Monasterij B. Mariae

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

DIVERS MOYENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN, ET MÊME SA SANTE.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, pour un tres-grand nombre de Maladies, & beaucoup de beaux Secrets pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guerir, & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Poules, Abeilles & Vers à Soye.

Differens Filets pour la Pêche & la Chasse de toutes sortes de Poissons, Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme aussi la connoissance des Plantes des Païs Etrangers, & leurs qualitez specifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; filler le Cotton, & faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; Peindre en Mignature sans sçavoir le dessein, & travailler les Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'Usage de ce Païs, & pour l'Espagne, &c.

Les Moyens dont se servent les Marchands, pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commissionnaires, Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun se pourra convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui lui peut convenir, chaque chose étant rangée par ordre Alphabetique comme les autres Dictionnaires.

Par Mr. NOEL CHOMEL, *Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de la Ville de Lyon.*

TOME PREMIER.





Imprimé à Lyon, & se vend

A PARIS,

Chez LE CONTE & MONTALANT, Quay des Augustins, entre la ruë Pavée & la ruë des Augustins, à la ville de Montpellier.

M. DCCIX.

Avec Approbation & Privilege du Roy.





AVERTISSEMENT DU LIBRAIRE.

IL paroît d'abord surprenant, qu'un Ecclesiastique âgé de 76. ans, ait pû mettre au jour un Ouvrage d'une aussi grande étenduë que celui-ci. La Medecine, l'Agriculture, la Chasse, la Pêche; le Moyen de tirer du profit de toutes sortes d'Animaux domestiques, & celui dont se doivent servir les Marchands, Artisans, & toutes autres Personnes de quelque état & condition qu'elles puissent être, pour augmenter & conserver leurs Biens, ne paroissent pas du ressort d'un Curé, qui s'est toûjours fait une ocupation plus serieuse des devoirs de son Etat. Comment est-ce donc que nôtre Auteur, malgré les soins fatiguans d'une Paroisse nombreuse, a pû faire de si belles découvertes dans les Sciences & dans les Arts? C'est-là une difficulté que je vais developer en peu de mots.

Monsieur Chomel, aujourd'hui Curé de Saint Vincent à Lyon, aprés avoir passé quelque tems dans le Seminaire de Saint Sulpice, à Paris, fut choisi entre un grand nombre d'Ecclesiastiques, par Monsieur l'Abbé Tronsson, son Superieur, pour administrer les biens dépendans du Château & Seminaire d'Avron, prés de Vincenne, à une lieuë de Paris. Ce Château a dans sa dépendance beaucoup de bois, de vignes, de terres, & des fossez pleins d'eau, qui fournissent en abondance de poissons; ajoûtez à cela, une grande basse-cour, un tres-bon Colombier, un grand Jardin potager, & aux murailles du clos, de beaux Espalliers; enfin tout ce qui peut contribuër ou à l'agrément, ou à l'utilité d'une Maison de Campagne.

C'est dans cet agréable séjour où nôtre Auteur a acquis la plus grande partie des connoissances dont il enrichit aujourd'hui le Public. Comme il vouloit remplir dans la derniere exactitude tous les devoirs de sa Charge, il ne se contentoit pas de reflechir avant que d'entreprendre, il réflechissoit encore aprés avoir executé. Cette attention à toutes ses demarches, lui fit faire bien de nouvelles découvertes dans l'Oeconomie, & dans l'Art d'administrer les biens de Campagne, qui avoient échapez jusqu'alors aux plus éclairez. Il les communiqua ces découvertes, au fameux Monsieur de la Quintinie, qui lui donna de nouvelles lumieres; & qui fit de nôtre Auteur son Eleve. Les conversations que Monsieur Chomel a eu avec cet habile homme, & divers autres, jointes à la lecture des meilleurs Livres, & entre autres, *Des Ruses Innocentes du Solitaire Inconnu. Le moyen de devenir riche, par le fameux Palissy. Le Jardinage d'Antoine Mizaud, Medecin de Paris; contenant la maniere de cultiver les Jardins, les preserver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des hommes, &c.* ne lui ont pas été d'un mediocre secours, par raport à l'Oeconomie champêtre, & à l'Agriculture, &c.

Pour ce qui regarde la Medecine, qui est hereditaire, pour ainsi dire, dans sa Famille, étant petit Néveu de feu l'Illustre Monsieur Delorme, premier Medecin de Henri le Grand, de Loüis XIII. & de nôtre grand Monarque Loüis XIV. & aiant actuellement un Frere Doyen des Medecins ordinaires du Roi, outre deux Neveux tous deux Medecins; dont l'aîné est Docteur de la Faculté de Medecine de Paris, & de l'Academie des Sciences; & l'autre Docteur en Medecine de l'Université de Montpellier, qui a mis au jour depuis peu, un Livre intitulé, *Universæ Medicinæ Theoriæ, pars prima, seu Physiologia ad usum Scholæ accommodata in tres Tractatus divisa, Tractatum scilicet de Principiis, de Humoribus & de Vasis. Authore* JACOBO FRANCISCO CHOMEL, *Parisino, Doctore Medico Monspeliensi. Monspelii, apud Honoratum Pech, Typographum.* 1709. Pour ce qui est, dis-je, de la Medecine, je n'ai d'abord qu'à dire en general, que si un Medecin se rend habile en peu de tems, lors qu'il visite avec soin les Malades d'un Hôpital nombreux; il n'est pas surprenant qu'une Personne du caractére de nôtre Auteur, ait eu une connoissance si parfaite des meilleurs remedes: Car il a été Oeconome une grande partie de sa vie, d'un des plus fameux Hôpitaux de France, je veux dire le Grand Hôpital de Lyon. Le nombre, & les differentes especes de Maladies que l'on traite dans cette Maison, lui

donnerent lieu à bien de reflexions, aussi ne manqua-t-il pas une si belle occasion de s'instruire ; quand les Medecins faisoient la visite des Malades, il s'y trouvoit pour l'ordinaire, là il remarquoit la qualité des maladies, la difference des remedes qu'on employoit, & quand une Ordonnance avoit réüssi plusieurs fois, il ne manquoit jamais de la rediger par écrit, pour qu'elle lui pût servir dans l'occasion. Ainsi on peut assûrer le Lecteur, que les remedes que l'on trouvera dans ce Livre, sont des remedes éprouvez ; & sur la vertu desquels on peut conter.

J'en dis autant des autres secrets que renferme le Dictionnaire, & entre autres de celui de la multiplication des grains qui paroît le plus extraordinaire, nôtre Auteur en est comme assûré, puisqu'il s'offre à donner gratuitement des poignées de ce bled dont il parle à la page 6. premiere Partie du premier Tome, dans le mot d'Abondance, pour en faire l'épreuve. Il tient ce secret de feu Mr. le Prieur de la Perriere, comme celui-ci le declare dans un Livre imprimé à Paris en 1698. intitulé, *Le Secret des Secrets.* Voici ce qu'il dit dans la derniere page. *Monsieur Chomel, Curé de Saint Vincent de Lyon, Personne illustre & recommendable par sa pieté, connu de toute la Ville ; qui a établi & soûtient plusieurs Communautez avec succés, aiant fait les mêmes experiences, de concert avec les mêmes personnes, distribue les mêmes Matiéres.*

Monsieur l'Abbé de Vallemon, si celebre par la délicatesse de sa plume, & par la parfaite connoissance qu'il a des matieres Physiques, convient dans son Traité intitulé, *Les Curiositez de l'Art & de la Nature, de la vegetation des grains*, que le Secret de Monsieur de la Perriere est le meilleur, mais qu'il est facheux qu'il n'ait été découvert à personne. Ce beau Secret n'est pourtant pas perdu, comme on le peut voir par l'endroit du Livre de Monsieur de la Perriere, que je viens de citer, & si Monsieur Chomel en a fait mystére jusqu'à present, c'est parceque son Ami, ne le lui avoit confié qu'à condition qu'il ne le divulgueroit qu'aprés sa mort, qui arriva l'année 1704.

C'est par le moyen de ces Secrets, & de bien d'autres répandus dans ce Livre, que nôtre Auteur a établi & soûtenu des Communautez nombreuses. Et sans ses industries, l'on ne verroit pas à present sur un si bon pied, la Maison de l'ENFANT JESUS, ou des Filles de la Communauté de Saint Vincent, & celle DU BON PASTEUR, à laquelle Monsieur Manis, Grand Vicaire de Monseigneur l'Archevêque de Lyon, a donné, pour ainsi dire, la derniere main.

Je pourrois ajoûter à tout ce que j'ai dit, que nôtre Auteur en a beaucoup apris, de ses Paroisiens, pour la plupart Marchands de bois, de bled, de vin, de soye, &c. & dont il y a prés de trente ans qu'il est le Pasteur. Mais en voilà suffisamment, ce me semble, pour convaincre le Lecteur, que Monsieur Chomel a pût mettre au jour un Ouvrage du caractére de celui-ci ; & ce seroit me défier de la pénétration de ceux entre les mains de qui pourroit tomber ce Livre, si je voulois leur aporter d'autres preuves, qui à dire vrai, ne me manqueroient pas, s'il étoit necessaire.



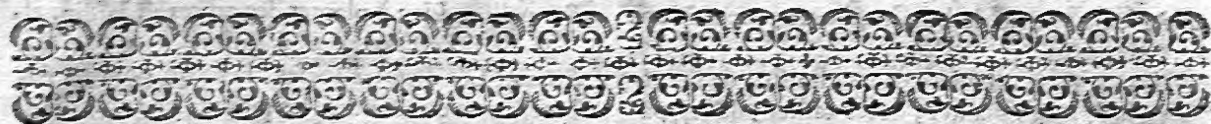


TABLE DES MATIERES DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT LES MOYENS D'AUGMENTER & conserver son Bien & même sa Santé.

LE PREMIER CHIFFRE MARQUERA LA PARTIE, & le second Chiffre marquera la page de cette Partie.

A.

C.

D.

E.

H.

I.

L.

Fin de la Table du premier Tome.



DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOYENS D'AUGMENTER & conserver son Bien, & méme sa Santé.

A



AGE. *Pour arriver à un grand âge. Premier Moyen.* Une Famille de Londres en Angleterre se sert des Pillules de *Macrobes*. Ce mot de *Macrobes* vient du Grec, qui est comme si on disoit, longue vie ; car par l'usage de ce Remede, ordinairement parlant, on vit un Siecle.

La façon de faire ce Remede, prenez huit onces Aloés cicotrin, quatre onces Mastic en larmes, six onces de Mirrhe en ongle, deux onces de Saffran Oriental ou d'Angleterre. Il faut extraire les drogues ci-dessus, sçavoir l'Aloés & Saffran avec de l'eau de vie, la Mirrhe & le Mastic avec du meilleur esprit de vin, joignez ces extractions filtrées, évaporées ou distillées à la vapeur du bain-marie ; & quand les esprits s'épaississent par une forte pellicule, laissez refroidir le vaisseau, puis retirez-le du fourneau & versez le tout dans une terrine vernissée pour faire évaporer au feu ou au Soleil, en remuant avec un bâton l'eau qui étoit restée sous ladite pellicule, puis formez-en des Pillules de trois, quatre, cinq ou six grains. Il en faut avaller une les soirs avec le premier morceau qu'on mange en soupant, soit pain, soit viande, ou potage. Cela entretient le ventre libre, ensorte que vous ferez tous les matins une selle. Elles consument les humeurs superfluës, fortifient la chaleur naturelle, toutes les facultez internes, retardent la vieillesse, prolongent la vie. On ne prend ces Pillules que deux fois la Semaine.

Second moyen pour vivre long tems, c'est le Sirop de vie, pour le composer,

Prenez huit livres du suc d'herbe mercuriale, deux livres du suc de Bourrache, sommité des feuilles, douze livres de miel de Narbonne, ou le meilleur du Pays. Mettez le tout boüillir un boüillon, pour l'écumer & passer dans la chausse à l'hipocras, & la clarifier. Mettez à part infuser pendant vingt-quatre heures quatre onces de racines de Gentiane, coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc sur des cendres chaudes, ayant souvent agité le vaisseau, vous ferez l'infusion ci-dessus, faisant boüillir le tout doucement en consistance de Sirop. Vous le mettrez refroidir dans des terrines vernissées pour vous en servir, en prenant tous les matins une cuillerée de ce Sirop. On peut ajoûter la racine de Flamme demi livre, que vous mettrez infuser avec la Gentiane dans le vin blanc.

Ce Sirop prolonge la vie, retablit la santé contre toute sorte de maladies, préserve de la goute, dissipe la chaleur des entrailles ; & quand il ne resteroit dans le corps qu'un petit morceau de poûmon, & que tout le reste fût gâté, il maintiendroit le bon & rétabliroit le méchant. Il est bon pour les douleurs d'estomac, pour la siatique, les vertiges, la migraine & généralement pour les douleurs internes. En prenant tous les jours une cuillerée de ce Sirop, on peut s'assurer de n'avoir pas besoin d'Apoticaire, ni de Medecin, & qu'on passera la vie en une heureuse santé ; car il a une telle vertu qu'il ne peut souffrir les mauvaises humeurs dans le corps, faisant évacuer le tout.

Troisiéme moyen. Dans le Livre imprimé à Caën 1683, intitulé, *Moyens faciles & éprouvez, dont Mr. de Lorme s'est servi.* Le Mercure Galant, en Juillet 1678. en parle comme de la mort d'un Medecin autant ancien que fameux, & qui avoit mis en usage une Tisanne appelée, *Boüillon rouge*, dont mille gens se sont bien trouvez. Elle est composée de Bourache, Buglose, Chicorée sauvage, Oseille, Chiendent, Fraisier, Pissenlit, & Aigrimoine, une poignée de chacun. L'Aigrimoine croît dans les bois, on en peut faire provision pour deux ans. Quand il n'y en auroit pas, elle ne laisseroit pas d'être bonne, mais étant toutes ensemble, elles ont meilleur effet, l'on en trouve toûjours des racines pendant les plus grands froids, & elles valent mieux que les herbes.

Cet Homme a été premier Medecin de trois de nos Rois, Henri le Grand, Loüis XIII. & Loüis XIV. à present regnant, & Ambassadeur à Cleves pour le Duc de Mantouë : il a vécu cent & quatre ans, & feu Monsieur son Pere alla jusques à 118. ans, aprés avoir été premier Medecin de la Reine Louise de Vandemon,

Femme d'Henri III. & puis ensuite de Marie de Medicis, Femme d'Henri le Grand.

Cette eau doit boüillir pendant deux heures ou plus, dans un pot de terre, tenant cinq ou six pintes d'eau mesure de Paris. L'eau étant bûë on y en remet d'autre, & la seconde fois elle semble aussi bonne que la premiere. Il est à remarquer qu'il faut toûjours laisser ces racines dans l'eau.

Si elles y restoient davantage, particulierement pendant l'Eté, l'eau s'aigriroit. Avant que de tirer le pot du feu, il faut y jetter une pinte d'eau, & la laisser ainsi, sans la faire boüillir; on ôte par ce moyen l'amertume des herbes. On en peut boire le matin à jeun & avant le soupé, pourveu qu'il y ait quatre heures que l'on n'ait mangé, qui est un tems requis pour la digestion.

Ce sçavant Medecin, pour venir à ce grand âge, a eu toûjours un grand soin de se défendre du froid, qui est ennemi de la chaleur naturelle, & pour cet éfet, il se servoit de deux bottines de Marroquin doublées de coton, qu'il portoit la nuit avec plusieurs paires de bas de laine; par ce moyen il a toûjours conservé la chaleur des pieds, sans qu'il y ait jamais senti la moindre incommodité ni foiblesse, qui est l'appanage ordinaire des vieillards, & particulierement de ceux qui ont aimé leurs plaisirs. Il disoit que sans ce secours un homme ne pouvoit pas entretenir la chaleur naturelle aprés soixante ans, qui est la chose principale qui nous fait vivre, ce n'est pas seulement cette partie du corps qu'il défendoit du froid, il établissoit une maxime, que l'on ne devroit jamais oublier, c'étoit d'avoir un grand soin d'augmenter & conserver cette chaleur naturelle: c'est-pourquoi il portoit immediatement sur sa chemise une espece d'habillement tres-connuë, qu'on nomme un *Pantalon*, qui s'étend depuis le haut des épaules jusques à la plante des pieds, lequel étoit fait d'une ratine fort épaisse, son pourpoint & ses chausses étoient propres, mais simples & modestes, d'un camelot d'Hollande doublé d'une bonne oüate; il couvroit particulierement ses genoux, pour se défendre contre la goute.

Il ne bornoit pas sa prévoyance contre le froid, & recommandoit que l'on demeurât dans des lieux commodes, & qu'on se guarantît contre les vents, qui sont des ennemis qui entrent par les narines, par les yeux, par les oreilles, & par toutes les parties du corps, où ils portent des commencemens de Paralisie.

Il se mettoit proche le feu dans une chaise close & couverte pardessus, à la façon des chaises dans lesquelles on se fait porter par la Ville; sur le haut il mettoit deux couvertures épaisses pour se précautionner encore mieux.

Par ce même principe, pour ne point donner de prise au froid pendant l'Hyver, voyez ce qu'il ordonnoit ci-aprés dans le mot *Froid*. Il prevenoit les maux par sa sobrieté; mais il ne laissoit pas d'être dans la pensée, qu'il faut (pour me servir de son expression) empécher la perte des esprits, & reparer la dissipation de la chaleur naturelle. A la verité il usoit de la *Conserve de Roses*, pour la fortifier, & de son *Boüillon rouge*, qui tient de la nature de l'aliment & du medicament; mais il étoit d'avis que le corps a besoin d'être soulagé de tems en tems par des Remedes, & que quelque fois un plus grand secours lui est necessaire, c'est ce qui lui faisoit prendre la resolution d'ordonner de tirer du sang, même jusques à deux fois, à proportion des forces, en quelque âge que l'on fut.

La saignée aussi ne fait pas toûjours la guerison, il faut employer d'autres remedes; lorsque la nature devient un peu paresseuse, il n'avoit pas recours à l'usage des lavemens, il préferoit les suppositoires, de peur de presser le gras boyau; mais comme il faut aussi enlever les mauvaises humeurs, qui s'amassent insensiblement dans le corps par la suite des tems, il prescrivoit pour ce sujet un brûvage qu'il appelloit sa *petite Medecine & ordinaire*, dont voici sa composition: il faisoit prendre une chopine de son *Boüillon rouge*, qu'il prétendoit être fait des meilleures & des plus salutaires herbes que la Medecine connoisse; il y faisoit infuser trois dragmes de Sené, & quatre grains de Scammonée, & cinq pour les Personnes plus robustes, avec une demi dragme de Reglisse; il vouloit que le tout fût fort pulverisé dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois.

Ce n'étoit pas assez quelquefois de se servir de cette petite Medecine, il falloit mettre en usage celle qu'il nommoit la *grande*, qui étoit d'*Antimoine preparé*: il étoit, pour ainsi dire, adorateur de celle-ci, & il disoit qu'on ne pouvoit douter, que ce ne fût un Remede incomparable aprés les admirables succez, qu'il avoit eus dans les premieres Personnes de l'Etat, & écrivant à un de ses Amis qui étoit à l'Armée, il lui mandoit, sans lui determiner aucune maladie en particulier, que s'il se trouvoit mal, il se servît d'*Antimoine*: il l'estimoit propre à chasser toutes sortes de maux; & il mandoit au Sieur *de Saint Germain*, de qui j'ai pris tout ce que dessus, & qu'on trouvera dans le susdit Livre imprimé à Caën, que ce qu'il écrivoit pour le cours de ventre, serviroit à tous ses amis aussi bien qu'à lui, ce Remede étant excellent pour toute sorte de Personnes, & en tout âge, à la reserve que pour les femmes il vouloit qu'on y mît un grain de Poivre blanc, pour abaisser les fumées.

J'expliquerai la maniere dont Monsieur *Delorme* se servoit pour preparer son *Antimoine*. Dans le mot d'*Antimoine* de Monsieur *Delorme*, je me renferme à dire, que c'est par la pratique de ce Remede, & de ce que j'ai dit ci-devant, qu'il a vêcu un Siecle, & qu'il en auroit vêcu plusieurs, si le peché de nôtre premier Pere ne l'avoit assujetti à la mort; & c'est aussi par lesdits Remedes & sa conduite, qu'il faisoit vivre ses Malades, non-seulement jusques à cent ans, mais qu'il disoit, qu'étant bien composé comme il étoit, si les Procés continuels que lui avoient fait ses Parens, il auroit vêcu 150. ans.

Je ne parlerai point ici de ceux qu'on a écrit, qui pour l'avoir imité & avoir suivi ses avis, ont été dans un âge decrepit; je dirai seulement, que *Monsieur Renaud* premier Chirurgien d'Henri IV. & ensuite de Loüis le Juste, âgé de nonante-neuf ans, reconnoissoit au lit de la mort, devoir ses longues années, aux belles lumieres qu'il avoit reçûës de *Monsieur Delorme*, & à ses souverains Remedes.

Quatriéme Moyen. Le Sieur de Sainte Catherine Medecin tres-celebre, prenoit de la Prisanne qu'il avoit composée, trois fois l'année, avant l'Hyver, vers Pâques, & dans les plus grandes chaleurs de l'Eté, & par la vertu de ce Remede a vêcu presque 120. ans.

Elle est bonne à prendre par toutes Personnes, soit en maladie pour recevoir guerison, soit en

santé pour s'y maintenir & conserver, bonne même aux petits Enfans, & sur tout tres-bonne aux Vieillards, & fort experimentée.

Faut prendre un demi picotin d'Avoine, de la meilleure, bien nette & lavée, pour un sol de racine de Chicorée sauvage nouvellement arrachée, faisant une petite poignée, & mettre boüillir ensemble dans six pots d'eau de Riviere pendant trois quarts d'heure, à moyen boüillon, puis ajoûter une demi once de cristal mineral, revenant à quinze deniers, & deux ou quatre petites cuillieres de miel à manger, du meilleur; faisant environ le poids d'un quarteron, & mettre encor boüillir le tout ensemble pendant demi heure; en aprés passer le tout ensemble par un linge; & mettre l'eau qui sortira dans une cruche; & la laisser refroidir. Il faut remarquer, que pour ceux qui sont d'un temperament bilieux, il ne faut que la moitié de la dose du miel; car la douceur augmente la bile.

De laquelle eau ou Tisanne sera pris le matin à jeun deux bons verres; demeurant quelques heures de tems aprés sans manger; & aprés midi trois ou quatre heures aprés dîner; autres deux verres, & continuer ainsi pendant quinze jours; sans se faire saigner, ni garder le lit, ni la chambre, ni prendre bouillon, œufs frais, ni autres délicatesses, ainsi aller & agir en ses affaires ordinaires.

Les foibles & infirmes n'en prenant qu'un verre ne laisseront d'en ressentir un allegement.

Il est bon que ceux qui sont trop replets & serrez, commencent par quelques Lavemens ou Purgations, pour donner lieu à évacuation. Aprés quoi ce Remede pourra plus facilement operer les bons éfets qui s'ensuivent.

Ce breuvage est facile à prendre; doux en ses operations, ne donnant aucune tranchée; ni emotion; & cependant purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher & moucher, décharge le cerveau, nettoye le poulmon, le foye & la ratte, chasse toute ordure, putrefaction & maladie interne; & tout mal de tête & gravelle; jusqu'à la pierre nouvellement formée; toute fiévre tierce, quarte, même inveterée, toute colique & mal de côté, toute gale, gratelle & cloux, il reveille les sens, égaye la vûë, ouvre l'appetit, fait reposer & dormir; il rafraîchit, il engraisse; donne force & vigueur & entiere santé, & semble encore operer & bien faire jusqu'à un & deux mois aprés qu'il a été pris.

Il est si bien-faisant, qu'il debarrasse le dedans sans qu'on s'en apperçoive; & au lieu d'affoiblir comme les autres Remedes, au contraire il fortifie le corps, donne bon appetit, & fait bien dormir; & a cela de merveilleux; que dans le tems de la Canicule, & des plus grandes chaleurs de l'Eté, où les Remedes ordinaires sont dangereux & mal-faisans, celui-ci fait mieux qu'en toute autre saison, & renouvelle les forces & vigueurs, qu'il semble aucunement rajeunir, ceux qui en usent.

On en peut prendre tous les jours sans qu'il fasse mal, excepté dans les grands froids: & neanmoins pour vivre long-tems, il suffit d'en prendre pendant quinze jours, une ou deux fois l'année lors des grandes chaleurs, comme la meilleure des saisons pour en user.

Cinquiéme Moyen. Feu Monsieur le Chancelier de France usoit de l'Or potable qui étoit preparé par un Italien, & par ce Remede il a vêcu jusques à cent ans. *Voyez* Or potable de l'Italien.

Sixiéme Moyen. Pour conserver la santé & pour vivre longuement, il est important de prevenir les indispositions de nos corps, & d'avoir la connoissance des marques prochaines des maladies, pour y apporter les Remedes les plus ordinaires.

Les plus ordinaires sont les lassitudes, qui arrivent sans aucun exercice violent, soit aux jambes, aux cuisses, ou aux reins; jointes à un abbatement & pesanteur de tout le corps.

L'on y remediera sans avoir égard ni aux Lunes, ni aux Equinoxes, ni aux Solstices, ni à l'âge, ni au sexe, par des Lavemens communs, par une saignée ou deux du bras; & ensuite par purgation, que l'on composera de deux dragmes de Sené, une dragme de Rhubarbe, infusez ensemble pendant une nuit sur des cendres chaudes, dans un verre d'eau. Aprés que l'infusion sera passée, on y dissoudra six dragmes de Catholicon double, ou demi once de Diaprunis composé, ajoûtant une once de Sirop de Roses, ou de Sirop de fleurs de Pécher.

Que s'il y avoit suppression d'hémorroïdes ou retention des ordinaires, outre la saignée du bras on fera faire celle du pied, & suivant la force & l'âge des Personnes, l'on augmentera ou l'on diminuera d'un tiers la Purgation.

Les autres signes qui demandent autant de précautions que les précedens, mais accompagnez d'une diete un peu plus exacte, ce sont des yeux rouges & étincellans, un visage enflâmé, une perte de sang par le nez extraordinaire, une douleur de tête continuelle, avec batement de glandes enflées au tour des oreilles, du col & des aînes, causant une extréme douleur; une amertume à la bouche, l'appetit perdu, un dégoût pour la viande & pour le vin, le vomissement bilieux, une chaleur au dedans des mains, une maigreur qui arrive tout à coup, des douleurs sur les bras, & sur les épaules; acompagnées de petits frissons; des bâillemens & des soûpirs involontaires, un dormir interrompu par des songes qui ne representent que meurtre, carnage; un ventre tendu ou douloureux, une pesanteur à l'estomac avec des envies de vomir; des hémorroïdes externes avec inflâmation. Il suffit que l'un ou l'autre de ces signes, attaque qui que ce soit, pour connoître que l'on est menacé d'une grande maladie.

Afin de s'en garantir, on usera pendant deux ou trois jours de suite, soir & matin, des Lavemens composez de toutes sortes d'herbes bien rafraichissantes; aprés cela on se fera saigner deux ou trois fois, & une fois du pied. Si quelqu'un étoit suprimé, ou que l'on sentît quelque chaleur extraordinaire, soit aux reins, ou par tout le bas ventre, on pratiquera le bain, ou on prendra pendant quelques jours des Tisanes avec des racines de Cicorée sauvage, de Fraizier, d'Agrimoine, de Nenuphar, & de Pommes reinettes, avec un peu de Cristal mineral, ou de créme de Tartre, adoucie avec tant soit peu de reglisse.

Ensuite on purgera avec la Casse dissoute dans le petit lait, ou avec les Tamarins boüillis dans deux verres de la précedente Tisanne.

L'on pourra encore mettre en usage le Sirop de Chicorée composé, ou le Sirop universel.

Ceux qui auront quelque disposition pour être purgez par un Vomitif, on le leur donnera le lendemain qu'ils auront été saignez, soit Tartre émetique, ou Vin émetique.

L'on a remarqué par une longue expérience,

que tous les Pleuretiques, ausquels on a donné le Vin ou le Tartre émetique, dés le premier jour qu'ils en ont été attaquez, en sont échappez.

C'est pourquoi l'on conseille de pratiquer ce Remede, la Saignée aiant toutefois précedé.

Il y a encore d'autres signes, qui pour sembler moins aparens & moins sensibles, ne laissent pas de menacer d'une longue ou funeste maladie, comme sont les pesanteurs de tête, acompagnées de vertiges & d'éblouïssemens, le dormir presqu'invincible, aprés les répas, les frequens tintemens d'oreilles, avec bourdonnement & siflement, les yeux pleurans, le nez toûjours distillant, la langue pateuse & blanche, le vomissement d'eau fade, sentant des viandes, point d'envie de boire, toux & crachement continuel, la bouche toûjours remplie d'eau, un froid à la tête, le ventre toûjours libre. Il faudra prévenir tout ce qui en pourroit arriver, plûtôt par la Purgation souvent reïterée, que par les Saignées.

Les plus salutaires ce sont les Pilules d'Aloës, de Cocées, la Manne, le Sirop de Nerprun, la Rhubarbe, l'Agaric, & le Sené, avec la décoction de Polipode, ou d'Epithime.

L'on remarquera encore, que s'il arrive des dartres farineuses, ou des dartres vives, ou des clous, ou des froncles, ou de la gratelle, ou de la galle, ou une jaunisse par tout le corps, ou des érespeles, il faudra avoir recours à la Saignée, ou au Sirop universel, s'en purger autant que l'on trouvera à propos.

Voilà comme quoi on pourra se garantir des maladies, & s'entretenir en santé, en conseillant aux Personnes qui vivent dans la mollesse & dans la bonne chere, qui font peu d'exercice, ou à ceux qui sont ocupez en des emplois sedentaires, comme sont les Gens de Lettres ou d'étude, de se précautionner une fois ou deux l'année, au milieu du Prin-tems, ou au commencement de l'Automne, choisissant toûjours le declin de la Lune, & prendre avant la Saignée & la Purgation quelques Lavemens.

AAGE d'une Brebis, & la maniere de si connoître. Pour parvenir à cette connoissance, il faut souvent avoir vû des dents de Brebis, afin que depuis leur naissance, jusqu'à quatre ans, on puisse sçavoir leurs grandeurs ordinaires; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans se diminuer; mais lors qu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus le même, leurs dents ne paroissent plus égalles, les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées.

Cet âge se reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant, qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leurs extremitez, autant ont-ils d'années.

AAGE d'un Cheval. On se trompe fort souvent en chevaux, si l'on n'en sçait connoître l'âge, & pour parvenir à cette connoissance, voici ce qu'il faut faire.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents, que l'on connoît l'âge des Chevaux, on sçaura qu'il leur en vient peu de tems aprés qu'ils sont nez, qui sont des petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres; on les appelle *dents de lait*.

Les Chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trois mois, qu'il leur en reste six dessus, & six dessous, toutes faciles à discerner des dents machelieres, qui les acompagnent. A trois mois, ou un peu aprés, il en tombe deux de dessus & deux de dessous, à la place desquelles, il en revient quatre autres, qu'on apelle *les Pinces*, si bien que lors qu'on voit ces Pinces, on peut juger que le Cheval a plus de trois mois, ne déchaussant ces dents, quelquefois qu'à trois ans, & pour distinguer ces *Pinces* d'avec les *dents de lait* qui restent, il s'agit de sçavoir que les *Pinces* naissent toûjours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les *dents de lait*.

A trois ans & demi, des huit dents de lait, qui restoient, il en tombe encore quatre, deux dessus, & deux dessous, à côté de ces *Pinces*, & qui ne sont gueres moins grosses; & ce sont ces dents-là qu'on appelle *dents mitoyennes*: Il reste donc encore quatre dents de lait, que le Cheval jette dehors à quatre ans, ou à quatre ans & demi, qui est l'âge qu'il a quand ces dents sont tombées.

Aprés cela il y a deux dents, qu'on appelle les *dents des coins*, qui poussent à la machoire d'en haut plûtôt qu'à celle d'en bas; c'est ce que l'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de dessous, viennent plûtôt, qu'ils ne font à celle de dessus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les *coins*, & ne pas avoir encore jetté les *crochets* d'en haut, sans qu'il leur reste aucune dent de lait, & si-tôt qu'ils ont poussé leurs *coins*, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

AAGE des Arbres. On le reconnoîtra si on coupe les branches ou la tige d'un Arbre ou des grosses branches, autant de cernes ou de rondeaux, ce sera autant de seves ou d'anneés qu'il aura, les Marchands de bois cette connoissance leur sera utile & avantageuse en bien des rencontres.

ABE.

ABEILLES, plusieurs moyens pour en tirer un profit tres-considerable, & plusieurs belles découvertes sur cette matiere. Voyez *Mouche à miel*.

ABO.

ABONDANCE d'encre, ou le moyen de faire l'encre perpetuelle. Prenez du Vin trois pots, Vitriol six onces, Alun de roche six onces, Gomme Arabique six onces, Sucre Candi trois onces, Galle à l'épine la plus pesante & la moins troüée, trois livres, concassez les Galles, mettez le tout dans une bouteille qui ait le col large, brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans le faire chaufer au feu, ni au Soleil: A mesure que vous en prendrez, mettez autant de vin dans ladite bouteille. Remarquez qu'il ne faut pas prendre de cet encre beaucoup à la fois sur ces trois pots, il suffiroit d'en prendre, tout au plus, un demi septier d'encre, & y mettre un demi septier de Vin au plus, trois ou quatre jours aprés; pour donner lieu à la fermentation qui se fait, on n'en prendra que toutes les Semaines. Remarquez aussi, que les Galles seront concassées en trois ou quatre morceaux. Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque chose. Si l'encre vient à n'être pas bien noire, y ajoûter de la Galle ou du Vitriol. Si elle ne coule pas assez, mettez de l'Alun. Si elle coule trop, mettez de la Gomme.

ABONDANCE d'argent en faveur des Pauvres. 1. *Moyen infaillible pour trouver par tout des Aumônes suffisantes, suivant l'exemple de Saint Charles Borromée.* Ce grand Cardinal, & saint Archevêque de Milan, S. Charles Borromée, prêchoit fortement aux Peuples, & leur faisoit prêcher, par ses Curez, Prédicateurs, Missionnaires, & sur tout par ses Confesseurs, qu'on étoit obligé de faire l'aumône à peine de *damnation*, que JESUS-CHRIST, en avoit prononcé l'Arrêt dans l'Evangile ; *j'ai eu faim, j'ai été nud*, j'ai été prisonnier, j'ai été malade, vous ne m'avez assisté : Allez, maudits, &c. Que S. Paul a ajouté, que qui n'a pas soin du Pauvre a perdu la Foi, ne croit pas l'Evangile, & est pire qu'un Payen.

Que JESUS-CHRIST, encore promet le pardon de tous les pechez à qui fera l'aumône, & le centuple même pour recompense dés *cette vie*. C'est à dire augmentation de biens temporels, ou une joye pleine & entiere, dans la pauvreté & les souffrances, *quæ exuberat omnem sensum*, que ressentoient les premiers Chrêtiens dépoüillez de tous biens, & qui souffroient toute sorte de maux, & de martyres ; En sorte que *Job* sur son fumier couvert d'ulceres, ce Prince infortuné aux yeux des hommes, ressentoit plus de joye, qu'il n'avoit fait sur son trône.

Les Confesseurs sur tout, de nôtre S. Archevêque, S. Charles Boromée, faisoient concevoir à leurs Penitens, l'obligation indispensable de l'aumône, *Puisque l'ouvrier, suivant S. Paul, étoit obligé de travailler pour gagner sa vie, & donner l'aumône* : Et leur ordonnoient suivant l'avis de Saint Bernard, de visiter tous les mois du moins, quelque pauvre, ou hôpital, parce que, comme disoit ce S. Docteur, *quod oculus videt, cor dolet* ; le cœur a douleur des miseres qu'il voit, & ouvre la main & la bourse, pour secourir les miserables.

Mais voici qui brisoit les cœurs les plus durs, les Confesseurs de nôtre Saint Archevêque à son exemple, & suivant ses Ordonnances, refusoient l'absolution à qui ne faisoit pas des aumônes reglées tous les mois *suivant ses forces* ; & ne leur donnoient l'absolution qu'aprés les avoir faites ; disant qu'on refusoit l'absolution à qui refuseroit d'entendre la Messe, aux jours de Fêtes ; Que le commandement de la Messe, n'étoit qu'un commandement fait par les hommes ; mais que le commandement de l'aumône étoit de JESUS-CHRIST même.

Pour le regard de ce qu'on devoit donner, qu'on eust à bailler, ce qu'on voudroit avoir donné au jour terrible de la mort, & si on avoit à mourir dans le moment qu'on nous demande l'aumône, & que nous la refusons : Que l'on considere en outre, comme disoit S. Chrysostome, ce que le riche voudroit bailler, le marchand, l'ouvrier, & le paysan, s'ils étoient aveugles ou paralytiques, pour avoir la santé, & pouvoir joüir de leurs biens ; ou travailler pour gagner leur vie.

Les saints Confesseurs de nôtre S. Archevêque, representoient encore à leurs penitens ; Que JESUS-CHRIST dans l'Evangile avoit dit aux Chrêtiens, qu'ils n'auroient point de part en son Royaume, s'ils n'étoient plus charitables que le Pharisien, qui donnoit neanmoins la dixiéme de tous ses biens, & là-dessus S. Augustin explique ce que le Chrêtien devroit donner : Sermon 205.

Enfin, nôtre S. Archevêque, qui avoit trouvé arrivant dans son Diocese, tous les Hôpitaux ruinez, leurs biens usurpez, les pauvres abandonnez, par sa conduite toute Apostolique, établit dans toutes ses Villes, des Hôpitaux Generaux ; & des Hôpitaux pour les malades ; & des Assemblées, & Confairies de la Charité dans toutes les Parroisses de ses Villes & de la campagne, pour assister toute sorte de necessiteux, sains, & malades, honteux, prisonniers où il y en avoit, Heretiques convertis, &c.

Second Moyen. On peut voir dans un petit Livre intitulé, *Le secours des Pauvres, & dans le Recueil de mes Lettres*, plusieurs moyens de leur trouver des aumônes, & particulierement dans la partie, qui s'appelle *l'Aumônier Industrieux*, en voici quelques-uns tirez de ce traité, & quelques autres, que nous y pouvons ajoûter.

1. Messieurs les Curez de Paroisses, ou leurs Vicaires peuvent demander dans un Tronc qu'ils tiendront en leur main, ou qui sera attaché dans l'Eglise, quelques aumônes en faisant des Baptêmes, des Mariages, ou des Enterremens, puisque c'étoit la coûtume auparavant d'en donner à une foule de gueux qui couroient à ces ceremonies.

2. Les Confesseurs en peuvent aussi procurer en exhortant leurs Penitens, & les Predicateurs en exhortant leurs auditeurs.

3. Les Officiers de Justice peuvent ordonner quelques aumônes, quand ils adjugent des Encheres ou des Fermes considerables, & les Juges de Police peuvent condamner à une aumône, ceux qui contreviennent aux ordres de leur Police, qui boivent aux Cabarets pendant l'Office divin, ou qui font quelques autres desordres punissables.

4. Les Notaires peuvent suggerer aux malades, d'assigner en leurs Testamens quelques aumônes aux Pauvres : Et les Executeurs Testamentaires doivent donner aux Directeurs, ce qu'ils auroient donné aux mendians.

5. Les Hôtes & les Marchands peuvent avoir en leurs maisons quelques Troncs, dont ils laisseront la clef au Receveur de l'Assemblée, & y faire donner quelques aumônes aux passans qui logent, ou mangent chez eux, ou qui achetent quelques marchandises, & y faire aussi mettre le denier à Dieu.

6. C'est encore un bon moyen de meubler les Pauvres, si l'on suggere aux mourans de leur leguer les linceuls, ou les chemises, ou même les lits dans lesquels ils rendront l'ame, qui sera jugée, par un Juge, qui peut être appaisé par les aumônes.

7. Un Seigneur ou quelqu'autre homme riche qui a de l'argent inutile dans son coffre, sans rien exposer, ni rien perdre, peut employer cet argent à achetter au tems de la recolte, du bled à bon marché, le garder en quelques Greniers, & puis quand les grains seront encheris, le faire vendre aux seuls Pauvres, au même prix qu'il l'a acheté, & faire par ce moyen une aumône tres-considerable, sans rien perdre du sien.

8. Celui qui a des brebis, peut donner à la Charité un agneau, que les Directeurs feront marquer, & donneront à nourrir à quelqu'autre, qui aura un troupeau ; cette nourriture ne lui coûtera presque rien : cet agneau dans un an, sera une brebis, qui produira un autre agneau : si dix Habitans d'une Parroisse font le

„ même, dans trois ou quatre ans la Charité aura un fond de 30. ou 40. brebis, qui ne lui coûteront rien, & produiront un revenu considerable pour les Pauvres.

„ 9. On peut pratiquer une même charité si l'on a des ruches à miel, en donnant quelque essain, ou quelque ruche qui en produira d'autres dans les jardins, où l'on voudra les garder avec les ruches du proprietaire.

„ 10. Il n'y a presque aucune maison des Champs qui ne nourrisse des poules ; ceux qui mettent des œufs à couver, s'ils en ajoûtent un pour la Charité, il deviendra un poulet, & puis une poule, qui sera nourrie avec les autres, & marquée, si l'on veut la reconnoître, d'une chaussette bleuë, ou de quelqu'autre marque, si chaque maison des Champs en use de la sorte, il se trouvera en toute la Parroisse un bon nombre de poules, & les Directeurs qui ont soin des Pauvres malades, aiant la liste de toutes ces poules, envoyeront demander quelques œufs de ceux qu'elles auront faits, ou même ils destineront quelques-unes de ces poules à ces malades qui en auront besoin.

„ 11. On peut user d'une pareille œconomie au pays où l'on nourrit un grand nombre d'oyes ou de canes.

„ 12. Il y a des Parroisses qui ont droit d'envoyer paitre leurs bestiaux dans les prairies, aprés que le premier foin est fauché ; on peut procurer aux Assemblées de la Charité, quelques bestiaux utiles aux Pauvres, qui se prévaudront de cet avantage public.

ABONDANCE de biens. Chacun dans son Etat & Profession, verra ce qu'il doit faire pour augmenter & conserver son bien ; par exemple, un Procureur verra dans la Lettre B, ce mot de Procureur, & ainsi des autres Etats.

ABONDANCE des Blez, ou par le moyen de divers sels, & par la preparation qu'on en fait, on les multiplie beaucoup plus qu'à l'ordinaire. Celui qui cache son Blé, sera maudit des Peuples, *qui abscondit frumenta, maledicetur in Populis.* Prov. cap. 11. v. 26.

Si quelqu'un cachoit le secret de la multiplication du blé, il meriteroit toutes les éxécrations dont l'Ecriture, les Peres de l'Eglise, & les Payens même, chargent ceux qui cachent leur blé.

Un bon cœur doit souhaitter que l'abondance soit par tout, & s'il le peut, il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il est doux de faire du bien, même à ses ennemis ! Sur ce principe, je donnerai toutes les découvertes qu'ont fait les Personnes les plus intelligentes sur cette multiplication si importante. De tous les procedez que je propose, il n'y en a pas un qui ne soit bon, au rapport de M. l'Abbé de Vallemon, dans son Livre intitulé, *Les Curiositez de l'Art & de la Nature.* Il y en a que j'estime, & que je préfererois aux autres. Je le fais assez sentir quand je les rapporte, par le soin que je prends de les faire valoir, & de les justifier sur les doutes qu'on pourroit avoir. Je n'en ai voulu negliger aucun, parceque les Personnes un peu entenduës sur ces matieres, les compareront les uns aux autres, choisiront le procedé qui conviendra le mieux à leurs Terres, & peut-être de plusieurs, assez passablement bons, on en fera un tres-excellent. Ces differentes manieres de multiplier le Blé, sont de ces choses, qui se peuvent sans cesse perfectionner de plus en plus.

Premiere Multiplication. On prend un boisseau de Blé, qui peut peser environ vingt livres, on le met dans un grand vaisseau de cuivre ; on verse dessus cinq seaux d'eau, il faut faire boüillir cela sur le feu, jusqu'à ce que le Blé soit crevé, & que l'eau soit impregnée du sel essentiel du grain, on passe cette eau par un linge, & on donne aux volailles le Blé, pour ne rien perdre. Mettez dans une grande chaudiere trois livres de Salpêtre, ou de Nitre, qui est la même chose, versez dessus vôtre eau emblavée, pour me servir de ce mot, quatre séaux d'égouts de fumier d'une basse-cour, faites boüillir le tout, le Salpêtre se fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, & mettez dedans la quantité de Froment, de Ségle, d'Orge, &c. que vous voulez semer, versez par dessus vôtre liqueur, qui doit être tiéde, & passer de quatre doigts au dessus du grain ; parce qu'il le gonflera bien-tôt. Couvrez bien le tout, afin que la chaleur s'y conserve plus long-tems, & mettez les sels en mouvement. Laissez-là vôtre Blé vingt-quatre heures, afin qu'il se charge de ces sels de fecondité, de ce Baume de vie, & de ce puissant menstruë, ou dissolvant, qui ne manquera pas d'ouvrir, de dilater, & de déveloper les germes sans nombre, contenus dans chaque grain ; car enfin c'est là le grand mécanisme de la multiplication.

Tirez le Blé, faites-le secher un peu à l'ombre, & puis semez-le, avec ménage ; parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'ordinaire, pour charger les terres. Il faut y ajoûter de la paille hachée, afin de pouvoir semer, sans se tromper, à pleine main. Ceux qui sont voisins de la Mer, n'auroient qu'à y ajoûter un tiers de sable de la Mer ; par-là on porteroit la multiplication beaucoup plus loin.

L'eau qui reste sert au même usage ; elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit toute employée. Aprés tout, quand la séve monte, une pinte de cette eau au pied de chaque jeune Arbre, est un régal qui lui fait faire merveilles, & cela ne gâteroit pas les vieux. Une Vigne s'en réjouïroit beaucoup, & payeroit aux vendanges en fruits, au centuple. Les Gens un peu adroits iront loin, aprés cette ouverture : Il y en a qui n'ont pas encore achevé de lire ceci, qui se promettent déja d'avoir bien des Choux pommez, d'une grosseur monstrueuse, à moins que d'avoir l'esprit bouché, on devine bien tout ce que je pourrois dire là-dessus. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potageres, qu'on rendra par ce secret, plus fortes, plus belles, plus délicieuses, & plus salubres. Les Fleuristes ne s'endormiront pas, ce sont des gens d'esprit, & qui devinent à demi mot, & il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du Nitre n'est pas bornée dans la famille des vegetaux. En voilà assés, je dirai le reste ailleurs, & les Personnes, qui ont des Ménageries ne me comprennent déja que trop.

Seconde Multiplication. Tout le secret de la Multiplication consiste dans l'usage des sels. *Le sel*, dit Palissy, *est la principale substance & vertu du fumier.* Moyen de devenir riche, page 10. *Un Champ*, ajoûte-il, *pourroit être semé tous les ans, si on lui restituoit par les fumiers, ce qu'on lui enleve dans la récolte*, & il n'y a point de doute, qu'on ne puisse tirer d'un Champ tout ce que

l'on voudra, pourvû que l'art veüille aider la nature. De sorte que si l'on trouve le moyen de communiquer à ce Champ une abondante matiere propre à la germination, & à la vegetation, on aura à proportion une ample moisson. Cela ne se peut faire sans quelque peine, & sans des soins. C'est à ceux, qui sont capables de cette occupation champêtre, que je donne la multiplication suivante. Ce trésor inestimable n'est que pour les vertueux, & les personnes laborieuses.

Comme la multiplication dépend des sels, il s'agit d'en amasser beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le procedé.

1. Il faut avoir d'abord trois tonneaux qui soient défoncez par un bout. On y met tout ce qu'on peut presque rencontrer en son chemin; sçavoir, des os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rogneures de cuirs, vieux gants, souliers, cornes, sabots de pieds de Cheval, & autres bêtes, en un mot, toutes les choses qui abondent en sels. On casse les os, on met en pieces le reste, on distribuë ces choses dans les trois tonneaux, on met dans le premier tout ce qui se peut infuser promtement; c'est à dire, les choses les plus molles: Dans le second, on met les matiéres qui sont moins molles: Et dans le troisiéme, on met les substances qui sont dures, puis on les remplit tous trois d'eau de pluye, si l'on en peut avoir. L'eau de riviere est bonne, celle de marets, d'étang, vont aprés. On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le premier tonneau, six jours ce qui est dans le second, huit jours ce qui est dans le troisiéme.

Aprés ce tems-là on separe l'eau de ces matieres, que l'on jette. On conserve l'eau soigneusement. L'Ambre gris est d'une plus suportable odeur, que les substances infusées: mais l'odeur n'en est pas tant desagréable que celle de la Civette Occidentale, sur laquelle nos Chimistes travaillent quelquefois. Aprés tout, je parle à des gens, qui veulent s'enrichir, & sur ce pied là, je les crois du sentiment de l'Empereur Vespasien, qui ne se faisoit pas un affaire de toucher l'argent, qu'il tiroit de l'impôt qu'il avoit mis sur les Latrines, *lucri bonus odor ex quocumque fiat.*

Il n'y a pas moyen de faire autrement, il y a des petits dégoûts, qu'il faut necessairement essuyer dans l'Agriculture, & dans le Jardinage. On ne sçauroit reparer les sels que la terre perd dans les vegetations, sans qu'il en coûte: *Mr. de la Quintinie*, aprés trente années d'experience, dit fort bien, *il y a dans les entrailles de la terre, un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le tresor unique & veritable de cette terre.* Il faut reparer ce qu'elle perd de ce sel, en produisant des Plantes; car ce n'est proprement que son sel qui diminuë. Il faut donc amander cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voye de la vegetation, peut servir à amender cette terre, en y retournant par la voye de la corruption. Ainsi toutes sortes d'étofes & de linges, la chair, la peau, les os, les ongles des Chevaux, les boües, les urines, les excrémens, le bois des Arbres, leur fruit, leur marc, leurs feüilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. tout cela rentrant dans les terres, y sert d'amelioration. *C'est par là*, dit-il ailleurs, *que la terre devient, en termes de Philosophes, impregnée du sel nitre, qui est le sel de fecondité.* Traité d'Agriculture, 2. partie, chap. 22. p. 217. Qu'on ne s'étonne donc plus, de ce que nous obligeons les gens à ramasser des choses absurdes. Mr. de la Quintinie les recommande pareillement pour avancer la vegetation.

2. D'un autre côté, il faut cueillir toutes les Plantes avec leurs fleurs, leurs graines, qui se trouvent le long des bois, dans les campagnes, sur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les Plantes enfin, qui contiennent beaucoup de sels. On les brûlera, on en fait des cendres; de ces cendres, on en tire les sels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de chêne, où il y a beaucoup de sels, sont tres-bonnes, comme aussi le Romarin, la Lavande, la Sauge, la Betoine, la Menthe, le Mille-pertuis, les Soleils, &c. Dans l'évaporation, les sels s'amassent dans la cristallisation, & il est aisé de les recueillir; il faut les faire secher pour les conserver.

3. Il faut autant de livres de Salpêtre, ou Nitre, que vous avez d'arpens, ou trois bicherées de terre à semer. Vous mettrez pour un arpent, une livre de Salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse cour; quand le Salpêtre sera bien fondu, on y jettera un peu de ces sels des Plantes, à proportion de ce que l'on en a; alors cette liqueur s'appelle la *Matiere universelle*; parce que le Nitre est veritablement l'esprit universel du monde elementaire, comme nous le verrons dans la suite.

Voilà tout l'essentiel du secret de la multiplication. Nous apellerons, *Eau preparée*, celle qui s'est faite dans les tonneaux, & nous nommerons, *Matiere universelle*, l'eau où il y a le Nitre, & les sels extraits des Plantes.

USAGE. Vous preparerez vôtre Blé, ou autre Grain, pour deux arpents à la fois, ou ce que vous pourrez faire semer en un jour ou deux.

Pour un arpent vous prenez douze pintes de l'eau preparée, où l'on mêle aussi-tôt la matiere universelle, dans laquelle il y doit avoir une livre de Nitre fonduë; il faut que le vaisseau où vous mettez ces liqueurs, soit assez grand, pour contenir le Blé que vous avez pour un arpent: alors vous répandez vôtre Blé sur ces liqueurs, il le faut laisser tomber doucement, afin que vous puissiez ôter, avec une écumoire, le Blé qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. *Semina, quæ in aqua subsidunt firmiora sunt, & ad serendum fideliora, quæ fluitant, languidiora, & propagationi inepta*, dit Mr. Rai, *hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.*

Il faut que l'eau surnage de deux doigts au-dessus du grain; & s'il n'y en avoit pas assez, il faut remplir d'eau commune de la meilleure que l'on ait, celle de basse-cour conviendroit mieux. On laisse tremper le Blé pendant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures; si le grain aprés cela n'enfle pas, il le faut laisser, jusques à ce qu'il commence à grossir considerablement, alors on le retire; on le met dans un sac pour s'égoûter: on doit le laisser là quelques heures, pour qu'il fermente, & qu'il s'échauffe. Il ne faut pas perdre l'eau qui tombe, elle est bonne jusqu'à la derniere goute, pour toutes sortes de grains & de graines.

On séme ce Blé encore un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent: on peut même à coup sûr n'en mettre que la moitié, & mêler parmi de la paille hachée bien menuë, pour gros-

sir le volume, afin que le Laboureur séme à l'ordinaire, à pleine main, comme on l'a déja dit.

Observations. 1°. Il faut choisir le plus beau grain, le plus net, bien nourri, & pesant.

2°. Les terres grasses & pesantes doivent être labourées de bonne heure, avant que les pluyes viennent, qui rendent encore la terre plus pesante. On ensemence ces terres, dés qu'elles sont labourées; afin que le grain, par l'aimant dont il est empregné, atire l'esprit universel répandu dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluyes, si l'on peut, afin que quand elles arrivent, le Mariage du Ciel & de la Terre, soit déja consommé.

Pour la germination, & la vegetation de nôtre Blé, déposé dans le sein de la terre universelle de toutes les generations vegetales. Tous les grains veulent être semez en tems sec, dit Mr. Rai. *Semina omnia siccâ tempestate, serenda sunt, tertiò, quartòve die à pluvia largiore*, trois ou quatre jours aprés les grandes pluyes: Rai *hist. plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.* M. de la Quintinie fait la méme remarque, & on ne sçauroit y faire trop d'atention, parceque c'est sur cela qu'on se doit régler, pour connoître quel procedé on doit choisir, pour ameliorer ses terres. Il ne faut pas par tout la méme matiére; & ceux qui ne font point ces distinctions là, courent risque de ne point réüssir, & de se plaindre mal à propos, des secrets qu'on leur communique. *Il y a*, dit ce fameux Jardinier, *deux défauts generaux dans les terres; le premier est d'avoir trop d'humidité, laquelle est accompagné d'ordinaire de froid, & d'une trop grande pesanteur. Le second est, d'avoir trop de secheresse, qui ne va point sans une excessive legereté, & une grande disposition à être brûlante.* Il faut opposer deux remedes differens à ces deux inconveniens tout oposez. Nous voyons pareillement, que des fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraîchissants; par exemple, ceux de Bœuf & de Vaches; les autres sont chauds & legers; par exemple, ceux de Mouton & de Pigeon. Comme le remede doit être oposé au mal, il faut les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les rendre plus mobiles & plus legeres. Il faut pareillement employer les fumiers de Vache & de Bœuf, dans les terres maigres, seches & legeres, afin de les rendre plus grasses, plus materielles; & par ce moyen empêcher que les hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Eté, ne les attirent trop aisément, *page* 218. Voilà sans doute le rafinement le plus exquis en matiere d'Agriculture & de Jardinage. C'est par des semblables observations, qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres & legeres, ne doivent être si-tôt ensemencées, à moins qu'elles ne fussent dans des fonds aquatiques & marécageux, alors il les faut traiter comme les grosses terres. Au reste, c'est un mal d'enterrer les grains trop avant, ils sont accablez par la pesanteur de la terre, & ont moindre part aux vapeurs & exhalaisons nitreuses, qui nagent dans l'athmosphére de l'air. Mr. Rai dit, gardez-vous bien d'ensevelir vos grains trop avant dans la terre, qui les écraseroit; ils seroient là enterrez sans aucune esperance de resurrection. *Summoperè cavendum ne semina altè demergantur, aut nimia terra obruantur, adeóque sinè ulla resurrectionis spe sepeliantur.* Hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.

3°. Si la terre est sujette à des mauvaises herbes, il la faut necessairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes. L'année suivante, il ne faudra la labourer qu'une fois; mais profondement, & les rayes proches l'une de l'autre.

4°. Il n'est point necessaire de fumer la terre: mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer, la recolte n'en sera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette maniére, dans toute son étenduë, on peut se dispenser de l'infusion, qui se fait dans les trois tonneaux, & prendre de l'eau de basse-cour. Si on n'a pas de cette eau, il est aisé d'en faire avec du fumier des écuries, & de ce qu'on tire des colombiers, & des lieux où l'on tient la volaille, & puis simplement mettre le Nitre fondre dedans, le succés n'en est pas si beau.

Troisie'me Multiplication. Il y a des Laboureurs qui amassent dans une fosse, quantité de fiente de Cheval, où ils jettent souvent de l'eau; quand cette matiére a pourri pendant quelques Semaines, ils en tirent l'eau empregnée des sels du fumier, ils font un peu boüillir cette substance dans un grand vaisseau de cuivre, ils y mêlent un peu de Nitre, & quand la matiére est hors de dessus le feu, qu'elle n'est plus que tiede, on y fait tremper le Blé que l'on veut semer; on le laisse macerer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle, & que les germes s'ouvrent, se dilatent & se dévelopent; aprés cela ils le retirent de l'eau, afin de le laisser un peu secher, ensuite on le séme. Comme il en faut semer un tiers moins, par arpent, qu'à l'ordinaire. On hache de la paille bien menuë, & on en met un tiers parmi le Blé preparé, cette maniere réüssit assez bien; & il y a des Laboureurs, qui se sont procurez par cette petite manœuvre, de tres-abondantes recoltes.

Quatrie'me Multiplication. Il y a en Angleterre des Laboureurs, dont le procedé n'est pas de préparer le Blé. Tous leurs soins sont du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent, au commencement de Juin, ils ramassent de toutes parts les herbes vertes qu'ils rencontrent sur les montagnes, dans les valées, le long des bois, &c. ils les font sécher au Soleil, & puis ils les brûlent. Ils en mêlent les cendres avec du sable de la Mer, & répandent cela sur leurs terres, peu de jours avant que de les ensemencer. Il est certain que cet usage est tres-bon. Le sel des cendres des Plantes, & le sel marin du sable communiquent à la terre une fecondité merveilleuse.

Cinquie'me Multiplication. Cambdenus dans sa description de la Province de Cornouaille en Angleterre, rapporte que les Laboureurs de ce Pays-là se servent d'algue-marine, & de limon, pour fertiliser leurs Champs, naturellement tres-infertiles. Ils assurent que par ce moyen ils recueillent des Blez, au delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

Sixie'me Multiplication. Mr. de Childrey, dans son *Histoire naturelle d'Angleterre*, remarque, que les Habitans du Pays de Cornouaille, ont reconnu que rien ne contribuë tant à la fecondité de leurs terres, que le sable de la Mer, & que plus ce sable est pris avant dans la Mer, & plus la recolte est riche. Ces quatre maniéres de multiplier les grains, sont tirez de l'Observation CXII. des Journaux, *Curiosiorum naturæ*, d'Alemagne,

d'Alemagne 1671. page 185. 186. 187.

Dans la même Observation, il est parlé d'un épi d'une grosseur monstrueuse. Il étoit composé de quinze gros épis, & de neuf petits, mais tous extrémement remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Silesie; & on le porta par curiosité à Vienne, afin de le presenter à l'Empereur. Quelques Physiciens étoient d'avis, que cette Plante s'étoit produite de plusieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvez par hazard répandus au même endroit. C'est ainsi que le celebre Pére *Ferrari Jesuite* dit, que si on mêloit plusieurs Graines de même espece, mais de differentes couleurs, & qu'on les mît dans une canne, ou branche de Sureau, pour les déposer dans la terre, les germes se mêleroient, & se confondroient ensemble, & qu'il en naîtroit une Plante qui porteroit des fleurs belles & variées comme l'Arc-en-Ciel. Cet Iris, dit-il, seroit formé, non pas par les larmes d'une nuée qui se résoud en pluye; mais par les ris, & les petits jeux de Flore, qui se divertit : *Ut semina invicem mixta, & confusa flora quoddam luxuriantis monstrum & Tridem non ex lachrimis resoluta nubis, sed ex risu gaudentis natura exhibeant.* Cette explication est belle, brillante, ingenieuse au possible; mais peut-être qu'il y manque un peu de verité. Et si les Physiciens d'Alemagne se souvenoient, de ce qu'on voit tous les jours, qu'un Grain de Blé, ou de Chennevis, tombé dans un Jardin, où l'Aliment est abondant, forme une Plante d'un merveilleux volume, il ne leur auroit pas été necessaire, à l'ocasion de ce gros épi d'orge, de recourir à cette pluralité de grains tombez ensemble dans le même trou, & de suposer que les germes se sont penetrez les uns les autres, pour n'en former qu'un, ce qui enferme quelques difficultez assez considerables. Je ne voudrois pas nier ce que pense le Pere *Ferrari*, il se peut faire que les Graines, qui se touchent de fort prés, venant à se dilater, & les germes à se déveloper, ce Baume de vie enfermé dans chaque Graine, se mêlera, se confondra, & produira d'agreables mélanges de couleurs dans les Fleurs qui en naîtront; mais je ne pense pas que de plusieurs germes, il puisse ne s'en faire qu'un composé des autres.

Ces Sçavans d'Alemagne ajoûtent une chose digne de grande attention, sur la matiere que nous traitons ici. Il est certain, disent-ils, que l'industrie des Laboureurs pourroit par Art, imiter & faire toûjours ce que la Nature fait quelquefois. Ils pourroient la forcer de nous donner tous les épis d'Orge, aussi gros que celui qui crut dans la Silesie. Il n'y auroit qu'à épier la Nature même, & la suivre de prés, quand elle se divertit à produire ces épis si gaillards : elle a beau se cacher, on la découvriroit, si on y apportoit du soin & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de si belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même disposition, & sur les mêmes voyes : alors tous nos travaux seroient amplement récompensez : nous aurions certainement, toutes les fois que nous voudrions, ces productions si réjoüissantes, & des recoltes qui porteroient par tout le plaisir & l'abondance.

Septiéme Multiplication. Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands Hommes, & sur tout de ceux qui se sont apliquez à cultiver les Arts utiles à la vie. Ainsi, quoique Mr. Rai n'ait parlé que de la maniére de semer les Graines des Jardins, ce qu'il dit merite d'avoir ici sa place, quand même nôtre dessein ne seroit pas de donner de nouvelles lumieres, aussi bien pour le Jardinage, que pour l'Agriculture.

Quelques-uns, dit-il, avant que de semer leurs Grains, les mettent tremper dans de l'eau, où ils ont fait fondre de Nitre, ou bien dans du Vin, pour en hâter la germination : ce que je ne trouve pas necessaire dans les Graines nouvelles; mais je ne desaprouve pas ce que fait *H. Corvinus* pour les Graines *Exotiques*, ou qui sont surranées. Le Pere *Ferrari* dit, qu'à l'égard des semences qui sont dures, lentes, & paresseuses à germer, *Corvinus*, avant que de les semer, les fait tremper douze heures dans de l'eau, où il y a un peu de Nitre; il les y laisse quelquefois macerer davantage, selon la dureté aparente des semences, & il les arrose ensuite de la même eau, afin que le Nitre, mêlé avec les exhalaisons chaudes de la terre, excite les germes à s'ouvrir, & à se déveloper, pour faire une prompte & heureuse germination : *Ut nitrum ex igneo terra halitu concretum seminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet. Ferrari flora, sivè florum cultura, lib. 3. cap. 1. lex floris serendi*, page 211.

Huitiéme Multiplication. Prenez de la fiante de Vache, de Cheval, de Brebis, de Pigeon, de chacune une quantité égale. Mettez le tout ensemble dans un vaisseau de cuivre, ou de bois, il n'importe; versez de l'eau boüillante dessus, laissez le tout tremper durant quelques jours, à la fin desquels vous verserez cette eau par inclination, dans un autre vaisseau, où vous mettrez dissoudre une livre de Nitre par Arpent. Aprés que le Nitre sera fondu, on y mettra tremper le Froment, ou autre Semence, l'espace de vingt-quatre heures. Il faut ensuite tirer le Blé, & le semer un peu humide, si c'est en tems de secheresse. Mais si la terre est humide, il faut faire un peu secher le Blé sur des draps, dans un grenier, avant que de le semer par Arpent. Il suffit d'avoir labouré une fois la terre, sans la fumer, quelque maigre & sterile que soit le Champ, on doit compter sur une riche moisson, qui devancera quelques Semaines, le tems ordinaire de la recolte.

Objection. On ne peut pas croire, que le peu de sels qui s'attachent à chaque grain de Blé, puisse sufire à l'aliment de tant de tuyaux & d'épis, qu'on espere de voir, par ce secret, sur une seule tige.

Réponse. Ces sels, dont se charge chaque grain de Blé, ne sont pas précisément pour nourrir toute cette nombreuse famille; leur premiere action, c'est de couper, d'inciser les envelopes des germes differens, qui sont contenus dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent, & qu'ils se dévelopent.

La seconde action de ces sels, c'est de servir à chaque grain de Blé, comme d'un Aimant, pour atirer le Nitre de la terre, que les feux souterrains ont reduit, & poussé en vapeurs, & en exhalaisons dans la basse & moyenne region de l'air, pour la nourriture des végetaux, & des animaux. Ce n'est point ici une contemplation en l'air, une chimere, une idée creuse, nous soûmes fondez sur de belles experiences, que le Nitre exposé à l'air, en atire comme un Aimant, & le Nitre & l'humidité.

Premiere Experience sur le Magnetisme du Nitre. Si l'on fait calciner certaine matiére pierreuse, qui se trouve dans les vieux tuyaux de plomb des Fontaines, & qu'on en tire le sel ; ce sel mis aprés dans un vaisseau à l'air, atirera continuellement de l'eau, laquelle étant filtrée & évaporée, donne un parfaitement beau Salpétre. Ce sel ne se dissout pas à l'humide, il reste dans le vaisseau, quand on verse par inclination l'eau qu'il a atiré, ou bien il demeure sur le filtre. *Monconys, Voyage, Tome 1. page 19.* Voilà ce que fait le Nitre attaché au grain de Blé ; il lui atire sans cesse l'humidité & les vapeurs nitreuses, qui nagent dans l'air, & dont les Plantes se nourrissent.

Seconde Experience. Les Sçavans d'Allemagne confirment ce Magnetisme par une autre Experience, qui nous met en état de ne point douter, que le Nitre n'atire le Nitre. Si vous exposez la nuit en Eté, des Cailloux calcinez à l'air, cette matiere, où il y a du Nitre, atirera à elle l'humeur saline de l'air ; car enfin l'Athmosphere d'air, qui envelope le Globe de la Terre, est toute remplie de corpuscules nitreux, qui s'élevent de la terre & de la mer, *continet enim atmosphæra aëris exhalationes varias, quâ terra, quâ mari ascendentes, intra quas nitrosæ prævalent. Observat. XVIII. Curiosorum Naturæ 1675. & 1676. pag. 28.*

Or ce Nitre est un sel veritablement de fecondité, rien n'est plus précieux, & peut être plus respectable dans la Nature, que ce Nitre si peu connu, si ce n'est de quelques Philosophes. Il est incontestablement le *Baume* de vie, qui entretient toute l'harmonie de la Nature dans les trois familles des Mineraux, des Végétaux, & des Animaux, & sans lequel tous les mixtes se décompeseroient, se resoudroient dans leurs principes, & formeroient de leur ruine & de leurs débris, le premier cahos. C'est ce sel précieux, qui tient tous les Corps du Monde Elementaire, dans un état de consistence.

Nos Sçavans de France sont en cela d'acord avec les Sçavans de l'Europe. *Mr. Hombery* a fait une Expérience, qui montre la part qu'a le Nitre dans la végétation des Plantes. Il a semé du Fenoüil dans une caisse qu'il avoit arrosée avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait dissoudre du Salpêtre : & il a semé du Cresson dans une autre caisse arrosée d'eau commune, le Fenoüil semé en pareille quantité, a produit deux onces & demi de Plantes plus que le Cresson. Sur quoi il ajoûte ; *De là on pourra juger, que si les sels ne sont pas absolument necessaires pour la germination des Plantes, cependant ils aident à l'acroissement, & à la force des Plantes ; puisqu'il s'en est trouvé une plus grosse quantité dans la terre arrosée de Nitre. Memoire de l'Academie Royale des Sciences 1699. page 69.*

Troisiéme Experience. En faisant fondre du Nitre dans de l'eau, il se répand & se mêle parmi l'eau, qui en est toute penétrée. Il n'est rien de plus facile que de retirer ce Nitre de tous les pores de l'eau, dans lesquels il s'est insinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité sur le feu, jusqu'à ce qu'il paroisse une pellicule sur l'eau, alors on laisse refroidir le tout, le Nitre se ramassant en beaux cristaux, longs, blancs, clairs, transparens. Tant il est vrai que le Nitre se cherche, & se ramasse : C'est ainsi que le Nitre, qui nage dans l'air, se réünit au Nitre, dont on a empregné le Blé avant que de le semer.

Palissy exprime cela à merveille, selon sa maniere. *L'huile*, dit-il, *étant jettée dans l'eau se ramasse & se separe de l'eau. Veux-tu une meilleure preuve, que du sel commun, de la Couperose, & de tous les sels, lesquels étant dissous dans de l'eau, se sçavent si bien separer par la cristallisation, & faire un Corps à part des Métaux, & Alchimie, page 160.* Il me semble que cela est démontré, & qu'il n'y doit plus avoir de difficulté sur une chose si évidente & si constante.

Néuvie'me Multiplication. Prenez dix Boisseaux de bon Blé, faites-le calciner, jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en cendre grisatre : il faut tirer le sel de ces cendres ; ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Au lieu d'eau, si l'on avoit de la Rosée de Mai, ou de Septembre, l'operation en vaudroit incomparablement mieux, *Solve & coagula* : Il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluye, si l'on n'a pas de Rosée, & quand l'eau s'est chargée des sels, dont les cendres sont remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler. On coagule en faisant évaporer l'humidité. En suite on trouve les sels, qu'il faut garder précieusement. Cela fait,

Prenez de toutes sortes de fientes ; celles de Cheval, de Poules, de Pigeons, de Moutons, priment les autres. On les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau de Vie, de la Rosée, le plus qu'il est possible, avec quelques pintes de Vin blanc : on y en met à proportion de la multiplication qu'on veut faire, s'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter l'eau de pluye : aprés quoi il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un tres-petit feu, & remuer tres-souvent, on filtre la liqueur, que l'on conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut, pour tremper le Blé qu'on doit semer par arpent. On met dans cette liqueur une once de sel de Froment, & une livre de Nitre. Quand les sels sont bien dissous, on étend son Blé sur un drap, & durant neuf jours on l'arose soir & matin de la liqueur en question, le dixiéme jour on seme son Blé un tiers moins drû qu'à l'ordinaire. Le succez paye la peine, & dedommage amplement des frais. Il ne faut pas être surpris de voir qu'on employe le Vin dans ce procedé : le Vin est un grand agent pour la végétation, il contient beaucoup de sel. Ce n'est pas d'aujourd'hui, que l'on s'est aperçû que les Plantes aiment à boire du Vin, cette Séve les met en belle humeur. *Cononherius* dit, que si on abreuve les racines d'un Platane, ou Plane, d'un peu de Vin, quelque moribond qu'il paroisse, il se réveille aussi-tôt, & pousse avec diligence des branches d'une étenduë extraordinaire, *page 70.* Il est vrai que Pline l'avoit remarqué il y a plus de quinze cent ans. Nous n'ignorons pas, dit-il, que les Arbres sont fort friands de Vin. *Docuimus etiam arbores vina potare. Histor. nat. lib. 12. cap. 1.*

Dixie'me Multiplication. Virgile nous aprend ce que les Laboureurs faisoient de son tems, pour avoir d'abondantes recoltes. J'ai vû, « dit-il, plusieurs Laboureurs, qui metent trem- « per leurs grains dans de la lie d'huile, où il y « avoit du Nitre, afin que les épis fussent plus « grands, & plus féconds. *Georgic. lib. 1. Semina* « *vidi equidem multos medicare serentes, & nitro priùs, & nigrâ perfundere amurca, grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset.*

Columella, qui vivoit peu aprés Virgile, s'ex-

plique comme je viens de faire, & entend vrai-semblablement par *Amurca*, non du marc d'Olives, mais de la lie d'huile, puisqu'on ne sçauroit mettre tremper, macerer, amolir du Blé dans du marc d'Olives. Les anciens Laboureurs, dit *Columelle*, & même du tems de Virgile, ne semoient le Blé qu'aprés l'avoir mis tremper & macerer, dans de la lie d'Huile, ou dans du Nitre. *Priscis autem rusticis, nec minus Virgilia prius amurcâ, vel nitro macerari eam & ita seri placuit, de re Rustic. lib.11. cap.X. pag.58.*

Pline aplique aux Féves, ce que Virgile a dit en général des semences. *Virgile*, dit-il, *ordonne qu'on trempe dans du Nitre, & dans de la lie d'Huile, les Féves, pour les semer, & promet delà une abondante vegetation.* Quelques-uns estiment que la multiplication est plus riche, si trois jours avant que de les déposer en terre, on les met macerer dans de l'urine, & de l'eau. Democrite recommandoit qu'on mît tous les grains tremper dans le suc d'une Plante, qu'on appelle *Aizoon*, qui croit sur les toits des maisons, & qu'on nomme en Latin *Sedum* ou *Digitellum*, c'est apparemment la Joubarbe. *Virgilius nitro, & amurcâ perfundi jubet fabam. Sic eam grandescere promittit; quidam verò, si triduo antè satum urinâ, & aquâ maceretur, præcipuè adolescere putant. . . . . Democritus succo herbæ, quæ apellatur aizoon in tegulis nascens, tabulisve latinè sedum, aut digitellum, medicata seri jubet omnia semina. Hist.nat. lib.XVIII. cap.17.* Il faudroit avoir beaucoup de suc de Joubarbe, pour faire ce que veut Démocrite.

Ce secret est excellent, pour empêcher que les vers, & les insectes ne rongent le Blé durant les Hivers trop doux, comme il se fait presque toûjours en Italie, cette pratique y peut être d'un tres-bon usage. Toutes ces observations nous montrent quelle attention prodigieuse, les plus grands hommes ont euë, pour rendre les recoltes plus belles, & plus riches.

On ne sçauroit trop recommander l'usage du Nitre pour la multiplication des Blés. Voici comme parle un Docte de réputation, que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins célébre que par toute l'Europe sçavante ; c'est *M. Denis*, Medecin du Roi : Il dit, que c'est un Secret surprenant pour la multiplication des Grains, de les laisser tremper quelque tems, dans une certaine lessive remplie de sel Nitre, avant que de les semer. J'ai vû souvent par expérience, que tous les grains de Blé, que nous avions ainsi préparez, poussoient chacun plus de deux cent tiges à la ronde, & avoient autant d'épis, qui étoient remplis d'une confusion admirable de Grains de même espéce. *Conference sur les Sciences, page 166.*

Onziéme Multiplication. Il faut faire tremper le Blé, ou tout autre Grain, dans de l'huile de Baleine durant vingt-quatre heures : Aprés l'avoir tiré delà, on le saupoudre de chaud vive, où l'on a mis un peu de Nitre pulverisé ; cela fait, on le laisse secher ; étant sec, on le seme fort clair.

Il est aisé de reconnoître presentement, que tout le Secret de la Multiplication roule sur le sel Nitre, & qu'il est le principal Acteur sur la Scene des Terres ensemencées : Il n'y a là-dessus qu'un avis, & qu'une voix parmi tous les Philosophes.

Bari dans sa Physique, dit, *En certains Grains, comme aux grains de Chenevis, il arrive quelquefois des Multiplications surprenantes. Et si les Peres de la Doctrine Chrétienne sont croyables, un seul grain d'Orge est capable d'une fecondité monstrueuse. Digby, qui m'a fourni l'exemple du grain d'Orge, dont les Peres de la Doctrine Chrétienne gardent les prodigieuses Multiplications, veut avec le Cosmopolite, que le limon salin soit de tous les limons le plus fertile ; & que si les pluyes sont plus fecondes que les eaux ordinaires ; c'est parce qu'elles dégraissent l'Air, & que l'Air est rempli d'une infinité de sel douçatre des Plantes, page 115. & 116.*

Saint Romain dans sa Science naturelle, dit, *Les Laboureurs fument leurs Champs, & brûlent leurs guérets, pour avoir un Blé mieux nourri & d'une grande abondance de grains : mais s'ils sçavoient tremper les Grains dans un dissolvant acide, ou en arroser leurs Terres, il n'y en a point de si stériles, qui ne devinssent fertiles, & l'abondance du Blé qui en viendroit réjoüiroit le Laboureur. Part.12. chap.4. pag.307.* Cet Auteur se moque, quand il parle d'aroser les Terres de la matiére de la Multiplication ; le Secret consiste dans la préparation du Blé. Saint Romain auroit eû fort à faire, s'il lui avoit fallu aroser, de son dissolvant acide, toutes les Terres de la Beauce.

Il est fâcheux que Monsieur Digby, ne nous ait revelé qu'à demi le Secret de la Multiplication du Blé. C'étoit un Sçavant, qui en avoit fait lui-même l'expérience : son seul procedé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans son Traité *de la Végétation des Plantes, page 53. 54. &c.* Je trouve, dit-il, qu'il « seroit ici fort à propos de vous dire, pourquoi « les anciens Poëtes nous ont écrit de longues « Histoires de leur Déesse, qui avoit pris naissance « du sel, & comment ils ont caché sous les « voiles du sel, le plus secret de leur Science « naturelle : De même qu'ils ont toûjours voulu « cacher sous le masque des Fables, leur plus « profonde sagesse . . . . Par le moyen du sel « Nitre, que j'ai fait dissoudre dans de l'eau mê- « lée avec quelque autre substance terrestre con- « venable, & qui peut en quelque façon rendre « ce sel amiable & familier avec le Froment, dans « lequel je voulois insinuer ledit sel de Nitre, j'ai « fait ensorte qu'un Champ tres-infertile & tres- « maigre, produisit une admirable & tres-riche « moisson, & surpassa encore par son abondance « celui, qui de soi étoit tres-fecond & tres-fer- « tile. «

De plus, j'ai vû qu'un grain de Chenevis, « étant arosé & humecté de cette liqueur, a « produit, dans le tems requis, une si grande « abondance de chalumeaux & de tiges, qu'on « eût pû dire, à cause de l'épaisseur, & de la du- « reté de ces branches, que c'étoit une petite Fo- « rêt âgée de dix ans pour le moins. «

Les Peres de la Doctrine Chrétienne de Pa- « ris, conservent encore chez eux, une touffe « d'Orge, qui contient 249. tuyaux ou branches « qui prennent leur origine d'un seul & même « grain ; aux épis desquels ils comptent plus de « dix-huit mille grains, ce qui est à la verité « tout extraordinaire : aussi conservent-ils ce- « là comme une chose tres-curieuse, & de re- « marque. «

Quelques-uns pour la multiplication du Blé, se servent du sel qu'ils tirent de la fameuse

Plante nommée *Heliotropium*, *Tourne-Sol*, ou *Soleil*, parce que l'admirable fleur de cette Plante, tourne & suit le Soleil. *Planis Campy*, dans son *Hercule Chymique*, parle des vertus de cette Plante avec des ravissemens, il est tout extasié sur le Chapitre de sa *Clytie*, c'est ainsi qu'il nomme le *Tourne-Sol*. Il en dit une particularité tres-singuliere, & qui regarde aussi la végétation des Plantes. Il raconte que la Fleur de l'*Eliotrope* est si chargée de Rosée, durant même la plus grande ardeur du Soleil, qu'en une demi heure on peut d'une seule Fleur, en la secoüant doucement à diverses reprises, tirer deux onces de Rosée, il seroit difficile de se l'imaginer, il faut qu'il parle lui-même. « N'en „ riez pas, dit-il, experimentez-la, & vous ver„ rez que les Cancers, Loups, *Noli me tangere*, „ toutes sortes d'Ulceres, Morsures venimeuses, „ Arquebusades, Playes, Chaleur de foye, Douleur „ d'estomac, Palpitation de cœur, Migraine, tou„ te Douleur de tête, Goûtes, Peste, Ladrerie, „ Vérolle, &c. lui cedent. Elle manifeste le Poi„ son en rompant le vaisseau où elle est, vaut aux „ Ensorcellemens, delivre une Femme en travail „ d'Enfant, est singuliere contre l'Epilepsie, & ses „ especes, chasse les Demons des corps. Bref, elle „ a tant de vertus, que si elle n'étoit si commu„ ne, il n'y a ni Or, ni Perles, ni Pierres precieu„ ses qui l'égalassent; Car elle est de telle vertu, „ qu'*Arnaud de Ville-neuve* a bien osé dire, que „ quiconque en prendroit tous les jours un peu, „ avant que de manger, à peine mourroit-il: „ Aussi renouvelle-t-elle, & restaure entierement „ un chacun Fruit, chacune Herbe, les Arbres pa„ reillement. *Qui potest capere, capiat.*

Enfin *Planis Campy*, aprés avoir donné la maniere de tirer de la Rosée une substance solide, il „ ajoûte : Or à cette substance joignez à neuf „ parts, une part de soulphre d'or, & il n'acheve „ que par, &c. Car dit-il, il n'est pas raisonnable „ de découvrir & divulguer le tout apertement, „ cela mene tout droit, au grand œuvre, à la „ Pierre Philosophale. Voilà comme d'une bonne chose, en voulant aller trop loin, *Planis Campy*, se jette dans des Visions ; & sans plus garder de mesure, il assure que cette matiere introduit en l'homme une nouvelle jeunesse, par la consommation de la vieillesse, &c.

Il m'est tombé entre les mains un Livre, où il y a d'assez bonnes choses : Il a pour Titre, *Le Paradis Terrestre*, il est de la façon d'un Conventuel d'Avignon, nommé le Pere *Gabriel de Cassagne*. Cet Homme n'est guére moins gâté, que *Planis Campy*, sur le Chapitre de l'*Eliotrope*. Il faisoit en 1612. la Medecine à Paris, où les Charlatans abordent de toutes parts ; & comme les autres il parloit des Medecins avec beaucoup de vivacité, & peu de cérémonie ; il se trouve certainement de beaux Secrets dans son Livre : mais ce qui nous regarde particulierement, c'est l'estime qu'il fait de l'*Eliotrope*, qu'il apelle *Tourne-Soleil*, aprés avoir parlé de sa Sympathie avec le Soleil, il prétend qu'il n'y a point de Maladie, pour incurable qu'on la tienne, qui ne cede aux vertus de cette Plante admirable.

Voici l'usage qu'il en fait. „ Prenez, dit-il, „ un *Tourne-Soleil* tout entier, bien meur, & „ le mettez par petites pieces avec les feüilles „ jaunes, & sa graine dans une Bouteille, & „ par dessus vous y mettrez de bonne eau de vie, „ qui surnage de quatre doigts, bouchez bien la Bouteille, & la tenez dix jours au Soleil, & la « nuit en lieu sec : puis separez l'eau de vie, & « la gardez. Pressez bien tout le marc, & joignez « ce qui en sortira avec l'eau de vie. On calcine « ensuite le marc entre deux pots bien lutez, on « tire le sel des cendres, qu'on dissoudra dans la « liqueur. Vous avez alors un grand trésor; don« nez-en une cuillerée dans demi verre de Vin « blanc à jeun, cela guerit le *Noli me tangere*, les « Chancres, la Pierre, la Gravelle. Ce Remede « contre la Paralysie, l'Hydropisie, & la Fiévre « quarte, &c. *page* 37. 38. 39. 40. «

Observation. Si par hazard quelqu'un de ces Secrets ne réussissoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela dire, que ce procedé n'est pas bon, je suis persuadé que le meilleur Secret ne peut être bon pour toutes sortes de terres. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant que de se hazarder à faire beaucoup de dépense.

Mr. Boile est admirable sur ce point ; il a fait un Traité exprés; touchant les Expériences, qui ont réüssi une fois ou deux, & ausquelles on ne sçauroit revenir. Peu de chose change le regime de la Nature, & fait manquer une Expérience ; quand on ne réüssit pas, bien loin de se gendarmer, & d'abandonner l'entreprise, comme si elle étoit témeraire, il faut examiner avec soin, en quoi l'on n'a pas été exacts, & si l'on a procedé comme il faut. C'est ainsi qu'a raisonné *Mr. Boile* en plusieurs occasions, où lui & ses amis ne trouvoient pas ce qu'ils esperoient. Il dit des choses sur ce sujet tres-estimables ; mais je ne m'arrête ici qu'à celles qui regardent les Secrets de la végétation.

Je me souviens, dit *Mr. Boile*, que le celébre « *Bacon*, & plusieurs autres Physiologistes assûrent, « qu'il est aisé d'avoir des Roses tardives, & qui « ne viennent que vers la fin de l'Automne. Ils di« sent, que pour cet éfet il ne falloit que couper « au Printems, les bouts des petites Branches, ou « les Boutons des Roses commencent à paroître; « cependant beaucoup de Personnes ont essayé « inutilement de faire cette épreuve ; aprés l'a« voir trouvé fautive, on a conclu que c'est une « de ces chimeres, dont les Naturalistes entre« tiennent les gens credules. Pour aller à la verité « tout droit, je déclare, dit *Mr Boile*, que j'ai « apris de mon Jardinier, que ce Secret manque « sur la plus part des Rosiers, & qu'il n'y a que « ceux, qui ont beaucoup de force & de vigueur, « sur lesquelles on peut avoir par cette methode, « des Roses en Automne. Il faut même examiner « de quelle espece de Roses il s'agit ; Car enfin il « est certain que les Rosiers de Damas, ou mus« cats, donnent ordinairement des Roses en Au« tomne ; ainsi il ne faut pas faussement atribuër « à l'Art, ce qui vient de la Nature. *Unde fieri* « *potest, ut quod naturæ proprium est, falso arti at*« *tribuatur, pag.* 42. «

En éfet, *Mr. de la Quintinie* dit : Quand les « Fleurs commencent à paroître sur les Rosiers « muscats blancs, s'il y a des jets qui n'en aient « point, il faut les tailler à un pied & demi de « bas : & à chaque œil il poussera un jet, qui don« nera aussi beaucoup de Fleurs vers l'Automne. « *page* 116. *de la Culture des Fleurs.*

Observation. On s'est apliqué à ramasser ici toutes les manieres de multiplier le Blé, que l'on a pû trouver, afin d'être utile à tout le monde. Il y a de ces manieres, qu'on ne pourroit pra-

tiquer qu'avec beaucoup de peine, & de dépense dans des Provinces, où les autres seront d'un facile usage. Sur ce grand nombre de procedez, non-seulement on a la liberté de choisir ce qui convient le mieux au Pays : Mais d'ailleurs on s'en peut former de nouveaux, qui réüssiront peut-être encore mieux. Il y a plusieurs matieres dans la Nature, qui abondent en sels, & toutes ces matieres sont admirables pour la multiplication des Grains, & pour la végétation des Plantes. Il est parlé dans la *Republique des Lettres*, d'un Chou monstrueux, que tout le monde alloit voir par curiosité; la tige en étoit grosse comme la cuisse, & cette tige soûtenoit sept ou huit pommes de Chou d'une grosseur énorme. On se doutoit bien que l'endroit où il étoit, lui avoit fourni de copieux alimens; mais on ne soupçonnoit pas ce qui l'avoit rendu si gaillard, & d'un volume si extraordinaire. Le tems vint qu'il falut l'arracher, on chercha vers le pied la source de son en-bon-point, on trouva tout joignant la racine, une savate, qui s'étoit rencontrée là par hazard, & qui avoit amplement alimenté cette Plante potagere. Il faut si peu de chose, pour aider la Nature, qu'on doit être surpris de ce qu'on ne voit pas plus souvent des productions singulieres & merveilleuses. Les Laboureurs, les Jardiniers & les Vignerons, suivent une certaine routine, qu'ils tiennent de leurs Péres, & qu'il n'est pas aisé de leur faire changer en des usages plus utiles, & souvent moins penibles. Quand on est parvenu à un certain âge, on ne veut rien aprendre sur sa profession, on croiroit que ce seroit retourner à l'école. Combien de fois les vieux Medecins, dans le Siécle passé, se révoltérent-ils contre la *Circulation du Sang*, qu'on venoit de découvrir? Ces bonnes gens ne croioient pas, qu'il y eût rien dans la Nature à aprendre pour eux. Combien de combats, où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de Bile, se sont-ils donnez, pour empêcher l'usage de l'*Antimoine*, qu'on introduisoit dans la Medecine avec tant de raison & de sagesse. Le Sçavant qui écoute, devient plus Sçavant. *Audiens sapiens, sapientior erit. Prov. cap.1. v.5.*

Feu *Mr. le Prieur de la Perriere*, qui distribuoit des Remedes dans la Ruë de la Raquette, Fauxbourg S. Antoine, possedoit le Secret de la multiplication du Blé. J'ai vû chez lui, & ailleurs, de charmantes experiences, qui justifient la réalité de cette multiplication : Mais ce qui gâtoit en lui tout le merite de cette connoissance, c'est qu'il estimoit le Secret infiniment, & qu'il s'étoit mis en tête, qu'il n'y avoit qu'un grand Roi qui pût le lui payer. C'est ainsi qu'il en parloit dans des Livrets qu'il distribuoit. *Nous n'avons jamais enseigné, & nous n'enseignerons jamais cette multiplication, qu'à une seule Personne, comme à un Souverain, qui voudroit soulager ses Sujets, & donner l'abondance à son Etat.*

Il a tenu sa parole : il est mort sur la fin de l'année 1704. sans s'en être ouvert à personne. Je sçai cependant de fort bon endroit, qu'il n'avoit encore rien de bien arrêté là-dessus, & qu'il cherchoit à perfectionner sa pratique, dont il n'étoit pas encore content. Le peu de chose qu'on a trouvé dans ses Papiers sur ce point, donne lieu de croire, que nôtre deuziéme Multiplication est celle-là même dont il se servoit; & ce qui me confirme entierement dans cette opinion, c'est le soin qu'il avoit de faire ramasser à ses gens, les differentes choses qui entroient dans la composition de l'eau preparée, & de la matiere universelle.

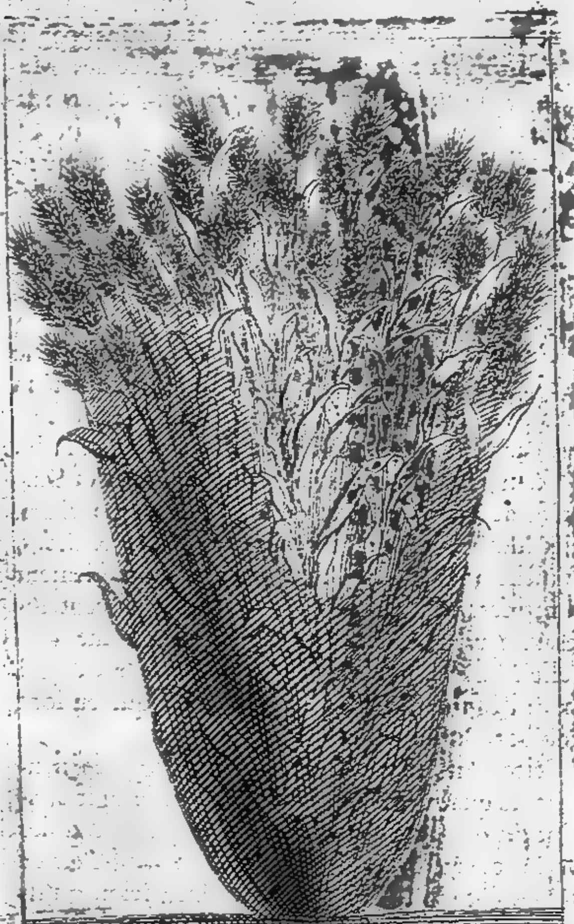
Jusques ici vous avez vû ce qu'ont dit les plus Sçavans & les plus intelligens sur l'Art de la Vegetation, au rapport de l'illustre Abbé de Vallemont, dans son Livre intitulé, *Curiositez de la Nature & de l'Art sur la Vegetation, &c.* Comme dans son même Livre, dans la page 331. il y est marqué, que feu Mr. le Prieur de la Perriere, ruë de la Raquette, possedoit le Secret de la multiplication du Blé, il semble qu'il est à propos d'écrire ici en abregé les sentimens dudit Sieur de la Perriere. Voici donc ce que j'ai trouvé dans un petit Livre intitulé, *Le Secret des Secrets, ou le Secret de faire rapporter aux Terres beaucoup de Grains, avec peu de Semence.* Il dit que les Anciens ont connu la multiplication des Grains par le moyen de la *Matiere universelle*, tirée des Metaux, des Mineraux, des Vegetaux, & des Sensitifs.

Et il ajoûte, que plusieurs traitant sur ce même sujet, ils conviennent tous, que pour faire cette multiplication, il faut attirer *l'Esprit Universel.* C'est là le grand point, qui est aussi difficile que ce qu'on appelle la *Grand-Oeuvre*, ou autrement, *la Pierre Philosophale.*

Ce fameux Prieur de la Perriere reconnoît, que cet *Esprit universel*, ne peut être attiré que par un tres-grand nombre de matieres travaillées ensemble dans les quatre saisons de l'année, & tirées des Métaux, des Mineraux, des Vegetaux, & des Sensitifs, de leurs esprits & de leurs sels bien purifiez. Ces Matieres differentes, ainsi travaillées & tirées, agissent toutes ensemble, étant mutuellement penetrées, unies, & pour ainsi parler, concentrées les unes avec les autres, elles composent une nouvelle Matiere, qui est comme universelle, & qui attire l'Esprit universel sur les Grains qui en sont imbibez, & sur la Terre qui les reçoit.

Cette Matiere aiant été tirée & preparée pendant les quatre Saisons de l'année, elle agit pendant ces quatre Saisons; c'est ce qui défend les Grains contre toutes les injures du tems : c'est ce qui les fait multiplier plus ou moins, selon qu'ils ont été bien ou mal choisis, & bien ou mal preparez : c'est aussi ce qui dispose les Terres à attirer pendant l'année l'Esprit universel, avec quoi elle puisse produire de nouveaux Grains; & c'est en éfet, ce qui rend tous les ans lesdites Terres plus fertiles; car ces Terres se remplissent continuellement de cet *Esprit universel*, attiré par les Grains preparez qu'elles ont reçu, elles retiennent & conservent toûjours quelque chose de cette preparation. Ce qui paroît visiblement, en ce que toutes sortes de Terres où l'on seme lesdits Grains preparez, se trouvent l'année suivante plus fertiles que si on l'avoit beaucoup fumée, quoi que l'on n'y aye rien fait. On n'entreprend pas d'expliquer ce que c'est que l'*Esprit universel*, ou comment il est attiré, on laisse l'un & l'autre aux Physiciens; on ne s'atache uniquement ici, qu'à l'usage & à l'utilité de ce qui peut atirer cet Esprit universel, & qu'il atire éfectivement par l'experience qu'on en a : Car on n'a rien vû de semblable à ce qui s'est fait dans la Maison de Nôtre-Dame de la Charité à Claye, Diocese de Meaux, & à Paris, puisque quatre mille Personnes ont vû dans le Fauxbourg de Saint Antoine, au milieu de la Ruë de la Raquette, dans une

maison où il y a une Image de la tres-Sainte Vierge sur la grande porte cochere, une Terre que l'on a semée pendant neuf ans consecutivement; une Terre sabloneuse d'environ quarante-sept toises, avec dix ou douze Litrons de Froment preparé, comme on dira bien-tôt, & avec un seul labour, sans la jamais fumer, ou la laisser réposer, & l'on a vû, touché, arraché, & compté une tres-grande quantité de touffes de Froment, comme il se void par la Figure suivante; un seul Grain aiant porté soixante & quatre-vingts épis & davantage, tous bien remplis & bien nourris, de tres-bons grains, & où les dix ou douze Litrons, c'est-à-dire, dix ou douze livres pesans, ont toûjours produit sept ou huit Septiers de Blé.



Le Seigle, l'Orge, l'Avoine & les autres Grains, qu'on appelle des Mars, se préparent & se multiplient de la même maniere que le Froment. Voici de quelle maniere on doit se comporter pour réüssir quand on a la Matiere, & ce qu'on doit observer.

I. Les bons Grains aiant été choisis, suivant ce que l'on vient de marquer, on en prendra trois Boisseaux pour chaque arpent de Terre.

II. On employera une livre & demie, ou plus, de la *Matiére universelle*, & propre à la multiplication des Grains.

III. L'on choisira une Personne qui ait beaucoup de zéle & d'affection, qui soit, s'il se peut, de bonne conscience, aiant la crainte & l'amour de Dieu dans le cœur, & qui agisse avec application, avec soin, & avec une grande fidelité; parce que la négligence en ce travail, peut diminuer l'éfet de la Matiére propre à la multiplication, & même la faire manquer entiérement. Cette Personne donc possedera bien tout ce qui est prescrit dans ce Mémoire, & le lira en travaillant, s'il est necessaire; en l'observant exactement, il est impossible qu'il ne réüssisse.

IV. On prendra un Litron, ou plus, du Grain que l'on veut semer, on le mettra dans un pot avec une cuillerée ou plus de la *Matiére universelle*, & environ quatre pintes de bonne eau claire, ou de l'eau claire qui sort du fumier; on fera boüillir doucement tout cela, jusqu'à ce que le Grain commence à crever, alors on le coulera, & on le pressera; ce qui en sortira sera mis dans une bouteille que l'on aura soin de bien boucher, le marc est bon pour les Poules.

V. On mettra dans une autre bouteille la livre & demie, ou plus, de la *Matiere universelle*, on y jettera un bon demi-Setier de la Décoction du Grain, que l'on a fait crever, & dont on vient de parler: cette bouteille étant bien bouchée, afin que les esprits ne se perdent pas, mais qu'ils s'unissent & se lient étroitement ensemble; on la remuëra fortement trois ou quatre fois par jour; & aprés environ vingt-quatre heures, l'on y mettra encore demi-Sétier de ladite Decoction, & l'aiant bien rebouchée, on la remuëra comme auparavant, l'on continuera pendant quatre jours à jetter ainsi demi-Sétier de la Decoction dans cette bouteille, & à la remuër fortement trois ou quatre fois par jour. Les paresseux, & ceux qui sont pressez de semer, pourront faire la même chose de quatre en quatre heures.

VI. On aura de bonne eau à boire, ou de l'eau de pluye, ou de l'eau de Rosée, ou de l'eau de basse-cour, qui aura passé par les fumiers; ou bien l'on fera une lessive à froid avec l'eau ordinaire, ou pour le mieux, avec l'eau de basse-cour; on en jettera dans un cuvier, où il y aura un tiers de crotin de Mouton, un tiers de fiente de Pigeon, un tiers de fiente de Cheval, de Vache, de Poule, & d'autres Animaux. On en jettera de cette eau quatre ou cinq fois autant pesant qu'il y aura de ces fumiers, ou du moins au même poids, ou à la même mesure. On la fera passer dessus comme une lessive, en remuant tres-souvent; puis on coulera le tout par un panier, pour en tirer le clair, & le premier épais, que l'on conservera.

VII. On fera éteindre un quart de chaux vive dans quatre seaux d'eau commune, ou d'eau de pluye, ou pour le mieux, d'eau claire de fumier, & aprés avoir remué le tout, on le laissera un peu en repos: Quand il sera comme de la Crême, on vuidera l'eau claire & le premier épais, sans vuider le fond.

VIII. On mettra un quart de ce clair & de ce premier épais de chaux, mêlez ensemble, avec trois quarts du clair & du premier épais de l'eau preparée que l'on a reservée, & dont il est parlé au nombre VI. L'on remuëra ces deux mélanges, & l'on en prendra environ quinze Pintes, ou un peu plus; l'on y versera la livre & demie, ou plus, de la *Matiere universelle* preparée, qui est dans la bouteille; on rincera soigneusement cette bouteille avec ce qui reste du jus du Grain crevé, pour la bien nettoyer, & en tirer les sels, & tous les Esprits; & on jettera le tout dans les quinze Pintes susdites, en remuant fort jusqu'au fond, afin que la matiere soit bien fonduë & bien

mêlée ; ce qui fera une Liqueur.

IX. Ce qui suit est plus essentiel. On fera tremper dans cette Liqueur les trois Boisseaux de Grains bien choisis, & on ne les y versera que tres-doucement, afin que les Grains foibles, mal nourris, ou mal conditionnez, demeurent au dessus, dont l'on aura grand soin de les ôter avec une écumoire, afin qu'il ne reste que le bon Grain dans ladite Liqueur.

X. Aprés que le bon Grain y aura trempé environ douze heures, il faudra l'en retirer, & le faire égoûter sur une claye couverte d'un linge fort clair ; & l'on prendra garde que l'égoût tombe dans quelque vaisseau pour n'en rien perdre ; parce qu'il est bon jusqu'à la derniere goûte, quand même il auroit servi plusieurs fois.

XI. Lors que ce Grain sera bien égoûté, on l'étendra sur le plancher, & on le remuëra trois ou quatre fois par jour ; lors qu'il sera devenu presque sec, on le mettra en un tas, ensuite on l'arrosera de la même Liqueur où il a trempé, & en l'arrosant on le remuëra avec une pelle, jusqu'à ce qu'il soit beaucoup imbibé. On le laisse ainsi en tas trois ou quatre heures ; on l'y laisse plus long-tems, si l'on est pressé de le semer, on l'étend de nouveau, & on le fait encore presque secher ; puis on le ramasse en tas, & on l'arrose comme on vient de dire. Cela se réitere autant de fois que l'on veut, parce que toutes ces préparations fortifient le Grain de plus en plus. Avant que de le semer, on le laisse secher, de maniere qu'il puisse partir de la main du Semeur : Si l'on est pressé, & qu'il soit trop humide, on y mêle de la terre ou du sable bien sec, pour le semer plus facilement.

XII. Quand le germe commence à paroître un peu, où qu'il est enflé, sans être pourri, c'est alors qu'on a besoin de jugement & de prudence. Il faut le remuër souvent, parce qu'il germeroit d'un côté, & non pas de l'autre ; on le semera, & on le couvrira sans differer ; on le seme & on le couvre toûjours de bonne heure ; autant qu'il est possible, au plus tard neuf ou dix jours avant les autres ; & si on le peut, en tems sombre, quand le Soleil est retiré, ou moins ardent ; on peut le semer à trois ou quatre doigts de profondeur, & le couvrir aussi-tôt. On peut avoir une Personne qui suive le Laboureur, & qui seme chaque Grain éloigné de l'autre, d'environ trois doigts, par ce moyen la Terre se trouvera semée & labourée en même tems. Il faut que le Laboureur fasse les sillons de quatre en quatre doigts, en agissant ainsi, l'on ne met qu'un Boisseau ou un Boisseau & demi de Semence par arpent.

On peut labourer avec differens instrumens, & sur tout avec la béche, parce que la béche penetre plus profondement que la charruë, & qu'il est plus aisé en se servant de cet instrument, de faire mourir les Insectes, & d'ôter l'yvraye & les herbes nuisibles & inutiles ; d'ailleurs, on ne fait point avec la béche de plus grande dépense qu'avec la charruë.

Utilitez qu'on peut tirer de la Matiére universelle. Tout ce qui vient d'être proposé pour preparer le Grain, paroîtra d'abord difficile & embarrassant, sur tout à ceux qui ont une grande quantité de Terres ; il ne le sera pas, ou bien on ne laissera pas de l'entreprendre, si l'on considere que la fatigue qu'il faut avoir à labourer & à disposer comme il faut une grande quantité de Terres, pour y semer du Grain commun, est diminuée des trois quarts, en se servant du Grain préparé, si l'on considere aussi, que l'on évite environ les trois quarts des dépenses ordinaires ; que tout se fait dans la Maison par les Domestiques, en presence du Maître ; & qu'on en tire trois ou quatre fois plus de profit, qu'on ne fait de dépense, sans parler de la recolte.

Pour connoître plus distinctement, que l'on fait beaucoup moins de dépense, & beaucoup plus de profit avec le Grain preparé, qu'avec le Grain commun, il n'y a qu'à remarquer, que pour un arpent de Terre ; par exemple, de cent perches, à dix-huit pieds la perche, il faut pour le Grain commun :

I. Quatre ou cinq labours ; pour le Grain preparé il n'en faut qu'un.

II. Il faut répandre trente ou trente-cinq charretées de fumier sur la Terre, ou la marner, & faire souvent l'un & l'autre ; pour le Grain preparé ; la Terre n'a besoin ni de fumier ni de Marne.

III. Il faut avoir des Ecuries, nourrir des Chevaux, dont les uns deviennent malades, & ont besoin de remédes, les autres meurent ; il faut entretenir les harnois, les charretes, les charruës, & en acheter d'autres, quand il y en a qui ne peuvent plus servir ; il faut payer des Maréchaux, des Charrons, des Bourliers, & être sujet à mille peines & mille inquietudes ; il faut nourrir & entretenir plusieurs Charretiers, Valets & Servantes, & leur donner encore de gros gages ; il faut avoir beaucoup de logement, & y faire de grandes réparations : Mais au Grain preparé, tout cela n'est pas necessaire, puis qu'on ne fait qu'un seul labour, qui se pourroit faire ici ; comme en plusieurs autres Pays, avec des Vaches, & même avec des Anesses : Les unes & les autres aportent de plus un tres-grand profit dans le ménage. Les Gens qui ont Carrosse, peuvent demeurer dans leurs Maisons de Campagne, au mois d'Octobre & de Mars, & pendant la recolte, leurs Chevaux aideront non-seulement à renfermer les Grains, mais encore à labourer, sans être trop fatiguez, lorsque les Terres sont sabloneuses & legeres.

IV. Les Terres portent du Froment la premiere année, dés Mars la seconde, & elles se reposent la troisiéme année.

Les autres portent tous les ans du Froment tres-beau & tres-bon.

V. On cherche de bonnes Terres, qui sont souvent tres-difficiles à trouver, & dans une petite quantité de bonnes Terres, il y en a une grande partie de legeres, de foibles, & de sabloneuses: Pour les Grains preparez, l'on employe jusqu'aux Terres sabloneuses & presques steriles.

VI. Le loyer des bonnes Terres est fort cher, l'on prend des Terres à cinq, dix, quinze ou vingt sols l'arpent, pour le Grain preparé.

VII. On passe ici quantité d'autres dépenses petites & grandes, qu'il faut faire avec le Grain commun, & que l'on s'épargne avec le Grain préparé. On doit seulement remarquer, qu'au lieu de dix ou douze Boisseaux de Grain commun, trois Boisseaux au plus, de Grain préparé, suffisent avec un quart de chaux vive, à semer un arpent entier, & tout l'ouvrage n'occupe les Personnes seulement, que pendant le tems auquel on a coûtume de semer ; c'est-à-dire, pendant les mois de Mars & d'Octobre. Hormis ce tems, & celui de

la recolte, on a toute l'année à faire autre chose, & il n'est point d'arpent de Terre, qui ne rende sept & huit Septiers de Grains : il y en a qui en rendent un Muid, & d'autres encore davantage.

On pourra donc recueillir du Froment, qui ne reviendra pas à cinquante sols le Septier. Les pauvres Gens pourront prendre des Terres en friche, pourvû qu'elles ne soient pas dans les eaux; ils en pourront prendre à dix ou quinze sols l'arpent de loyer, ou bien à rente : il y a des Pays où l'on en a à cinq sols l'arpent, & même pour rien; parce que les Proprietaires ne demandent autre chose, sinon que l'on rende leurs Terres labourables. C'est aussi l'interêt des Seigneurs, & de ceux qui ont les Dixmes : ces pauvres Gens arracheront des Terres qu'ils prendront, les méchantes herbes & les épines, qui leur serviront pour brûler, ils laboureront ces Terres, & ils en retireront le profit.

On trouvera dans l'Avis au Lecteur, qui sera donné au commencement de ce Livre, ceux à qui il faudra avoir recours pour trouver la *Matiere universelle* pour la multiplication des Grains, soit qu'on soit à Paris, à Lyon, ou ailleurs, & où on pourra avoir recours ; à Lyon, à la Cure de S. Vincent, ou au bas de la Côte des Carmelites, à l'entrée de la ruë Bouteille, Maison de Madame Goa, pour en avoir quelque poignée, qu'on offre de donner gratuitement, pour en faire l'essai, afin qu'ensuite on puisse voir l'éfet qui en reviendra.

On ne marque point ici la composition de cette Matiere, & de tout ce qui y entre ; ledit Sieur de la Perriere, qui avoit refusé des sommes immenses, que les Fermiers Généraux lui avoient offert, pour leur communiquer son Secret, & qu'il disoit ne pouvoir donner qu'à un Souverain, pour enrichir ses Sujets, le fit enfin en faveur de ces pauvres Filles Demoiselles, ou d'honnête Maison, pour aider à les placer en des Congregations Seculieres, lors qu'elles croiroient être appellées en des Religions, & qu'elles n'auroient pas de quoi pour y être reçûës ; par-là ce Saint & vertueux Prêtre, qui avoit donné des marques de sa charité, en faveur d'un nombre infini de Malades, qui venoient ou envoyoient à lui de toutes parts, pour avoir des Remedes, qu'il leur donnoit gratuitement, voulut encore en donner en faveur de ces sortes de Filles, en permettant que la Personne à qui il l'avoit communiqué, s'en servit aprés sa mort pour ce sujet.

ABONDANCE de Crême. On aura cette Abondance, si on met un Limaçon rouge dans un pot où il y ait du lait : Que si on met une pareille quantité de lait dans un autre pot, sans y mettre de Limaçon, on verra combien il y en a plus dans l'un que dans l'autre.

ABONDANCE de Pêches & de Poires. Moyen d'en avoir, c'est de faire noüer & tenir les fleurs ; pour cet éfet, devant que les boutons à Fruit soient gros & fleurissent, prenez trois ou quatre de ses branches qui sont les plus chargées de boutons à Fruit, liez-en deux, ou trois, ou quatre ensemble, en deux ou trois endroits; taillez les bouts qui doivent un peu sortir ; ayez du gros papier imbibé d'huiles, de graisses, & d'essences preparées par le Sieur de la Perriere; ce papier étant collé en deux endroits en longueur, aux extrémitez, avant que d'être huilé, comme si vous aviez dessein de faire un sac de papier, & si vous n'aviez pas dessein qu'il y eût un trou au bas dans les sacs ; mettez vos branches unies ensemble, & liez un peu fort ces feüilles de papier au bas du sac, joignant cette branche d'où elles sont sorties, elles seront liées un peu fort avec le papier & à la branche, pour empêcher que le vent ne rompe ces papiers, & toute cette operation ne s'emporte.

2. On tirera encore ce papier trois, quatre, ou six pouces plus haut, selon la longueur de cette petite branche ; mais elles ne seront pas étroitement liées, ni si fort, pour donner lieu aux boutons de grossir, fleurir, tenir, pousser, &c.

3. On fera la même operation encore plus haut, ou encore moins étroitement, afin que les branches puissent pousser & sortir vers la Saint Jean, ou au commencement de Juin. Un soir, ou dans les tems sombres ou pluvieux, on en coupera les liens.

ABONDANCE de Richesses dans le Royaume de France, ou le moyen d'augmenter ses Revenus de plusieurs millions.

Cela se peut, augmentant les revenus des Terres ; on peut faire que le Bêtail, produira deux fois plus de profit qu'il ne fait.

Il y a des Brebis qui donnent deux Agneaux par an, & deux fois plus de laine, & plus fine que celle de France.

Il y a aussi des Vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre que les nôtres.

Et pour les Pays maigres, il y a des Chevres qui ont aussi deux fois plus de lait, & meilleur que celui de nos communes, dont le poil est fin & bon à faire Camelots. Il y a de tous ces Animaux en France qui ont bien réüssi.

Si on établit ces Brebis par tout, on multipliera la laine, les Draps diminueront de prix.

Si on établit ces Vaches & ces Chevres, on multipliera le lait, le beurre, & le fromage, les Ouvriers, & tout le pauvre Peuple, vivront à meilleur marché, & les Manufactures qu'ils font, diminueront aussi de prix.

Cette race de Brebis & de Vaches, est venuë des Indes en Hollande, & de là en France, il y a déja long-tems, & y réüssissent fort bien ; les premieres furent amenées au marais de Charante, & puis dans ceux d'Aulnix & de Poitou ; on en a encore vû chez des Curieux aux Provinces voisines. On s'est enquis exactement de la façon de les élever, nourrir & conduire ; leurs maladies & leurs remedes.

Si la race de ces Brebis, qu'on appelle (*Flandrines*) étoit établie par tout le Royaume : Premierement, il y en auroit plus qu'il n'y en a ; elles en donnent deux par an, & souvent quatre. Secondement, Quand on n'en nourriroit pas plus qu'on en nourrit presentement, la France neanmoins produiroit deux fois plus de laine qu'elle n'en produit ; ces Brebis en donnent deux fois plus que les nôtres, & elle est plus fine : & ainsi les Draps diminueront de prix, & tous les Ouvrages de laine ; l'Etranger n'en aportera plus, l'argent demeurera parmi nous, & ne sortira pas du Royaume.

Si ces Vaches encore, & ces Chevres étoient établies par tout, il y auroit deux fois plus de lait, de beurre, de fromage qu'il n'y a ; ces denrées diminueroient de prix, les Ouvriers vivroient à meilleur marché, & tout le menu Peuple, & ainsi leur travail ne coûteroit pas si cher, & le prix diminueroit.

diminueroit de toutes les Manufactures, qui se font dans le Royaume.

Outre cela tout le pauvre peuple vivroit plus à son aise, la plûpart ne mange que du pain, sans une goute de souppe, sans beurre, sans lait, sans fromage, principalement dans les Faux-bourgs de Paris, j'y en ay veu nombre; on peut multiplier cette manne, le Roy en sera beni à jamais, par tous ces mal-heureux qui menent une vie languissante.

Il est facile de faire l'établissement de ces bestiaux par tout le Royaume, sans qu'il en coûte rien au Roy ny au peuple, avant de le faire voir il est bon de répondre aux objections que l'on peut faire connoître.

1. On peut dire que ces Vaches & Brebis ont perdu beaucoup de leur fecondité, les amenant des Indes dans l'Europe, & d'un pâturage gras dans un maigre, que la race s'abâtardira.

2. Qu'il en coûtera beaucoup à les nourrir, & que ce coûtage, équipollera, ou excedera le profit qu'on en tirera.

3. Dedans les païs maigres, où il y a peu de fourage, le bêtail mourra l'Hyver, du moins languira, sur tout les Agneaux primes, que les meres l'Hyver n'auront point de lait pour en nourrir deux.

Que cette race de Vaches, Brebis, & Chevres coûtera cher, & qu'on ne pourra en trouver une assez grande quantité, pour peupler toute la France.

Il est vray, que la race de tous les animaux qu'on amene des Indes & des païs chaux dedans la France, degenerent beaucoup, celle-cy a été premierement amenée dans la Hollande en France; dans des Marais où le pâturage est gras, & de ces Marais dans des païs plus maigres, & neantmoins ont réüssi par tout, plus ou moins, mais toûjours elles conservent cette fecondité au double & au triple, au dessus de celle du canton où elles sont, j'ay été les voir exprés, & me suis enquis de tout exactement.

Par exemple dans la Hollande ces Vaches & Brebis, sont plus belles, plus grandes, & donnent plus de lait & de beurre que dedans la France, celles des Marais en France en donnent plus que celles qui sont en païs maigres; mais toûjours elles conservent leur avantage au dessus des bestiaux du païs où elles sont, & rapportent au double, & c'est assez, pour dire que si l'établissement en étoit fait par toute la France, il y auroit de la laine au double, & du lait, & du beurre, & du fromage.

Nous voyons que tous les animaux qu'on nous a apporté des Indes, qui ont pû s'habituer parmy nous, sont plus feconds, que les nôtres, les Pigeons patus la race est venuë des Indes, s'ils sont bien nourris ils font des petits tous les mois, mais quand ils ne seroient pas mieux que ceux de France, ils sont toûjours plus fertiles qu'eux au double, on le voit par experience, cela vient donc de la race & non pas de la nourriture.

De même pour les Poulles d'Indes, quelque maigre que soit le païs où elles sont, & qu'elles ne soient pas mieux nourries que l'autre volaille, elles seront toûjours plus grandes que nos communes, quand elles ne feroient que pâturer, & que les nôtres fussent nourries de grains.

Pour faire voir encore que la race y fait plus que le pâturage, dans ces Marais de Poitou, & autres voisins, il y a des Brebis communes qui pâturent avec celles dont la race est venuë des Indes, & neanmoins ces communes ne donnent qu'un Agneau par an, & de la laine une fois moins, que celle de cette race des Indes, qu'on appelle, Flandrines, & sont en même pâturage & conduites de même façon; j'y ay vû (c'est le sieur Calloët, qui parle, & qui parlera) en divers lieux, principalement en deux Métairies dont les terres se joignent, dans l'une, il n'y avoit que des Brebis communes, qui ne rapportoient qu'un Agneau par an, & de la laine à proportion, chez son voisin il y avoit de ces Flandrines, qui en rapportoient deux & souvent quatre.

Un de ces Métaiers me dit l'an passé, qu'il avoit une Brebis qui luy en rapportoit quatre reglement tous les ans, & que l'année d'où il parloit, elle luy en avoit donné six en treize mois, cela me fut attesté, par ses voisins en presence de sept ou huit personnes de qualité de Maran; ce Métaier s'appelle Maixeaux Vergneau, il demeure dans le Marais sauvage, & me dit que les Brebis de cette mere luy en donnoient toûjours quatre.

Pour la quantité de laine, le seul pâturage n'y fait pas aussi, ny la grandeur du corsage, la race y fait plus que cela, il y a dans ces Marais certaines Brebis bâtardes, dont le pere est Flandrin, & la mere commune, ces bâtardes, ne sont gueres plus grandes que leur mere; & neanmoins donnent deux fois plus de laine, & plus fine, elles sont en même pâturage & en même étable, la race donc fait plus que le pâturage.

Nous en voyons l'experience, dans la race des chiens, l'un a le poil ras, l'autre a le poil long, le Levrier par exemple & le Mâtin, ont le poil court on ne peut les tondre, les Barbets au contraire, ont le poil long & épais, on les peut tondre deux ou trois fois l'an, & cependant ils sont nourris de même nourriture & en même maison.

Pour ces Vaches tout de même, cette race venuë des Indes, qu'on appelle (Vaches Flandrines) donnent du lait toute l'année, sans discontinuation, quoi que pleines & prêtes à vêler, à la reserve de trois ou quatre jours; celles de France au contraire, le lait les quitte, du moins en donnent fort peu, deux ou trois mois avant de vêler.

Les Veaux de ces Flandrines ne tettent point, on les sevre le jour qu'ils sont nés, on les nourrit de lait ribotté, ceux de France on ne les peut sevrer ny accoûtumer à boire ce lait ribotté, ils meurent, on en a fait l'experience, comme je le dirai cy-aprés, il faut donc si on veut nourrir les Veaux des Vaches de France, qu'ils tettent un mois ou deux du moins, voilà donc trois à quatre mois, que les Vaches de France ne donnent quasi point de lait; les Flandrines en donnent toute l'année, & au double plus que celles de France, & ainsi elles rapportent deux à trois fois plus de profit que les nôtres; cela vient principalement de la nature de leur race, qui a aussi cela qu'elles n'engraissent point tandis qu'elles donnent du lait, tout ce qu'elles mangent, toute la substance va en lait & en beurre, & demeurent toûjours maigres, au lieu que celles de France, si le pâturage est trop gras, engraissent & ne donnent plus de lait.

On voit encore cela, dans ces Marais de Poitou, il y a des Vaches communes dans même pâturage que les Flandrines, & neanmoins ne don-

nent pas à la moitié prés, autant de lait & de beurre, que les Flandrines, les Veaux des communs n'approchent pas de la grandeur des autres, quoi qu'ils tettent quatre ou cinq mois; & que les Flandrins soient sevrez, dés le jour qu'ils naissent, & qu'ils ne boivent que du Lait ribotté.

On ne sçauroit sevrer ceux des Vaches du païs, ils meurent, un certain Métaïer, d'un Marais tout proche de Marans, dont la cabanne est vitrée; qui est la seule, qui soit vitrée dans le Marais, ma dit que plusieurs l'avoient essayé, & lui même en avoit fait l'essay trois fois; & qu'ils mouroient, que le Veau une fois deshabitué de tetter un jour seulement, qu'il ne tettera plus, ny sa mere ny aucune autre, & ne se peut accoûtumer, à boire du lait comme ceux des Flandrines, & partant il est vrai de dire que les Veaux de France sont bien sots, & que ceux de Flandres ont bien plus d'esprit.

De dire, que ces Brebis & ces Vaches; mangent beaucoup plus que celles de France, qu'il en coûtera cher à les nourrir, principalement l'Hyver, & que la dépense excedera le profit, cela n'est pas vrai.

Elles ne mangent guerres plus que celles de France, un grand homme ne mange pas à proportion de sa grandeur, plus qu'un petit, un grand Cheval non plus, & rend bien plus de service, dont est venu le vieux proverbe, petits valets, petits chevaux, gâtent vituailles; je le sçay par experience, j'ay trente & quarante Vaches pendant l'Eté, il y en a de grandes & de petites, elles ne mangent gueres plus les unes que les autres, c'est le sieur Calloët qui continuë à parler.

Pour le fourage l'Hyver, où il n'y en a pas en abondance, il y a trois moyens, dont je parleray cy-aprés, suivant la nature du païs & du climat, ou l'on est, pour les nourrir à bon marché.

De dire qu'il sera difficile d'établir cette race de Bestiaux, par tout le Royaume, non, & voici comment.

Premierement pour les Brebis, rien de plus facile, il ne faut avoir qu'un mâle de cette race Flandrine, dans un troupeau de Brebis communes, & tous ceux qui en viendront, tiendront de la race du pere, rapporteront deux Agneaux par an, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, que celles du païs, cela est experimenté dans tous les Marais de Poitou, & ailleurs où il y a de cette race; un mâle peut servir à cinquante Brebis.

Il y a plus, les mâles qui viennent de ce Belier, qu'on appelle bâtards, ont encore la même vertu que le pere, & la communiquent à leurs enfans, mais la race de ces bâtards n'est pas si belle, & ainsi il vaut mieux avoir toûjours un Belier Flandrin, de la belle origine, le profit est bien plus grand, c'est comme d'avoir un bel Etallon.

2. Ces Beliers se pourront prendre dans les Marais de Poitou, tandis qu'il y en aura, on en trouvera quantité, ils sont bons à huit mois, & durent jusques à quatre ans, il sera bon de faire défenses dans ces Marais, de ne tuër plus, ny châtrer ceux de cette race, & si cela ne suffit, on pourra en faire venir de Hollande, dans les Provinces Maritimes, & de là en fournir les Provinces voisines, la multiplication se fera promptement, en un an cent Beliers, produiront cinq mille de leur race, & ces cinq mille produiront tous au bout d'un an, & ainsi on trouvera dans le Royaume, dequoi en établir par tout.

3. Pour conserver la grandeur de cette race, & avoir toûjours de beaux Beliers, il sera bon d'établir dans chaque Parroisse, quelque nombre de Brebis, de cette grande race Flandrine, ou du moins des plus belles Bâtardes; premierement, pour persuader le peuple dés la premiere année, qu'il est vrai ce qu'on leur dit, que ces Brebis donnent deux Aigneaux par an; & deux fois plus de laine, que celles du païs, secondement pour conserver la race des beaux Beliers.

4. Comme le Païsan est difficile à persuader, même pour son bien; & avec raison, à cause que par le passé, il a été souvent trompé, sous pretexte d'un bien apparent, il sera bon de convier les Curez, & la Noblesse de les persuader; & leur en donner l'exemple; il sera bien doux; pour une pistole ou deux de dépense, qui a un troupeau de cent Brebis de gagner tous les ans, trois à quatre cent livres plus qu'à l'ordinaire; je dirai cy-aprés, comme il faut nourrir ces Beliers, & les Agneaux qui naissent l'Hyver, cela se fera sans dépense; ils seront plus grands & plus gras; & se vendront au double plus que les communs; je dirai aussi comme les élever & conduire, & guerir leurs maladies.

Pour ces Vaches, le profit est extraordinairement grand, comme nous avons dit, deux à trois fois plus que des communes; ils donnent du lait toute l'année, deux fois plus que celle de France, leurs Veaux ne tettent pas, & pleines, le lait ne les quitte point; que quatre ou cinq jours devant que vêler, & nos communes sont trois ou quatre mois sans en donner, ou fort peu: pour établir donc la race de ces Flandrines dans tout le Royaume, il sera bon de commencer, par les Provinces & les lieux, ou les pâturages sont meilleures, comme certains cantons de Bretagne, Normandie, Auvergne, & autres lieux, & de là continuer dans les Provinces voisines.

Pour cela il faudra prendre de ces Vaches, dans ces Marais du Poitou, & Marais voisins, & comme on ne croira pas d'abord ce grand profit qu'on ne les aie eu un an chez soy, il sera bon de les vendre à credit à personnes solvables, pour faire promptement l'établissement, autrement cela languiroit.

Il faudra aussi avoir un Taureau Flandrin de la belle race, dans chaque Paroisse où l'établissement se fera, & prier quelques Gentils-hommes, ou personnes de merite de le prendre pour le donner par preference, à ces Vaches; s'il en peut servir plus grand nombre, qu'il ny en aura dans la Paroisse, on pourra le bailler aux Vaches communes, les plus belles, leur race deviendra plus grande & plus abondante en lait, & quasi aussi feconde que les Vaches Flandrines à un tiers prés, c'est à dire aprés la seconde & troisiéme generation, leurs Veaux se pourront aussi sevrer; il sera bon de donner quelque privilege, aux nourrissiers de ces Taureaux, comme on a fait à ceux des Etallons en Poitou.

Un Taureau Flandrin peut servir depuis deux ans jusqu'à quatre, passé cela il devient trop furieux, si par necessité on en avoit besoin, on pourroit le tenir attaché comme ces ânes de Mirebeau; mais dans peu on aura de ces Taureaux par tout, comme des Beliers Flandrins deffendant de les tuër ny châtrer.

Pour les Chevres on pourra les établir, dans les païs maigres & steriles, ou l'on ne peut avoir des Vaches, quelle gloire au Roy & à son Ministre, que tout le monde se sente de leur bonté & liberalité? Dieu fait pleuvoir dans les deserts & sur les rochers, il a soin de tous également. Ces Chevres, comme j'ai dit, donnent deux à trois fois plus de lait que celles de France, il est meilleur & le fromage fort bon, le poil est aussi plus fin, & en donnent deux à trois fois plus que les nôtres, il est bon à faire des Camelots, on peut en avoir de la race par la voye de Marseille & delà dans les Provinces Maritimes, qui le communiqueront aux Provinces voisines.

Il faudra aussi établir des Boucs de cette race, dans les Paroisses, & en user comme pour les Taureaux; les Chevres bâtardes deviendront de la race de leurs peres.

Pour revenir à la façon de les élever & conduire, comment les nourrir l'Hyver, & à bon marché.

I. Le principal secret pour avoir du Bêtail, grand, beau, & de belle race, consiste à bien nourrir & élever les petits, la beauté de l'arbre dépend de la pepiniere, & du bien planter. Les Agneaux qui naissent pendant l'Hyver, les meres lors ont peu de lait, elles ne peuvent en nourrir deux, ils meurent ou languissent; voici quatre moyens pour y remedier, suivant la nature du païs où l'on sera.

Je ne parle point du foin, c'est la nourriture ordinaire, mais s'il n'y en a pas abondance, voici qui vaut mieux que foin, & qui leur fait avoir quantité de lait, quasi comme en Eté; sont certaines raves & naveaux, que l'on seme en Juillet, & que l'on tire de terre à l'arrivée des gelées, que l'on hache, comme je dirai cy-aprés; on en donne le soir à chaque mere, environ plein un chapeau, rien de meilleur pour avoir quantité de lait.

II. Les raves se sement dans les terres legeres, les naveaux dans les pesantes & humides, & ainsi on peut en avoir par tout de l'un ou de l'autre, si on en a quantité des vingt & trente charrées ou plus, & qui a peu de logement pour les mettre à couvert des pluyes pendant l'Hyver, cela les feroit pourrir, je dirai cy-aprés, la façon d'une sans frais pour les conserver durant tout l'Hyver.

III. Ces raves & naveaux se peuvent semer aprés les Orges primes, & ainsi on peut faire à la terre porter deux recoltes en un an, on le sçait par experience; je le fais chez moi; pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere & menuë, aprés l'orge elle est fort dure, cela se fait facilement, avec un râteau, que j'ai inventé, dont je parlerai cy-aprés.

Voici un autre moyen, pour nourrir les Brebis l'Hyver, & leur faire avoir abondance de lait, & qu'on peut avoir dans les terres les plus maigres: Dans les Landes & terres steriles, il vient sans semer un certain jonc marin qu'on appelle en certaines Provinces (de la Lande) cela porte une certaine fleur jaune & commence à fleurir dés l'entrée de l'Hyver, on prend les pointes les plus tendres, on les pile & on en donne à chaque Brebis meres, ou portieres une chapelée; cela est bon aussi à toute sorte d'autres animaux, Chevaux, Poulains, Bœufs, Vaches, &c. Je parlerai cy-aprés d'une petite Machine pour en piler quantité & en peu de temps, & sans frais.

Ce Jonc Marin sera bien meilleur, plus delicat & plus nourrissant, & vaudra du Sain-foin, si on le seme en bonne terre labourée, il durera huit ou dix ans, un arpent de terre semée de cette graine, vaudra deux arpens de prez.

Pour avoir de la graine, il faut la faire ramasser par des enfans dans les Landes quand elle est meure, il n'en faut que trois pintes pour semer un arpent, elle est fort menuë, pour la semer également, il faudra la semer comme les raves & naveaux, comme je dirai cy-aprés, cette graine se seme au commencement du Printemps.

Mais pour avoir des Agneaux beaux par excellence, & à peu de frais, & par ce moyen avoir une belle race de Brebis & de Moutons, dont le profit sera plus grand que celui des petits, voici ce qu'on a experimenté, il n'y a rien de nourrissant comme les poids, en faire cuire qu'ils ne soient pas reduits en pâte, les mettre dans du lait de Vache ou de Chevre, en donner à ces Agneaux, & de ce lait & de ces pois, tant qu'ils en voudront boire & manger, ils profiteront, & se vendront au double; une année on fit l'experience, on en donna à une partie des Agneaux, on supputa la dépense, cela ne revenoit qu'à environ cinq sols par tête & se vendoient quarante a cinquante de plus; si on n'a pas de pois, les feves seront bonnes.

Pour les accoûtumer à manger de ces pois & à boire de ce lait, faire comme aux petits chiens, & leur en mettre dedans la bouche & avec le doigt les accoûtumer à boire.

Si on est dans un païs où il y ait peu de pailles, pour faire litiere aux Brebis, leur en faire de genêt, ou bruiere; s'il y en a, s'il n'y a rien de cela, faire paver leurs étables, qu'il y ait bien de la pante pour écouler les urines.

Pour guerir leurs maladies, comme il vaut mieux empêcher le mal, que de le guerir, commençons par là, il n'y a rien de si bon, que de leur mettre du sel dans un sac pendu dans leurs étables, en entrant elles ne manqueront pas, toutes les unes aprés les autres d'aller lécher ce sac, (marque que cela leur est bon) car les animaux ont un certain instinct, qui les porte à tout ce qui leur est bon, & les éloigne de ce qui leur est contraire, témoin le chien, qui prend certaines herbes qui le purgent, la Cigogne & plusieurs autres.

De dire, que le Sel est cher, au païs où il est davantage, il n'en faudra pas sept ou huit livres par an, qu'est-ce? pour conserver vôtre troupeau & empêcher la mortalité?

Quand les Brebis sont malades, il faut les separer sur l'heure, tout le monde le sçait: mais voici un remede qui est excellent, qui n'est en pratique que depuis peu, il est bon pour les Brebis, & pour toute sorte d'autres Animaux, Chevres, Chiens, Vaches, Chevaux, &c. on l'a experimenté; c'est du vin émetique, qu'on ne crie pas au Larron, que cela tuë bêtes & gens, l'experience est plus forte que toutes les raisons, qui aura peur, fasse l'experience, sur une ou deux pour commencer.

Voici, comme cette Medecine se compose à peu de frais, prenez une livre d'Antimoine & une livre de Salpêtre, faites pulveriser le tout ensemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaisseau de métail, aprés qu'il aura achevé de boüillir, jettez-y de l'eau ou du vin, lavez bien le tout, il restera une certaine matiere, comme

un verre épais &obscur, qu'on appelle foye d'Antimoine, le plus court, on en trouve à acheter dans toutes les grandes Villes, chez les Droguistes & Epissiers, prenez une once de ce foye d'Antimoine, envelopé dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte de vin,& à proportion, le blanc est le meilleur, & y mettre huit dragmes de Sené,& à proportion, si vous voulez, vous-y pouvez mettre du sucre, noix de muscade, & autres épisseries chaudes. Les maladies des animaux qui paissent, viennent du froid & d'humidité, quand vous ni mettriez point d'épisserie, le remede sera assez bon sans cela, on l'a éprouvé en toute façon, vous laisserez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien le ferez boüillir trois ou quatre Miserere.

Donnez une demie chopine de ce vin, qu'on appelle à Paris demistier, à chaque Brebis,pareille dose aux petits animaux, pour les grands, Vaches, Chevaux, &c. Il faut une pinte.

Pour la nourriture & conduite du Bellier, donnez-lui souvent, du pain, de l'Avoine, ou de la graine de chanvre, qui est la meilleure, car elle est la plus chaude, les animaux qui en viendront, seront plus forts & plus vigoureux, plus grands & de plus belle race, vôtre Bellier en outre servira plus grand nombre de Brebis, & elles retiendront toutes.

Venons a ces Vaches, qui donnent deux ou trois fois plus de beurre & de lait que les nôtres, pour les raisons cy-devant dites, & qui sont confirmées par experience, voici le moyen de les élever, conduire & nourrir a aussi peu de frais que les communes,principalement l'hyver,& leur faire avoir abondance de lait.

On peut sévrer leurs Veaux dés le jour qu'ils sont nez, & les nourrir de lait ribotté, ils en usent ainsi dans les marais, à cause du profit du lait & du beurre. Si l'on prend mon avis, je conseille de faire cela quand on sera proche d'une grande Ville, où les denrées sont bien venduës, mais quand on est éloigné, je conseille de laisser tetter les Veaux pour les raisons que je dirai cy-aprés, quoi qu'on les laisse tetter, il restera beaucoup de lait à la mere, que l'on pourra tirer, plus qu'à la meilleure Vache commune.

Il y a eu dans ces marais de Maran, une Vache bâtarde, d'un Taureau Flandrin,& d'une Vache commune, qui avoit eu deux Veaux en une ventrée, qui tettoient il y avoit quatre mois, grands & gras extraordinairement, & neanmoins il restoit du lait à la mere, & quantité; je la fis tirer devant moi; pour avoir donc, & maintenir la grandeur & la beauté de la race, il vaudroit mieux faire comme on fait en Poitou, laisser les Veaux tetter long-tems par ce moyen on aura de grandes Vaches & des Bœufs extraordinairement grands, forts & vigoureux, deux traînent & labourent plus de terre que quatre.

Dans ce Poitou, j'ai veu dans une même Métairie, de grands Bœufs & de petits, qui étoient de même pere & de même mere, les grands avoient tetté long-tems, & les petits n'avoient gueres tetté. Dans les Chartreux d'Aurais en Bretagne, j'ay été voir exprés une race de Vaches, fort grandes & fort belles, dont les meres étoient petites; Ces bons Religieux me dirent que cela s'étoit fait pour les avoir laissé tetter long-tems, tout dépend de là, & le profit est au double. Un Gentil-homme de Poitou laisse les siens tetter un an, quand on est éloigné des Villes, & que le lait ne se vend point, on le doit faire, du moins nourrir de la sorte un petit nombre, pour avoir une belle race.

Si on est proche des Villes, que le lait se vende cher: Voici comme il faudroit faire, laisser le Veau Flandrin, tetter sa mere un mois ou deux & tirer ce qui lui restera, elle en donnera encor plus que la meilleure Vache du païs, ou bien faire à son Veau, tetter une Vache commune, & pour le faire encor avec plus de profit, mettre le Veau à la nourrisse, à la Campagne éloignez des Villes où le lait ne se vend point.

Pour les conduire l'Eté avec aussi peu de pâturage que les Communes, il faut sçavoir que l'herbage quand elle est trop vieille, & trop meure qu'elle est dure, que le bétail n'en mange pas volontiers, qu'elle n'est pas succulente: Comme la viande trop cuite n'a plus de suc, d'un autre côté si l'herbage n'est pas assez meure, qu'elle est trop tendre, elle n'a plus aussi assez de corps & de suc, elle ne fait que passer, & le Bêtail en mange deux ou trois fois, plusque de celle qui est en maturité, & ne profite pas, je le sçai par experience.

Outre cela, le Bêtail aime changement de pâturage, comme l'homme, changement de viande, dans ces grandes pâtures, la moitié de l'herbe se perd, ils vont à la plus tendre, & laissent la plus dure, qui seche, & se perd, & la foulent aux pieds; dans les endroits délicats, ils la pâturent si prés de terre, & la tiennent si sujette, qu'elle profite peu, tendre comme elle est.

Un particulier donc, pour bien ménager ses pâturages, s'il le peut, & que le lieu le permette, qu'il les separe à proportion du nombre du Bêtail qu'il a, qu'il n'y en aye que pour trois ou quatre jours, je le sçai par experience, l'herbe repousse plus vîte, & plus fort, que lors qu'elle est toûjours pâturée & foulée aux pieds, & puis vous la laissez meurir, tant, & si peu que vous voulez, tout se mange à la fois, à cause de la petite étenduë du lieu, & le Bêtail la trouve meilleure à cause du changement; deux arpents de terre ainsi separez, en vaudront trois en une Commune.

Voici le moyen de faire les separations à peu de frais, si c'est dans une terre qui se puisse charruër cela se fera quasi pour rien, dans le lieu ou vous aurez dessein de faire vôtre fossé ou levée, au pied faites charruër la terre; cette Charruë, en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes; pour relever cette terre,qu'il y aye des hommes aprés la charruë, le nombre qu'il faudra avec des pelles de bois, larges & ferrées par le bout, comme celles dont on mesure le Sel,on en leve plus avec une de ces pelles,qu'avec trois ou quatre pelles de Jardinier; que l'on plante des levées suivant la nature du païs, quand ce ne seroit que du bois à feu, cela produira trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté; & vous doublerez quasi le revenu de vos pâturages.

Si vos pâturages sont humides, qu'on n'y puisse charruër, faites vos separations de hayes de saules, ou autres bois blanc; la premiere année défendez-là du Bêtail, la seconde employez-là, & l'entrelassez dés le pied, pour empêcher que le Bêtail ne s'y aille frotter, & ne la fasse mourir; plantez des solives dans vos pâtures, cinq ou six, par exemple, ils s'iront frotter contre, parce que

c'est une espece d'étrille, qui les gratte plus fort, qu'une saule fraîche plantée, qui n'a point de resistance.

Outre cela pendant les chaleurs de l'Eté, s'il est possible, mettez le Bêtail à l'ombre, les Vaches auront du lait au double, d'eux-mêmes ils quittent la pâture pour y aller, marque que cela vaut mieux que nourriture, nature est sage, l'instinct ne manque pas; les hayes de saules & bois blancs, laissez-les monter, cela fera de l'ombre, si vous n'avez cette commodité, faites leur des appentis dans les pâturages, où les amenez à l'étable.

Pour la nourriture d'Hyver, qui est, ce qui se fait peur; en voici de trois sortes, & à bon marché, choisissez celle qui sera la plus commode suivant vôtre climat, nous en avons déja parlé (des raves, des naveaux, du Jonc marin) les raves sont grosses comme le bras; & viennent és terres legeres & chaudes; les naveaux viennent mieux és terres pesantes & humides, comme en Bretagne, Bresse, il y en a qui pesent quinze & vingt livres: Le Jonc marin, viendra par tout, vous en voyez dans les Landes & terres steriles, ils profitent mieux és terres un peu plus froides que chaudes, nous avons déja dit que ces raves, naveaux & Jonc marin, vallent mieux au bêtail que le foin, que cela les engraisse davantage, & que les Vaches en ont beaucoup plus de lait, marque que cela à plus de suc & de substance.

L'on seme ces raves & naveaux, en Juillet, en pleine Lune ou en décours, elles en sont plus grosses, regardez sur tout que le tems soit un peu humide, c'est à dire, si vous en avez la commodité; deux livres & demie de graine, suffisent pour semer un arpent de terre, car elle est fort menuë.

Pour la semer également, prenez autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de bled; pour semer vôtre terre, prenez une demie barrique ou muy, mettez-y une couche de ce sable, par dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche, tant que toute vôtre graine en soit mêlée.

Pour la faire germer promptement, jettez une baratée ou un seau d'eau, ou deux, sur vôtre sable dans le cuvier; tenez ainsi le tout prêt quand vous verrez le tems à la pluye, ou du moins du soir, semez ce sable, comme vous feriez du bled, aprés avoir semé, vous herserez la terre avec une petite herse à l'envers, & des épines à la queuë, pour couvrir la graine, d'un peu de poussiere seulement.

Nota. Ces raves & naveaux demandent une terre legere & menuë. Il y a une herse, dont la figure est cy-aprés, j'en ai fait faire une pour cela, par même moyen la terre raportera deux recoltes en un an; on seme des Orges primes avant l'Hyver, on les coupe à la fin de Juin, où au commencement de Juillet, on met le feu dans la paille, ou glé qui reste attaché à la terre, qu'on a ramassé le bled, le jour si on peut, il faut charruër la terre, il fait chaud en ce tems-là, le Soleil l'endurcit, si elle n'est promptement labourée, la charruë auroit peine a y entrer, la terre étant ainsi charruë, on la herse de cette grosse herse & pesante qui rompt la terre & la rend menuë, comme terre à semer laituës, ainsi preparée, vous pouvez attendre à semer, quand il y aura esperance de pluye, le plûtôt est toûjours le mieux, les racines en sont plus grosses.

Pour faire grossir ces raves & naveaux à l'entrée d'Octobre, roulez par dessus une barrique pleine d'eau, cela abat les feüilles, & fait grossir la racine; quand la feüille commence à jaûnir, ils sont en leur maturité & ne grossissent plus, qui est en Novembre, on les tire de terre avant les grandes gelées, on coupe la feüille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe, on les met à couvert de la pluye, cela les feroit pourrir, bien conservez, ils se gardent jusqu'en Avril.

Si vous en avez quantité, & que vous n'ayez pas de logement assez, pour les mettre à couvert, voici la façon d'une Loge, cy-aprés figurée, qui se fait sans frais, vous conserverez ainsi des vingt & trente chartées, & cent si vous les avez.

On fait une Loge en dehors, à l'air, proche de la maison, vous prenez quatre perches, & plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande & la quantité de naveaux que vous avez, vous plantez ces perches en terre, contre les perches vous attachés des clayes, pour servir comme d'une espece de muraille; par dessus, couvrez-là aussi de perches, & y jettez de la paille en pyramide pour servir de toit, & garentir le dedans de la pluye.

Avec une échelle vous jettez vos raves & naveaux dans cette Loge, vous avez arraché la feüille en les tirant, car cela les échaufferoit, & les feroit pourrir, il est encore bon pour les empêcher de pourrir, que l'air & le vent entrent dans cette Loge, & pour cela par en haut qu'il y aye un peu de vuide, & que les bâtons de vos clayes qui servent de muraille, ne soient pas trop prés, afin que le vent y passe.

Ces racines sont sujettes à s'échauffer dans les granges, où l'air & le vent ne donnent pas avec liberté, cela est arrivé; pour y remedier on a inventé ces Loges, & on s'en trouve mieux, on fait de ces Loges a y tenir vingt à cinquante & cent chartées.

Au bas de cette Loge, on laisse une petite porte, par où vous tirez vos raves & naveaux, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre sur le haut du mulon, ils tombent d'eux-mêmes en bas à proportion que vous les tirez.

On donne de ces raves & naveaux, dés qu'ils sont bons, aux bestiaux que l'on veut engraisser, Pourceaux, Bœufs, Vaches, Chevaux, cela les rend mols & lâches, & les fait suer au travail.

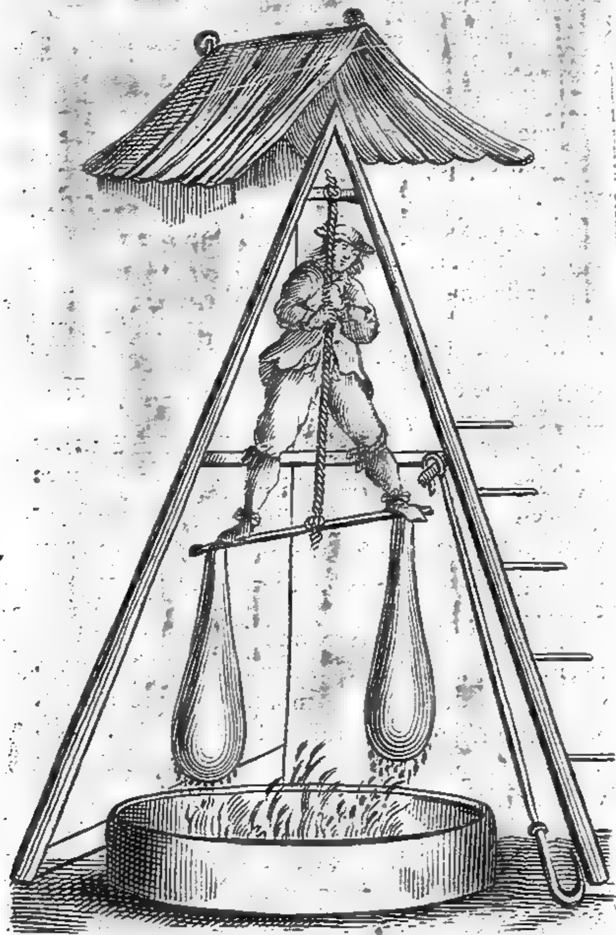
On donne principalement de ces naveaux aux Vaches à lait, aux Brebis & aux Chevres, on les lave auparavant, & on les coupe à morceaux, on les donne cruds, ou à demy cuits, les cuits vallent mieux, ils engraissent bien plus, on les peut cuire à peu de frais, en la maniere qui suit.

Il faut avoir un grand bassin, ou Chauderon massonné sur un fourneau, peu de feu l'échauffera, toute sorte de bois y est bon, jusques aux genêts, landes, bruieres, de la Tourbe même si on est en païs de cela; ce chauderon servira encore à faire la soupe aux ouvriers & à faire lessives & buées; vous ferez plus avec cinq sols de bois que vous ne feriez sans fourneaux avec quarante sols. Ces raves & naveaux, cruds ou cuits, se donnent le soir au bêtail pour avoir du lait, à cause que cela se digere mieux pendant la nuit, on en donne aux Vaches environ deux chapelées, & aux Brebis & Chevres une chapelée, quand c'est pour

engraisser, on les donne à telle heure que l'on veut, du soir, du matin à midy, avec un peu de son ou de farine.

On les hache à morceaux, tout entiers, cela étrangleroit le bêtail, cela se fait avec un grand coûteau, attaché à une boucle par le bout, sur un billot de bois, comme on en a dans les grands Convents, à couper les portions de pain aux Religieux.

Pour avoir encore plûtôt fait, & à moins de frais, il y a une petite Machine, avec laquelle un homme en fera plus que dix avec le coûteau, il faut seulement, que les pilons soient plats par le bout, & y attacher des plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille, la figure de ladite Machine est cy-dessous; un homme par le moyen de cette Machine hâchera des raves & des naveaux plus que dix hommes n'en pourroient faire avec des coûteaux.



Dans les païs où l'on ne peut avoir ni raves ni naveaux, on peut avoir de ce sain-foin d'Hyver dont il a été parlé, cy-dessus (qu'on appelle Jonc marin ou de la Lande) il fait le même effet & encore mieux, il engraisse & fait avoir abondance de lait, on commence à le donner au bêtail, à l'entrée de l'Hyver, quand les herbages manquent, & on continuë jusqu'au printemps, qu'elles n'ayent repoussé, on pille ce sain-foin avec cette petite Machine cy-dessus, ou bien avec des pilons dans une auge, comme les pommes.

En Bretagne en donne à force de ce sain-foin d'Hyver aux Chevaux & à toutes sortes de Bestiaux, cela tient les Chevaux frais, & les empêche de devenir poussifs, on a dit cy-devant, la façon de le semer, l'élever & conduire.

Pour conclusion, tous les Bestiaux dont nous avons parlé, réüssissent en France dans les païs gras, & dans les maigres, & on en tire deux fois plus de profit que des communs, les Brebis Flandrines donnent deux Agneaux par an, & souvent quatre & deux à trois fois plus de laine & plus fine que celle du païs.

Il ne faut qu'un Belier, comme on a dit, dans un troupeau de Brebis communes, & les décendans tiendront de lui.

Pour conserver la race belle & grande, il faut bien nourrir les Agneaux & leurs meres, les laisser tetter long-tems, bailler aux meres, raves, & naveaux, ou sain-foin d'hyver; si on n'a rien de cela, il faut bailler aux Agneaux pois avec lait de Vaches ou de Chevres.

Il faut pour ces Vaches Flandrines, en établir un certain nombre, dans les paroisses où les pâturages sont les plus gras, y avoir un Taureau Bannal, le bien nourrir, & sur tout, laisser les Veaux tetter long-tems.

Pour ces Chévres de Barbarie, il faut les établir dans les terres maigres, avoir un Bouc bannal en chaque Paroisse, & le reste comme pour ces Vaches Flandrines.

Qu'on ne dise pas, que l'établissement est long & difficile. En France autrefois il n'y avoit point de vin, en Bretagne point de toilles; en Languedoc & terres voisines point de muriers; & dans la Touraine point de manufactures de soye; & neanmoins combien de millions est-ce que ces établissemens aportent aujourd'hui au Royaume? Celui des Bestiaux ira vîte; du premier jour, on aura du profit du lait, du beurre, du fromage au double, quelle satisfaction aura le Roy & son Ministre d'avoir multiplié cette manne, tout le pauvre peuple les benira à jamais.

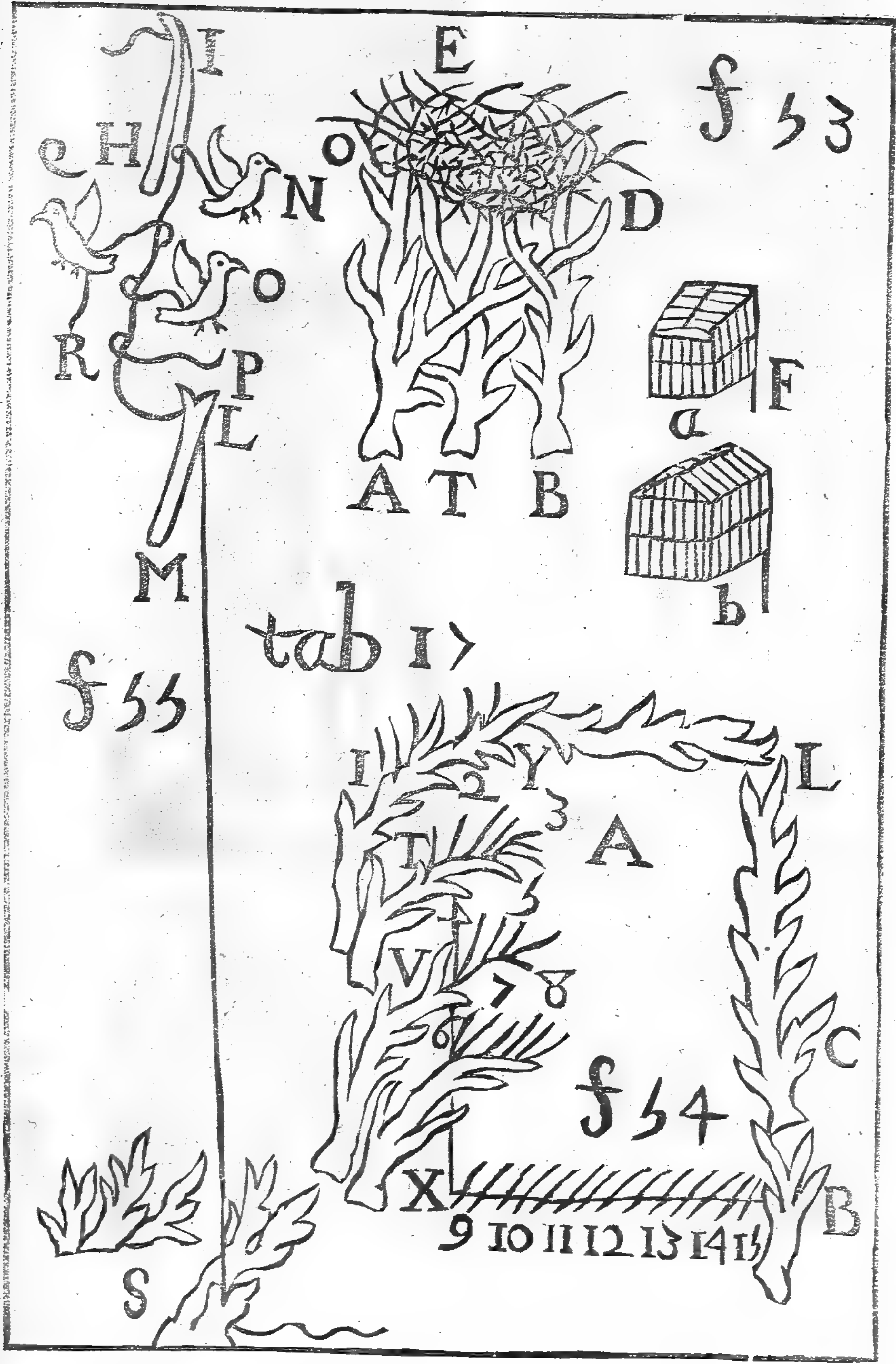
Il y a des particuliers qui en ont fait venir des endroits, où il y en a, comme sur les côtes de la Mer Mediterranée, & ces jours derniers du mois de Janvier 1708. des Marchands de Bayonne m'ont dit, qu'il y a de ces Brebis en leur païs; un Chirurgien de Montpellier, m'a aussi dit, qu'il avoit dans ses granges de ces Brebis, qui portoient deux Agneaux chaque année, on en peut avoir facilement de celle de Tholon, la dépense ne seroit pas grande, si on se joint deux ou trois pour les faire conduire, aprés en avoir fait l'achapt.

ABONDANCE de vin, on le multiplie d'une maniere, qu'une piece en fera trois, par le moyen de quelques drogues qu'on met dans un tonneau de bon vin, comme celui de Maçon, pour donner lieu à la fermentation de l'eau, qu'on y mettra, à proportion du vin qu'on y prendra, adinstar de l'encre perpetuelle qu'on prend dans un vaisseau, où grande bouteille, ou on y met du vin à proportion de l'encre qu'on en a pris; aprés pourtant que les drogues qu'on y a mis, ont fermenté quelques jours. Voyez le mot *Encre perpetuelle*, & de la même maniere encor que dans un vaisseau d'un bon vinaigre, où il y a une mere qui fait fermenter le vin, qu'on y met dans la quantité du vinaigre qu'on a pris; de même l'eau qu'on met dans un tonneau de bon vin, ou on a mis certaines drogues, par le moyen de leur fermentation qui s'y fait perpetuellement, comme il est facile de le connoître en prêtant l'oreille aprés avoir ôté le bondon, de même, dis-je, cette eau se change en vin.

DIX-SEPTIEME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE QUANTITE'
Et de toute sorte d'oiseaux à l'abreuvoir avec des gluaux.

Table 17. Page 23. I. Partie du I. Tome.



Il est à remarquer. *Primò*. Pour réüssir, que si on met beaucoup plus d'eau dans un tonneau où sont ces drogues, qu'on a tiré de vin, il arriveroit le même accident, qui arrive quand on met beaucoup plus de vin dans un tonneau de vinaigre qu'on n'en a tiré de vinaigre, alors le vinaigre se noye, & perd sa force. L'Encre devient blanche & perd sa noirceur, si on y met beaucoup plus de vin qu'on y a pris d'Encre; le même accident arriveroit dans un tonneau de vin si on y mettoit une plus grande quantité d'eau qu'on n'y prendroit de vin, il perdroit sa force. *Secundò*. Il ne faut point tirer du vin du tonneau, où on aura mis l'eau que trois jours aprés pour donner lieu à la fermentation qui s'y doit faire, ainsi il est expedient d'avoir un autre tonneau en perce, d'où l'on tire trois jours de suitte. *Tertiò*. Aprés qu'on aura tiré une grande quantité de vin de ce tonneau, & qu'on remarquera qu'il commence à devenir clairet, si l'on desire qu'il aye toûjours sa couleur; il faut avoir des Bettes-raves-rouges, les nettoyer & bien laver, & aprés les avoir coupées par tranches, comme si on les vouloit mettre en salade; on fait chauffer de l'eau dans un chaudron, & aprés l'avoir ôté de dessus le feu, on y met les Bettes-raves coupées, qu'on laisse dans le chaudron, sur lequel on metra une couverture en double pendant douze ou quinze heures, pour y conserver la chaleur, & pour donner lieu à cette eau de tirer la teinture de ces Bettes-raves, qui deviendront blanches, & cette eau servira pour mettre dans le tonneau, au lieu de l'eau ordinaire.

Pour connoître l'utilité de ce Secret, on peut avoir deux ou trois bouteilles d'un verre épais, telles dont on se sert, quand on veut garder du vin pendant un long-tems, & l'empêcher de prendre l'air, & conserver sa force; aprés les avoir bouchées d'une maniere qu'elles ne prennent point le vent, on les renverse dans du sable. Qu'on remplisse donc deux ou trois bouteilles du vin de nôtre tonneau, avant qu'on y aye mis de l'eau, qu'on les conserve, comme j'ai dit, & qu'on confronte ensuitte ce vin avec celui du tonneau, aprés y avoir mis beaucoup d'eau; on trouvera le dernier aussi bon que le premier.

Les drogues sont saines & salutaires, on en mangera en presence des personnes qui en voudront user, on les trouvera à Paris chez
& à Lyon chez
on en donnera gratuitement à certaines personnes, non pas à toutes, parce qu'il y en a qui pourroient en faire un mauvais usage, comme certains Cabaretiers & autres qui vendent du vin à bouteilles, aprés qu'on l'aura experimenté, on conviendra pour un prix honnête, pour chaque fois qu'on pourra en avoir besoin. On ne communique pas ce secret, parce qu'il a été donné à une Communauté de Filles, pour les aider & soûtenir, & faire la charité à plusieurs Filles, qui n'ayant pas de quoi pour être Religieuses, sont bien aises de se retirer dans cette Communauté, & pour d'autres personnes qui ne sont pas commodes à qui on pourra donner gratuitement lesdites drogues.

ABRE

ABREVOIR, où on peut prendre les Oiseaux. Incontinent aprés que les petits Oyseaux ont cessé de faire leurs Nids, qui est à la fin du mois de Juillet, vous en pourrez prendre grande quantité, lors qu'ils vont pour boire au long des Ruisseaux, autour des Fontaines, & des Fossez ou Marais qui sont dans les Campagnes & les bois. Si vous en desirez prendre, voyez la cinquante-quatriéme Figure de la dix-septiéme Table, elle vous servira d'exemple.

Supposez, que l'endroit marqué de la Lettre A. soit le milieu d'une fosse ou mare pleine d'eau, où les Oyseaux vont boire. Choisissez un abord où le Soleil donne le moins, comme depuis la Lettre B. jusqu'à la Lettre X. & en ôtez toutes les ordures, afin que les Oyseaux puissent facilement approcher pour boire: Ayez nombre de petits gluaux longs d'un pied, lesquels vous couvrirez de glu jusqu'à deux pouces proche du bout le plus gros, lequel vous couperez en pointe pour les piquer de rang au long du bord B. X. qu'ils soient tous couchez à deux doigts haut de terre, avançans les uns sur les autres, ou à côté, de sorte qu'ils ne se touchent point, tout ainsi qu'ils sont representez par les nombres 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. Quand vous aurez fermé cet abord, coupez quelques petites branches ou autres herbiers & en mettez tout autour de l'eau, aux endroits de la fosse cottez B. C. L. Y. ou quelques Oyseaux pourroient boire, cela les obligera de se jetter, où vous avez mis les gluaux, dont ils ne s'apperçoivent pas, & ne laissez aucun endroit découvert tout autour de l'eau, où un Oyseau puisse boire, que les lieux B. X. preparé, autrement tous s'y jetteroient, aprés cela retirez-vous à l'écart, & vous cachez dans un endroit d'où vous puissiez avoir la vûë sur tous vos gluaux, & quand il y aura quelque chose de pris, vous courrez l'ôter, & remettrez des gluaux aux endroits où il en manquera.

Et d'autant que les Oyseaux qui vont pour boire aussi-tôt qu'ils arrivent, considerent l'endroit où ils pourront aborder; car ils ne se jettent pas à bas d'un plein abord, mais ils se posent sur les grands Arbres, s'il y en a, ou à la cîme des taillis, & y ayant été quelques tems se baissent sur d'autres branches plus basses, où ils demeurent un peu de tems, puis ils descendent à terre; en ce cas ayez trois ou quatre grandes branches, comme celles qui sont marquées des Lettres T. V. X. lesquelles vous piquerez toutes droites au plus bel abord de la fosse, éloignée de l'eau environ une toise, ébranchez-le depuis le milieu jusques en approchant de la cîme, & faites que la partie ébranchée penche du côté de l'eau, afin d'y faire des entailles avec un coûteau de trois en trois doigts, pour y mettre nombre de petits gluaux, marquez des chiffres 1. 2. 3. 6. 7. 8. lesquels seront comme couchez à deux doigts proche de la branche, & avanceront les uns à côté des autres de la moitié, ensorte qu'un Oyseau ne se puisse poser dessus sans se glüer. Il est constant que si vous prenez six douzaines d'Oiseaux, tant aux branches gluées qu'à terre, il s'en sera pris les deux tiers sur les branches T. V. X.

La vraye heure de tendre à l'Abrevoir est, depuis deux heures du matin jusques au soir, demi-heure devant le Soleil couché: mais le meilleur tems, c'est sur les dix heures jusqu'à onze, & depuis deux heures jusqu'à trois, & enfin une heure & demie devant le coucher du Soleil, qu'ils y viennent tous à la foule, à cause que l'heure les presse de se retirer pour reposer la nuit.

Notez, que plus la chaleur est grande, & meilleure est la chasse; ce n'est pas la peine de s'y arrêter quand il pleut, ni même quand il a tombé quelque rosée le matin; parce que les Oyseaux boivent l'eau qui s'est arrêtée sur les feüilles des Arbres; il n'y fait point bon non plus quand il y a de l'eau dans les chemins, aprés qu'il a fait une grande pluye, tellement qu'il faut attendre quelques fois huit jours ou plus, que les chemins soient essuyez, autrement on perdroit son tems. Il se prend à l'Abrevoir des gros Oyseaux, aussi bien que des petits, tels que sont.

Les Ramiers, Tourterelles, Geays, Pies, Pic-vers, Grives, ou Tourets, Merles, Gros-becs, Verdiers ou Pailletets, Linotes, Chardonnerets, Pesse-marines, Pesse-communes autrement gros Moineaux, petites Pesses ou Moineaux, communs Prées ou Coquedries, Ortolans ou Benaris, de cinq sortes de Mesanges, des Rossignols, Guadrilles, ou Gorges-rouges, Pouliots, ou Oeils de Bœufs, Moucheris, de trois sortes de Trepilles, ou Fauvettes, Bouvreüils ou Rossignols, Morets, Roitelets.

A B R I

ABRICOTIER. C'est un Arbre de grandeur mediocre, ses feüilles sont comme celles du Poirier; mais plus rondes, dentelées, minces & unies; ses fleurs sont blanches comme celles du Cerisier, d'où naissent des fruits semblables aux Pêches, si ce n'est qu'ils sont jaûnes d'un côté & rouges de l'autre, & d'un goût beaucoup plus exquis, aiant le noyau plat & uni.

Pour avoir un Abricotier on prendra d'un jet, qui aura poussé dans l'année des Greffes, où Ecussons, qu'on apliquera sur le Prunier, Amandrier, où sur le noyau d'un Pêcher, soit à la pousse, à la saint Jean, où à œil dormant. V. le mot, *Greffer*.

Il est a remarquer qu'on a découvert depuis peu d'années, que ces sortes de Greffes d'Abricotiers, réüssissent plus seurement quand on ne prend pas les Ecussons sur une branche, qui ne vient que d'être coupée tout nouvellement sur un Abricotier; & qu'il est important de ne Greffer que le lendemain.

Pour avoir de gros Abricots, la terre y contribuë beaucoup, elle doit être bien préparée, & aprofondie de deux ou trois pieds, & les Greffes seront prises sur des Arbres qui ayent de beau fruit.

Et on peut faire cette opération dans les années, où toutes les fleurs sont tombées, & qu'elles n'ont pas noüé, où que tout le fruit est tombé.

Les Abricots viennent peu de tems aprés les Cerises, & commencent à se manger dés l'entrée du mois de Juillet, ce sont ceux-là, qu'on appelle *Abricots hâtifs*; car pour ceux qui sont ordinaires, on ne les cueille qu'à la moitié de ce mois; ainsi que la troisiéme espece, qu'on nomme *le petit Abricot*. Ces fruits sont délicieux, beaux, pleins d'odeur & beaucoup exquis & estimez de tout le monde, à cause de leur nouveauté.

Si on les plante en espalier, on les plantera prés d'une muraille dont l'exposition regarde le Soleil & le vent, & ne les perd qu'à deux ou trois heures aprés midy, est la meilleure pour les Abricotiers, aux païs chauds & temperez y étant plantez en espaliers pour bien porter, parce qu'ils n'avancent pas si-tôt à fleurir, comme ils feroient au plein midy, ou les gelées survenantes les perdent, où bien l'ardeur du Soleil, brûle leurs fleurs dans la tendresse du Printems; mais au païs froids, où les hyvers sont longs & rudes, il faut les couvrir au tems des gelées, des pluyes, & des broüillards qui les font couler également.

Ils se doivent étester de cinq en cinq ans (pour les rajeunir) au dessus des deuxiémes ou troisiémes fourches & branches de bas, parce que c'est le jeune bois qui porte; autrement vous n'auriez des fruits que rarement; ce retranchement sert aussi à ce que les Arbres en sont aussi plus vigoureux & leurs fruits, plus beaux.

Pour faire secher ce fruit, voici comme on fait, on en prend qu'on cueille aussi à l'arbre, lorsqu'ils sont bien meurs, & au lieu de les ouvrir comme les Pêches pour leur ôter le noyau, on se contente de les repousser par l'endroit de la queuë, par où ils sortent, & ces Abricots étant ainsi entiers, on les aplatit seulement sans les ouvrir, & on les fait secher comme les Pêches.

Autre maniere pour les faire secher, prenez des Abricots, mettez du sucre gros comme un pois à la place du noyau, emplissez-en une terrine à la quelle vous ferez un couvercle de pâte, mettez-la au four, lorsque le pain a pris couleur, laissez cette terrine dans ce four jusqu'à ce qu'il soit refroidi; cela fait; mettez-les sur les ardoises: & quand les Abricots seront assez secs, poudrez-les de sucre lors qu'ils sont encore chauds, puis deux jours aprés qu'ils auront été sechez, serrez-les.

ABRICOTS verds, sont les premiers fruits qui se confissent: on les prend tendres, auparavant que le bois du noyau commence à se durcir: Pour les confire, ils s'éverdument dans l'eau claire, y mettant un peu de bon Tartre pour détacher la Bourre qui est dessus, puis aprés on les essuye chacun à part, pour ôter cette Bourre, & on les confit, mettant seulement livre à livre de sucre & de fruit: si c'est pour manger en Compôte, il suffira de demie livre de Sucre à la livre de fruit.

Les Abricots, étant en leur parfaite grosseur, se confissent pelez & sans peler: on leur pousse le noyau, aux plus verds, on leur donne un petit boüillon pour les éverdumer, puis sans les secher ils sont pris avec l'écumoire, & mis dans le Sucre cassé, avec un peu d'eau: En aprés ils sont confits & gouvernez jusques à la fin de la même façon que les Prunes: il faut cinq quarterons de Sucre à la livre de fruit.

Quant à ceux qui sont trop meurs, pelez & non pelez, il les faut mettre parmi le Sucre cassé, avec fort peu d'eau, sans les faire par-boüillir auparavant; & il ne faut pas craindre qu'ils se dépecent, car la force du Sucre les saisit, & on les retire de la Poële plus entiers, (s'il faut ainsi dire) que l'on ne les y a mis.

Quelques-uns y mettent les Amandes de leurs noyaux en plaçant une à chaque vuide d'entre les Abricots, qui sont dans les Tasses: si vous en voulez mettre, je vous conseille de les faire confire à part dans un peu de Sucre; car si vous les mettiez sans cuire, ils feroient décuire vôtre confiture, & elle chanciroit.

Quelques-uns aussi confissent les Abricots d'une autre maniere, qui est de les peler, & au lieu de les mettre dans l'eau, ont du Sucre en poudre qu'ils

qu'ils jettent par dessus, les laissant infuser un jour ou deux, tant que le Sucre soit fondu, puis ils les mettent sur le feu, & les aiant retirés aprés le premier boüillon, les laissent reposer encore deux autres jours dans leur syrop, au bout desquels ils les achevent de cuire, & mettent les Abricots dans les Pots, puis il font recuire le syrop, & le versent par dessus: Cette façon de confire est embarrassante, & ne fait pas si bien que celle que je vous ai dit cy-devant.

L'on fait aussi de tres-bonnes Marmelades d'Abricots, en les prenant bien meurs, & les faisant cuire avec le Sucre, y mettant la moitié de demi septier d'eau, à deux livres de Sucre; & trois livres de fruit, vous la cuirez en consistance pour garder, puis la mettez dans les Pots & Tasses, en le couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Autre Compôte d'Abricots verds. Prenez des Abricots verds telle quantité dont vous aurez besoin, & pour les faire promptement, vous prendrez une poignée où deux de sel, que vous pilerez bien menu; que vous mettrez avec lesdits Abricots dans une serviette; & les sasserez bien d'un bout à l'autre, en les arrosant d'un peu de vinaigre; aprés les avoir sassez, & que vous verrez que la bourre en sera ôtée; vous les leverez avec vos mains pour en faire tomber le sel, autant que vous pourrez, & les jetter dans de l'eau fraîche; pour les laver; puis vous aurez de l'eau boüillante toute prête où vous les jetterez; aprés les avoir bien fait égoûter de l'eau fraîche où ils étoient; vous les ferez boüillir jusqu'a ce qu'ils soient cuits; puis vous les tirerez & les jetterez dans de l'eau fraiche; ensuite vous preparerez du Sucre dans une poële, & lors qu'il boüillira, vous les jetterez dedans, aprés les avoir fait égoûter de la derniere eau, & le menerez à petit feu, jusqu'à ce que vous voïez qu'ils commencent à verdir, & les acheverez promptement comme les autres: Cette maniere est la plus prompte, & la plus aisée; cependant l'une & l'autre sont fort bonnes pour les Abricots verds seulement, & non pour les Amandes, car elles ne se peuvent pas faire de même.

Compôtes d'Abricots grillez. Vous prendrez des Abricots, de Pêches, où des Prunes telle quantité qu'il vous plaira; que vous ferez griller sur un rechaud de feu ardent de tous côtez, puis les pelerez avec le doigt, le plus proprement que vous pourrez; & les mettrez dans un plat d'argent, où dans une terrine, où dans une petite poële à confitures, bien nette, & vous y jetterez une bonne poignée ou deux de Sucre en poudre; avec un demi verre d'eau, puis les remuërez sur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq boüillons, afin que le Sucre se fonde; ensuite vous les retirerez de dessus le feu, les laisserez refroidir; & lorsque vous serez prêts de les servir, vous y mettrez par dessus quelque jus de Citron où d'Orange.

Pour faire des Confitures d'Abricots, qui ne soient point trop meurs ni trop verds. Il faut prendre des Abricots, ni trop meurs, ni trop verds, si vous les voulez faire entiers, il faut pousser avec un coûteau, en faisant une petite taillade à la pointe de l'Abricot, pousser le noyau par le cul; & quand vous en aurez quatre livres de preparez de cette maniere, vous aurez de l'eau boüillante sur le feu, & vous jetterez vos Abricots dedans, cela s'apelle les faire blanchir & prenez garde qu'ils ne se lâchent dans l'eau, levez-les bien proprement avec une écumoire, & les mettez égoûter sur un tamis; puis vous aurez vos quatre livres de Sucre clarifiées, que vous ferez cuire à la plume, puis vous mettrez vos Abricots dedans tout doucement l'un aprés l'autre, puis vous les mettrez sur le feu, & leur donnerez deux où trois boüillons seulement, puis vous les retirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir; & par là ils jetteront leur humidité & leur eau, & prendront Sucre, puis vous égoûterez le Sucre & le ferez reboüillir; puis quand il aura boüilli sept où huit boüillons; vous remettrez vos Abricots dedans, à qui vous donnerez encore cinq ou six boüillons, les laisserez reposer deux où trois heures, où si vous voulez jusqu'au lendemain, puis vous les remettrez sur le feu, & les acheverez, & les garderez liquides avec leur syrop dans des pots: & si vous voulez les faire secs, qui est ce qu'on apelle à mi-sucre, vous les dresserez sur des ardoises; aprés que vous les aurez fait égoûter, & alors qu'ils seront dressez, vous secouërez du Sucre en poudre au travers d'une toile de soye, par dessus; & les mettrez à l'étuve; lors qu'ils seront secs de ce côté-là; vous les retournerez & les arrangerez sur un tamis ou clayon; & secouërez encore du Sucre en poudre, au travers de vôtre toile de soye, ou étamine; & lorsqu'ils seront secs tout-à-fait; d'une bonne maniere & qu'ils seront froids, vous pouvez les mettre dans des boëtes avec du papier gris; & au bout de quelque tems s'ils devenoient humides, il ne faut que changer le papier, si vous voulez les faire par moitié & les mettre en oreille; vous pouvez faire de même, vous pouvez faire toutes sortes de Prunes de la même maniere, & la Pêche aussi de même.

Pour faire des Compôtes d'Abricots verds. Prenez la valeur d'un Litron, ou environ d'Abricots verds; aiant cela prêt, vous prendrez un Chauderon où une Poële à confitures, dans laquelle vous mettrez de l'eau à demi: vous y mettrez ensuite deux où trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sol où deux de gravelées; & lorsque vous aurez fait cette lessive, & qu'elle aura boüilli sept où huit boüillons, vous jetterez les Abricots dedans; que vous remuërez tout doucement avec l'écumoire; & verrez en les maniant s'ils quittent leur bourre, & sitôt qu'ils la quitteront vous les prendrez dans vôtre écumoire & les jetterez dans de l'eau froide, ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejettez à mesure dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau boüillante dans une poële à confitures; & les jetterez dedans pour les faire blanchir; ce qui s'apelle cuire; vous tâcherez avec une épingle, s'ils sont cuits, & si elle y entre facilement, sans trop la presser; vous mettrez ensuite un demi-septier ou chopine de Sucre clarifié, où bien du Sucre à l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite poële à confitures; & lorsque vôtre Sucre boüillira; vous prendrez vos Abricots, que vous aurez fait égoûter sur un tamis ou autre chose, & les jetterez dedans, les ferez boüillir deux douzaines de boüillons tout doucement, & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir vous les pousserez promptement sept où huit boüillons, & les ôterez de dessus le feu: cela fait, &

aprés les avoir remuez & écumez, vous les laisserez refroidir & les servirez.

Compôtes d'Abricots en maturité. Vous prendrez une douzaine d'Abricots que vous fendrez par la moitié, & casserez les noyaux pour avoir les amandes, que vous pelerez & tiendrez prêtes pour les jetter aprés dans la Compôte, vous mettrez ensuite une demie livre de Sucre dans une poële à confitures, que vous ferez fondre, & aprés qu'il aura bouilli, vous y arrangerez vos moitiés d'Abricots, & les ferez bouillir une trentaine de bouillons, & y jetterez vos Amandes, dessus, puis vous les retirerez de dessus le feu, en les remuant tout doucement; afin d'amasser l'écume, que vous ôterez avec du papier : quand les Abricots auront jettez leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons, & s'il y a encore de l'écume vous l'ôterez, les laisserez refroidir, & les ferez servir. Si par hazard vos Abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau, leur donner un bouillon, & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le Sucre, si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous; car souvent on les pele, & souvent on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie : Quand ils sont pelez, la Compôte est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit, ce qui est le plus agreable. L'on se souviendra encore qu'avant de les mettre dans le Sucre, il faut qu'il soit cuit en syrop, car autrement tout s'en iroit en Marmelade.

Pour faire la confiture d'Abricots verds. Il faut prendre des Abricots verds, les plus frais cueillis que vous pourrez, puis vous les mettrez dans une serviette & suivant la quantité que vous en voulez faire, vous pilerez une poignée de sel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez sur vos Abricots; puis vous les laisserez dans la serviette & les arroserez avec une cueillerée d'eau ou de vinaigre, en les laissant dans ladite serviette, cela leur ôtera toute leur bourre, c'est-à-dire leur premiere peau, puis vous les jetterez dans de l'eau fraiche pour les bien laver, il ne faut pas jetter cette premiere eau : vous pouvez la laisser éclaicir, & vous la tirerez au clair & la ferez bouillir pour en tirer le sel, puis, aprés les avoir bien lavez dans cette premiere eau, vous les mettrez dans d'autre eau fraiche pour les bien laver, puis vous aurez de l'eau que vous ferez bouillir dans une poële, & lors que vos Abricots seront bien égoûtez sur un tamis, vous les jetterez dans l'eau bouillante, puis vous prendrez une écumoire pour les regarder de tems en tems, avec une épingle, & si l'épingle y entre facilement en prenant garde qu'ils ne cuisent point trop, vous les tirerez de dessus le feu & les jetterez dans de l'eau fraiche, avec l'écumoire, puis vous prendrez du Sucre clarifié, & lors que vôtre Sucre bouillira, & qui ne soit point trop cuit, vous mettrez vos Abricots dedans, que vous ferez bouillir à petit feu, d'abord ils deviendront verds & beaux; il faut pourtant les laisser un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau & qu'ils prennent le Sucre. Aprés qu'ils auront reposé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conservent leur verd; Si vous voulez une autre maniere pour les peler, vous ferez une lessive avec de la cendre de bois neuf, & lorsque vôtre cendre aura bouilli, vous jetterez vos Abricots dans cette lessive parmi vôtre cendre, & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils se debourrent & levent leur premiere peau, en les frotant avec vos mains tout doucement : & si vous n'avez point de bonne cendre, vous pouvés faire une lessive avec une livre de cendres gravelées, puis vous les jetterez dans l'eau fraiche & les laverez bien dans une premiere & seconde eau, pour les nettoyer, & leur ôter la peau; la premiere avec le sel est la meilleure & la plûtôt faite, & en verdissent mieux & en sont plus beaux, & pour le Sucre, cela s'entend livre pour livre pour les garder.

Pour faire la Marmelade d'Abricots à la mode de France; belle & bien-faite. Il faut prendre des Abricots meurs, c'est-à-dire, meurs prêts à manger; les peler bien proprement, puis les passer dans de l'eau bouillante, prendre bien garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, puis les mettre égoûter, puis les passer au travers d'un Tamis; les dessecher pour leur faire boire leur humidité, puis sur chaque livre de cette *Marmelade* une livre de Sucre clarifié, que vous ferez cuire à la plume, puis vous laisserez reposer vôtre Sucre; jettez vôtre *Marmelade* dedans que vous remuërez avec la spatule, vous la remettrez sur le feu un moment; afin que le tout s'incorpore bien ensemble, prenez garde de la faire trop cuire ni pas assez; vous verrez que vôtre *Marmelade* sera belle; claire & transparente; vous la mettrez dans des pots & la laisserez refroidir; & la boucherez bien. Voilà la maniere que se fait la belle *Marmelade* : vous pouvez faire de même des Pêches de deux façons; comme des Abricots & des Poires de Rousselet de même, c'est-à-dire à mi-Sucre où à plein Sucre, *plein Sucre* s'apelle livre pour livre : *demi Sucre* s'apelle demi livre de Sucre pour livre de fruit, & vous pouvez aussi en dresser en pâte.

Autre confiture d'Abricots au Sucre facile à faire. *Primò.* on les pique d'une épingle de plusieurs coups par tout le corps; afin que dans la Cuisson le Sucre y penetre plus aisément : étant ainsi piquées, on les jette dans l'eau, puis le changeant, on les fait bouillir dans une autre eau, & quand on s'aperçoit qu'elles montent, on soigne de les ôter de dessus le feu, pour les laisser refroidir : & comme il est essentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point, aprés avoir été ôtées de dessus le feu, de les remettre sur un petit, observant de les tenir couvertes pour lors, & veillant à ce qu'elles ne bouillent point, à cause qu'elles se rendroient en Marmelade. Les Abricots aiant aquis cette couleur, qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraichir : cela fait, on les met dans l'eau doze de deux cueillerées de Sucre, contre une d'eau; & continuër ainsi jusqu'à ce que les Abricots y baignent legerement : & en cet état on les laisse jusqu'au lendemain, qu'on les met sur le feu dans un poëlon, où elles ne doivent seulement que fremir & non pas boüillir, les en empêchant par le frequent remuëment, qu'on est obligé d'y faire avec quelqu'instrument, enfin, le jour suivant on prend ces Abricots, qu'on laisse égoûter, puis donnant sept où huit boüillons au syrop, on les pose doucement dedans, & voiant qu'elles fremissent, on ne manque point de les ôter de dessus le feu, & de les laisser ainsi jusqu'au len-

demain ; auquel jour vous leur ferez prendre quinze ou vingt boüillons, en augmentant de Sucre : le jour d'aprés on soigne de faire cuire le syrop de telle maniere, que trempant le bout du doigt dedans & le portant en cét état sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt, un peu, il se forme de l'un à l'autre un filet qui se casse tout d'un coup & qui reste en goute sur le doigt ; qui est un syrop qu'on apelle lisse ; cela fait, ont les laisses encore ainsi jusqu'au lendemain ; qu'on fait prendre au syrop quelques bouillons, afin de lui faire acquerir une consistance plus forte ; & lorsqu'on le voit tel, on y met les Abricots, qu'on ne laisse que fremir sur le feu ; puis enfin, pour la derniere fois, aiant encore fait cuire le syrop, on y glisse les Abricots pour leur y faire prendre sept ou huit bouillons, soignant pendant ce tems-là de les tenir couvertes & de les écumer de moment en moment; puis étant cuites on les dresse.

Autre confiture d'Abricots. Prenez des Abricots; & si vous voulez les confire avec leur peau, lavez les dans un poëlon, dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez sur le feu; soignez avec une écumoire d'ôter les charbons, qui nageront dessus, & aprés que cette sorte de lessive aura bouilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez-là de dessus le feu, & la laissez reposer pour n'en prendre que le clair ; cela fait remettez cette lessive sur le feu, & si-tôt qu'elle commencera a bouillir, jettez-y deux ou trois Abricots ; & si vous voyez que la bourre qui tient à leur peau s'en ôte facilement, vous y mettrez tout le reste ; pour les tirer aprés dans un torchon, avec lequel on les frote pour les netoïer, aprés quoi vous les jetterez dans de l'eau fraiche pour les bien laver : Tout ce que dessus observé, prenez vos Abricots ; piquez-les avec un petit poinçon, à mesure jettez les dans d'autre eau, mettez les encore dans un autre, faites les y bouillir, à grands bouillons sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient cuits; ce qui se connoît lorsqu'ils obéïssent aisément sous les doigts.

Aprés qu'avec soin vous aurez executé tout cela; prenez du Sucre clarifié, mettez le sur le feu, & lorsqu'il commencera à bouillir, mettez vos Abricots dedans; aprés qu'ils auront été égoutez; conduisez les à petit feu, jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir, & quand ils auront pris le Sucre faites les égouter sur quelque chose ; cela fait, versez de ce syrop par dessus en telle sorte qu'ils y baignent, & les y laissant jusqu'au lendemain, mettez le tout dans un poëlon sur le feu, où il fremira ; aiant fremi, remettez vos Abricots dans la terrine & le jour suivant égoutez les sur une passoire, tandis que vous ferez prendre sept où huit bouillons à vôtre syrop, en l'augmentant d'un peu de Sucre ; puis jettez y vôtre fruit ; laissez l'y fremir seulement : continuez ce même soin pendant quatre ou cinq jours, observant toûjours à chaque fois d'augmenter vôtre syrop de Sucre ; & y mettant vos Abricots de les y faire fremir ; & enfin pour achever leur cuisson, faites-les bouillir jusqu'à ce que vous jugiez que le syrop soit assez épais, aprés quoi tirez les dans des pots pour les conserver.

ABSC

ABSCE'S, c'est une tumeur où il y a des humeurs enflées ou suppurées.

Abscés dans le corps d'un homme, remede. Lors

qu'il y a un Abscés dans le corps de l'homme, sans que les Chirurgiens fassent aucune ouverture, prenez quatre onces des herbes vulneraires, que vous ferez infuser dans un pot de Vin blanc, (le plus vieux sera le meilleur) pendant dix-huit heures, & puis vous en donnerez au malade un verre à boire sur les sept heures du matin ; une aprés, un autre verre. Le lendemain vous reïtererez de donner audit malade la même quantité de ce vin blanc ainsi preparé: une heure aprés un bouillon chaque jour, & continuez jusqu'à douze ou quinze jours, si tant est que le malade n'ait pas plûtôt achevé de vuider les Abscés, & dés le premier jour vous connoîtrez que cet Abscés aura été fondu dans le corps, par les selles que le malade fera.

Remedes aux Abscez des Poules. Il est fort difficile de connoître lors que ce mal attaque les Poules ; sinon quand elles paroissent tristes & melancoliques : pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, qui est l'endroit où se forme ordinairement cét Abscés, qui, par le séjour qu'y fait le pus, s'y engendre, & leur cause de la douleur : cette maladie leur vient d'être trop échauffées, & d'une paresse de ventre, qui corrompant la masse du sang, oblige la nature de se décharger sur cette partie de ce qu'elle a de mauvais, & le seul remede qu'on y peut aporter ; est de fendre l'Abscés avec le ciseau ; & de le presser ensuite avec le doigt, & puis rétablir les Poules en leur donnant des Laituës, ou des bettes bien hachées, mêlées avec du son trempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel : Voilà tout ce secret.

ABSCE'S aux Brebis, quelquefois il survient un Abscés aux Brebis, qu'il est aisé de remarquer à la tumeur qu'il pousse au dehors, & en quelqu'endroit du corps que cette tumeur puisse paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire sortir toute la corruption qui y est, & instiller dans la playe de la poix fonduë ; avec du sel brûlé & mis en poudre : ou on pourroit se servir des herbes vulneraires, dont il parle pour les Abscés du corps humrin, & si on se sert des herbes, il ne faut pas ouvrir la tumeur du corps.

ACHAT

ACHAT. C'est un effet d'œconomie dans les années, ou il a abondance de noix, ou autres fruits qui sont saisonniers ; d'en faire un achat considerable ; car l'année suivante il se trouvera qu'on fera un profit considerable, *Exemple.* L'année mil sept cens, il y eut abondance de noix, qui est un des fruits saisonniers ; la livre d'huile ne revenoit qu'à quatre sols, & en mil sept cens un ; elle a valu jusqu'à sept sols.

C'est aussi un effet d'œconomie bien soigneux d'acheter les marchandises de la premiere main. Les Chandeliers qui font des chandelles, donnent les chandelles à meilleur prix que les personnes qui les achetent pour les revendre, & ainsi des autres choses, comme aussi on trouvera bien son compte d'acheter les marchandises & en tems & lieux. *Exemple.* Le bois ; on en aura pour six frans à la Saint Jean, & il coûtera quelquefois neuf ou dix francs dans l'hyver.

Les Marchands en détail ne doivent pas toûjours tirer leurs marchandises de la premiere main, quoi qu'elles leurs reviennent à moins, que celles qu'ils achetent chez les grossiers : car il y a plusieurs raisons qui montrent le contraire.

Primò. Parce qu'il n'est pas possible, qu'un Marchand en détail puisse faire le commerce de son seul capital, & qu'il faut necessairement qu'il emprunte, particulierement au commencement de son établissement ; c'est dans ce tems où il a le plus besoin de credit : or il est certain que pour acheter dans les manufactures, il faut tout payer comptant.

Secundò. Parce qu'il est avantageux aux jeunes gens d'établir leur credit avec les Negocians en en gros, en achetant chez eux, afin qu'ils ne manquent point de marchandise dans des tems où elle se trouve rare : Et en effet un Grossier considere davantage un detailleur qui achete chez lui, que celui qui va acheter dans les Manufactures ; cela est juste & raisonnable, parce que c'est la necessité qui l'oblige d'acheter chez lui, quand il ne trouve pas ce qu'il a besoin dans les Manufactures, & par consequent le Grossier donne volontiers la preference à celui qui a accoûtumé de se fournir chez lui, & encore par la raison de la jalousie, qu'il y a que le detailleur entreprend sur sa profession.

Tertiò. Jamais un detailleur n'a de si belles marchandises chez les Ouvriers que chez les Grossiers : la raison en est que les Ouvriers ne se veulent pas defaire d'une belle piece d'Etoffe, parce qu'elle leur en fait vendre plusieurs autres aux Grossiers qui ont coûtume d'acheter chez eux, aimant mieux la leur donner qu'à un detailleur qui n'est qu'un passager, & qui n'y retourne pas souvent.

Quartò. Un Marchand en détail ne peut abandonner sa Boutique pour aller aux lieux des Manufactures, sans faire un tort notable à ses affaires, parce que sa presence est toûjours necessaire en la vente de sa marchandise, sa femme ni ses facteurs ne pouvant jamais si bien faire que lui, & particulierement quand il est question de vendre a credit, où il faut prendre beaucoup de précautions ; ainsi ne pouvant lui-même aller faire les achats aux lieux des Manufactures, 'il faut necessairement qu'il se serve de Commissionnaires sur les lieux pour cet effet,

Quintò. Un Commissionnaire ne peut pas acheter des Marchandises qui aient les qualitez pour les couleurs dont le detailleur a besoin, étant impossible de pouvoir bien s'exprimer par lettres, quand il commettra par exemple un bleu mourant ou celeste, de quel degré de nuance, il le demande, les couleurs ne dépendent que de la vûë de celui qui en a besoin, & non pas d'un Commissionnaire, qui n'est pas à la vente, qui achete à l'aveugle, sans pouvoir savoir s'il est propre au Commettant ou non ; ce qui produit des pietreries sur lesquelles il y a plus à perdre que de profit à faire sur les autres marchandises qu'il trouve à son gré.

Sextò. Un Commissionnaire ne considere jamais tant les interêts d'un Commettant que les siens propres ; car outre la commission qui lui est payée, il cherche encore à profiter indirectement, en ce que la plûpart sont Marchands de soye grese & en matasse, de laine ou autre matiere propre pour les Manufactures, qu'ils vendent aux Ouvriers, sur lesquels ils profitent ; de sorte que, quand ils achetent de la marchandise d'eux ils n'osent pas en dire les défauts, car la réponse des Ouvriers est toute prête, en disant qu'elle est faite & fabriquée des matieres qu'ils leur ont venduës, même ils sont obligez pour entretenir commerce avec eux, de l'acheter un peu davantage qu'ils ne feroient d'un autre auquel ils ne vendent rien ; ainsi tous les défauts qui se rencontrent dans les Etoffes ne sont pas si bien considerez par les Commissionnaires, ni le prix si bien ménagé que le Commettant n'en souffre beaucoup, d'où vient le proverbe qui est si commun, parmi les Marchands ; qui fait faire ses affaires par Commission va à l'Hôpital en personne.

Le Marchand en détail doit faire huit choses en l'achat pour réüssir & faire fortune.

Primò. C'est de ne se charger d'abord que de bonne & belle marchandise, & qui soit de vente pour la saison, dans laquelle il entre en boutique, & pour cela il doit faire choix des Marchands en gros, qui tirent leurs marchandises des meilleures Manufactures, soit de Tours, Lyon, où des païs étrangers ; parce qu'il y a des Fabriques plus parfaites les unes que les autres : car c'est par la bonne marchandise, qu'il debitera dans son commencement qu'il établira sa reputation.

Secundò. Il doit considerer si le lieu de son établissement est propre pour la vente des sortes de marchandises qu'il achetera, parce qu'il y a des lieux où il ne se vend que des marchandises pleines, & en d'autres des façonnées ; de sorte qu'il se conduira en cela avec beaucoup de prudence, pour ne pas se charger de marchandise de laquelle il n'auroit pas le debit.

Tertiò. Il ne doit point faire ses achats, qu'il n'ait fait un memoire des marchandises, qui composera son assortiment selon ses forces ; c'est-à-dire, selon le fonds capital qu'il mettra dans le Commerce. Si par exemple, il avoit 20000. livres d'argent comptant en caisse, il peut acheter d'abord 30000. livres de marchandises bien assorties, sans que les dix mille livres, plus que son fond qu'il achetera à credit, le puissent incommoder. Le memoire doit être fait avec ordre pour ne se point tromper, & pour cela il faut mettre une intitulation de chaque sorte de marchandise qu'il desirera acheter.

Quartò. Il prendra bien garde à l'aunage que tiendront les marchandises qu'il voudra acheter, afin d'éviter les mauvais restes, particulierement dans les Etoffes façonnées ; parce que la perte que l'on fait sur iceux, absorbe tout le profit qui se fait sur la piece.

Quintò. Il n'enlevera point la marchandise de chez les Grossiers, que l'on n'ait la facture contenant le prix, & le tems qu'elles auront été achetées, afin d'éviter les contestations, qui pourroient survenir par des paroles quelque fois mal entenduës de part & d'autre, lesquelles il faut toûjours éviter le plus que l'on peut, pour entretenir la bonne correspondance & amitié qui doit être entre les Negocians.

Sextò. Dés le moment que la marchandise aura été achetée, il faudra l'auner, pour connoître si les aunages se raportent aux Billets, qui sont ordinairement attachez sur les pieces ; s'ils y trouvent de la tare, comme d'un quartier ou d'un tiers, l'écrire à côté de l'article de la piece écrite sur la facture, & s'il s'y trouvoit de la tare con-

ſiderablement, comme d'une aune ou deux & des défauts conſiderables, il faut promptement en avertir le Groſſier, pour la venir reconnoître pendant qu'elle à cap & queuë, c'eſt-à-dire (les deux chefs) parce que s'il en vendoit quelqu'aune, le Groſſier ne la voudroit pas reconnoître, & auroit raiſon de dire que ce manquement d'aunage peut venir de ce que l'on ſe ſeroit trompé, & que l'on auroit donné plus d'aunage en la vendant, où bien peut être qu'il y auroit quelques Facteurs qui ne ſeroient pas fidelles qui en auroient pris.

Septimò. Il doit mettre promptement les marchandiſes en papier & les ranger en leur place, de crainte qu'elles ne ſe corrompent & s'apietriſſent, aprés toutefois qu'elles auront été billetées & écrites ſur le Livre de *Numero.*

Octavò. Ils arrêteront le plûtôt qu'ils pourront le compte des marchandiſes qui auront été achetées, de conditions de la negociation qui aura été faite avec les Vendeurs.

ADMI

ADMINISTRATEURS d'Hôpitaux pour conſerver & augmenter le bien de l'Hôpital, ils doivent remplir les devoirs ſuivans.

1. Que tous ſe conſiderent comme les Peres des pauvres, & qu'ils aient autant d'ardeur, pour leur amaſſer du bien, & pour recueillir celui qui leur eſt deſtiné, que ſi c'étoit le bien de leurs propres enfans; uſant en tout d'épargne & d'œconomie.

2. Qu'ils entendent que comme il ne s'agit ici que d'une bonne œuvre, & qu'ils ne s'aſſemblent où n'agiſſent que pour travailler à ſoûlager les pauvres, qui ſont les plus chers membres du corps moral du fils de Dieu: ils doivent entre eux n'avoir pas plus d'égard ni à rang ni à preſeance, que lorſqu'ils vont à la ſainte Table de la Communion, pour y participer au Corps naturel de ce même fils de Dieu.

3. Qui ſachent que nul d'entre eux, ne peut rien ſeul, & que tout ſe doit faire ſelon Dieu & à la pluralité des voix.

4. Qu'ils prennent tous plaiſir à s'en aquiter le mieux qu'ils ſçauront: qu'ils s'offrent à le faire, avant qu'on les y nomme; qu'ils faſſent cette action pour l'amour de Dieu: plus ils ſont diſtinguez dans le lieu, & y ont plus d'autorité; qu'ils ayent auſſi plus d'empreſſement pour cet humble & charitable exercice: & qu'inſenſiblement ils obligent les perſonnes, à regler une aumône raiſonnable, par mois ou par an, ſuivant les Ordonnances miſes, cy-deſſous.

5. Qu'ils aient toûjours en vûë les fins que le Bureau ſe propoſe: & comme la premiere eſt de bannir la mendicité avec tous les vices qui l'accompagnent; qu'ils ſoient inexorables à l'empêcher en toute maniere, & à executer les Edits du Roy mis cy-deſſous.

6. Que pour y réuſſir parfaitement, leur zele ſe ſerve de toute leur induſtrie, pour leur donner le neceſſaire dans leurs maiſons, & pour les y faire travailler.

7. Que les Adminiſtrateurs Laïques bornent leur ſoins aux choſes temporelles ſans les étendre aux ſpirituelles qu'ils doivent laiſſer aux Eccleſiaſtiques, qui en ſont chargés comme au Curé où à l'Econome, qui doit choiſir les Prêtres, & les renvoier s'ils ne font pas leur devoir, de même que les Domeſtiques.

8. Qu'ils ne faſſent recevoir ni garder perſonne à l'Hôpital, que ſuivant leur beſoin & les reglemens, autrement ils ſont obligés à reſtitution de la dépenſe que ces perſonnes (qu'on ne devoit point recevoir) y auront faites.

AFFI

AFFINEURS ils conſerveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit; car Saint Paul dit 1. Tim. 2. *Pietas ad omnia utilis eſt; promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt, & futuræ. Ezechiel, præcepta quæ cum fecerit homo, vitâ vivet.*

1. Si les Maîtres ont reçû les Aprentifs avant le tems d'aprentiſſage; leur étant expreſſement défendu par les Ordonnances, à la reſerve des fils de Maîtres: & s'ils ont obſervé tous les Reglemens ſur ce ſujet, Edit de François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 1.

2. Si avant que d'être admis à la Maîtriſe, ils ſçavoient lire, écrire, deſigner & entendoient les alliages, tant d'Or que d'Argent: & s'ils ont été reçûs par faveur, Henry II. 1554. art. 2. & 1555. art. 1.

3. Si avant que d'être reçûs ils ont prêté le ferment de Maîtres, Henry II. 1554. art. 2.

4. Si les Maîtres ſe ſont fait enregiſtrer en la Cour des Monnoyes, & aux Juriſdictions ordinaires des lieux où ils reſident: étant reſponſables des malverſations, fautes & abus qui ſe trouveront aux ouvrages marquez à leurs poinçon, François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 4.

5. Si les Orfevres, Compagnons, ou autres ont travaillé en chambre, ou dans quelque lieu caché: leur étant fortement défendu de travailler hors les maiſons des Maîtres Orfevres, tenans Boutique ouverte, ſur peine de confiſcation des Ouvrages, des Outils, ſur peine de priſon, & d'amende arbitraire, Patentes de Charles IX. 1564. & Henry III. 1584.

6. S'ils ont toûjours fait leurs ouvrages au titre de l'Ordonnance: ils ſont obligez de reparer le tort qu'ils font lors qu'ils n'obſervent point les Reglemens, *Iſai, v.* 22. François I. 1543. art. 5.

7. S'ils ont fait des ouvrages defectueux, ils ſont reſponſables, & obligez de reparer tous les dommages qu'aporteront les ouvrages marquez à leur poinçon, quoi que vendus par d'autres, Henry IV. art. 3.

8. Si, outre le poinçon du Maître, ils ont marqué leurs ouvrages du poinçon du Roy, François I. art. 18.

9. S'ils ont vendu l'Or & l'Argent à un prix plus haut qu'il ne l'avoient acheté, *S. Thom. q.* 44. *art.* 2. *in corp.*

10. Si pour la façon de leurs ouvrages ils ont pris plus que le prix raiſonnable; il faut reſtituer ce qui excede le juſte prix, *S. Thom. ſuprà.*

11. Si aiant acheté, on change du vieil Or, ou Argent, ils ont été fidelles au poids, & n'ont pris que ce qui eſt reglé par les Ordonnances; autrement il faut faire reſtitution, *Deuter.* 25. *S. Thom. ſuprà.*

12. Si aiant racheté leurs ouvrages, ils en ont donné le prix reglé par les Ordonnances, Fran-

çois I. art.3. & 4. *S. Thom. suprà.*

13. S'ils ont acheté de la Vaisselle ou autres ouvrages dérobez, ou défendus par les Ordonnances : ils sont obligez de les rendre, sauf leurs recours.

14. S'ils ont vendu ou exposé en vente aucune piece fausse & falsifiée, ou s'ils ont feint & changé l'Or & l'Argent, & les pierres precieuses, pour les faire paroître autres qu'elles ne sont de leur nature, Thren.4. v.1. Henry IV. art.

15. S'ils n'ont employé aucun émail dans leurs ouvrages, qui ne fût bien & fidellement mis en œuvre, & sans aucun excés sujet à visitation : étant obligez de reparer tous les dommages, François I. art.5.

16. Si quelqu'un s'est mêlé de l'état de Joüaillier, & de vendre des Marchandises d'Orfevrerie, ou de Joüaillerie, sans auparavant avoir été examinez sur la touche, & qu'il n'eût été reçû audit état, & qu'il ne sçût toucher ce qu'il vendoit & recevoir, Henry II. art.16.

17. Si les Maîtres, Compagnons, Aprentifs, ou autres ont soudé, ou rechargé aucune espece de monnoye d'Or ou d'Argent de billon, leur étant défendu sur peine de punition corporelle, & d'amende arbitraire, selon l'exigence du cas, François I. art.19. Etats d'Orleans, art.149.

18. Si les Maîtres Jurez d'Orfevrerie ont visité tous les mois les ouvrages de chaque Orfevre, & les ont examinez sans faveur ; étant non seulement obligez d'y aporter exactement leurs soins ; mais aussi de rompre sur le champ tous les ouvrages, où il y a le moindre défaut : que si le défaut est considerable, ils doivent porter leurs plaintes à la Cour des Monnoyes, pour être les marchandises confisquées, & les Orfevres condamnez à une grosse amende, François I. art.6.&7.

AFFINER les Fromages. Voyez le mot *Fromage*.

AGAR.

AGARIC. Il vient sur la plûpart des arbres qui portent du gland, l'Agaric verd qui est proprement un excrement, fait en maniere de Champignon ou de morille, qui est rond comme un boulet, & sort ainsi de leur tronc, & s'attache entre l'écorce & le bois pourri, il y a le mâle & la femelle ; pour le mâle on n'en fait point d'état, d'autant qu'il est dangereux. Quant à la femelle, dont on se sert ; pour être bonne, il faut la choisir ronde, legere, douce au toucher & au goût à l'abord, mais ensuite, elle fait sentir une grande amertume. L'Agaric est chaud & astringent, qui apaise les tranchées, la sciatique, la sufocation de la matrice. L'on en fait aussi un syrop qui non-seulement est propre à de telles indispositions, mais qui encore purge la bile, la melancolie, la pituite, & soûlage les maladies du cerveau, le haut-mal, les douleurs d'estomac, & de la rate, & fait uriner ; d'en faire prendre un peu devant les accez de fiévres intermittantes, il en retarde le frisson, & est aussi un contre-poison à toutes sortes de morsures de bêtes venimeuses ; c'est pourquoi il entre dans la Theriaque, l'on en use tout simplement si l'on veut, mais pour le mieux il faudra la mettre infuser dans de l'eau mêlée, où dans du vin, la dose est d'une dragme jusqu'à deux, suivant la force des gens.

AGAT.

AGATHE pierre precieuse, à cause de la diversité de ses couleurs elle est estimée ; c'est une chose admirable qu'il se rencontre de ces Pierres, qui representent diverses choses ; mais si au naturel, que l'on diroit qu'un graveur les auroit faites, il est certain qu'à la regarder, elle fortifie la veuë, & qu'à la tenir dans la bouche ; elle empêche la soif ; celle qui est toute d'une couleur est encore d'une plus grande vertu.

AGENT.

AGENT, soliciteur pour les interêts d'un particulier, d'un grand, ou pour les affaires d'une grande maison, où pour celles de quelques gros Marchands.

AGENT de Change ou de Banque, il faut que ceux qui exercent ces charges, soient habiles & capables d'exercer cette profession, c'est pourquoi il semble qu'il est necessaire qu'ils aient demeuré & servi chez les Banquiers, où chez des Marchands, qui font le commerce des marchandises & de la Banque. Il faut qu'ils soient sans tâche, & gens d'honneurs, sans reproche d'autant qu'ils tiennent en leurs mains l'honneur & les biens des Marchands, Negocians, Banquiers, ils doivent observer les maximes suivantes pour bien réussir.

Primò. Ils doivent être secrets, ils doivent tout voir, tout entendre & ne rien dire, n'y aiant rien de si important que le secret dans les affaires des Negocians, parce qu'un Agent de banque d'une seule parole, qu'il dira mal à propos, est capable d'ôter le crédit, & par consequent de faire faire banqueroute ; de sorte qu'un Agent de Banque a entre ses mains la fortune de ceux qui se servent de son entremise en leurs affaires ; c'est pourquoi il n'y doit jamais manquer ; par exemple un Agent de Banque ne doit jamais parler des negociations qui se seront faites entre les Negocians & Banquiers par leur entremise ; c'est-à-dire, si le change qu'aura pris celui qui les aura fournies, est exorbitant, & bien au delà de ce qu'il vaut sur la place, de même à l'égard des interêts que prend un Banquier ou un Negociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre, parce que c'est faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de change, & d'interêt, qu'il ne doit pour les lettres, les billets & l'argent qu'il fourniroit, passeroit pour un usurier, & celui qui les paye pour un homme qui ne seroit pas bien dans ses affaires, pour avoir pris des lettres ou de l'argent à beaucoup plus haut prix qu'il ne vaudroit sur la place, n'étant point à un Agent de banque de penetrer les raisons, pourquoi un Negociant paye un si gros change, ou interêt, & pourquoi l'autre les prend. Un Agent de banque ne doit non plus raporter les mauvaises paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'argent, ou de disposer des lettres sur la place, par ceux qui les auront dites, en refusant de donner de l'argent, où de prendre les lettres de ce Negociant, parce que cela produit quelquefois de si grands ressentimens en celui qui s'en croit offensé, qu'il s'en vange avec excez, lorsque les occasions se presentent de rendre la pareille, & cela fait quel-

quefois de si mauvais éfets, que cela est capable de ruïner un Negociant, qui bien souvent aura dit les choses plûtôt par la mauvaise humeur où il étoit, que pour un mauvais dessein qu'il eut de l'offenser. Un sage Agent de Banque doit tout écouter & ne rien dire.

La seconde chose que doit observer un Agent de Banque lors qu'un Negociant lui donnera des lettres & billets de change à disposer pour en recevoir de l'argent, est d'éviter autant qu'il pourra de les proposer aux Banquiers ou Negocians, qu'il croira n'être pas des amis de ce Negociant, ou qui se trouvent engagez dans les mêmes affaires; parce qu'outre qu'ils refuseroient d'en prendre & donner leur argent; c'est qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui, & s'ils sont indiscrets & malfaisans, ils ne manqueroient pas de dire dans des occasions, qu'ils ont refusé de prendre les lettres & les billets de ce Negociant, & de lui donner de l'argent, ce qui lui ôteroit son credit.

La troisiéme chose que doit observer un Agent de Banque, est, avant que de proposer les lettres de Change, & billets qu'il aura a disposer; de demander à celui auquel il s'adressera, s'il a besoin de lettres pour tel endroit; ou bien s'il a de l'argent à disposer; si ce Negociant lui demande à qui sont les lettres ou billets qu'il a à disposer; il ne lui doit pas dire, jusqu'à ce qu'il ait répondu qu'il en a besoin, ou non, parce qu'il y a des Negocians si curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'aient pas besoin de lettres ni d'argent à disposer, ils veulent sçavoir par les demandes qu'il font, ceux qui sont dans le besoin: Or il est de la prudence d'un Agent de banque de ne point proposer les lettres & les billets qu'il a à disposer, que celui à qui il est proposé, ne lui aie répondu, oüy, ou non; sinon il faut se retirer; & aller autre part sans répondre à sa demande.

La quatriéme est, que lorsque les Banquiers ou Negocians auront dit qu'ils ont besoin de lettres ou d'argent à disposer, alors il proposera les lettres de change, ou billets purement & simplement, sans exagerer s'ils sont bons ou non; & si celui a qui il les propose, les refuse en disant qu'ils ne lui sont pas propres, il n'est pas necessaire de demander la raison de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la solvabilité de ceux à qui elles apartiennent pour les obliger d'en prendre; parce que si dans la suite les lettres ou billets par lui disposez n'étoient pas payez à leur écheance, par ceux sur qui ils sont tirez, ou ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient à faire faillite, ou ceux qui les auroient fournies devinsent insolvables, ce Negociant ou ce Banquier auroit juste raison de se plaindre de l'Agent de banque pour l'avoir engagé par ses persuasions à prendre les lettres ou billets, ou à donner son argent à un homme qu'il sçavoit bien n'être pas solvable, & cela seroit peut-être cause qui ne se serviroit jamais de son ministere; c'est pourquoi il faut qu'un Agent de banque propose les lettres ou billets de change qu'il a à disposer sans aucune exageration, & qu'il laisse agir volontairement ceux ausquels il les propose pour les prendre ou non.

La cinquiéme maxime que doit avoir un Agent de banque, est lorsque les lettres ou billets, ou ceux qui demandent l'argent, agréeront à celui auquel il les aura proposé, de ménager les interêts de ceux qui lui ont donné leur argent ou leurs lettres à disposer, supposé qu'ils lui eussent donné pouvoir de gagner ou de perdre sur leurs lettres ou billets, ils sont obligez d'en user pour leur plus grand avantage; c'est-à-dire qu'ils doivent les negocier au prix le plus courant de la place, soit pour la perte ou pour le profit, si celui qui prend des lettres ou donne son argent, n'est pas instruit du prix du change & de ce que vaut l'argent sur la place, s'il le demande, il doit lui dire nettement ce qu'il en sçait, afin qu'il ne soit point surpris dans sa negociation.

La sixiéme maxime est, qu'un Agent de banque doit être sincere dans toutes ses actions, il ne doit point se servir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de sa negociation, il doit être modeste en ses paroles, ne rien dire que de bien à propos, sur tout de n'être point grand parleur, car il est bien difficile que ceux qui sont abondans en paroles puissent parler si juste, qu'ils ne s'avisent quelquesfois de dire des choses qu'ils n'ont pas ordre de proposer, ce qui fait qu'ils sont souvent pris au mot.

La septiéme chose à observer par un Agent de Banque, est de ne manquer jamais d'aller tous les jours sur la place, & de visiter les Banquiers & Negocians dans leurs maisons pour deux raisons.

La premiere, parce que le commerce de la Banque & du Change, n'est jamais dans la même consistance, c'est un mouvement perpetuel qui varie d'un moment à l'autre; car les lettres perdent ou gagnent, & l'argent est quelquefois a un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'apresdînée; de sorte qu'il faut toûjours être en action pour sçavoir toutes choses & ne pas manquer les occasions; outre que bien souvent un Negociant ou Banquier aura disposé le matin son argent, ou ses lettres de change, qui aura besoin d'en prendre l'apresdinée, pour subvenir aux affaires qui lui seront survenuës depuis, qu'il n'auroit pas prevûës.

La seconde raison est que, dés le moment qu'un Agent de banque est negligent, & qu'il s'absente de la Ville, un autre plus sedentaire & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne se fut point absenté, & c'est ce qui fait qu'il perd la chalandise de ceux qui se servent de lui, parce que n'étant pas asseuré de lui dans le tems qu'ils en ont precisément affaire pour prendre ou disposer des lettres, & de l'argent, ils se servent d'autres Agens de banque.

La huitiéme chose que doit observer un Agent de banque, est d'éviter la débauche autant qu'il pourra & vivre sobrement; la raison en est que dés le moment qu'il paroit sur la place, ou dans les maisons des Banquiers & Negocians, & que l'on s'aperçoit qu'il n'est pas raisonnable, au lieu de traitter d'affaires avec lui, il sert de joüet & de divertissement; joint que l'on n'a garde de confier ses affaires à un homme qui en cet état manque ordinairement de memoire & de jugement & qui rarement garde le secret, qui est si important aux affaires des Negocians.

Mais quoi qu'un Agent de banque ne soit pas enclin au divertissement, ni à la débauche; neanmoins il peut arriver quelquefois des occasions de traitter des affaires avec des Banquiers & Negocians, qui aiment le divertissement & la débauche, alors comme il ne se peut défendre, ni se dispenser de s'y engager, n'étant pas maître de lui,

il se trouve quelquefois en un état plus propre à se reposer, qu'à negocier des affaires; c'est pourquoi il vaut mieux lorsque cela lui arrive, qu'il s'abstienne de paroître sur la place, & d'aller aux maisons des Banquiers & Negocians, pour ne leur pas donner à connoître son intemperance, & lieu de juger qu'il est sujet à ce défaut.

La neuviéme chose à quoi doit prendre garde un Agent de Banque, est de n'exiger jamais plus grand droit que celui qu'on a coûtume de prendre pour le courtage; c'est à dire, qu'il ne doit exiger jamais d'un Négociant qui lui donnera ses lettres de change, ou ses billets à disposer, plus d'un huitiéme pour cent pour son courtage, qui est le seul droit qu'il peut prendre en conscience, & autant de celui qui les aura pris. Un Agent de Banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit, de ceux qui ne font point de profession mercantille, qui se servent de leur entremise pour avoir de l'argent, ou des lettres de change des Banquiers ou Négocians, sous prétexte qu'ils n'ont pas de connoissance de ce qui leur est dû pour leur droit de courtage; car ils ne ne doivent pas être moins considerez que les Négocians, si ce n'est que volontairement ils voulussent lui donner par forme de present; en ce cas un Agent de Banque peut prendre ce qu'on lui donne, étant plûtôt un effet de la liberalité que de l'obligation.

Enfin les Agens de Banque doivent observer une chose pour la seureté des sommes des deniers qui leur seront deües pour leur courtage; qui est de se faire payer du moins tous les ans; la raison en est que si le Banquier ou Negociant qui leur devroit, venoit à mourir, & que leurs affaires ne se trouvassent pas en bon état, ou bien qu'ils vinssent à faire faillite ou banqueroute, leurs créanciers pourroient leur disputer ce qui leur seroit dû, & le restraindre à la somme à quoi se monteroient les courtages pour les affaires qu'ils auroient negociées pour eux pendant la derniere année, étant un usage qui s'observe en ces rencontres: c'est à quoi les Agens de Banque doivent bien prendre garde pour leur interêt, & celui de leur famille.

AGENS de Banque & de Change. Il n'y a rien qui soit si necessaire, & qui facilite tant le Commerce de la Banque & du Change, que les Agens de Banque, pour six raisons.

La premiere est, que par leur moyen, les Marchands, Negocians, Banquiers sçavent tout l'argent qu'il y a à disposer dans une ville, non seulement par les autres Marchands, Negocians, Banquiers, mais encore par quantité d'autres personnes qui sont de differentes conditions, qui se servent aussi de leur ministere pour la disposition de leurs deniers; & ces Agens sçavent aussi tous ceux qui ont besoin d'argent pour la manutention de leur Commerce.

La seconde, l'on sçait par le moyen des Agens de Banque l'abondance ou la rareté de l'argent qui se rencontre dans les autres villes du Royaume, & dans tous les Païs Etrangers, par les propositions qu'ils font tous les jours aux Marchands, Negocians, & Banquiers de remettre ou de tirer des Lettres de Change; car il est certain que dans une Place étrangere où il y a necessité d'argent, les Agens de Banque proposent ordinairement aux Négocians & Banquiers d'y remettre des Lettres de Change; au contraire, s'il y a abondance d'argent dans les Places étrangeres, & que la rareté soit dans les villes où ils agissent, leurs propositions sont de tirer des Lettres sur les Lieux, & c'est par le moyen des Agens de Banque, que l'on sçait encore s'il fait bon remettre en une ville étrangere pour y disposer l'argent par le ministere des correspondans pour une autre ville étrangere, où il y a disette d'argent, parce que les villes ont correspondance les unes aux autres, de sorte que par ce moyen il y a un mouvement perpetuel de traites & de remises, & c'est ce qui produit le commerce de la Banque & du Change, par le moyen de quoi les Banquiers & Négocians font quelque fois des profits consideraales, par les Changes qu'ils en tirent, qui est un gain licite & honnête.

La troisiéme est, qu'il seroit trés-difficile que les Négocians ou Banquiers pussent avoir si facilement de l'argent ou des lettres de change les uns des autres, s'ils ne se servoient de l'entremise des Agens de change. *Primò*. Parce qu'un Négociant qui auroit besoin d'argent en demanderoit bien souvent à un autre qui en auroit affaire lui-même, qui par le refus qu'il en feroit, donneroit de la confusion à celui qui lui auroit demandé. *Secundò*. Parce que le Negociant ou Banquier qui aura de l'argent à disposer, refusera à l'un, & le donnera à l'autre, qui passera dans son esprit pour un homme plus solvable, quoi qu'il le soit quelquefois moins que l'autre. *Tertiò*: un pere, un frere, un cousin, ou un ami refusera quelque fois lui-même à ses enfans, freres, cousins, & amis qui lui demanderont l'argent & les lettres de change qu'il aura à disposer, qui ne la refuseroit pas si la négociation s'en faisoit par une tierce personne, pour avoir la liberté de disposer ses billets, pour le recevoir plus promtement à l'écheance, & pour n'être pas obligez à lui refuser des continuations de partie, dont ce refus pourroit alterer l'amitié, qui doit être entre les proches & les amis. Or il est certain que quand la disposition des deniers, lettres & billets de change se fait par l'entremise d'un Agent de banque, cela rend le commerce plus libre, & ces inconveniens ne se rencontrent pas si fréquemment, que si les Négocians se les proposoient les uns aux autres, parce que quand les propositions se font par l'entremise d'un Agent de Banque, bien souvent le fils recevra l'argent de son pere, le frere de son frere, le cousin de son cousin, & l'ami de son ami, sans qu'il sçache qu'il vient d'eux, & cela fait qu'il est plus soigneux de satisfaire & payer une personne étrangere, qu'il ne feroit pas, s'il sçavoit qu'il deut à ses parens & amis.

La quatriéme raison est, qu'un Negociant ou Banquier, qui voudra disposer son argent à un prix plus haut, qu'il ne se dispose sur la place, n'oseroit pas lui-même en faire la proposition, crainte qu'il ne passât pour un Usurier, ni un autre même pour le besoin, ou il se trouve, n'oseroit offrir des changes, ou des interêts au delà de ce qu'ils sont dans le courant de la place, par la crainte qu'il auroit, qu'en faisant cet offre à celui auquel il demande l'argent, il n'eut la pensée, qu'il fut en grande necessité, & qu'il ne perdît par là son credit; mais quand c'est un Agent de banque, qui negocie un affaire, celui qui veut avoir le change, ou l'interêt plus haut que le courant de la place, lui découvre plus facilement ses sentimens; il en est de même de celui dont le credit

dit n'est pas si fort établi, car il découvre aussi les siens à l'Agent de banque, du ministere duquel il se sert pour avoir de l'argent, ou des lettres de Change, dont il aura une extrême besoin.

La cinquiéme raison est, que les Agens de banque ne sont pas seulement necessaires pour faciliter le commerce d'argent & de lettres de Change entre personnes de commerce & de banque; mais ils le sont encore pour les autres personnes de toute autre sorte de condition & qualité; car par exemple, si un Maître des Comptes, Tresorier de France, ou autres Officiers de Justice, ont de l'argent comptant, duquel ils ne veulent pas abandonner la proprieté par des constitutions de rente, parce qu'ils auroient besoin de leur argent dans six mois, ou un an, pour acheter une charge à quelqu'un de leurs enfans, ou pour en marier quelques autres; pour ne laisser pas leur argent oisif, ils se servent de l'entremise d'un Agent de banque pour disposer leur argent à quelque bon Negociant, ou Banquier, afin qu'ils en tirent du profit, & qu'ils le puissent retirer à l'écheange du billet qui leur aura été fait, par celui auquel ils l'auront prêté, & c'est ce qui produit l'abondance d'argent dans le commerce.

Si un homme de qualité a besoin d'argent pour acheter une Charge à quelqu'un de ses enfans, faire son équipage pour aller à l'armée ou pour faire quelqu'autre affaire, en se servant du ministere d'un Agent de banque, il en trouve en baillant des seuretez, ou un transport sur son Fermier.

La sixiéme & derniere raison est, que les Agens de banque sont encore tres-necessaires à l'Etat, parce que les Ministres des Princes, des Rois, leurs Fermiers & gens d'affaires trouvent par leur entremise, des sommes de deniers dans leurs plus grands besoins, par la connoissance que les gens de banque ont de toutes les bonnes bourses, & de ceux qui peuvent fournir à point nommé des lettres de Change, pour les lieux où ils en ont besoin, ce qu'ils auroient de la peine à trouver si promptement dans leurs pressantes affaires sans l'entremise des Agens de banque.

A G N.

AGNEAU. Tous ceux qui sont bien amoureux de leurs brebis, n'oublient rien des soins, qu'ils doivent aporter, lorsqu'elles en ont besoin, & sur tout dans le tems qu'ils jugent qu'elles sont prêtes de faire Agneau; leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'agneaux à la naissance desquels, ils ne soignent d'y tenir du monde present, où d'y assister eux-mêmes, si ce n'est la nuit que ces agneaux viennent au monde.

Car on saura qu'une brebis faisant un agneau, travaille autant qu'une femme qui donne l'être à un enfant.

L'AGNEAU quelquefois vient de travers ou les pieds devant, & c'est pour lors que la mere a besoin de secours: c'est pour lors que si on le lui refuse, son fruit court grand risque d'en mourir, & elle tombe dans une langueur capable de la reduire en pareil état.

C'est pourquoi lorsque la nature d'elle-même n'est pas assez forte, ni assez ingenieuse pour faire *auprés de ces Brebis, l'office de Sage-femme*; il faut que le Berger, où quelqu'un destiné à la garde du troupeau, aide à la mere à mettre son fruit dehors; & s'il dedaigne de ce faire, l'on peut dire avec raison, que ce troupeau lui est fort indifferent.

Ce qu'il faut faire quand l'Agneau est né. L'Agneau étant né, on le levera d'abord pour le faire tenir sur ses jambes, & avant que de l'aprocher de la mere, pour l'accoûtumer à tetter, on tire à bas le premier lait de la mere, comme une chose fort mauvaise à l'agneau, & c'est ce que n'observent pas ceux qui ignorent ce que c'est que de gouverner des brebis; on ne manquera point d'enfermer la brebis deux jours avec son agneau, afin de le tenir chaudement & qu'il aprenne à la connoître.

Toutes les brebis qui auront fait agneau, seront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon foin & du son, & seront abreuvées d'eau, qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet.

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces soins s'observeront dans l'endroit de la bergerie, que nous avons destiné pour y mette les agneaux separément d'avec leurs meres.

Si-tôt que l'agneau commencera de connoître sa mere, on la laissera aller aux Champs avec les autres, tandis que son petit sera tenu bien chaudement sans sortir de la bergerie, ou ayant pris un peu de force, on le voit bondir, & demander pour ainsi dire par là, qu'on lui donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut lui accorder en le mettant dehors le soir & le matin, pour tetter sa mere, avant que d'aller aux Champs, pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les agneaux seront renfermez ensemble, dans un lieu de la bergerie separés de leurs meres, par des clayes faites exprés; & ce lieu sera un peu obscur, & garni de bonne & fraiche litiere.

La mere de famille aprés avoir examiné elle-même tous les agneaux, elle en envoyera les plus foibles à la boucherie, & elle gardera les plus forts pour multiplier son troupeau.

On ne songera point à conduire les agneaux aux Champs, qu'à la fin du mois de Mars, & ils demeureront par consequent dans l'étable, depuis qu'ils sont nés jusqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de dificulté d'envoyer les agneaux aux Champs, avec leurs meres; & sur la fin de ce mois, est la saison de les sevrer.

On ne doit point châtrer ses agneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois, & lors qu'on leur aura fait cette operation, on leur donnera du foin hâché mêlé avec du son, pour les rétablir, & leur faire revenir l'apetit, que la douleur de l'incision leur aura ôté. Cette operation est necessaire, car si on ne châtroit pas les agneaux, il arriveroit qu'ils deviendroient tout autant de Beliers qu'il y en auroit; ce qui causeroit du desordre parmi le troupeau, à cause que venant à tout moment à s'entrebattre, sur tout lors que les brebis seroient en chaleur, ils se détruiroient les uns les autres, & ne croîtroient que tres-mediocrement.

D'ailleurs, c'est que la chair d'un Belier n'est jamais si délicate, ni si grasse que celle d'un mouton, à cause que cet amour qu'ils ont pour les Brebis, ne les quittant point, consume en eux la meilleure partie de la substance de la nourriture qu'ils prennent, & les rend tres-desagreables au goût, puisqu'on voit même tous les jours, que

lorsqu'on veut se défaire d'un Belier pour être tué, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Pour engraisser les agneaux primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne sont pas engraissés, faites cuire des poids avec du lait; Laissez un peu jeuner l'agneau, pendant que la mere sera aux Champs, ouvrez la bouche de l'agneau, & lui faites un peu prendre de ces pois, & de ce lait, aprés qu'il les aura mâché & avallé, trempez lui le bout de la machoire dans ce lait, & ces poix qui sont dans une terrine, ou grand écuelle de bois, cela lui aprendra a en mâcher tout seul. Vous ôterez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable, elles devereroient tout en peu de tems, ils n'en coûtera pas cinq sols pour engraisser chaque agneau de la sorte, vous les vendrez au double.

Pour avoir des Agneaux primes, qui se vendront un tiers & souvent une moitié plus que les tardifs, il faut mettre la Brebis & le Belier en chaleur dans le tems requis, & la faire couvrir pour lors. Le moyen, c'est de donner à cette brebis du pain tous les jours, une demi livre d'Avoine, & des grains de Chanvre.

Les Agneaux, à cause de leur tendre jeunesse, ont leur maladies particulieres; mais elles sont en petit nombre.

De la Fievre. Du moment qu'on reconnoît qu'ils sont ateints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'auprés de leurs meres: les signes qu'ils en donnent, ne diferent en rien de ceux par lesquels les Brebis nous font connoître qu'elles sont malades, il n'y a que la diference de leur donner les remedes, qu'il y a à observer; ainsi, lorsque la fievre tourmente les Agneaux, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluye qu'on leur fera boire.

De la Gratelle. Bien souvent les Agneaux, aprés avoir mangé de l'herbe de dessus laquelle la rosée n'est point encore tombée, sont ateints d'une gratelle qui leur croit au menton, & pour les en guerir; prenez du sel broyé avec de l'hyssope en pareille dose, frotez en le museau, le palais, & la langue des agneaux grateleux, puis lavez leur cette gratelle avec du Vinaigre, & la frotez aprés du sain doux, & de poix-resine, le tout fondu ensemble; la vertu de cet onguent aura son eficace.

Preparation des parties de l'Agneau pour être mangées. La tête à laquelle on laisse le col, est pour mettre en potage, ainsi que les pieds; & pour faire qu'ils réüssissent, employez-les de cette maniere: on les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit lard, pour être cuits ensemble, avec sel, poivre, cloud de girofle, & fines herbes, cela fait, on fait mittonner le potage avec de l'autre boüillon, qui soit bon, puis on range dessus les têtes d'agneaux, dont on tire la cervelle pour la faire frire, aprés l'avoir bien poudrée de mie de pain: étant frite, on l'arrange aussi sur les bords du plat avec les pieds & le petit lard, puis on les met ainsi sur table.

Tout ce qui se peut manger de l'agneau, est toûjours fort délicat: la fressure se cuit au pot, & se mange ainsi, si l'on veut, ou bien on en fait une fricassée, aprés l'avoir mise en morceaux: cela fait, on la passe à la poële avec le beurre, puis la faisant cuire dans du boüillon du pot, assaisonnée de sel, de poivre, & de cloud de girofle; qu'on n'oublie point, lorsque la cuisson aproche, de prendre des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & de les jetter incontinent; où bien au lieu de verjus, on se sert de crême douce pour épaissir la sauce.

Poitrine d'Agneau. On sert la Poitrine d'agneau frite: & voici comme on y réüssit; on en prend une qu'on mince par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du cloud de girofle, de la ciboule, ou du laurier: on laisse là dedans cette Poitrine quatre heures durant: aprés quoi on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs; puis on la frit à la poële dans du beurre, ou dans du sain-doux; étant ainsi bien frite, on la mange avec plaisir.

Rognons d'Agneau. J'ay dit comme il faloit aprêter les ris de Veau, c'est la même chose des rognons d'agneau, ainsi on n'a qu'à y avoir recours.

AGNUS CASTUS. Ce n'est pas sans raison que cet Arbre s'apelle chaste, puis qu'il fait vivre en continence ceux qui en usent, soit dans le boire, où dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit; il jette plusieurs branches souples, & mal aisées à rompre, ayant les feüilles cinq à cinq, ou sept à sept ensemble, comme le chanvre, longues, étroites; & presque semblables à celles des saules, il est chaud & sec au troisiéme degré, & d'essence subtile, qui le rend aromatique. Les fleurs sortent à la cime des branches, en façon d'épis, la graine ressemble au poivre, mais plus petite, laquelle fait venir le lait, provoque les ordinaires, dissipe la semence, & fait dormir. La prise est d'une dragme dans un peu de vin, la mêlant avec de l'huile, & du vinaigre, & l'apliquant sur la tête; elle est bonne aux lethargiques, & aux frenetiques, en donnant la même dose que dessus, devant le frisson; elle guerit les fiévres quartes, & un voyageur qui en tiendra une petite houssine à la main, ne sera pas sujet à s'écorcher.

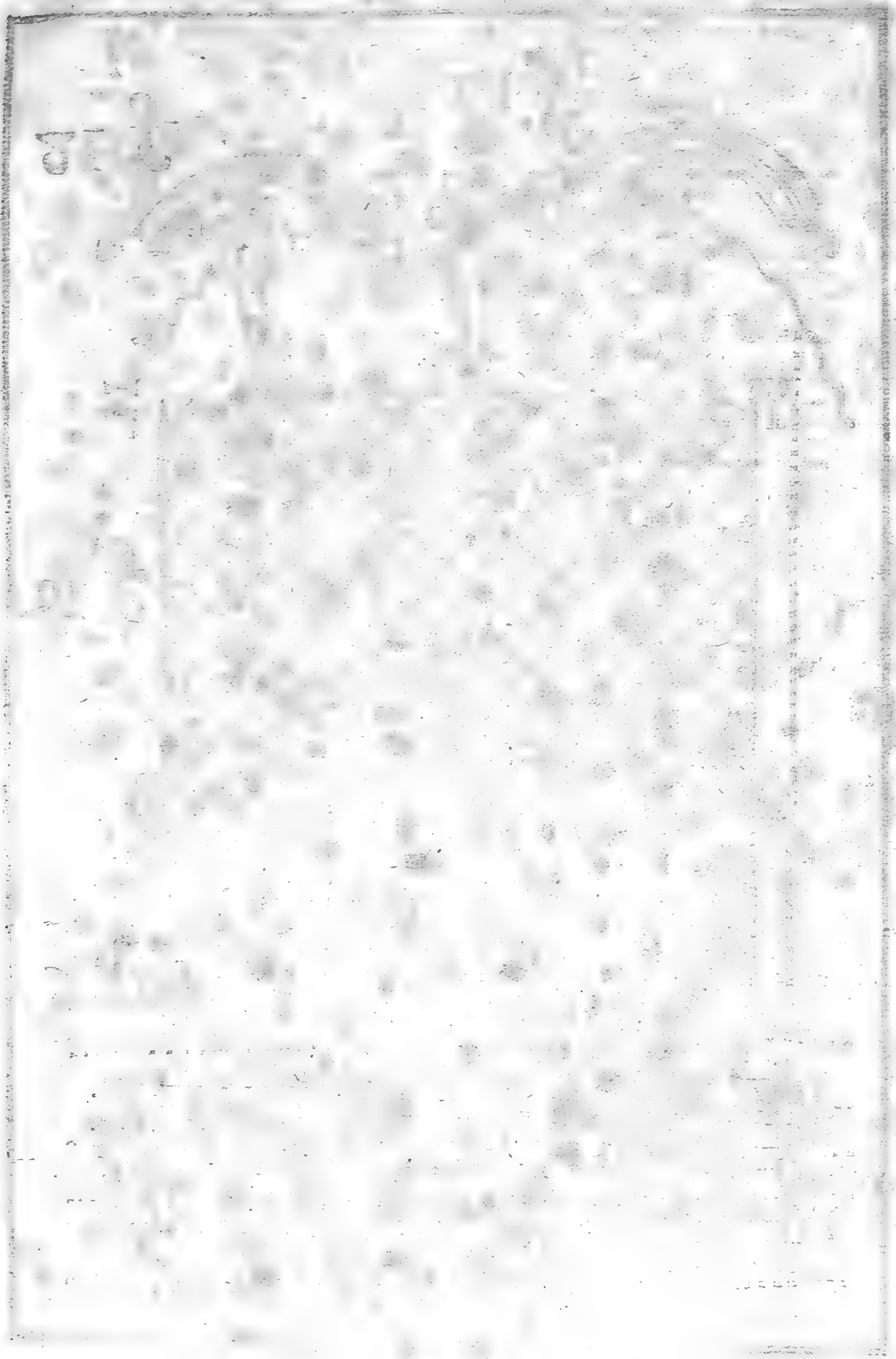
Pour faire des conserves, opiates d'Agnus Castus. Voyez ce mot *Oppiate.*

AIL.

AIL se seme de gousse, ou autrement de caieux, à la fin de Fevrier, & se met trois à quatre pouces avant dans la terre, & de trois à quatre pouces de distance: On les sort de terre vers la fin de Juillet, & on les met secher pour les garder ensuite, d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne soit point humide.

Ses vertus medicinales & ses proprietez. L'ail mangé à jeun est la Theriaque des Paisans en tems de peste, & autres maladies dangereuses, même contre toutes sortes de venin; Il est vrai qu'il excite la soif, & la chaleur par tout le corps, & donne des maux de tête, quand l'on en use souvent; Vous corrigerez facilement ces accidens, si vous mangez de l'âche, ou du persil incontinent aprés. Plusieurs gens principalement les Bearnois, au commencement du printems, mangent tous les matins des Ails avec du beurre frais; par ce remede ils esperent qu'ils seront sains & forts toute l'année.

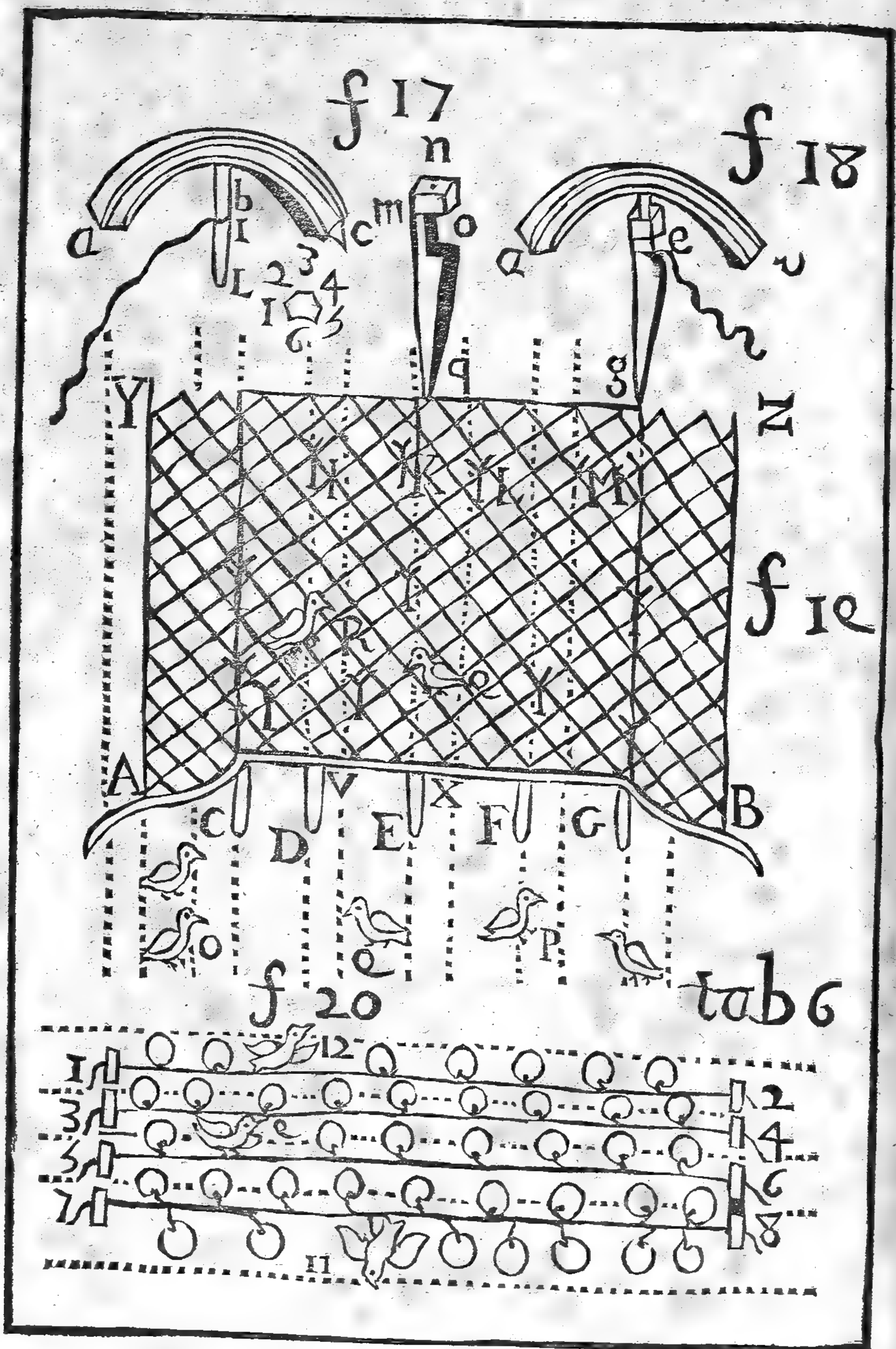
L'AIL apliqué en forme de cataplame sur une morsure de Serpent, ou de Chien enragé, est un



SIXIEME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE LES ALOUETES AU MIROIR.

Table 6. Page 39. I. Partie du I. Tome.



souverain remede ; un liniment fait d'ail, de sel, & du vinaigre, fait mourir les lendes & les poux.

La décoction des Ails entiers donnée en clystere, ou apliquée sur le ventre en forme de fomentation, apaise la douleur de colique, & chasse les vents ; est contre la Toux inveterée, & causée par le froid. Il bon de froter les plantes des pieds, l'épine du dos & les poignets, d'un unguent ou liniment, préparé de trois ails, bien pilez & battus avec sain de porc.

Contre douleurs de dents de cause froide, il n'y a rien de meilleur que de tenir en la bouche, de vinaigre, ou de la décoction d'ail, où apliquer sur la dent trois gousses d'ail pilées, avec du vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, il faut leur faire manger des ails avec du beurre frais, ou bien leur faire un cataplâme sur l'estomac ; ceux qui ont dificulté d'uriner, reçoivent un grand soûlagement en mangeant des ails.

Pour empêcher que les oiseaux ne nuisent aux fruits nouveaux des arbres, il faut pendre aux branches quelque quantité d'ails.

Outre toutes ces proprietez, il en a encore une autre particuliere, qui est d'apaiser la soif, & la faim, causées par une humeur acre, & salée, resiste aux mauvais air, guerit la colique venteuse, & soulage ceux qui ont l'esprit troublé. Etant cuit avec du lait, ou broyé & mêlé parmi du fromage frais, il arrêtera les Catharres & les fluxions ; guerrira ceux qui sont enroüés, tuëra les vers des petits enfans, étant battu & apliqué au doigt annulaire, & mêlé avec un peu de safran, apaisera la douleur de dents. Ceux qui sont sujets au Mal-Caduc, se trouveront soûlagés, s'ils en prennent une gousse, tous les matins à jeun. Et les goûteux pareillement, pendant toute une année. L'on guerira la fiévre, donnant une gousse d'Ail broyée dans un verre de vin blanc, avec trente grains de poudre de mirrhe le jour de l'accez, lorsque le frisson commencera à prendre.

A I R.

AIR. Il n'y a rien qui puisse plus aisément alterer nos corps & nos esprits que l'air ; car de sa constitution dépend entierement la bonne & mauvaise disposition des esprits, des humeurs, & de toutes les parties du corps ; c'est pourquoi, pour vivre bien sain, & fort long-tems, il faut respirer un bon *Air*, & fuïr le mauvais, ou du moins le corriger.

Le bon *Air* vivifie les esprits, réjoüit le cœur, subtilise les sens, aiguise l'entendement, & fortifie les membres, si bien que toutes les parties, tant animales, vitales, que naturelles en sont plus parfaites dans leurs actions, & par consequent celui qui est oposé, cause des effets tout contraires.

Lorsque l'*Air* est alteré, ou corrompu, si l'on ne peut s'en éloigner, l'on pourra le purifier par artifice, en brûlant du romarin, du genévre, du cypres, du laurier, du serment de vigne, du bois d'aloës, de santal, ou des gommes aromatiques, comme de l'encens, du stirax, du calamus, du benjoin, & autres semblables. Il y a des plantes qu'il faut rejeter, comme le noyer, le figuier, les choux, l'hieble, & la ruë.

A L I S.

L'ALISMA a ses feüilles comme le Plantin, mais plus étroites & plus tournées contre terre. Sa tige est menuë & haute plus d'une coudée, avec une tête faite en bouquet ; ses fleurs sont menuës, de couleur blanche, pâle. Ses racines sont semblables à celles de l'Ellebore noir, menuës odoriferantes, & un peu grosses. Il nait dans les lieux Aquatiques, & il est un peu abstersif. La racine beuë au poids d'une dragme, sert contre les morsures venimeuses, & les maux de matrice. Sa décoction étant beuë rompt la pierre dans les reins & provoque les mois.

A L O E'S.

L'ALOE'S à les feüilles semblables à celles de la Squille ; elles sont courtes, épaisses, un peu larges, rondes & qui s'ouvrent en arriere. Elles sont dentelées des deux côtez, par intervales de certaines pointes courtes, rangées en scie. Sa tige est presque semblable à celle de l'Aphodille : sa fleur est blanche, & son fruit est comme celui de l'asphodelus. Toute cette plante est puante, extrémément amere au goût, étant attachée à une seule racine, comme à un pieu fiché en terre.

Il croit en abondance dans l'Inde, dans l'Arabie & d'autres lieux Maritimes.

Il est fort amer & reserre moderement, étant lavé, il fortifie & purge l'estomac ; il lâche le ventre & fait dormir. Le trop grand usage nuit à ceux qui ont de la disposition à la phtisie ; il est bon contre le débordement de bile, & étant mêlé avec les autres Medicamens, il les empêche de nuire, outre quantité d'autres proprietez. Voyez *Dalech Tome 2. livre 16. ch.28.*

Cét Arbre croit aux Indes, dans des lieux fort sauvauges, ceux qui ont été sur les lieux, disent qu'il est grand comme l'Olivier, quant à la fleur & au fruit, ils ne l'ont pas vû à cause du danger qu'il y a d'être tué par les Tigres & autres bêtes feroces. C'est pourquoi pour en avoir, on s'assemble plusieurs en troupes pour les chercher, & en couper. Le meilleur a une couleur fort brune, il est rempli de veines grises, & d'une humeur grasse ; & quoi qu'il soit pesant, il ne va point au fond de l'eau. L'on s'en sert non-seulement aux parfums ; mais encore en Medecine, comme étant fort cordial ; il ôte les tranchées, guerit la dissenterie, la foiblesse d'estomac, & la douleur de côté qui procede du foye, rend l'haleine agreable & empêche de suër.

A L O U.

ALOUETES. *Pour prendre les Alouëtes au miroir.* On les prend diversement, la maniere la plus commune est avec des napes, qui se tendent comme pour les Ortholans ; c'est pourquoi on fera toutes les mêmes observations, à la reserve que les apellans seront à terre, au lieu qu'on met les Ortholans sur de petites fourchettes, & qu'il y faut un miroir. Faites ainsi qu'il est representé dans la sixiéme table par les figures 17. & 18. Et pour le faire prenez un morceau de bois, épais d'un pouce & demi, & le coupez en arc un peu bas, qu'il ait neuf pouces de distance, d'un bout à l'autre, il faut qu'il garde son épaisseur par le bas, comme vous voyez la portion, ou fausse piece marquée des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. car le côté marqué 6. est le dessous, & les autres pans achevent le tour de toute l'épaisseur du bois ; ensorte que le dessus n'a que demi pouce de large, les cinq faces 1. 2. 3. 4. 5. seront toutes entaillées en creux, pour y mastiquer, ou coler des petits morceaux de mi-

roir; il faudra faire un trou par le milieu du dessous, à l'endroit de la marque de la lettre 6. & y mettre une cheville de bois, longue de six pouces, & grosses comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou au milieu. On aura un autre morceau de bois, long d'un pied, & épais de deux pouces en quarré, pointu par le bout, il faut lui faire un entaille, haute de deux pouces & large d'un pouce & demi, on percera ce morceau de bois, par le dessus du bout, pour y faire entrer la cheville, qui doit baisser d'un pouce avant dans le trou, & s'y mouvoir facilement.

Quand elle sera placée, passez une fiscelle dans le petit trou, & le miroir sera achevé, lequel il faudra poser & piquer en terre au milieu des deux napes, & un peu devant des muettes, en telle façon que la personne qui sera dans la Loge, tirant la fiscelle, le miroir tourne de côté & d'autre, ainsi que ces petits molinets, que les enfans font tourner dans une noix, qu'ils apellent guindres, où noisoles; cette invention sert lorsque le Soleil paroit, il faut les faire marcher incessamment, tous ces miroirs éclatent, ce qui donne envie aux oyseaux de voltiger aux environs pour voir ce que c'est, & lors qu'ils sont à hauteur convenable, on les prend. La vraye saison de cette chasse, est depuis le mois de Septembre, & principalement le matin pendant les gelées blanches.

Autre maniere de prendre des Aloüetes de nuit avec un filet. On prend grande quantité d'Aloüetes la nuit avec un filet, quelques-uns se servent du feu, avec le filet. Pour en prendre de cette façon, il faut avoir un filet apellé *Traineau*, qui s'ajuste, & se fait de même, à la reserve que les mailles n'ont qu'un pouce de largeur, & qu'il doit y avoir un reste par le derriere, long d'un pied traînant à terre, afin que les Aloüetes ne laissent passer le filet sans s'élever. Pour les prendre avec moins de peine, il est à propos de se promener au soir au long des pieces de terre ensemencées, des terres en friches, qui en sont proches, des endroits où on a cueillis de l'Avoine, ou de chaumes coupez bien bas de terre, on les voit sur le tard voler en troupes, & se reposer dans l'un de ces endroits, qu'on remarque pour y retourner la nuit, avec le *Traineau*, qui est attaché avec deux perches, & porté par deux personnes fortes, lesquelles marchent vîte, dans le champ où elles ont été remarquées; & quand ils entendent voltiger quelque chose, laissent tomber les perches, & courent au filet, pour prendre ce qu'il s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le tems de remarquer le soir les Aloüetes, vont seulement traîner le filet au hazard, sur les lieux où ils croyent trouver le gibier. Vous serez averti, que par fois il se rencontre sous le filet, des Perdrix ou quelques Beccasses, lorsque le *Traineau* ne fait pas de bruit, comme par exemple, sur le bled verd. Cette chasse est d'autant meilleure, que la nuit est plus obscure, & qu'il fait froid: Ce n'est pas la peine de s'y arrêter, quand la Lune est claire.

Pour prendre les Aloüetes à la ridée. Les Païsans prennent encore les Aloüetes avec des filets, qu'ils attachent bout à bout, ils nomment cette façon de chasse *la Ridée*. L'hyver lorsqu'il géle bien fort ces oyseaux vont en grandes bandes, & volent d'une campagne à l'autre pour chercher à manger, & lors qu'on les fait lever, ils volent bas, ridans contre terre, & se posent où elles en voyent quelques autres; c'est pourquoi on en prend facilement, & en quantité. Les filets dont on se sert, ne sont autres que les deux napes, dont on se sert pour prendre les Aloüetes au miroir; qu'on attache bout à bout, il faut avoir trois bâtons, longs de cinq ou six pieds, bien droits, & assez forts, avec une coche à chaque bout, à l'une desqu'elles sera attaché d'un côté un piquet, long d'un pied & demi, & de l'autre une petite cheville, de deux ou trois pouces de longueur, un de ces trois bâtons, aura deux piquets, attachez au bout, à l'oposite l'un de l'autre, & y aura aussi deux petits bâtons ou chevilles liées, au côté de chaque piquet, à chaque bout une, pour y mettre le filet & le bout, où sont attachez les deux piquets, & au côté de chaque piquet des chevilles, & quand on veut prendre des Aloüetes, il faut s'en aller trois ou quatre personnes de compagnie dans une Campagne, qui soit unie; c'est-à dire, qui ne soit point montueuse, & déployer les filets & les étendre de long, puis attacher les trois bâtons aux deux bouts & au milieu, & mettre le bâton, auquel il y a deux piquets, au milieu, afin que le filet tourne plus facilement, & promptement, étant guidé par ce bâton, qui tournera entre les deux piquets, que vous joindrez en terre, & les deux autres bouts vis à vis l'un de l'autre; ensorte que les quatre piquets se trouvent tous piquez en ligne droite, & que la corde du bas des napes soit fort roide; ayez une corde cablée, longue de douze pieds, que vous attacherez d'un bout au bâton, & de l'autre à un piquet, qu'on fichera en terre, vis à vis des piquets. Vous mettrez pareillement un autre corde longue de dix pieds au bout du bâton; avec un piquet à l'autre bout, que vous coignerez en terre, au droit des autres, le tirant de toutes vos forces, pour faire, que la corde d'en haut soit aussi roide que celle d'en bas, il faudra avoir une autre corde longue de dix ou douze toises, que vous passerez dans une poulie, & l'attacherez d'un bout au bâton, & l'autre sera lié à un piquet derriere la Loge, qui doit être faite de chaume, autour de quelques brins de bois, on arrêtera la poulie, à quinze pieds du filet, à l'endroit marqué, avec une corde liée à un piquet; desorte que l'espace d'entre la poulie & son piquet, soit d'un pied & demi de longueur, & que la poulie avance de deux pieds en dedans du bas du filet, afin qu'il tourne plus vîte. Le tout étant ajusté, une personne s'asseoira dans la Loge pour tirer la corde & faire tourner les napes, si-tôt que les premiers oyseaux de la troupe seront au dessus du bas du filet, pendant qu'il y prendra garde, les autres s'en iront faire lever les Aloüetes, & les chasseront du côté où sont tenduës les napes, afin de les contraindre d'y aller: les personnes se doivent disposer, ensorte que le gibier, soit comme entre les trois personnes; mais il faut que les deux qui marcheront, avancent plus que celui du milieu; par ainsi les Aloüetes se verront comme enfermées de trois côtez, & seront obligées de voler droit, par dessus les filets, & pour les y faire encore plûtôt aller, ayez une fiscelle, qui soit bien longue, laquelle vous attacherez d'un bout à la pointe d'un petit bâton, qui sera haut d'un pied & demi, ou deux pieds, piqué droit en terre à deux pieds proche des napes, & delà elle passera sur une petite fourchette, de même hauteur, que l'autre verge, & piquée pareillement en terre, & l'autre bout de cette fiscelle sera porté à la Loge. Liez à cette

ficelle trois, ou quatre oyseaux, qu'on attachera par les pieds, avec des petites ficelles, longues d'un pied & demi, & lorsque la personne, qui sera dans la Loge, verra voler la bande d'Aloüetes, il fera voltiger celles de la ficelle, en la tirant un peu, & quand les autres les apercevront, elles s'y en iront tout droit; lorsque le guetteur les verra aprocher, il doit tenir les deux mains sur la corde, toute prête à la tirer, quand il sera tems, que les filets se levent.

Comme les Païsans prennent les Aloüetes avec des Lacets. Les Païsans qui n'ont point de filets, se servent de collets où Lacets, pour prendre les Aloüetes, pendant les grands froids, ils observent les lieux, où elles se plaisent le plus, parce qu'elles y sont souvent, & pour les y attirer davantage, ils y jettent de l'Avoine, celui qui veut en prendre, tend des collets, il met dessus divers sillons ou planches de terre, les unes proches des autres, des ficelles longues d'environ quatre ou cinq toises chacune, qui sont arrêtées avec des piquets à chaque bout, il attache à ces ficelles plusieurs lacets faits d'un brin de crin de Cheval, en double, lesquels sont à quatre doigts les uns des autres, & jette aprés cela de l'Avoine tout au long des ficelles, & de crainte qu'on ne lui dérobe celles qui s'y prendront, en son absence, il va chercher au loin où il y en a quelque bande, & les fait voler du côté qu'il a tendu, où elles se vont poser; & aussi-tôt qu'elles découvrent le grain, & qu'elles s'y jettent, on en prend une quantité prodigieuse; il s'y prend aussi bien d'autres oyseaux, que des Aloüetes, & tous demeurent pris par les pieds, parce que cheminant pour chercher le grain, ils passent par hazard les pieds dans le lacet, qui est délicat, & l'emportent avec eux jusqu'à ce que le collet soit tout à fait ferme, & qu'il les arrête.

Pour prendre une compagnie d'Aloüetes sous un filet. Voici une autre maniere bien facile, pour prendre une bande d'Aloüetes; il ne faut point de filet particulier, puisque toutes sortes de filets peuvent servir à cette chasse, pourveu que les mailles n'en soient pas trop larges, & que le filet soit assez grand; comme seroit une tirasse dequoi on prend les Cailles, celui qui voudra se divertir, à prendre tant les grosses Aloüetes que les petites apellées Cotrelus, ou Trelus. Il faut avoir premierement, trois ou quatre douzaines de petites fourchettes hautes d'un pied, & fort menuës; les mettre en un paquet avec le filet, dont on se veut servir, qu'il faut porter sous le bras & se promener dans les Campagnes, jusqu'à ce qu'on aye rencontré une bande d'Aloüetes, lesquelles étant découvertes, il faudra les assurer en cette sorte. On tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois, ne les aprochant d'abord qu'à cent pas, & puis en tournant peu à peu, on s'en aprochera, jusques à trente ou quarante pas. La personne qui les tournera ainsi, ne doit point s'arrêter, quand il en sera proche, autrement elles s'envoleroient; mais il marchera continuellement & doucement de côté & d'autre, étant courbé, contrefaisant une Vache qui paist, & lors qu'il les verra sans crainte, il déployera le filet de travers les raises & planches de bled, ou de gueret, comme on voit par les espaces, qui sont entre les lignes pontuées, à cinquante ou soixante pas loin des des Aloüetes, & l'étendre tout au tour; desorte que la corde, soit du côté des oyseaux, il faudra piquer tout droit, de deux en deux pieds les petits bâtons fourchus, sur lesquels la corde ou bord du filet portera, laissant traîner à terre les deux côtés, pareillement le dernier, aprés quoi l'on piquera le reste des autres fourchettes, pour toute le milieu dudit filet, quand le filet sera ajusté, on ira faire le tour au dessus des Aloüetes, & cheminant de côté & d'autre, l'on les aprochera peu à peu, pour les faire marcher, ce qu'elles feront lorsqu'on les pressera; si elles étoient trop écartées, il faudroit les tourner pour les faire amonceler, & les conduire jusques sous les filets, elles y entreront facilement, où étant entrées on jettera un chapeau en l'air en courant à elles, afin de les empêcher de revenir du côté qu'elles auront entré, & si-tôt qu'on sera au bord, il faudra arracher la premiere rangée de fourchettes, & fermer le filet tout autour comme une cage, pour prendre le gibier à son loisir.

Pour aprêter des Aloüetes comme il faut, on commence par les plumer au sec, puis à leur écorcher la tête, observant de ne les point vuider; cela fait, on les pique de lard; puis leur passant une brochette en travers, on les attache toutes à la grande broche pour les faire rôtir, & lorsqu'elles le sont, on y jette dessus de la mie de pain en poudre avec du sel, on leur met dessous une rotie, & une sauce comme aux Beccasses.

Aloüetes en ragoût. Prenez des Aloüetes, plumez-les, vuidez-les, passez-les à la poële, avec du lard fondu & un peu de farine, mettez-les dans une terrine avec du bouillon & du vin blanc, assaisonnez-les de sel, de poivre, de canelle; laissez-les cuire ainsi jusqu'à ce que la sauce en soit courte; mettez-y un jus d'orange & puis les servez.

AMAN.

AMANDES. *Pour faire des Amandes vertes.* Il ne faut point de sel, comme aux Abricots, mais il faut se servir de la lessive de cendre, ou de gravelée, & lorsqu'elles sont bien lavées & nettoyées les jetter dans de l'eau bouillante, comme il est dit, & regarder avec une épingle qu'elles ne cuisent trop, parce qu'elles s'ouvriroient, puis vous les jetterez dans l'eau fraiche, les mettrez égoûter; ensuite vous les mettrez dans un Sucre clarifié, qui soit leger: lorsque vôtre Sucre bout, les jetter dedans, afin qu'ils prennent leur verd, & les achever promptement de peur qu'elles ne noircissent, & pour les garder livre pour livre, comme il est dit, & prendre garde que le syrop ne soit, ni trop cuit, ni pas assez.

De tous ces fruits ci-dessus, que l'on appelle *Confiture*, pour en faire des compotes, lorsque vos fruits sont passez à l'eau, il ne faut que cinq à six onces de sucre tout au plus, pour livre de fruit, & faire cuire le sirop comme si c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclaircissent assés en jettant leur humidité. Voilà comme l'on fait de bonnes compotes de tous les fruits nommez-ci-dessus: y aiant peu de sucre, ils conservent tout le goût de leur fruit.

Compôtes d'Amandes vertes. Il faut, de même que les Abricots, passer les Amandes à la lessive de cendre ou de gravellée, & les gouverner tout ainsi que les Abricots; car elles se font de la même maniere: & si vous vouliez en tirer au sec, aprés qu'elles

les ont été au Sucre, vous mettrez du Sucre clarifié dans une poële, & le ferez cuire à la plume, & aussi-tôt, vous jetterez vos Amandes dedans, aprés les avoir fait égoûter sur un tamis. Cela fait, vous les remettrez sur le feu, les remuërez bien, & les ferez bouillir, parce qu'elles auront décuit vôtre Sucre à la plume, puis vous les retirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir à moitié, puis avec une cuillere, où le dos de vôtre écumoire, vous froterez vôtre Sucre tout autour de la poële, jusqu'à ce que vous l'ayez troublé par tout; vous les tirerez ensuite avec vôtre écumoire, en ferez égoûter le Sucre, & les rangerez sur un clayon de fil d'archal; ou sur de la paille épluchée, que vous rangerez sur un plat ou terrine; ainsi vos Amandes seront seches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez, de seches ou de liquides. L'on peut tirer les Abricots verds de même.

AMANDES *à la Praline*. Il faut prendre pour 2. livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de Sucre, le faire cuire à la plume, puis vous jetterez vos Amandes dedans, vous les remuërez bien, avec vôtre spatule, & prenez bien garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële, remuëz-les toûjours bien, jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le Sucre, qu'elles soient bien Pralinées, menez les doucement sur un petit feu, à la fin, pour faire fondre les égremilles du Sucre, & faites-ensorte qu'il n'en reste point, que tout s'attache autour des Amandes: prenez bien garde qu'elles ne se mettent point en huile; & lorsqu'elles seront faites, elles peteront, pour lors vous pouvez les ôter, vous les laisserez dans la poële, & vous les couvrirez avec quelque chose pour les faire ressuyer, puis les laisserez refroidir, & les mettrez dans des boëtes: vous pouvez Praliner des Avelines de même.

AMARANTES *fleurs des Amarantes*. L'Amarante fait une fleur semblable à une pannache, teint d'une couleur de pourpre si vive, qu'elle se maintient long-tems, sans rien perdre de sa couleur, même en la mettant secher au four, elle se garde pour l'hyver; auquel tems la mettant tremper dans l'eau; elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été, elle fleurit dépuis le mois d'Aoust, jusques à la fin de l'Automne; elle se plait dans un lieu, où il ni ait pas trop de Soleil, dans une tres-bonne terre, qui doit souvent être arrosée.

Les Amarantes & de leur terre. Les Amarantes rares particulierement, veulent être semées & élevées sur couche de bonne chaleur, avec les cloches de verre; au commencement du mois d'Avril, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle Lune, s'il se peut: mais aprés qu'elles seront deux pouces de haut, & qu'elles auront quatre ou cinq feüilles, il faut les faire au grand air, en élevant lesdites cloches, sur des fourchettes, & lors que les nuits seront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de dessus lesdites Amarantes, & les remettrez sur les fourchettes, au matin, & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines, & plus si vous voulez: & quand lesdites Amarantes seront bien fortes, & que le doux tems sera venu, qui sera environ la fin de May, ou au commencement de Juin, vous les planterez ou vous voudrez, avec leur motte, & par un tems de pluye, s'il se peut; c'est une fleur extrêmement délicate a élever aux païs froids.

Voilà la maniere comme il faut gouverner les belles Amarantes, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure; c'est-à-dire, dés le mois de Juillet.

Mais lors qu'on les desire plus tard, on les seme en pleine terre, bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots, au commencement de May, & en ce cas elles ne portent qu'au mois d'Aoust.

Au lieu de pure terre, l'on peut mettre des crottins de cheval tous chauds, dans de grands pots, les bien presser, & mettre deux pouces de haut de bon terrein par dessus, où il y aura du sable mêlé avec, & semer les Amarantes dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

On estime, il est vrai, qu'elles viennent mieux dans des pots, qu'en pleine terre; il faut arrouser les Amarantes.

Il est bon de les avoir tôt, afin que leur graine ait tout le tems de bien meurir, & même il faut la laisser dans la serre durant l'hyver sur fleur & dans sa paille, quelque seche qu'elle paroisse être, jusqu'à ce que les gelées fortes soient passées, alors vous la grainnerez, si bon vous semble.

Les tres-belles Amarantes sont bordées de jaune, & il en vient parmi elles qui donnent autant de diverses figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied, qui est tout de fleur, & en tres grande quantité, jusques à la grosseur d'un pied ou environ de largeur, & de hauteur d'un pied & demi & plus.

Cette fleur dure deux à trois mois & plus, & est une espece d'immortelle, il y en a de plusieurs couleurs; Sçavoir, de violettes, de pourpre, de cramoisi, d'oranges, de rouges, de jaunes, &c. c'est une fleur merveilleuse, & des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort en estime parmi ceux qui la connoissent bien.

AMBR.

AMBRE-GRIS. Plusieurs Naturalistes tant anciens que modernes, n'ont encore pû découvrir bien au vrai, d'où venoit l'Ambre, ni dequoi il étoit composé. Depuis peu d'années plusieurs Curieux en ont fait des recherches tres-exactes, & ont trouvé que ce n'étoit autre chose qu'un bitume engendré, ainsi que le Corail, dans des endroits particuliers de la mer, qui par des agitations extraordinaires, faisoit qu'il s'en détachoit par fois des morceaux assez considerables, qui n'ageant sur l'eau, étoient poussés par des vagues sur le sable, & sur le gravier. *L'Ambre* est chaud & sec, qui est propre comme le Musc, à toutes les maladies du cœur & du cerveau, causées d'humeurs froides; c'est pourquoi il convient mieux aux personnes d'âge qu'à la jeunesse. La dose ordinaire est de six à sept grains par jour; il est toutefois plus doux pour les femmes, que le Musc. Il a encore cela de plus, qu'il rassasie les faméliques étant mêlé parmi de la boüillie, ou du fromage, ou de l'huile.

AMBRE-GRIS. Vous reduirez en poudres fines les drogues suivantes, que vous passerez au fin tamis; Sçavoir, une once d'Amidon, une once Iris de Florence, demi once de Spalatum, une once de Benjoin, une once & demie de Sperma ceti, & une drame de bon Musc d'Orient, que vous ferez

dissoudre separément dans de l'eau de canelle distillée,& vous ferez detremper une suffisante quantité de gomme adragant dans de pareille eau de canelle, & de tout cela formerez une pâte que vous mettrez en digestion, comme il a été dit dans le mot de Musc, & quand vous jugerez qu'elle sera suffisamment seche, vous la garderez pour l'usage dans une boëte avec du cotton, & la tiendrez si bien bouchée, qu'elle ne craigne point l'évent, vous la pourrez conserver dix ans dans sa bonté.

Ambre jaune. Pour faire l'Ambre, vous ferez en cette maniere le *Succinum*, c'est-à-dire l'Ambre; prenez du Cristal,lequel vous mettrez en poudre tres-menuë, & des blancs d'œufs, en aiant ôté le germe; lesquels vous battrez & écumerez jusques à tant qu'ils se tournent en eau; vous mêlerez dedans la susdite poudre, & les battrez, y ajoûtant un peu de Saffran en poudre, si vous voulez avoir un Ambre jaune; puis jettez tout celà dans une canne, ou dans quelque boyau, ou dans quelque phiole de verre; & le mettez dans l'eau boüillante jusques à tant que vous verrez qu'il aura aquis une substance dure & solide. L'aiant tiré hors, polissez-le sur marbre, & faites-le à la forme & figure qu'il vous plaira. Si vous voulez avoir de petites boules qui vous servent en Chapelet, ou en manche de coûteau, percez-le avant qu'il soit sec, puis mettez-le au Soleil; vous pourrez aussi, selon vôtre desir, mêler une autre couleur; & par ce moyen avoir des pierres qui ressembleront & seront prises pour fines & precieuses: Mais alors, avant que de cuire la matiere, il la faut couler, afin que le corps soit transparant & luisant.

AMBRE. Mettez du Mastic fondu & passé par l'étamine, dans un pot de terre, afin qu'il se purifie de ses ordures; & qu'il paroisse plus reluisant; aprés vous prendrez un peu de racines de *Curcuma*, & les mêlez avec vôtre matiere, puis formez les choses qu'il vous plaira; encore se fera-t-il, si on met du Tartre ou lie de Vin blanc crud, avec du Cristal liquifié, & qu'on le mette dans un vaisseau, qui ait l'orifice enduit & bien bouché; & qu'on le tienne au feu par l'espace d'un jour naturel.

Pour faire de l'Essence de Musc & d'Ambre, Prenez une dragme d'Ambre, & une demi dragme de Musc, que vous mettrez dans une bouteille avec une chopine d'Esprit de vin, si vous voulez qu'elle soit plus forte, vous n'y en mettrez que demi-septier; mais elle est fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée vous l'exposerez au Soleil, ou vous la mettrez dans du fumier l'espace de six semaines ou de deux mois, comme celle ci-dessus.

AMI

AMIDON. Pour faire l'Amidon, il faut prendre du plus beau froment & le bien monder ou choisir, ensorte qu'il n'ait que le grain; le mettre tremper bien à son aise, lors qu'il fait bien chaud le mettant au Soleil, & changeant l'eau matin & soir. L'eau de pluye ou de riviere est la meilleure. Lorsque le grain se crève facilement sous le doigt, c'est une marque qu'il y a été assés: Il creve plûtôt, lors qu'il fait bien chaud, le plus de tems qu'il faille, c'est douze jours, s'il ne fait chaud.

Il faut ensuite avoir un sac fait exprés, d'une demi-aune de long & d'un quart de large, d'une toile rousse un peu claire & propre pour en ôter le chas. Il faut avoir une autre bennesbien propre, & y mettre un ais dessus, qui soit propre & bien uni; prendre ensuite cinq poignées de grains, & les mettre dans le sac bien cousu, afin qu'il ne creve pas en pressant & frotant avec force, comme si on frotoit & lavoit un étoffe ou un gros linge. Tout ce qui sort du sac, tombe dans la benne, & lorsque la fleur du froment ne peut pas bien sortir, il faut tremper de tems en tems, le sac dans l'eau pour l'aider. Lorsqu'il ne reste plus que la chasse, il faut renverser le sac pour le bien racler & netoyer, pour y mettre d'autres grains, jusqu'à la fin.

L'AMIDON étant au fond de la benne, il s'amasse une eau rousse au dessus, qu'il faut égoûter, penchant doucement la benne, de tems en tems; y mettre ensuite de l'eau fraiche, & bien remuër le tout, & le passer dans un linge, remettre encore dans la benne avec de l'eau, l'égoûter quatre ou cinq fois; sans le passer, & le laisser au Soleil. Lorsqu'il ne restera plus de l'eau dans la benne, il faut couper l'Amidon dans la benne par morceaux pour l'en tirer, étendant un linge sur un ais, pour mettre l'Amidon dessus, & l'exposer au Soleil ou à l'air, pour le bien secher, & enfin l'enfermer.

Lors qu'on veut s'en servir,on en prend ce qu'on veut & on le met tremper dans l'eau toute une nuit,& on le change quatre ou cinq fois d'eau.

AMITIE'. *L'Amitié* parmi les associez dans le negoce est tout à fait necessaire, pour y réüssir. Tout le bonheur ou malheur de leurs affaires communes dépend d'avoir entre eux cette amitié.

La deference procede de l'amitié respective,que des Associez ont l'un pour l'autre, sans laquelle ils n'agissent qu'avec desordre & confusion, parce que la déference qui est entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien sans l'avis & le consentement mutuel de l'un & de l'autre; & cette bonne intelligence, fait qu'ils travaillent & agissent chacun en particulier pour le bien commun de la societé.

Au contraire, s'il n'a point d'amitié ni de déference entre les Associez, il ne s'accordent jamais bien ensemble,en toutes les entreprises qu'ils font pour leur negociation; ils ni réüssissent jamais. La raison en est, que se contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faisant jamais rien de concert, ils ne sçavent ce qu'ils font, & l'un défait, ce que l'autre à fait; ainsi toutes leurs affaires vont en desordre & en confusion.

La seconde chose a observer, est de si bien regler les choses, par l'acte de societé, que rien ne puisse alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entre eux; & pour cela j'estimerois à propos qu'ils vécussent chacun en leur particulier, parce que rarement les femmes s'accordent ensemble, sur les heures du manger, & sur la qualité des viandes,dont chacune d'elles voudroit avoir le choix. Ce ne sont là que les moindres sujets de division entre les femmes.

La troisiéme, est de prendre une bonne resolution,que quelques differents qui surviennent pendans le tems de la societé entre leurs femmes, cela ne sera point capable de rompre, ni d'alterer l'amitié & la bonne intelligence qui doit être entre eux: car il est vrai de dire que la plûpart des so-

ciétez finissent avant le tems de leur écheance, par le caprice & la mes-intelligence des femmes, dont bien souvent les maris veulent, par une sorte de complaisance, prendre inconsidérement le parti.

La quatriéme, est de partager entre eux les choses à quoi ils doivent être employez, tant en achat qu'en la vente des marchandises, à tenir la Caisse & le Livre de raison, & regarder à quoi l'un & l'autre seront plus propres.

Celui qui est d'une humeur active, est plus propre à l'achat & à la vente, que celui qui l'est moins & qui aime le repos; c'est pourquoi le plus actif des deux Associez doit être employé à l'achat & à la vente des marchandises, & l'autre à tenir le grand Livre de raison & la Caisse; parce qu'ayant moins de feu, il est plus sage & moderé en la conduite des affaires que s'il avoit plus d'activité.

AMITIEZ particulieres. Les Saints les ont toûjours regardées comme la ruine des maisons & des Communautez.

Ceux qui ont ces sortes d'amitiez, s'écartent ordinairement du reste de la Communauté, pour converser ensemble; & pour s'entretenir à cœur ouvert de leurs petits secrets. Ils se communiquent librement leurs peines, leurs tentations, leurs sentimens & leurs soupçons, ils se racontent leurs avantures & quelquefois même leurs dereglemens passez, ils se vantent, ils se flattent, ils s'excusent les uns les autres; ils parlent sans scrupule, contre les Reglemens, contre le bon ordre & contre l'exactitude de la Communauté. Ils médisent, ils murmurent, ils se plaignent, ils font de petites ligues, ils forment des parties secretes, ils se donnent des rendez-vous; ils affectent autant qu'ils peuvent de se trouver les uns auprés des autres: & quand il arrive qu'ils sont separez, ils tâchent de ne se point perdre de vûë; ils se regardent, ils se font signe, & se parlent par gestes. Ils ne s'entretiennent jamais des choses spirituelles; & si quelquefois, ils commencent par là, ils finissent ordinairement par des discours de bagatelles, de niaiserie & de vanité. Quand ils sont ensemble, ils ne souffrent pas aisément que d'autres personnes les joignent, à moins quelles ne soient de leur caballe; ils s'en défient & à leurs aproches, ils changent aussi-tôt de discours. Ils ont tant de peine à se quitter, que quand le tems de la Conversation finit, ils ne laissent pas de dire encore quelque petit mot; ils entrent dans les interêts les uns des autres; si l'on en réprend quelqu'un, les autres s'en offensent, ou le justifient; & plûtôt que de blâmer sa conduite, ils condamneront celle du Superieur ou des Directeurs. Enfin ces sortes d'amitiés sont cause qu'on viole beaucoup de Reglemens, & que l'on ne fait pas souvent ce que l'on doit, pour suivre les inclinations de son ami.

On remedie à ce mal en separant les personnes liées de ces sortes d'amitié; en leur imposant des penitences salutaires, en les privant de la Communion jusques à ce qu'il y paroisse de l'amandement.

A N D.

ANDOUILLES de Veau, on réüssit à les faire, en prenant de gros boyaux de Cochon, dont on ôte le gros bout, pour les faire tremper un jour ou deux, cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'oignon avec un peu de vin blanc, on tire ces boyaux, qu'on jette dans une autre eau qui est fraiche, puis on le coupe de la longueur qu'on veut qu'ayent les Andoüilles; ces boyaux coupez, on prend du ventre de Cochon, dont on ôte le gras, & qu'on taille aussi par tranches de la longueur des Andoüilles: cela fait, on les forme, puis on les envelope des robes qu'on leur a preparées, aprés les avoir assaisonnées de toutes sortes d'épices.

Les Andoüilles ainsi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voici comment:

Prenez-les, mettez-les dans un pot bien bouché, posez ce pot sur un feu tres-mediocre, laissez en cet état ces Andoüilles rendre leur suc, puis jettez-y un peu d'eau avec un oignon piqué de clouds de giroffe, & deux verres de vin blanc, du sel, & du poivre; laissez-les cuire ainsi, & étant cuites, il est bon qu'elles refroidissent dans leurs bouillons, puis les tirer, afin de les mettre griller sur une feüille de papier; pour être mangées toutes chaudes.

Autres Andoüilles de Veau. On peut encore se servir de la fraise de Veau, pour faire des Andoüilles, qui sont tres-excellentes: & voici comme elles se font:

Prenez une fraise de Veau, lavez-la bien, ficelez un des bouts, & servez-vous de lard, & de boyaux de Veau, qui soient aussi bien nettoyez, & coupez gros le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos Andoüilles: joignez à tout cela de la tetine de Veau blanchie, tranchée par roüelles, ainsi que la fraise, & le lard; cela fait, à la reserve des boyaux, mettez le tout dans une casserole, assaisonnez-le avec des épices broyées, & une feüille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'echalottes bien menuës, avec un demi-septier de Crême de lait: passez-le dessus le fourneau, & tirez aprés la casserole en arriere, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, & le tout ayant fait une liaison parfaite, prenez vos boyaux, & chaudement remplissez-les avec un entonnoir fait exprés, de la composition cy-dessus, liez-les, & faites-les aprés cela blanchir dans de l'eau, & les serrez, & lorsque vous les voudrez manger, servez-vous de papier pour les mettre sur le gril, puis mangez-les, & vous serez assuré que vous trouverez dequoi contenter vôtre goût.

A N E

ANEMONES doubles, maniere de planter les Anemones doubles, à pluche & panachées, & autres Anemones de toutes sortes.

Les Anemones simples se peuvent planter toute l'année, & les belles Anemones ne se plantent que depuis le mois de Septembre, jusqu'à la fin d'Avril.

Il faut mettre tremper vos Anemones du jour au lendemain dans de l'eau, s'il fait un tems fort humide, ne les tremper point; que la terre soit bonne, & bien preparée avec de bon terreau bien vieux & de bon sablon; mêlez bien ces trois sortes de terre ensemble, & si vous voulez planter en caisse ou en pot; prenez de cette terre, mettez vos oignons trois doigts avant dans la terre, & aprés qu'ils seront plantez, s'il fait sec, vous leur donnerez un peu d'eau, si vous le jugez à propos, si vous craignez la gelée, couvrez-les de l'épaisseur de

de deux doigts de terreaux bien legers, & si la gelée étoit forte, mettez des cerceaux en dos d'âne sur vos planches, & des paillassons par dessus; sur tout que la couverture ne touche point sur vos plantes, & les découvrez quand le Soleil sera dessus, & les recouvrez quand il sera retiré, & en cas qu'il fasse sec, donnez leur un peu d'eau, s'il ne géle point, pour ceux qui seront en pot, faut mettre les pots en pleine terre, jusqu'au bord du pot, & faire les mêmes façons que ceux qui sont en branche, & ne point ôter vos pots de terre, qu'ils ne soient prêts à fleurir, leur bien donner à boire quand on viendra au printems, & qu'il fera sec.

Aux païs froids, & où les hyvers sont longs & rudes, comme en Picardie & en Flandre, il se replante; Sçavoir, les Anemones en Novembre, par un beau jour, le cinq où sixiéme jour de la nouvelle Lune, dans des pots, pour les pouvoir conserver des gêlées d'hyver; lesquels pots vous mettrez dans vôtre cellier ou serre.

Cette sorte de serre doit être dans le Jardin, exposée au Soleil de midy, la porte & fenêtre bien bouchées durant l'hyver, il faut qu'on y descende sept à huit marches, s'il se peut, afin qu'il n'y gêle point.

Pour les Renoncules, vous ne les planterez qu'en Decembre dans lesdits pots.

Parmi ces pots, il y en aura de grands & de petits; dans les grands, vous y pourrez laisser vos fleurs; mais dans les petits, vous les dépoterez aprés l'hyver, & les mettrez en pleine terre, bien proprement; sans rompre leur gazon & ainsi leurs fleurs en deviendront bien plus belles, étant mieux nourries en pleine terre, qu'elles ne seroient dans les pots.

Il y en a qui plantent les Anemones & Renoncules dés environ la saint Jean-Baptiste, qu'ils auront gardées de l'années precedente, & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourveu qu'ils les mettent en bonne terre neuve & un peu amendée, & qu'ils les arrosent souvent durant les secheresses.

D'autres les plantent plus tard vers la S. Remy d'Octobre; pour les avancer de pousser, & les conservent dans la terre durant l'hyver; mais il faut qu'il n'y gêle point du tout: Les Renoncules que vous plantez en ce tems-là, doivent être de la même année, & non de la precedente, pour bien faire.

En Mars, il faut les arroser quelquefois, en Avril fort souvent; ce que vous continuerez tant qu'ils soient en pleines fleurs: & quand lesdites fleurs seront épanoüies, vous les mettrez à l'ombre & les garderez de la pluye, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluye, qui les gâte & les referme.

Cet arrosement frequent du mois d'Avril se doit pratiquer particulierement à l'égard des Renoncules, pour les faire pousser des fleurs, & les entretenir durant qu'elles existent.

Cette plante aime le chaud & l'humide, à la façon des bassinets des prez; notamment au tems de la production de sa fleur & pendant son existence.

Et pour en faire avoir la convenance, c'est que *Ranunculus* en Latin signifie Vassinet en François.

Les Anemones & Renoncules se doivent aussi lever de terre, tous les ans, aussi-tôt, que le fanage est sec, prenant le soin de nettoyer la pourriture qui se trouve aux Anemones, & la coupant jusques au vif de leurs bulbes, autrement vous les perdriez en peu de tems.

Tous les pâturons des Renoncules, se doivent conserver, s'il se peut, sans en rompre aucuns. Vous les replanterez l'œil au dessus, comme aussi les Anemones, les couvrant seulement d'un doigt de terre ou environ.

Parmi la terre, pour les Anemones & les Renoncules, il y en a qui mettent de glaize ou forte terre, qui a passé un hyver à l'air du tems & disent s'en bien trouver, & qu'elles y profitent merveilleusement, cela est vrai.

Il ne faut mettre au plus que deux ou trois pieds de Renoncules & Anemones dans chaque grand pot.

Les bulbes d'Anemones se gardent deux ou trois ans sans les replanter, les tenant en lieu sec. Et les Renoncules se peuvent garder d'une année à l'autre.

Si vous plantez des Anemones & des Renoncules dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la saint Jean-Baptiste en suivant, pourveu qu'ils soient gouvernez comme il est dit cy-devant.

Par ce même moyen vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les mois de Printems, de l'Eté, & d'une partie de l'Automne, particulierement des Anemones; il n'y a qu'à en planter tous les mois dudit Printems; pour le reste de l'année, il en est parlé cy devant.

Le terrain de Vaches mêlé d'aisnes & Marc de Pressoir à vin, consommé & reposé de deux où trois ans, mis avec de la terre commune aussi reposée de deux où trois ans de vôtre Jardin, fait faire des merveilles au Tulipes, tant pour leurs ouvrages que pour leur grosseur & hauteur.

Ce qui fait voir que le principal artifice pour les faire panacher, & de leur donner une terre nouvelle, reposée & amendée de la qualité que dit est.

Si vous mettiez trop de fumier à vos Tulipes & qu'il ne fut pas bien consommé, cela les feroit perir par la pourriture pour la meilleure partie.

Ce repos de la terre devant declarée, donne à ladite terre un nouveau sel, & une vertu pleine de force & vigueur; l'experience fait voir cela en toutes les plantes qu'on met dans un nouveau fond, & où la terre n'est point encore effritée & usée.

ANEMONES. Il y a de deux sortes d'Anemones, l'une qui a la feüille de dessous étroite & tranchée comme celle de la Coriandre: & celle de dessus dans le tour de la fleur, large, quelquefois double, quelquefois simple. L'autre au contraire a la feüille de dessous large, & faite comme celle du persil, & étroite par en haut, & est sans houppe. Ceux de la premiere espece sont appellées Anemones, & ceux de la seconde, par les Jardiniers de ce tems, sont nommeés Argemones. L'on les divise en deux Classes; c'est-à-dire, les doubles, & les simples. Ils sont tous ou d'une seule couleur, ou de plusieurs differentes couleurs. Ce qui est cause qu'on leur à donné une infinité de noms pour les distinguer; car nous avons celui de Calle blanche, dont la houppe est incarnate; celui de Flandre blanc, dont la houppe est verte; la Sermonette blanche, dont la houppe est cramoisie couvert, le Cayetan colombin est blanc, le Salvian blanc, marqueté d'incarnat, le

Parisien incarnat & blanc, le Gallipol pannaché blanc, le Turc ou Bysantin couleur de rose, le Martellé, dont les feüilles sont couleur de paille foüetez de cramoisi & a la coupe de même couleur. La merveille de Bretagne moitié blanc moitié cramoisi. Outre plusieurs autres que l'on appelle S.André, S.Charles, Martedot, l'Albert, le passe-Albert,&c. Tous lesquels,sans en parler plus particulierement se connoîtront assez à la couleur & à la figure.

Leur culture. Les Anemones, & les Argemones aiment également le Soleil, & principalement dans l'Hyver. Les racines qui y croissent, se plantent de cette maniere. On les met en terre grasse & détrempée, bien passée dans un gros crible, & on leur met par dessus deux doigts de terre legere & maigre, passée par un crible fin, & les mottes qui se trouvent dans les guerets, apportées en tems de pluye,est l'assiete qui leur est plus propre; on met les racines là dedans, ensorte que les yeux soient tournez en haut, & doivent aprés être recouverts de deux bons doigts de terre maigre, par dessus laquelle en mettra encore deux autres doigts de terre grasse & legere; il leur faut donner un empan de distance: Mais si les racines sont petites, il vaut mieux les planter dans des pots qu'en pleine terre, observant l'ordre cy-dessus; si ce n'est qu'il leur faut moins de distance & moins de profondeur. Il faut aussi mettre dans des pots les racines de ceux qui sont les plus estimez; parce qu'ils s'y conservent mieux. Les languettes qui se replantent, ne doivent pas être mises droites; mais de côté & en sorte que l'oeil soit tourné en haut; parce que les racines étant ainsi posées prennent plus de nourriture: Il y a quelques racines qui n'apportent que des feüeilles & ne font jamais de fleurs. On y remedie en leur ôtant la trop grande quantité d'yeux, & en les transplantant plus tard; car étant ainsi déchargées, elles prennent plus de nourriture, & étant plantées plus tard, elles reçoivent plus de force des rayons du Soleil; de sorte qu'elles apporteront des fleurs.

Pour faire venir les fleurs plus belles, on en coupe la trop grande abondance de boutons avec les ciseaux, & on n'en laisse que neuf ou dix sur chaque pied: Ceux qui viennent avant le tems,& qui sont par consequent mal-faits & à demi crevez,doivent être coupez proche de terre.Afin qu'étant ainsi retardez, ils ayent le loisir de prendre plus de force: Et ainsi dans la saison ils fleurissent fort bien.

Les Anemones, qui sont plus mal-aisez à lever & plus tardifs à fleurir doivent être plantez trois jours avant la pleine Lune de Septembre: Et les Anemones, qui viennent plus aisément, ne se plantent qu'à la fin d'Octobre.

Pour les conserver & les faire fleurir, quand l'air est temperé. Il en faut lever les racines au mois de Juin, tous les ans pour en détacher le pleuple six jours aprés les avoir levé de terre, il faut les serrer dans des boëtes & les conserver.Les communs ne se levent que tous les deux ans de la même maniere.

Quand ils sont en terre dans les jours d'Eté pour les deffendre du Soleil & des pluyes on met sur les planches dans lesquelles ils sont, un demi-pied de terre, qu'il faudra ôter à la premiere pluye d'Automne, au lieu de quoi on leur mettra seulement un bon doigt de terre grasse & bien détrempée. Il est bon de serrer ceux qui sont dans les pots si-tôt qu'ils auront achevé de fleurir & les mettre pourtant dans un lieu aïré.

Pour les semer il en faut recueillir la graine sur le milieu du jour; puis on en prend & on la met dans un Cuvier avec de la terre grasse & bien déliée sur laquelle on la répend en telle quantité que l'on veut, selon la grandeur du vaisseau,aprés quoi l'aiant délicatement arrosé, on la couvre avec d'autre bonne terre de l'épaisseur de la lame du coûteau; sur laquelle terre on arrose encore de nouveau.

Cela fait, on la met tous les matins trois heures au Soleil, & l'on ne manque pas de l'arroser tous les soirs jusqu'à ce que les feüilles en soient levées.Et quand elles paroissent on y ajoûte legerement de la meilleure terre à la hauteur d'un doigt, & on les laisse toûjours au Soleil, & on l'arrose les soirs comme il faut.

Pour ne les laisser pas l'Hyver exposez à la rigueur du froid,il faut les mettre dans l'endroit du Jardin où il y a plus de Soleil.

Quand les feüilles en sont seches, il faut les retirer dans un lieu où ils soient à l'abri du Soleil & des pluyes.

Au mois de Septembre on en tire toutes les racines dont on replante les plus petites dans des pots, & les plus grosses ailleurs. Et pour la peine que l'on prend à ses fleurs, l'on a en recompense dans la saison une diversité fort curieuse & tres-agreable.

Leurs effets. Mattiole fait mention de cinq especes d'Anemones differentes en feüilles & en fleurs, mais semblables dans leurs qualitez & vertus medecinales; parce qu'ils sont tous forts & aigus, & par cette raison ils purgent le cerveau, le suc ou la poudre étant prise par le nez, la racine en masticatoire attirent les flegmes. Cuite en vin vieux & appliquée en forme de liniment elle guerit les inflammations, les foiblesses & les cicatrices des yeux, & nettoye la pourriture des ulceres.

La tige & les feüilles cuites en tisanne,& mangées avec de la viande, fait venir quantité de lait aux nourrisses. L'on en fait un emplâtre qui guerit la galle, & la teigne: L'Anemone étant également fort a les mêmes proprietez que le Safran, il emporte les cloux & les froncles qui viennent aux yeux. Les feüilles mises en emplâtre appaisent les inflammations.

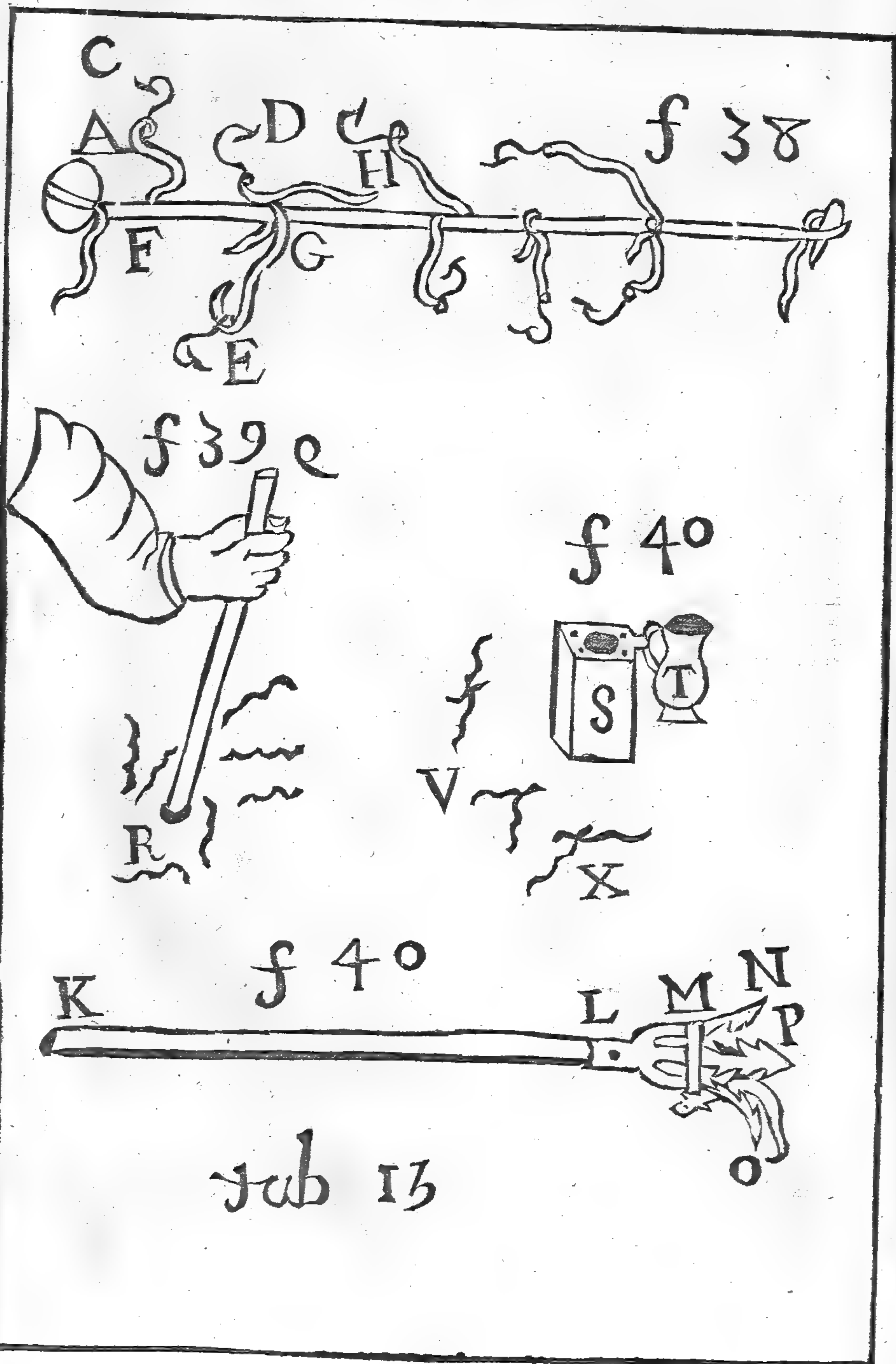
ANG.

L'ANGELIQUE est de la hauteur d'une coudée, ou quelque chose de plus: elle fait dés le bas deux tiges, noüées & creuses avec plusieurs concavitez & aîles, ses feüilles sont attachées à une longue queüe par intervalles; elles sont dentelées tout au tour d'une couleur brune, ou verd obscur: ses bouquets sont garnis de fleur blanche, sa graine même est plate comme une lentille, sa racine est grosse comme un ressort, a plusieurs cuisses & plusieurs branches. Elle a un goût picquant, & de tres-bonne odeur. Elle croit de soi-même és Montagnes; elle fleurit en Juillet & Aoust; elle est aperitive, attenuative, & resolutive; elle est singuliere contre le venin, & le poison, & par ce moyen étant prise en brevage, ou mâchée souvent; elle sert d'antidote contre la peste: la poudre de sa racine est singuliere aux défaillances de cœur.

QUINZIE'ME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE NOMBRE D'ANGUILLES, BARBEAUX, PERCHES, CHABOCEAUX, Et autres poiſſons aux hameçons dormans.

Table 15. Page 47. I. Partie du I. Tome.



Cette plante est nommée non-seulement Angelique; mais encore racine du saint Esprit, à cause des admirables proprietez qu'elle à contre de tres-fâcheuses maladies & contre les poisons, laquelle joint à cela une tres-bonne odeur, il y en a de trois especes; mais celle de qui l'on parle est la plus grande, qui a les feüilles larges, mêlées & dentelées à l'entour de couleur de verd-pâle; sa tige est haute de deux à trois pieds, canelées & creuses, la forme de ses fleurs s'appelle Ombelle, ressemblant à celles du fenoüil, elles sont jaunes; la graine est ronde, plate, & blanchatre, d'un goût acre; mais d'une odeur agreable; cette racine à l'a tenir seulement dans la bouche preserve du mauvais air, & de la peste, où la manger, elle fait sortir le venin par les urines, ou par les sueurs; elle consume la pituite, arrête la toux, soulage la poitrine, dissout le lait caillé, fortifie l'estomac, réjoüit le cœur, redonne l'apetit, guerit la morsure des chiens enragés, amortit la luxure, la mâcher ôte la mauvaise haleine; elle entre dans les Theriaque, & dans l'Orvietan; elle échauffe & desseche à la fin du second degré, & au commencement du troisiéme; il y a encore une autre plante qui ressemble fort à l'Angelique, que l'on apelle Imperiale; elle a les mêmes vertus; c'est pourquoi au défaut de l'une l'on prendra de l'autre.

De plus sa racine est souveraine contre la peste, & toute sorte de poison; quiconque en tiendra un petit morceau en sa bouche, où qui boira au matin seulement deux doigts de vin en hyver, & eau rose, où elle aura trempé, il ne pourra être infecté du mauvais air toute la journée. Les Anglois usent des feüilles & racines & de cette herbe en sauce avec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs grossieres, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digestion. Les feüilles d'Angelique pilées avec autres feuilles de ruë & miel, appliquée en forme de cataplame, guerissent les morsures des chiens enragés, & les piqueures de Serpens; mises sur la tête du febricitant attirent à soi toute la chaleur de la fiévre.

Pour faire l'eau d'Angelique. Prenez demi once d'Angelique, autant de Canelle, un quart d'once de Geroffle, autant de Mastic, de Coriandre, & d'Ais-verd, & demie once de bois de Cedre, le tout concassé dans un mortier; vous le mettrez infuser dans un pot d'eau de vie; étant infusé du soir au matin, dans une Cucurbite ou Alambic de verre, vous le distillerez au Bain-marie, & de cette Essence vous en mettrez sur un pot d'eau de vie, depuis demie once jusqu'à deux onces, ou trois de cette Essence, & y mettrez aussi de l'Ambre & du Musc, & de Civette ce qu'il en faut.

ANG.

ANGUILLES. *Moyen pour prendre nombre d'Anguilles, & autres poissons aux hameçons dormans.* La maniere de prendre des Anguilles & autres poissons, avec une longue ligne dormante, fournie de nombre d'hameçons, non pas qu'on veuille la faire passer pour une nouveauté, mais seulement pour satisfaire aux curieux, & assurer qu'on ne perdra pas son tems, si on veut s'assujettir tous les jours à tendre ses lignes dans une riviere, ou en d'autres eaux, soit qu'elles courent, ou qu'elles soient dormantes, si vous voulez vous divertir à cette pesche, ayez toûjours bon nombre d'hameçons d'acier, longs d'un pouce, avec chacun une boucle, comme vous verrez dans la 38. figure de la quinziéme table, par les lettres C, D, E, attachez une fiscelle à chaque boucle, longue d'environ deux pieds, & lorsque vous voudrez tendre, ayez aussi nombre de petits poissons, comme par exemple, ceux qu'on apelle vulgairement des ablettes, ou de gros vers de terre, autrement des achées, vous trouverez sur le mot Achée la maniere d'en avoir, où bien pour le mieux, ayez de petites lamproyes, grosses comme une plume à écrire, que les pescheurs nomment chatoüilles, & qui se trouvent dans la vaze proche le bord des mêmes rivieres; enfin soit de ces chatoüilles, achées, ou des petits poissons; mettez-en un à chaque hameçon, puis prenez une longue corde, & vous en allez sur le lieu destiné pour la pesche, étant là, vous étendrez la corde tout au long du bord de l'eau, & y lierez toutes les fiscelles où sont les hameçons de deux en deux pieds, de la maniere que vous les voyez aux lettres F, G, H, ensorte que la fiscelle de chaque hameçon, ait un pied & demi ou deux pieds, depuis l'apas jusques à la ligne principale. Les hameçons étant ainsi tous attachez, liez le bout à un piquet, où à quelque branche, ou grosse pierre, & de là allez à l'autre bout, y attacher une pierre pesante trois ou quatre livres, & la prenant de la main droite, jettez-là dans l'eau le plus loin que vous pourrez, par ce moyen elle emportera tous les hameçons avec elle, qui se trouveront traverser la riviere, si bien qu'il ne passera aucun poisson qui n'apperçoive les apas, il faut laisser coucher cette ligne dormante, en ce lieu-là pour y aller voir le lendemain du matin, que vous la tirerez avec contentement, s'il y a tant soit peu de poisson; faites ensorte que cette ligne soit tenduë en un lieu net d'herbiers & de bois, afin de ne rien perdre, parce que les Anguilles se sentant prises se tournent autour de ce qu'elles rencontrent, pour se dégager de l'hameçon qui les tient arrêtées.

Quelques-uns se servent au lieu d'hameçons d'aiguilles à coudre ou de longues épines, ausquelles ils attachent la fiscelle par le milieu, & font entrer les aiguilles ou épines dans l'achée ou le poisson, ils appellent cela pescher à l'espinette; pour moy, je trouve que c'est plûtôt fait, & le mieux d'avoir des hameçons.

ANI

ANIMAUX nuisibles dans les Jardins. Ceux qui y font plus de mal, sont les Chenilles, les Limaces, les Vers, les Pucerons, les Punaises vertes, les Ascarides, les Fourmis, les Souris, & les Taupes.

Pour ôter les Chenilles, il faut tous les matins secoüer chaque plante avec la main: lesquelles étant engourdies par le froid de la nuit, tombent facilement à terre, sur laquelle on les tuë, en mettant le pied dessus.

Contre les Limaces. Le Jardinier ne doit pas être paresseux; mais il doit avoir bien du soin de les chercher soir & matin, & specialement dans les tems de pluye, parce qu'alors, étant sorties pour aller à la pâture, on les trouve aisément & on les tuë.

Contre les Vers. Il faut suivre la même regle; parce que c'est aussi dans le tems pluvieux, qu'ils

ont coûtume de sortir de leurs troux : & si on les veut faire sortir en d'autres tems, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graine ou de feüilles de Chanvre, ou de feüilles de Noyer; & aussi-tôt on les verra paroître.

Contre les Pucerons; on fiche une baguette en terre, de la hauteur d'un demi-pied, au dessus de laquelle on met un Godet, le goulot en bas, dans laquelle ces petits animaux, qui aiment à être cachez, ne manqueront pas de se venir ranger, & ainsi on les tuë sans peine.

Pour faire mourir les Punaises vertes, qui mangent les boutons des Roses & gâtent les autres fleurs; on prend du vinaigre, que l'on jette sur les plantes : & ainsi on fait mourir ces sortes d'insectes.

Contre les Ascarides, & autres semblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux Plantes qui sont plantées dans des pots qu'aux autres; on prend le pot, & on le met dans un seau, au fond duquel il y a de l'eau, ensorte que le pot trempe dedans à la hauteur de cinq ou six doigts. Il faut le laisser là dedans l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi tôt.

Contre les Fourmis, il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnez, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure. Attirez par l'appas de cette viande, ils accourent à grandes bandes; & quand ces os sont tout couverts, on les retire, & on les jette dans le feu, ou dans l'eau; & reïterant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément. Ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de l'eau chaude.

Contre les Souris; il faut prendre un Chat; & s'il y en a plusieurs, ils feront encore un meilleur effet. On écorche ces Chats, & l'on remplit leurs peaux de paille; & les aiant bien recousuës & mis comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors avec leur propre graisse, & les aiant ainsi disposez dans les lieux où les Rats ont de coûtume d'aller; les Rats étant épouvantés de l'odeur de cette graisse, & effrayé de la vûë de leur ennemi, s'enfuïront à la hâte. On peut encore mettre des trapes & des souricieres, & semer par ci par là des morceaux d'une composition faite de verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. Il ne faut point se servir de poison & d'arsenic, pour les faire mourir, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Contre les Taupes. Lorsque l'on voit que la terre se soulevera & quelque chose qui remuë dans la superficie, le Jardinier s'en doit approcher sans bruit, de peur que la Taupe ne s'enfuye; parce qu'encore qu'elle n'ait point l'usage de la veuë; elle a neanmoins l'oreille tres-subtile; s'étant ainsi approché, il doit prestement renverser une bechée de terre, parce que tres-souvent avec cette terre, il tire aussi l'animal; mais si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il doit en ce cas ficher plusieurs fois la pointe de sa bêche dans cet endroit, afin que s'il ne l'a pas tuée tout à fait; elle reste au moins étourdie des coups qu'il lui a donnez.

Moyen de connoître quel Animal aura passé par quelque lieu. Il est absolument necessaire qu'une personne qui voudra mettre en pratique ces instructions, sçachent connoître le pied de chaque animal, qui aura passé dans un chemin où la forme de son pied sera marquée, ce qui est assés aisé à voir, lorsque la terre est couverte de neige, ou qu'elle est molle, ou bien aprés une petite pluye, & principalement le matin, avant que le monde ou les bestiaux domestiques y aient passé, parce qu'ils effacent les voyes des Animaux sauvages; pour cet éfet, j'ai dessigné dans la dixiéme Table diverses figures representans plusieurs pieds d'Animaux comme du Loup, Chien-mâtin, Renard, Blereau, Liévre, Lapin & Chat domestique, tels que chaque Animal l'imprime sur la terre. Le premier pied qui est du Loup, est assés aisé à discerner d'avec celui du Chien-mâtin, parce que le Chien chemine toûjours avec action, & d'un pas vîte, il imprime & écarte plus les argots que le Loup qui va lentement, avec crainte, & pose le pied plus legerement, principalement du talon, que non pas le mâtin : Mais quand il est chassé & contraint de fuir, pour lors il écarte davantage les doigts des pieds, parce qu'il apuye avec plus de force.

Le pied du Renard est fort semblable à celui du Chien de chasse, on le distinguera en ce qu'il n'écarte pas aussi tant les argots, s'il n'est pressé de fuïr, & pose le pied fort legerement du talon.

Celui du Blereau est assés facile à remarquer, d'autant qu'il differe de beaucoup aux autres Animaux, aiant les doigts du pied tous semblables, & le talon fort gros, il pose le pied pesamment & également de par tout.

Le pied de la Loire ou Loutre, est presqie de la même forme de celui du Blereau, sinon que les doigts du pied avancent les uns plus que les autres par degrez, comme le pied d'une personne; le train ne s'en rencontre qu'au long des eaux ou elle cherche sa pâture.

Le pied du Lievre & du Lapin sont semblables, il n'y a de difference qu'un peu en grandeur : Mais afin de ne vous y point tromper, vous serez informé qu'un Liévre en marchant pose un pied devant l'autre, & le Lapin assied les deux de devant ensemble, côté à côté, & les derrieres de même, pour le pied du Chat putois, il et presque égal au Chat commun, sinon qu'il napuye pas tant le derriere.

Celui du Foin est fait comme le pied du plus petit Chien qu'on voye, sinon qu'il est plus long & les doigts plus pressez. C'est une remarque générale, que tous Animaux sauvages n'apuyent pas tant le talon du pied, que les domestiques qui aprochent de leur espece, & que les femelles apuyent encore moins que les mâles.

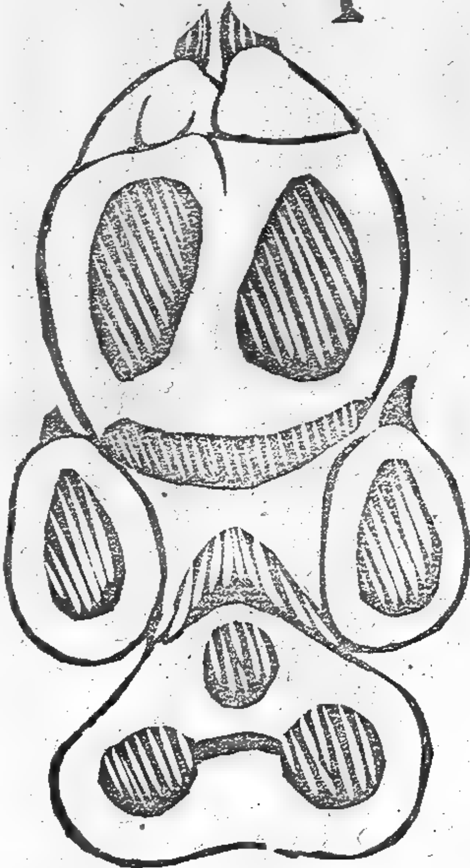
ANIS. Pour distiller & faire de l'Essence & Esprit d'Anis, il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis verd d'Espagne, car c'est le meilleur, que vous mettrez dans vôtre Matras de neuf ou dix pintes, comme dessus, avec six pintes de bonne eau de vie; vous le mettrez infuser le soir sur de la cendre chaude, & le couvrirez bien, puis le lendemain vous le distillerez sur un fourneau, rechaud, ou tripier, avec un feu de charbon doux & égal, prenant toûjours bien garde qu'il soit entretenu dans un même degré de chaleur, & que la liqueur n'entre point dans la chapelle, vous tirerez ainsi de ces six pintes, trois pintes ou environ de bonne Essence; & si-tôt que vous verrez la goute blanche en sortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle sentiroit l'empiresme, & cela lui donneroit un méchant goût.

DIXIEME PLANCHE.

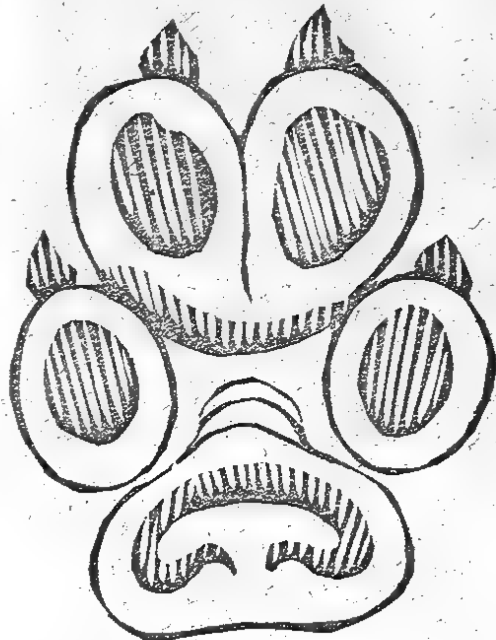
MOYEN DE CONNOISTRE QUEL ANIMAL AURA PASSE' PAR QUELQUE LIEU.

Table X. Page 48. I. Partie du I. Tome

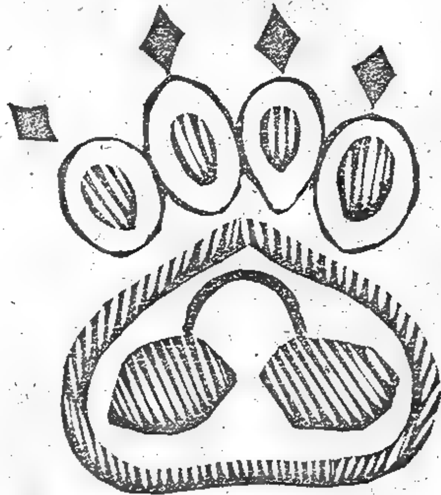
P Lovp



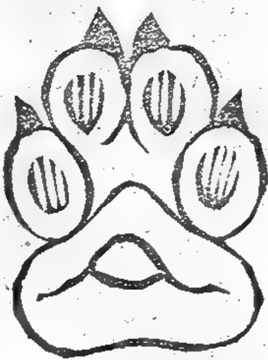
P Chien Mastin



P Blereav



P Renard



P Lievre



P Chat



P Lapin










L'ANIS a la vertu d'appaiser les rouets & tranchées, vomissemens, sanglots, ou hoquets, provoque l'urine, & aide à la digestion de l'estomac, & meurit toutes tumeurs.

ANIS. Chacun sait combien est utile sa semence mangée au matin, à ceux qui sont sujets aux tranchées de l'estomac & des intestins, à ceux qui ont mauvaise haleine, & qui desirent avoir le teint beau; aprés le repas il conforte aussi la digestion.

ANT.

ANTES. Pour composer la cire à couvrir les Antes des arbres. Pour la faire, vous prendrez demi livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de therebentine commune: vous ferez fondre le tout ensemble dans un pot neuf de terre, qui soit vernissé, en les remuant souvent: vous laisserez refroidir cette composition au moins douze heures, puis la romprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiede de l'espace de demie heure; la maniant & dérompant entierement, pour être plus facile à appliquer: vous pourrez aussi tremper de la toile dans cette composition, que vous couperez comme Emplâtres propres à la playe de vos arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette composition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux: vous vous servirez aussi de cette toile pour couvrir la fente de vos arbres, qui reste entre les deux greffes, pour la preserver de l'eau, & vous en envelopperez aussi la poupée avant que de mettre la terre & le foin: cela vous assûrera que l'eau ne pourra nuire à vôtre greffe.

ANTIMOINE, est un plomb infect & corrompu, qui a beaucoup de sel & de souffre & peu de Mercure. Il se brise facilement sous le marteau, mais quand il est luisant, qu'il n'a point de terre ni d'ordure, il est tenu pour bon.

Son safran est un des plus grands vomitifs qui soient dans la Medecine, il a les mêmes vertus que son huile; c'est un purgatif qui guerit les fiévres & les pleuresies, si on en donne six grains au commencement des accez, en substance, ou en infusion, il faut prendre garde toutefois à l'âge & aux forces; son Besoar sudorifique resiste puissamment à la malignité des humeurs.

Façon de preparer l'Antimoine. Il faut concasser l'Antimoine grossierement, & le mettre dans un creuset ardent par diverses reprises, avec autant de salpetre, le remuant avec un fer ardent, aprés quoi on le verse; le creuset étant refroidi on prend ce qui est en bas; si la couleur en est jaune, c'est marque qu'il est bien preparé, le dessus sert pour les urines, la dose est de deux à quatre grains en substance, & en infusion de cinq à dix grains; il est bon pour toutes les fiévres intermittantes, le prenant dans un jaune d'œuf, & par dessus un demi verre de vin, ou de boüillion, & aprés qu'on a vomi deux ou trois fois, bailler un demi boüillon pour faciliter le vomissement. Il ne le faut pas bailler à ceux qui ont craché le sang, ni à ceux qui sont foibles & qui ont difficulté de vomir. On le peut donner à jûn ou six heures aprés le repas, ou au commencement de la fiévre. C'est un remede général pour toutes les obstructions, pour le mal d'estomac, de ratte, mal-caduc, apoplexie, rage, folie, peste, verole, & autres telles incommoditez. Quelques-uns le mêlent par parties égales avec du Mercure preparé, donnant deux grains de l'un & deux de l'autre.

Autre préparation. Le Mercure se prepare prenant deux fois autant d'eau forte & le calciner; la dissolution faite on met dessus autant d'eau salée que d'eau forte, aprés quoi on verse le tout dans une grande terrine non vernissée, ou mieux dans une grande bouteille de verre, le tout va en bas comme caillé: aprés deux ou trois heures on verse l'eau par inclination, aprés on y en remet, reïterant cela trois ou quatre fois, & aprés l'avoir desseché, on le tourne moüiller avec d'eau rose, & on le seche derechef. La dose est comme celle de l'Antimoine contre toutes maladies provenantes d'humidité pourrie, comme gâles, hidropisies, enflures & semblables.

Autre preparation de l'Antimoine. Prenez deux ou trois livres de salpetre rafiné, mettez-le dans un grand creuset entre les charbons ardens, allumant le feu petit à petit, que le creuset ait son couvercle, qu'on puisse ôter avec des pincettes. Le salpêtre étant fondu & liquide, ôtés le couvercle, & jettez dedans une petite pincée de poussiere de charbon en poudre (de saule est la meilleure) & y mettez d'abord le couvercle, continuant ainsi jusqu'à ce que ladite poussiere de charbon ne s'embrase plus, mais demeure sur le salpêtre sans brûler, ce qui se fait dans quatre heures.

Prenez ce sel fixe, jettez-le dans l'eau chaude, laquelle vous filtrerez à travers un papier broüillard & un linge; dans cette eau salée mettez-y de l'Antimoine en poudre tres-subtile, en telle quantité que le sel soit au double du poids de l'Antimoine, faites boüillir le tout dans une marmite de fer bien nette, & évaporer toute l'eau, & il vous restera vôtre Antimoine avec le sel fixe; lesquels vous mettrez dans un creuset entre les charbons ardens, & les tiendrez sur le feu environ deux heures, les remuant de tems en tems avec une baguette de fer; aprés prenez toute cette matiere en poudre subtile, & la faites boüillir dans la même marmite avec de l'eau infusée sur de la chaux vive bien claire, la lescive viendra rouge; filtrez ladite lescive dans une terrine bien nette, & jettez dessus du vinaigre, & la poudre de l'Antimoine se precipitera au fond, rouge comme du sang: continuant ainsi de faire boüillir dans ladite eau de chaux vive, tant qu'elle pourra tirer de teinture de cette masse qui est restée; jettez sur cette poudre précipitée & tirée de tous ces menstruës, de l'eau commune en grande quantité, pour lui ôter par diverses lotions reïterées la senteur du souffre & de l'Antimoine, & sechez aprés ladite poudre au Soleil.

La dose est de deux grains jusques à quatorze, & à trente en necessité ou avec du sucre, ou avec du vin, boüillon, eau, conserve de roses. Elle sert pour la goutte, la gravelle, l'hydropisie, l'épilepsie, la peste & toutes sortes de fiévres, & sur tout la quarte. On peut prendre un boüillon sitôt que l'on a pris ce remede, mais aprés il faut demeurer quatre heures sans manger.

L'ANTIMOINE le plus luisant en raïes, les plus longues & éclatantes, est le meilleur. Mettez-le en poudre dans un mortier de fer, & que la poudre soit tres-subtile, qu'elle ne luise point.

Preparation de l'Antimoine diaphoretique. Pre-

nez quatre onces d'Antimoine crud, & douze onces de Salpetre fin, bien cristalisé, & de la troisiéme eau, c'est-à-dire, que pour une partie d'Antimoine, il faudra prendre trois parties de Salpetre.

Pilez & broyez bien l'Antimoine, de sorte qu'il soit reduit en une poudre fort subtile, & qu'il n'y paroisse plus de luisant; aprés broyez vôtre Salpetre, & reduisez-le aussi en une poudre tres subtile, & mélez si bien ces deux poudres ensemble dans un mortier, que le tout paroisse également noir par tout.

Cela fait, mettez rougir un creuset dans le feu de charbon, & faites en sorte que vous le puissiez couvrir & découvrir avec un morceau de tuile, l'ôtant & le remettant lorsque vous voudrez avec une pincette, situés & assurés si bien vôtre creuset dans le charbon, qu'il y puisse demeurer ferme.

Quand le creuset sera fort rouge prenez une cueillerée de vôtre poudre: découvrez avec la pincette le creuset, jettez la poudre dedans, & recouvrez à l'instant le creuset, qui doit demeurer couvert jusqu'à ce qu'elle soit toute rouge.

Quand vous verrez que la poudre sera toute rouge jettez en dedans un autre cueillerée en la même maniere que la premiere, & quand cette seconde cueillerée sera pareillement rouge, vous y en jetterez une troisiéme, & continuerez ainsi d'en mettre une cueillerée aprés l'autre, jusqu'à ce que vôtre poudre d'Antimoine & de Salpetre mêlée ensemble soit achevée.

Lorsque vous aurez achevé à détonner vôtre matiere (c'est ainsi qu'on appelle cette operation) laissez vôtre creuset enseveli dans le feu charbon, jusqu'à ce que le charbon soit tout consumé & éteint, & remuez de tems en tems cette matiere, pour la faire décendre au fond du creuset: pour la remuër commodement, il faut avoir une verge de fer comme une broche aux Alouëtes.

Quand le feu sera éteint; & que le creuset sera encore tout chaud, faites bouillir de l'eau de fontaine, dans laquelle vous mettrez vôtre creuset, & l'y laisserez jusqu'à ce que la matiere qui est dedans, soit dissoute; & qu'elle soit toute en poudre, vous verserez cette poudre dans cette eau, & la ferez encore un peu boüillir. Cela fait vous retirerez vôtre creuset de l'eau & le ferez secher pour vous en servir un autre fois.

Pour retirer vôtre poudre lorsque elle sera toute dissoute dans l'eau chaude, il faut avoir une terrine bien nette pour verser dedans l'eau blanchie par la poudre, & pour cet effet remuez avec un bâton la poudre & l'eau tout ensemble dans la terrine, où ils ont bouilli, & incontinent aprés avoir remué, versez dans l'autre terrine vuide, l'eau que vous verrez toute blanchie; & s'il reste quelque chose au fond de la premiere terrine aprés l'avoir versé, ne vous en servez point, ou si vous ne voulez rien perdre, gardez le pour vous en servir un autre fois, quand vous ferez de cette poudre en la faisant recuire.

Ensuite laissez reposer l'eau blanchie, que vous aurez versé dans cette seconde terrine, & quand elle sera reposée tout à fait durant l'espace de vingt-quatre heures, versez doucement l'eau claire par inclination, c'est-à-dire, sans rien remuër, s'il se peut, ou du moins fort peu, & quand vous verrez que la poudre voudra tomber, arrêtez vous là, & ne versez plus.

Alors il faut avoir de l'eau de fontaine qui soit chaude, la verser sur la poudre qui reste aux fonds de la terrine, & la remuër avec un bâton, la laisser reposer pendant vingt quatre heures, & aprés verser doucement l'eau comme vous aviez fait auparavant.

Il faut réïterer cette lotion de poudre ou cette mise & cet épanchement d'eau par inclination, trois ou quatre fois, & même davantage jusqu'à ce que la derniere eau qui en sortira, versée toûjours par inclination, n'ait aucun goût de saleure ni de Salpetre.

Pour lors vous verserez la poudre avec le peu d'eau qui y aura de reste (car il est impossible de verser si bien l'eau, qu'il n'en reste toûjours toûjours quelque peu) sur un papier gris étendu sur un carrelet, ayant mis une toile fort claire sous le papier, pour empêcher qu'il ne creve, & quand l'eau sera toute passée; c'est-à-dire, imbibée ou consumée dans le papier, où le linge, vous ferez secher vôtre poudre avec tout le papier, & sans l'ôter de dessus, sur un tas de cendres, que vous aurez un peu auparavant passées par un tamis de crin, & ajancées à cet effet sur un ais. Car la cendre boira & consumera peu à peu l'humidité de la poudre & du papier.

Quand la poudre sera ainsi preparée, il la faut mettre dans une écuelle de terre, & y verser par dessus de bon esprit de vin, c'est-à-dire, de l'eau de vie rectifiée, qui surnage d'un travers de doigt sur la poudre: Aprés il y faut mettre le feu, remuant avec un bâton, jusqu'à ce que cela cesse de brûler, & puis il faut secher doucement la poudre sur les cendres chaudes avec l'écuelle, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune humidité de reste.

Et voilà le vrai Antimoine diaphoretique, c'est-à-dire, tres-propre pour ouvrir les pores, pour faciliter la transpiration & provoquer les sueurs, qui sera tres-bien preparé.

Tous les matins on peut prendre de ce diaphoretique seul, jusqu'au poids d'un demi écu d'or avec du pain à chanter; pour l'hidropisie, paralisie & autres maladies inveterées. Et même dans les fiévres malignes; pour faciliter l'issuë du venin par les pores, dont ce souverain remede à la faculté de procurer la dilatation.

ANTIDOTE. Voyez *Orvietan* maniere de le faire.

AOUST.

Ouvrages à faire dans le mois d'Aoust. Dés-là mi-Aoust, on commence de semer des Epinars, pour la mi-Septembre, & des Mâches pour les salades d'hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin de l'Automne, & durant l'hyver; on replante les Fraisiers en place qu'on a enlevés en motte.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des cosses paroissent seches; ensuite on arrache le pied, & on met le tout secher; on recueille aussi la graine de Cerfeüil, de Pourreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Echalottes, & de Rocamboles; on seme des Raves en pleine terre, pour l'Automne, à la fin du mois on seme à quelque bonne exposition, des Choux pommés pour les remettre en pipiniere, à quelque autre bon abri, où ils doivent passer

l'hyver, & être replantés en place au Printems ; on seme tout le long du mois des Laituës à coquilles, à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, où au commencement d'Octobre, en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter aprés l'hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dés le mois de Fevrier, & s'il fait bien froid l'hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere ; on peut semer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année suivante dés le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite ; en arrose beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & mêmes des Laituës Royales, & des perpignanes, qui sont tres-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On seme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'hyver.

On tond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence a découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur ; sçavoir, les Pesches, les Pommes d'api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande : celui d'en haut doit-être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchissant.

Dés la mi-Aoust on commence à couvrir de terreau les Oseilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur ; c'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout ; elles pourroient pourrir, si on y en mettoit davantage.

On seme encore de l'Oseille & du Cerfeüil, & des Ciboules.

On arrache les trainasses des Fraisiers, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui est de la fin de Juillet, ou au commencement d'Aoust, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feüilles, afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'Artichaux, les pommes en étant ôtées.

On seme encore des Epinars, à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On sort les Oignons de terre, quand les montans commencent à secher, devant que de les serrer dans le grenier, ou autre lieu sec, ou les mettre en liasse ; autrement ils s'échaufferont étant serrez devant que d'être secs, & se pourriroient.

On cueille les Eschalottes dés le commencement du mois, & on sort l'Ail de terre.

A la fin d'Aoust, les Fleuristes mettent en terre leurs Hiacinthes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Imperiales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches guespes, qui mangent les Figues, les Muscats, & autres fruits ; & pour cela on attache aux branches des fioles pleines d'eau détrempé avec un peu de miel : ces mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces fioles, & y perissent dans l'eau : il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la fiole presque pleine de ces petits malheureux insectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied est beau, il ne s'ensuit pas que tous les autres le soient : les beautez de l'œillet sont d'être grand, bien garni, bien rangé de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feüilles des belles Raves, Carottes, Panais, &c. où bien on ôte les feüilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, en empêchant que la seve ne sorte en dehors ; il fait encore tres-bon marcoter ler Oeillets.

AOUST, *profit à faire en ce mois dans le jardinage.* Depuis le commencement d'Aoust jusqu'au quinziéme, on vendra les œufs ; mais depuis la mi-Aoust, jusqu'à la Nôtre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les poules, à cause, dit-on, que les œufs d'entre les deux Nôtre-Dames, sont bons à garder ; maxime qu'on ne manque point d'observer à la campagne.

On ne vendra point aussi de Beurre produit dans ce même tems ; au contraire, on le salera, ou on le fondra, comme étant de tres-bonne garde, & pour les Fromages, on les fera encore secher dans la chasiere.

Quoi que le Bêtail commence dans ce tems-là d'avoir pris graisse, & que par consequent il devient un peu commun : il n'importe, vendez toûjours, tout bêtail gras n'est plus qu'inutile à la maison.

Vendez aussi les Veaux qui sont en état d'être tuëz dans ce mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du Colombier, les Pigeonneaux y abondent en ce tems-là.

Vous avez trop de fruits à vendre en ce tems, pour en faire ici le détail ; aussi ne dédaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, vôtre provision prise préalablement, d'en nourrir vôtre domestique des plus communs, & d'engraisser les cochons de ceux qui sont ou gâtez ou pourris.

La Poire est un fruit délicat, & fort recherché, c'est pourquoi il faut en faire aussi de l'argent.

Des Prunes tout de même, & faire encore des pruneaux de celles dont j'ai parlé cy-dessus, & qui meurissent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de fruits, on soignera d'en faire secher au four, une bonne quantité de diverses manieres, le débit qu'on en a, lorsque le Carême arrive, est assez grand pour faire qu'on ne les oublie pas : & l'on suivra sur tout cette maxime, lorsque la grande abondance de fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les vins qu'on aura de reste, car la saison des vendanges approchant, doit inviter à le faire.

AOUST, *Ce que doit faire un Laboureur en ce mois.* Si-tôt que le mois d'Aoust est arrivé, on arrache le Lin, le Chanvre ; on moissonne fortement, & pour vendange on fait provision de vaisseaux, qu'on dispose tout prêts à mettre du vin : on visite son pressoir, s'il n'y a rien de rompu, & ses Cuves pour voir s'il n'est point necessaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous Laboureurs dans ce mois donnent la troisiéme façon à leurs terres, & commencent à la fin de batre le seigle pour les semences.

Poires qui se mangent en Aoust. Poires de gros & petit Rousselet, tres-excellentes à manger au mois d'Aoust.

Poire Robine, tres-bon fruit & fort recher-

chée pour être servi dans le mois d'Aoust.

Poire d'Orange verte, bonne dans ce mois.

Poire Cassolette, dite Poire de Leschefrion, ou Friolet, ou Muscat vert, se mange en Aoust.

Poire d'Orange brune, autrement dite Poire de Monsieur, excellente à manger en Aoust & Septembre.

Poire de Bon-Chrétien d'été, autrement Gracioli. *Idem.*

Poire Crapaudine, autrement poire grise, bonne, ou Ambrette d'été, bonne en ce mois.

Poire de Jassemin ou Franchipane, quoi qu'un peu sujete à la pierre, ne laisse pas que d'être bonne, & se mange en Aoust.

Poire de Caillot-Rozar se mange en Aoust & Septembre.

Poire Rose, a la chair un peu dure, mais bonne Poire à manger en Aoust.

Poire de Milan, de la Beuriere, ou Bergamotte d'été, bonne à la mi-Aoust.

Poire de Brutte bonne, ou poire de Pape, excellente à servir au vingtiéme Aoust.

Poire de Finor d'Orleans, bon fruit quand on soigne de le cueillir un peu vert, afin qu'il en ait plus d'eau, & se mange en Aoust.

Poire de Beurré blanc, se mange aussi au mois d'Aoust.

Poire Jargonelle d'été, passable; c'est pour quoi il en faut peu avoir, & ce fruit se mange dans ce mois.

A P A.

APAREILLEUR ou Masson, moyen pour augmenter son bien. Voyez *Masson.*

A P A S.

APAS, pour prendre des Poissons, des Oyseaux, &c.

Plusieurs moyens pour avoir des Vers de terre ou Achées, pour pescher du Poisson commun. On peut avoir affaire souvent des vers de terre, vulgairement apellez Achées, ou Laîches; soit pour en faire quelque recepte, soit pour nourrir des Oyseaux, ou pour pescher: & comme c'est une saillie qui prend sur l'heure, on ne peut avoir d'autres apas sur le champ, que des vers de terre; mais il se rencontre souvent de la dificulté pour en trouver à cause de la sécheresse, ou bien parce qu'on n'a pas de monde pour faire bescher la terre, pour en chercher. Vous trouverez en ce lieu divers moyens pour en avoir, presque en toutes saisons. Le premier moyen est, de s'en aller dans un pré, ou autre lieu herbu, dans lequel on croira qu'il peut y avoir des Laîches, & sans sortir d'une place, il faut danser ou plûtôt trepigner des pieds, environ demi quart d'heure durant, sans s'arrêter, & vous verrez les vers sortir de terre, tout autour de vous. Vous les amasserez, non pas à mesure qu'ils sortiront; mais quand ils seront tous dehors, car si vous pensez vous arrêter ils rentreront dans la terre.

Le second se pratique en été, lors qu'il y a des noix vertes sur les Noyers. Prenez-en un quarteron ou deux, puis ayez un seau, ou autre vaisseau plein d'eau, & une brique, un carreau ou tuile, sur laquelle vous raperez en frotant dessus vos noix, tenant la brique & les noix dans le fond de l'eau, & ayant tout rapé, l'eau sera amere & d'un goût qui ne plaît pas aux Achées. Portez cette eau sur le lieu où vous croyez qu'il y a des vers, & la jettez bien étenduë sur la terre, ils sortiront tous en un quart d'heure.

La troisiéme est de chercher un pré ou une terre en friche, ou quelque autre lieu, dans lequel on connoîtra qu'il y a des Laîches, & travailler comme il est montré dans la trente-neuviéme figure, de la quinziéme Table. Ayés un bâton lettrés Q.R. long d'environ cinq pieds, assez gros & fort, & pointu par un bout R, lequel vous ficherez un pied avant dans terre; il le faut prendre d'une main prés du bout Q, & l'ébranler comme si vous le vouliez arracher, continuant ce branle demi quart d'heure sans discontinuer ni remuer les pieds du lieu, ou vous les avez placez, toutes les Achées qui seront à une toise autour sortiront sur la terre.

Le quatriéme & le dernier, que je veux vous donner, est le meilleur de tous, puisque dans une heure vous pouvez amasser un plein chapeau de vers, vous l'aprendrez par la demonstration de la quarantiéme figure de la quinziéme Table. Ayés une lanterne de papier ou de corne, n'importe pas, pourveu qu'elle soit bien claire, & un pot T, pour mettre les Laîches dedans à mesure qu'on les amassera; & le soir quand il sera nuit, allez dans un Jardin au long des allées, ou bien dans un pré où il n'y aura plus d'herbe; cheminez tout doucement à courbette; vous verrez les vers demi-hors de terre, qui viennent pour recevoir la douceur de la rosée, & pour frayer ensemble, comme on les voit souvent attachées l'un à l'autre; ainsi que vous le representent les lettres X, Y. Vous pouvez choisir quelle heure de la nuit qu'il vous plaira, vous les rencontrerez jusques au matin sur la terre, & principalement l'Eté, aprés une pluye ou un broüillard, ou quand la nuit est fraiche, & l'hyver par un dégel, & autre tems doux. Notez que lorsqu'il fait sec, les Laîches ne sortent point de leur trou, que dans des lieux humides, & à l'abri du vent & du Soleil.

Moyen pour prendre des Anguilles comme on les prend en Flandres, avec un instrument nommé Foüine. On pesche quantité d'Anguilles en Flandres, avec un instrument que les Habitans apellent une Foüine: Cét instrument vous est montré au naturel par la quarantiéme figure de la quinziéme Table; il est fait d'un morceau de fer plat, épais comme deux Loüis d'un écu, ayant une doüille L, comme celle d'une pelle a bêcher la terre, pour y mettre le bout d'une perche forte & legere K L, longue de quinze pieds, laquelle y doit être arrêtée avec un cloud ou deux; ce fer plat est fait en façon d'une fourche à trois dents, ayant trois branches marquées des lettres N, O, P, longues de neuf pouces, dont les deux côtez N, O, se détournent en dehors vers leur pointe, celle du milieu P, est pointuë, en forme de langue de serpent; mais pourtant en arondissant, & toutes trois ont des dents par dedans, & doivent être tenuës fermes & en état par deux petites bandes de fer M, qui sont chevillées & rivées ensemble, que les branches ne puissent se r'ouvrir ni fermer plus qu'elles sont, ni une Anguille pour petite qu'elle soit, passer qu'avec peine entre les branches, il faut pourtant que cét espace soit plus large vers le bout P, de l'instrument; je ne dirai rien davantage

vantage de la composition, puis qu'en observant les proportions, qui se voient dans la figure, on ne peut se tromper.

Pour vous servir de la Foüine, il faut aller au long des fossez & autres lieux, où vous croyez qu'il y a des Anguilles, fichant cét instrument dans la vaze de côté & d'autre, comme si vous foüilliez le fond pour en faire sortir le poisson, s'il y à des Anguilles, elles se trouveront prises entre les branches de la Foüine. On en tire quelquefois deux ou trois ensemble, d'un même coup, selon qu'il y en a quantité, plusieurs artisans & païsans sçavent bien s'en servir dans les Païs-Bas, où il y a un grand nombre d'Anguilles.

APAS, *pour le poisson: Methode pour faire cuire des feves, pour pescher le poisson.* Quand vous aurez reconnu le lieu où sont les Crones, composez un apas de cette sorte.

Prenez un pot neuf, vernissé par dedans; & faites boüillir de feves, comme environ un quart de boisseau dans l'eau de riviere, les ayant auparavant fait tremper l'espace de sept ou huit heures, dans de l'eau presque tiede: Quand elles auront boüilli jusqu'à être prés de demi-cuites, mettez-y dedans trois ou quatre onces de miel, selon la quantité de feves, & deux ou trois grains de Musc, laissez-les aprés demi-cuites; puis les retirez du feu, pour vous en servir le soir, & le matin, comme sur les cinq ou six heures, de cette sorte:

Cherchez une place nette, où il n'y ait point d'herbiers, & que le poisson puisse voir & prendre les feves au fond de l'eau, & que cette place nette soit éloignée des Crones; d'environ cent ou deux cens pas, selon la grandeur du lieu; jettez-y de vos feves, soir & matin, aux heures susdites, par l'espace de sept ou huit jours. Afin d'y attirer le poisson, & le jour qui précedera, celui que vous avez destiné pour pescher, apartez-les de vos mêmes feves; qui seront cuites, comme on a dit, à la reserve qu'il y faut mêler un moment avant que les tirer du feu, de l'Aloës Sucotrin en poudre, comme environ la grosseur de deux feves, sur un plein chapeau: faites-les bouillir un bouillon, puis retirez-les du feu, pour en apâter. Le poisson qui en mangera, vuidera tout ce qu'il aura dans le corps, & sera trois jours de suite affamé, ce qui le fera sortir de bonne heure hors des Crones, pour chercher à manger, au lieu où il a acoûtumé de trouver son apas; c'est pourquoi il faudra être prêt à deux ou trois heures aprés midi, pour tendre les filets: & lorsqu'ils se seront achevez, jettez huit ou dix poignées de feves, & vous retirerez, pour y retourner le soir bien tard, avec trois ou quatre personnes.

L'heure étant venuë de pescher, soyez avec tout vôtre monde, sur le lieu preparé, disposez vos gens, ensorte qu'un homme soit sur le bord du chantier C D, & qu'il prenne dans sa main, le bout S, de la corde Q R S, que les autres s'en aillent doucement sans faire du bruit, bien loin au dessus du lieu, où vous avez apâté; celui qui tiendra la corde S, doit-être le mieux entendu, afin qu'il donne le signal aux autres, lequel étant donné, ceux qui seront allez au loin, auront chacun une longue perche, dont ils fraperont l'eau & fouleront le fond & les bords, pour contraindre le poisson de fuïr, & se retirer dans les Crones, ce qu'il fera, aussi-tôt qu'on commencera de fraper l'eau: c'est pourquoi celui qui tient la corde S, qui doit faire jouër le tramail, sera prompt de la tirer au même instant, que le bruit commencera; & ce faisant, la corde plombée du bas du filet, tombera au fond de l'eau, & le Tramail fermera l'entrée des Crones, le poisson voulant se sauver dans sa retraite ordinaire, étant épouuanté du bruit, se jettera dans l'embûche, d'où on le retirera avec le filet.

Quand les bateurs ou fouleurs seront arrivez sur le lieu, ils n'auront pas moins de contentement, que le maître de profit, pour la quantité de gros poissons, qu'il s'y recontreront, si le lieu est poissonneux, & les Crones bien choisis.

Autre apas pour prendre de toutes sortes de poissons & en tout tems. Prenez du Nard Celtique, autrement Aspic, quatre feüilles du Souchet de Smirne, la grosseur d'une feve, du Cumin autant qu'on en peut prendre, avec trois doigts, de la semence d'Anis une poignée, puis les pilez & passez par le crible; & mettez de cette poudre dans un tuyau, quand l'usage le requerra; lavez un ver de terre, & le mettez dans quelque petit vaisseau, exprimez une sole, & prenez de la susdite composition, que vous y mettrez, & y ajoutant des vers, vous broyerez le tout ensemble pour faire une amorce.

Pour prendre des Poissons, Alexis Piemontois. Il faut prendre des vers, qui luisent de nuit, & les distiler en un vase de verre, à petit feu & lent, jusques à ce que l'eau en soit toute sortie; puis vous prendrez cette eau, & la mettrez dans une fiole de verre, avec quatre onces de vif-argent, tenant le vaisseau fermé; de sorte que l'eau n'y puisse entrer, & le mettre dans un filet, le poisson y courra en troupe.

Pour attirer le Poisson. Hermés. Pilez de l'ortie & de la quinte-feüille, ajoutez-y du suc de joubarbe, & vous en frotez les mains, puis jettez le marc dans une eau, où il y aura abondance de poissons, & mettez vos mains dans l'eau; ils y viendront en foule, il en arrivera de méme, si on met de cette mixtion dans une nasse.

Pour attirer le poisson. Pline. Prenez de l'eau de Sarrasine ronde, & y ajoutez de la chaux, puis la jettez dans de l'eau dormante, le poisson y viendra à troupes; & s'ils mangent de cette poudre, ils nageront sur l'eau comme morts, & se laisseront prendre avec la main.

Mizauld, pour prendre des poissons. Prenez de coques de Levant, avec du Cumin, du fromage vieux, de la farine de froment, & du vin, broyez le tout ensemble, & en formez des petites pilules grosses comme des pois, & en jettez dans l'eau où il y aura beaucoup de poissons, tous ceux qui en mangeront, se jetteront au bord tout enyvrez.

Cardan, comment on prend les poissons sans peine. Les poissons sont pris à la viande, & la viande doit avoir quatre conditions, qu'elle sente fort, afin que de loin elle les attire; comme l'anis, le suc de panax, le cumin: qu'elle soit de saveur delicate, afin d'inviter & tromper ceux qui la mangeront; comme le sang de porc, le fromage de Chevre, le pain de froment, les papillons jaunes, qui sont les meilleurs; qu'elle les entête, comme l'eau de vie, la lie de vin; il faut aussi avoir du poison qui les étourdisse: telle est la fleur de Souci; car la fleur qui est jaune, étant coupée en morceaux, fait cét effet dans une heu-

re, & étourdit même les plus grands poissons: La chaux en est de même, quoi qu'elle corrige l'eau, si elle est puante, toutefois elle tuë les poissons: Le suc de toutes les especes de Thitimale, la noix, tant celle qui est dite vomique, que celle qu'on appelle Methel, ou somnifere; mais il n'est rien de meilleur, que le fruit aporté d'Orient, appellé Coculam. Sa graine est noire, & semblable à celle de Laurier, moindre toutefois & plus ronde. La composition pour prendre les poissons est experimentée, c'est la quatriéme partie d'une once des graines Orientales; la sixiéme de Cumin, & autant d'eau de vie; une once de fromage, trois onces de farines; que le tout soit battu ensemble, puis le rediger en morceaux.

Plusieurs sortes d'apas, qui se rencontrent parmi les secrets de divers Auteurs. Vous trouverez divers secrets pour attirer le poisson; dans le livre de Vveker Medecin Allemand, lequel dit les avoir recueillis en divers Auteurs, qu'il cite à chaque secret.

La premiere est de Florent, pour assembler les poissons en un lieu. Prenez de la Marjolaine bâtarde, ou Origan, de Sarriette, de marjolaine, de chacun trois dragmes; d'écorce d'encens, de mirrhe, de bol d'armenie commun, de chacun huit dragmes; de farine d'orge détrempée en vin odoriferant, demi-septier; de foye de porc rôty, trois onces, & d'ail autant, pilez chaque chose à part, & puis mêlez-y du sablon menu, & en mettez une heure ou deux devant au lieu, & tendez les filets.

La seconde est de Democrite, pour faire assembler toutes sortes de poissons en un lieu. Prenez du sang de bœuf, du sang de chevre, du sang de brebis, de fiente de bœuf, qui est aux petites entrailles, de fiente de chevre, des petites entrailles, de fiente de brebis, des petites entrailles, du thim, de l'origan, du pouliot, de la sarriette, marjolaine, lie de vin odoriferant, de chacun une partie, puis de la graisse, ou de la moüelle des mêmes animaux, ce que bon vous semblera; pilez le tout separément, ou ensemble, & redigez le tout en petites masses, que vous jetterez au lieu où vous pensez qu'il y ait des poissons, une heure auparavant, puis les environnerez de vos filets.

Autre du même Auteur, pour prendre toutes sortes de poissons. Prenez du sang d'une chevre noire, de la lie de vin odoriferant, pâte de farine d'orge, mêlez le tout ensemble, & y ajoutez du poulmon de chevre, coupé bien menu; il dit que pour empêcher qu'un pescheur ne prenne du poisson, il faut jetter du sel autour de sa ligne.

Autre secret de Dydime, pour prendre poisson de riviere. Prenez de la graisse de brebis, du sesame, ou jugioline rôti, de l'ail, du vin odoriferant, de l'origan, du thim, du romarin sec, de chacun mediocrement, pilez le tout ensemble, & en faites de petits pains pour jetter dans la riviere.

Endormie pour prendre du poisson. Secret de Tarentin. Prenez une once d'étourgeon, du plus puant qui se trouvera, une once de papillons jaunes qui volent, de l'anis, du fromage de chevre, de chacun quatre dragmes, du suc de panax deux dragmes, du sang de porc quatre dragmes, du galbanum autant; pilez le tout, & les aiant mêlez, versez parmi quelque peu de vin pur, qui soit rude, & en formez des trochisques, comme on fait pour faire parfums, & les secher à l'ombre.

Autre endormie du même Auteur, pour prendre des petits poissons de riviere. Prenez du sang de Veau & de la chair, lesquels vous mettrez en petits morceaux, dans un pot de terre, & les y laisserez l'espace de dix jours, ensuite vous en userez.

Autre apas pour mettre dans des nasses, du même Auteur. Prenez du marc & expression de mirabolans, de la fiente humaine, de la mie de pain; pilez chacun à part, mêlez le tout, & mettez-le dans les nasses, vous ne perdrez pas vôtre tems.

APAS *pour prendre du poisson, secrets qui sont dans la maison Rustique.* Pour assembler des poissons en un lieu; prenez pouliot, sarriette, origan, marjolaine, le poids de trois écus de chacun, écorce d'encens & de mirrhe, une once de chacun, griottes seches détrempées en bon vin, demie livre, foye de porc rôti, graisse de chevre, aulx, de chacun une livre; pilez chacun à part, & puis ajoutez-y du sablon délié, & une heure ou deux auparavant vous apâterez le poisson de cette mixtion, & avec les filets environnerez le lieu où sera le poisson.

Prenez graisse de brebis, sesame brûlé, aulx, origan, thim, marjolaine seche, de chacun assez competemment, & les pilez avec mie de pain, & avec du vin, donnez de ce mélange au poisson: ou bien prenez griottes seches, broyez-les, & en faites des pilules pour donner aux poissons; où faites un apas avec chaux, vin, fromage vieil, que vous jetterez dans l'eau. Vous verrez les poissons incontinent accourir sur l'eau. Autrement, prenez coque de levant, cumin, vieil fromage, farine de froment, petrissez le tout ensemble, avec vin; formez-en des pilules, grosses comme des pois, & les jettez dans l'eau; le poisson qui en mangera, se laissera prendre à la main: Ou bien faites une autre composition avec racine d'aristoloche ronde broyée, ou pain de porc & chaux, jettez sur l'eau quelque portion de cette confection, les poissons y accoureront, & en ayant mangé, mourront.

A P E.

APETIT. L'Apétit est une propre passion de l'orifice du ventricule, qui n'a autre fin, que desirer ce qui lui est necessaire, sans toutefois le digerer, il contribuë à rétablir ce qui a été perdu, soit par la secheresse, soit par l'humidité; l'apétit naturel est excité par le suc des veines, & d'une humeur melancolique, sortie de la ratte, qui se répand dans l'estomac, celui qui est étranger, vient ou de froid, ou de fatigue, ou du travail, ou d'avoir veillé, ou soufert la faim, ou autrement; lorsque l'apetit est bien ordonné, il maintient long-tems la santé, si-tôt qu'il diminuë, ou qu'il se perd, c'est un signe de maladie.

APETIT *perdu.* Cette perte est une disposition de l'orifice du ventricule, par laquelle on a le manger en aversion.

Elle arrive de plusieurs manieres, ou par la froideur des membres interieurs, qui tient les pores serrez, ou par un empêchement du suc des veines, & de l'humeur melancolique, ou par le défaut d'une vertu attractive, naturelle, ou sensitive, animale; car du cerveau, il n'éflnë aucun esprit sensible au ventricule, ainsi que l'on voit à la manie, à la létargie, à la melancolie, ou aux

autres extrêmes maladies du cerveau, ou par le defaut de l'organe de la faculté apetante ; ou par quelque vice du ventricule, qui lui sont propres, comme la secheresse, la tumeur, le sentiment blessé, ou par la simpathie du foye, de la ratte, des entrailles, des vers, de la tête, des narines, de l'œsophage, ou de la matrice.

Lorsque l'apetit s'est perdu par une chaude intemperie, on l'aperçoit aux raports qui laissent au goût du brûlé, ou d'huileux ; à la soif, & à l'aversion pour le manger, & si à cela il se joint beaucoup d'humeurs bilieuses, il semble que l'estomac déchire ; on y sent de cruels picotemens, & l'on est fort alteré.

Par l'intemperie froide, les signes sont oposés aux precedents.

Par un sentiment affoibli, ou interdit, ou on desire avec repugnance, & les choses que l'on mange assaisonnées, ou avec de la moutarde, ou avec de poivre, semblent insensibles à l'estomac, aussi bien que le vin pur.

Par l'obstruction des veines mezaraïques, les dejections sont liquides, mêlées d'un chile par fois blanc ou verd.

Par la propre foiblesse, & du peu d'esprits contenus à l'orifice du ventricule ; on pourra l'avoir reconnu par quelque maladie, ou accident, qui auront precedé, comme d'une fiévre aiguë, chronique, ou maligne, ou d'une grande évacuation de sang, ou de semence, ou d'une dissipation des forces naturelles, venant de fatigue, de veilles ou de jeûnes ; tout cela n'empêche pas que l'on ne desire le manger, pour lequel on repugne aussi-tôt, ce qui fait que le corps s'affoiblit, devient maigre, & que le sang diminuë.

Lorsque l'apetit est long-tems à revenir, il n'augure rien de bon, comme aussi s'il se perd dans les maladies chroniques, dans les dissenteries, & dans les pertes de sang.

La perte d'apetit qui procede d'une intemperie habituelle, est pire que celle de froideur encore plus que de chaleur, celle qui derive du foye, est toûjours à craindre.

Bien que l'apetit soit perdu au commencement & au milieu des fiévres, si les forces se soûtiennent, on ne doit pas aprehender ; au contraire tout est à craindre, arrivant à la fin des fiévres.

Les enfans perdent souvent l'apetit à cause qu'ils mangent goulument & par excez, ce qui leur suffoque la chaleur naturelle.

Pour rétablir l'apetit, qui sera perdu par une intemperie de chaleur, l'on dégagera les vaisseaux par quelques saignées des bras & des pieds.

L'on purgera avec la casse & le petit lait ; l'on assaisonnera les boüillons de toutes sortes d'herbes rafraîchissantes ; l'on s'abstiendra de boire du vin, en sa place, on usera de limonade, & de tisanne avec de l'orge, de la chicorée, de l'oseille, sinon on battra de la gelée de groseilles, ou du syrop d'épine-vinette, dans l'eau. En reïterant la purgation, on y ajoûtera, soit de la manne, soit une infusion d'un gros de rhubarbe. On pourra encore se servir de la decoction de Tamarins, dans laquelle on dissoudra deux onces de syrop de roses ; enfin on reglera la dose des medicamens suivant la force des personnes.

Celui dont la perte sera causée par une intemperie froide ; l'on donnera à boire de bon vin vieux ; on ajoûtera aux boüillons, du thim, de la marjolaine, de la sauge, de l'hyssope ; le pigeon au pot, a une qualité plus particuliere, que les autres viandes, pour cette disposition ; comme aussi de faire prendre une dragme de Theriaque devant le souper, & le matin a jeun. Que si on s'aperçevoit que les humeurs fussent crasses & adherantes, on procurera le vomissement, soit avec l'oximel scillitique, ou le vin émetique, ou le tartre.

Celui qui derivera d'un sentiment affoibli par une humeur, qui aura imbibé les tuniques du ventricule, se traitera de même.

Celui d'une obstruction mesanterique ; ou d'une foiblesse de foye, on réïterera souvent la saignée, du reste on suivra la même métode, qu'à l'intemperie chaude.

A l'apetit qui sera perdu ; par la dissipation des esprits ; l'on usera de legers alimens, l'on boira des vins de liqueur, l'on rendra le dormir & le veiller moderés, l'on ne fera aucun exercice violent, & l'on fuïra tout ce qui auparavant aura pû contribuër à ce desordre.

Apetit dépravé. Lorsque l'on desire de manger, ou de boire des choses ridicules, & déraisonnables, cét apetit est apellé lascif, ou depravé, d'autant que les personnes, qui ont cette maladie prennent plaisir à manger de la terre, ou du plâtre, ou de la brique, ou de la pierre, ou du charbon, ou du poisson, ou de la viande cruë, ou de chair humaine, ou de la matiere fecale.

Les femmes & les filles y sont plus sujetes que les hommes, principalement certaines femmes, ausquelles cette passion commence au premier mois de leur grossesse, & leur dure jusqu'au quatre, aux filles il leur arrive pour n'être pas reglées, & aux hommes, par d'autres indispositions.

La cause de cette depravation vient quelquefois d'une humeur melancolique pourrie, & corrompuë, qui abreuve les tuniques du ventre : quelquefois elle s'engendre dans l'estomac ou en d'autres parties du corps, qui fluë au ventricule.

Si cét apetit arrive ensuite d'une maladie, on doit aprehender une rechute. Que s'il dure longtems aux femmes, ou aux filles, il est à craindre qu'elles n'en demeurent hétiques, ou hydropiques, ou qu'il ne se forme des obstructions, principes de plusieurs maladies.

Cét apetit n'est pas si mauvais à ceux qui n'ont envie que des choses aigres, ou acides, qu'à d'autres qui n'ont d'attache qu'a des insectes, & à d'autres choses extravagantes.

Cette indisposition se peut toûjours guerir, n'étant pas contractée de naissance.

Il faudra remedier à l'apetit depravé des femmes, en leur faisant avaler, du jus de bourgeons de vignes, ou bien leur en donner tout verds à manger ; sinon avant leur repas, on leur donnera des olives, ou des meures confites, ou des amandes, & à la fin de leur souper, ou de leur dîner des groseilles, des coins, ou des nefles, des poires, ou autres fruits, qui soient aprêtés. A celles qui seront grosses, on pourra leur faciliter le vomissement avec un peu d'eau miélée.

L'usage du vin un peu gros leur sera bon, aussi bien que quinze ou vingt grains de rhubarbe en poudre, mêlez avec demie dragme de confection d'hyacinthe, les matins à jeun, ou bien porteront sur elles quelque pierre precieuse.

Et à l'égard des filles, l'on les traitera, ainsi

qu'il est ordonné à la suppression des mois.

Quant aux hommes le vomissement leur servira d'un prompt remede, ils pourront encore se servir de telles pilules.

Prenez cinq dragmes d'aloës hepatique, une dragme d'agaric, deux dragmes de mastic; mettez le tout en poudre, avec un peu de syrop de roses, faites-en une petite masse. La dose sera d'une demie dragme, jusqu'à une, en se mettant au lit; ils boiront à leur repas du vin couvert, ou de quelque autre liqueur, ou de l'eau de vie, dans laquelle on aura mis infuser de la canelle, du giroffe, de la sauge, du romarin, & du sucre.

Si l'on a de la repugnance pour les pilules, on mettra infuser deux gros de rhubarbe concassés, avec autant d'écorce de mirabolans citrins, dans un verre d'eau de plantain, pendant une nuit, sur des cendres chaudes, l'infusion étant passée, on fera fondre une once de manne, ou de syrop de roses pâles. L'usage du mitridat aux femmes, & celui de la theriaque aux hommes sera admirable.

APETIT insatiable. L'Apetit immoderé est causé, ou par une chaleur, qui resoud tout ce qu'elle trouve d'humide, ou un froid qui a même tems comprime & desséche, ou par un écoulement d'une pituite ou mélancolie acide à l'orifice de l'estomac.

Lorsque cet Apetit vient de chaleur, comme d'une fiévre, ou d'avoir trop couru, ou travaillé ou jeuné, ou veillé, ou par une bile cachée, elle se fait connoître par la soif, ou par la paresse du ventre, & la dureté des matieres : Que si elle derive du froid, les signes sont opposez, & d'une pituite ou mélancolie acide, on crache à tout moment, & ce que l'on jette semble aigre & sans alteration.

Cet Apetit est double, l'un desire de manger à toute heure, & l'autre laisse quelque tems d'intervalle, mais qui aprés devore avec avidité. Les enfans sont plus sujets à cette passion, que les grandes personnes, & ceux qui ont l'estomac, & les parties voisines froides, tombent dans cette maladie.

Si la faim canine persevere long-tems, elle menace de la colique ou de la dissenterie, ou de l'ethisie, & si elle arrive ensuite d'une maladie, elle présage la rechute, souvent cette faim est excitée par des vers d'une étrange longueur contenus dans les entrailles. Voyez *le Traité de la génération des Vers dans le corps humain, par Monsieur Andry, Medecin de la Faculté de Paris.*

De l'Apetit insatiable. Tous ceux qui suportent naturellement la faim, sont foibles & délicats; au contraire, ceux qui souffrent la soif, sont forts & robustes.

Pour guerir la faim qui viendra de chaleur, il faudra manger de la viande de Porc, de Bœuf, de Cerf, de Mouton, de Sanglier, des Oyes, de Canards, du Liévre, des pieds de Mouton cuits avec du ris, des Anguilles, des Féves, des Lentilles, des Poids, des Carotes, des Panets, des Choux, des Navets, du Lait caillié, du Fromage mol, des Courges, des Concombres, du Pourpier, boire de la Biere, ou de la Tisane d'Orge, ôter absolument le vin, & n'en donner jamais à jeun, crainte de causer le tremblement, ou la convulsion, ou le délire, & on se donnera de garde de faire prendre aucune chose trop astringente. On pourra purger, soit avec la Manne, ou le Syrop de Roses pâles, ou de Fleurs de Pêchers.

Contre la faim excessive causée par le froid, on fera user de viandes rôties assaisonnées d'ails, ou d'oignons & ciboules, de porreaux, des jaunes d'œufs fricassez, des rôties à l'huile, ou au sucre, avec de la mie de pain de froment; on purgera avec des pilules d'Aloës, ou avec demie dragme de Rhubarbe en poudre; on pourra encore leur faire prendre le Quinquina, suivant la préparation de la seconde recepte. Voyez celle d'une pituite & mélancolie acide.

On pratiquera la même ordonnance, ajoûtant l'usage des Syrops d'Hysope, ou de Menthe, ou d'Absinthe; & aux Purgations la Confection d'Hamech, & de manger de la Moutarde avec la viande; & entre les repas des Amandes, des Pignons & des Pistaches, & de ne donner rien d'aigre, ni d'astringent.

A celle qui pourroit venir des Vers, on usera de la Rhubarbe, d'écorce d'Orange confite, ou de poudre de Menthe, d'Absinthe, ou des Pilules d'Aloës, ou des Lavemens avec de la Coloquinte, on pourra en appliquer aussi sur le nombril, étant mise en poudre, & mêlée avec un peu de miel.

On observera que l'on ménagera plus les Enfans que les grandes Personnes.

Il y a encore une autre sorte de faim, que l'on peut apeller la faim de toutes les parties du corps, qui est pire que la canine; car celle-ci qui desire à tout moment, mange de même, & maintient le corps en vigueur, mais l'autre desire & mange peu; ce qui fait que le corps s'amaigrit & tombe en chartre.

Elle succede ou à la canine, lorsque l'intemperie froide s'est tellement augmentée, que la vertu sensitive & l'Apetit du ventricule sont venus à manquer; ou elle vient d'un froid externe, qui a surpris tous les membres à la fois, laquelle est ordinaire aux Voyageurs, ou à ceux qui marchent dans des eaux froides, ou dans des neiges. Cette faim acable entierement, change la couleur naturelle, fait retirer les veines, excite par fois un Apetit si avide, que pensant devorer, il est aussitôt rebuté.

Lorsque cette faim se rebelle, ou que l'on la neglige, elle menace de la sincope, ou d'une mort subite.

Si cette faim a succedé à la canine, on assaisonnera les viandes de Moutarde, de clous de Girofle, de Poivre, de Canelle; on trempera des rôties de pain dans du vin d'Espagne, ou dans du vin ordinaire, y mêlant du Sucre; on usera soir & matin de Theriaque ou d'Orvietan; sinon composez une telle Conserve. Prenez du Corail preparé de Perles, des yeux de Cancres, de chacun deux dragmes, de la Gomme Adragan demie once, de la poudre de Viperes une dragme, de la Conserve de Buglose ou de Violette, quatre onces, mêlez le tout ensemble avec autant de Miel blanc qu'il en faudra pour former une maniere d'Opiate, de laquelle on prendra deux dragmes à chaques fois.

On purgera de tems à autre avec le Sirop de Diaphenic, soit en Bolus, ou dissous dans une infusion de deux gros de Sené, ou d'une Décoction de mirabolans. On portera toûjours sur soi quelque chose d'agreable à sentir, & on pourra de plus s'en frotter les mains, le soir en se couchant, & se faire faire par tout le corps des frictions. On

en a vû plusieurs qui se faisoient foüetter jusqu'au sang, plusieurs jours durant, qui s'en sont trouvez parfaitement gueris.

A celle qui dérive d'une cause externe, on suivra la même ordonnance.

APO.

APOPLEXIE. L'Apoplexie est une privation des facultez tant animales, vitales, que naturelles.

C'est sans contredit qu'elle est la plus cruelle & la plus dangereuse de toutes les Maladies, puisqu'elle prive tout à coup de sentiment & de mouvement, ou de la vie.

Elle se divise en materielle & immaterielle; elle est materielle, lors qu'elle est causée par le sang, ou par la pituite, ou par la mélancolie, ou par des flatuositez, ou par la bile; mais celle-ci arrive rarement, elle a son siege dans le cerveau.

Immaterielle, quand les conduits des esprits animaux se trouvent tellement bouchez & serrez, qu'ils ne peuvent descendre au cœur, ou lorsque ceux des veines ou des arteres se trouvent étroitement renfermez & pressez, qu'ils ne se peuvent communiquer au cerveau. Celle-ci reside dans le cœur.

L'APOPLEXIE se divise en forte, débile & médiocre. A la forte on n'y trouve point de poulx, point de respiration, point de sentiment ni de mouvement.

A la débile, la respiration est petite, le poulx foible, & les alimens s'avalent aisément.

A la mediocre, la respiration est serrée, entrecoupée & difficile. Il semble qu'à force de ronfler, on étrangle, & par la grande complexion des muscles de la poitrine, on écume, & ce qu'on fait prendre par la bouche, est rejetté par le nez.

Les avancoureurs de l'Apoplexie, sont une subite & grande douleur de tête, une enflure des veines de la gorge, des yeux étincellans & offusquez; les extrémitez froides avec un grincement de dents, un battement dans toutes les parties du corps, des urines verdatres, noires, & le fonds semblable à de la farine détrempée, qui sortent en petite quantité.

Lorsque la forte Apoplexie surprend, elle est si violente, que sans s'en apercevoir, l'on tombe tout à coup, & l'on meurt à l'instant.

Mais quand on est prest à tomber dans la foible, on commence à faire un grand cri, les soûpirs sont violens comme si on suffoquoit, & aussi-tôt on est abatu, sans sentiment ni mouvement, & l'on écume par la bouche.

Les signes de l'Apoplexie sanguine, sont la face & les yeux rouges, qui peu à peu, par la foiblesse de la chaleur naturelle, se changent en couleur verte, & à la fin en noire. De plus, les veines de dessous la langue, de la gorge, & du front, sont tenduës, elle arrive pour l'ordinaire de n'avoir pas continué à se faire saigner dans le tems que l'on avoit acoûtumé, & pour avoir mangé par excés des viandes qui engendrent beaucoup de sang.

Ceux d'une Apoplexie pituiteuse, sont une couleur blanche ou pâle, des yeux chassieux, un nez toûjours plein, & se mouchant souvent, crachant de même, & dormant sans cesse, vivant dans la paresse, & ne mangeant que des viandes humides, plusieurs aiant la tête grosse & pesante, le col court & sujet à de frequens éblouissemens.

Ceux d'une mélancolie sont d'une couleur obscure, le corps aride & sec, avec cela la difference de sexe & d'âge, de profession, de climat & de maniere de vivre.

A l'Apoplexie qui vient d'un Aposture dans le cerveau, le simptome est une fiévre violente sans aucune intermission, & de laquelle on n'échape point.

Celle qui arrive au défaut des Lunes est plus à craindre qu'en d'autres tems.

Les vieillards qui sont sujets aux vertiges & aux éblouissemens, meurent pour l'ordinaire d'Apoplexie.

L'Urine rouge est un signe mortel dans l'Apoplexie.

Les Enfans qui sont ataquez d'une Apoplexie devant sept ans, en meurent rarement, d'autant que la chaleur se trouve assez forte pour consumer la pituite qui la cause.

Depuis sept ans jusqu'à quarante ans, peu de Personnes tombent dans l'Apoplexie; depuis quarante jusqu'à soixante, plusieurs y sont sujets.

On observera qu'il y a plusieurs accidens qui peuvent causer l'Apoplexie, comme la vapeur de quelque Métail, ou celle du charbon, ou celle du vin doux sans être éclairci ni boüilli, ou l'excés du vin, de l'eau de vie, de la biere, ou d'autre liqueur, ou une joïe excessive, ou la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou une crainte, ou une peur inopinée, ou une colere éfrenée.

Comme se précautionner contre l'Apoplexie. Pour se précautionner contre l'Apoplexie sanguine, il faudra se faire tirer du sang au renouveau de la Lune, trois ou quatre fois l'année, & même davantage, si l'on voit que le sang domine beaucoup: ceux ou celles à qui les hemorroïdes, ou les ordinaires seront suprimez, ils se feront autant de fois saigner du pied, qu'ils s'en trouveront soulagez. Ils se purgeront, soit avec de la Mane, ou du Sirop de Roses, purgatif, ou avec des Pilules d'Aloës ou d'Angelique, qu'ils prendront les soirs devant le souper, ou en se couchant, & rendront leur Medecine autant forte qu'ils seront aisez ou difficiles à émouvoir: avec cela ne vivront qu'avec des alimens qui engendreront peu de sang, & sur tout, tremperont beaucoup leur vin. Car on observera, que ceux qui tombent dans cette Apoplexie en échapent rarement; c'est pourquoi il est bon de l'éviter.

Ceux qui sont menacez de l'Apoplexie pituiteuse, doivent beaucoup jeuner, & ne manger que des viandes de tres-petite nourriture, & plûtôt rôties que boüillies, boiront du vin moderément, le blanc leur conviendra mieux que le clairet, feront beaucoup d'exercice, dormiront peu; bref, ils pratiqueront les mêmes conseils, que l'on a ordonnez à la douleur de tête causée de pituite.

Aux mélancoliques, on fera observer un regime opposé au précedent, l'on les saignera trois ou quatre fois l'année, & l'on les purgera de même, soit avec le Sené, la Rhubarbe, l'Agaric, ainsi qu'il est ordonné à la douleur de tête causée de mélancolie.

Ceux qui seront tombez dans l'Apoplexie, causée par la vapeur de quelque Métail, ou par celle du charbon, ou pour avoir bû du vin doux en trop grande quantité, l'on ne les saignera point, l'on leur fera seulement avaller trois ou quatre cueillerées d'eau de vie, & l'on leur en frotera

la tête, les oreilles & les temples ; on leur souflerâ dans le nez de la poudre de Betoine, ou de Muguet, ou du Poivre, ou du Gingembre ; on pourra encore leur donner un vomitif ; deux ou trois heures aprés, on leur fera boire un verre de vin, dans lequel on aura fait infuser un peu de Muscade, de la Canelle & du Sucre.

Si l'Apoplexie arrive par l'excés du vin ou de quelqu'autre boisson, le plus prompt remede sera le vomissement, & de donner souvent des boüillons assaisonnez d'ozeille, de laituës, de pourpier, ou de verjus, ou jus d'Orange, & l'on leur fera boire, soit du cidre, ou limonade, ou tisanne, ou dans un verre d'eau pure, l'on y mêlera quatre ou cinq goûtes d'esprit de Souphre, ou d'esprit de Vitriol, ou une dragme de crême de Tartre en poudre.

Lorsque l'Apoplexie dérive d'une joye excessive, ou de la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou de la colere ou autrement, l'on y remediera suivant l'âge, le temperament & la difference du sexe, soit par la saignée du bras & du pied, soit par quelque remede cordial, comme Thériaque, Rossolis, confection d'Hyacinthe ou vin d'Espagne, & par les sages conseils pour la prevenir une autre fois.

Ceux qui sont attaquez d'une forte apoplexie, meurent en tombant.

Mais à ceux qui seront tombez dans la foible ou mediocre Apoplexie, on les fera asseoir & tenir la tête le plus haut que l'on pourra, l'on leur mettra du sel dans la bouche, à même tems l'on leur ouvrira des deux bras la veine cephalique, ensuite on leur appliquera des vessicatoires derriere les oreilles, & jamais des ventuoses, d'autant qu'elles nuiroient à la respiration ; l'on leur donnera des lavemens, d'une decoction de sauge, de betoine, de marjolaine, de ruë, de centaurée, d'une demi poignée d'ellebore blanc ; dans chaque lavement on y dissoudra une once de benedicte, deux onces de miel mercurial, & autant de vin émetique.

Ou bien au lieu de toutes ces herbes, l'on fera boüillir demi once de Sené, autant d'Agaric, avec deux dragmes de coloquinte, & l'on dissoudra dans la decoction, deux dragmes d'aloës, deux pincées de sel, ou une dragme de sel armoniac, ou du sel gemme, avec deux dragmes de fiel de bœuf, ou de taureau, si l'on peut en avoir, sinon l'on se servira de sels suppositoires. Prenez de la poudre d'aloës, de la poudre d'éllebore blanc & noir, de chacun demi dragme, de la poudre de coloquinte, cinq ou six grains, & avec deux onces de miel bien cuit, mêlez lesdites poudres. Ceux qui ne pourront pas avoir si promptement lesdits remedes, si-tôt préparez, l'on pourra toûjours en attendant donner des lavemens, avec de l'urine, y ajoûtant deux ou trois pincées de sel & de plus, on en pourra faire avaller avec un peu d'huile.

L'on pourra encore apliquer sur le ventre, de la poudre d'éllebore blanc, mêlée avec un peu de miel.

L'on rasera la tête, & l'on la frotera avec une serviete, qui aura trempé dans la decoction de sauge, de laurier, de romarin, du thim, & de la ruë, que ces simples soient secs, ou verds, il n'importe.

L'on tâchera de faire entrer par le nez de ladite decoction, sinon de la poudre de racine de ciclamen, ou de piretre, ou de muguet, ou d'élebore, ou de l'euforbe, ou de poivre, ou froter les narines d'eau de vie, dans laquelle l'on aura batu de la graine de moutarde.

Dans le tems que l'on pratiquera ces remedes l'on fera avaller deux ou trois onces de vin émetic, ou six grains de tartre émetic, ou huit grains de vitriol calciné, détrempé dans une cueillerée ou deux de boüillon.

L'on a veu par experience, que d'aprocher une poële un peu chaude proche de la tête ; en telle sorte qu'elle puisse griller les cheveux, cela fait un effet surprenant ; ou bien d'apliquer sur la suture coronale, une grande ventouse, c'est presque la même chose.

L'on pourra encore faciliter le vomissement, avec un demi-verre de jus de pourpier, ou de decoction de raves, y mettant une dragme & demie de sel, sinon l'on trempera une plume dans l'huile de lin, ou de narcisse ou de glayeul, & l'on la fera entrer dans la gorge.

Si aprés avoir pratiqué tous ces remedes, le malade n'éternuë point, & qu'il se vuide à tout moment, c'est signe qu'il n'en échapera point.

Remede à ce mal. Prenez sept ou huit gouttes d'essence de rômarin, dans un verre de bon vin. *NOTA*, qu'il faut que le malade soit debout, & lui froter l'estomac pour faire bien penetrer le remede ; s'il ne réüssit à la premiere fois, il ne manquera pas à la seconde.

A P R.

APROCHER. *Pour aprocher toutes sortes d'Oyseaux marécageux.* On voit quantité de Cignes, Gruës, Cigognes, Herons, Oyes sauvages, Canards, Cercelles, & autres sortes d'oyseaux, qui se tiennent le jour dans les eaux, & demeurent sur les prairies aprés les débordemens des rivieres ; lesquels oyseaux s'éloignent tant qu'ils peuvent des hayes, & des arbres, parce qu'on peut se cacher derriere, & les surprendre. Quand le bord de l'eau est éloigné des arbres de deux ou trois cens pas seulement, ils quittent le milieu, vont barboter au long des bords, où il n'y a guere d'eau, & si-tôt qu'ils aperçoivent du monde, ou même des animaux qui paissent, ils retournent dans la grande eau. Les Oyes, les Canards, & les Cercelles abandonnent l'eau le soir, & vont passer la nuit dans les Campagnes, d'où ils reviennent le matin, se jetter dans l'eau ; vons les pourrez aprocher aisément avec une machine dessignée dans la cinquante septiéme figure de la quatorziéme Table, qu'un homme porte, & est caché dedans, tenant une arquebuse ou fusil, dont il les tire lors qu'il est à bonne portée.

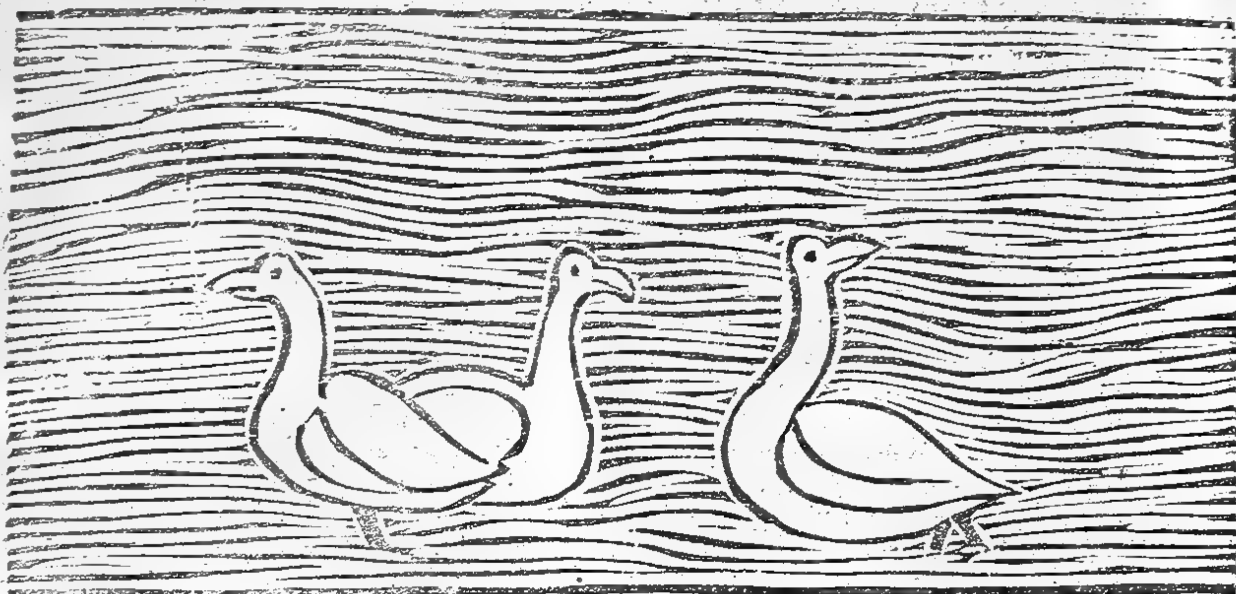
Pour faire cette machine, voyez la cinquante-sixiéme figure, ayez trois cercles, ou cerceaux d'un petit tonneau, lesquels vous ajusterez avec des cordes, de cette façon ; prenez une corde D. E. M. N. longue de deux pieds, noüez deux des bouts ensemble, & les deux autres de même, & partagez le tout en quatre parties, sans pourtant rien couper, & à chaque quart D. E. M. N. attachez-y une autre corde de cinq ou six pieds de longueur, passez la tête dans le milieu, que deux cordes soient devant, & les autres derriere, ou bien ayez quelque morceau de bois fiché en terre, qui soit haut selon la personne, qui devra porter la machine, mettez cette corde dessus, &

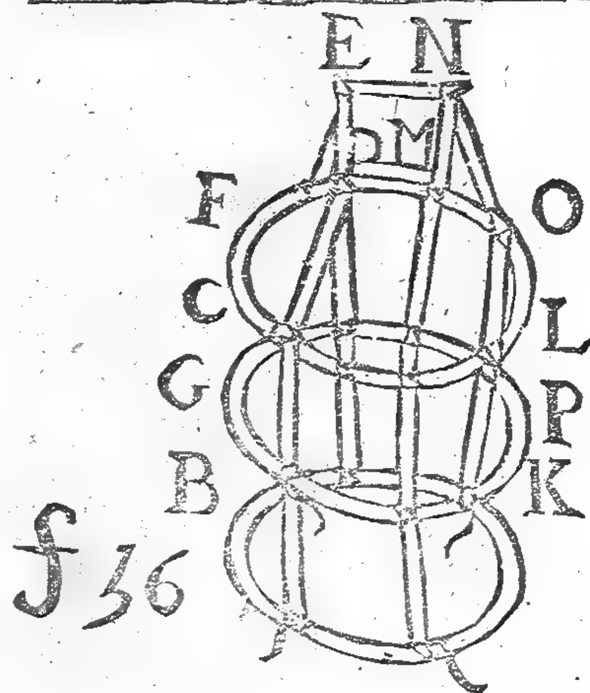
QUATORZIE'ME PLANCHE.

POUR APPROCHER TOUTES SORTES D'OISEAUX MARECAGEUX.

Table 14. Page 58. I. Partie du I. Tome.

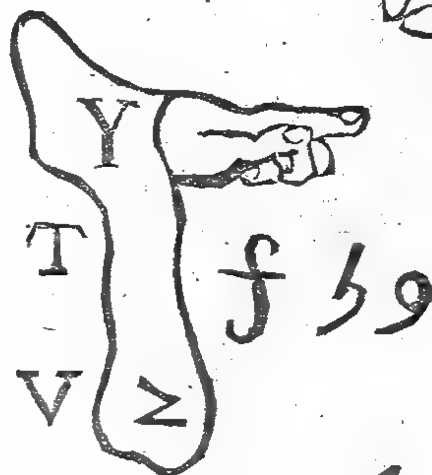
f 55











tab 14

prenez un cercle F. C. L. O. qu'il faudra attacher aux quatre quarts avec les quatre cordes justement à hauteur de la ceinture. On prendra un second cercle pour le lier de même aux quatre cordes G. B. K. P. au droit du milieu des cuisses, & le troisiéme sera pareillement attaché aux mêmes cordes, à hauteur de la cheville du pied, aprés quoi l'on mettra tout au tour de ces cercles des branches d'arbres bien legeres, qui seront liées aux trois cercles, & ajustées de façon qu'une personne ne puisse être vû dedans par les oyseaux, & quand vous desirerez tuër des oyseaux aquatiques, comme sont les signes, figure cinquante-cinq. Vous vous mettrez dans la machine, avec une arquebuse, & vous irez sur le lieu, & lors qu'on pourra être aperçû d'eux, on cheminera doucement, aprochant peu à peu. Les oyseaux, qui sans cesse remuent, vous voyant aprocher, croyent que ce soit eux-mêmes qui vont vers l'arbre, & non l'arbre qui marche, si bien qu'on les abordera tant prés que l'on voudra pour les tirer : si vous pensiez les aller joindre de plein abord, & aller droit à eux, peut-être qu'ils ne se laisseroient pas aprocher : c'est pourquoi il faudra marcher si lentement, que les branches de la machine ne remuent point, si ce n'est que le vent les y contraigne, & vous aprocherez si prés que vous voudrez ; la meilleure heure pour se servir de cette machine, est le matin ; lorsque les oyseaux reviennent des Champs; car vous pourrez tirer à mesure qu'ils arriveut, parce qu'ils ne reviennent pas tous à la fois ; mais à diverses troupes, & sur tout quand on a tiré un coup ; les autres s'épouvantent & connoissent la finesse du chasseur.

Autre machine pour aprocher les oyseaux aquatiques. Beaucoup de personnes ne voudront pas prendre la peine de faire la machine susdite, ou craindront de la porter bien loin. En voici une plus portative, & qui est plus facile & de moindre dépense, que les peaux de Vaches preparées pour tirer aux Canards ; celle-cy est égale de tous côtez, afin que les oyseaux ne découvrent pas la personne qui la porte.

C'est un habit de toile, couleur de Vache, ou de Cheval, depuis la tête jusques aux pieds, avec un bonnet, figure cinquante-trois, qui doit-être fait comme la tête d'une Vache ou d'un Cheval, ayant des cornes ou des oreilles, & des yeux lettre S, & la place R, pour mettre la tête dedans, avec deux pieces de la même toile, marquées des lettres T, V, pour attacher autour du col, & tenir le bonnet, & d'autant que les oyseaux se pourroient épouvanter, ne voyant que deux jambes, il faut laisser pendre deux morceaux de la même étoffe au bout de manches, & tout proche la main, ainsi qu'il se voit par la cinquante-neuviéme figure, aux deux lettres Y, Z, si bien que voulant aborder les oyseaux figurez cinquante-cinq, il faudra se courber comme une Vache, ou Cheval, qui paist, laissant traîner les bouts des manches, lettre Z, à bas, presenter toûjours le but du fusil en marchant de côté & d'autre, & aprocher peu à peu pour les tirer à bas, & s'ils se levent, rien ne vous empêchera de les tirer en volant.

A R B

ARBRES *à fruit.* Si le choix se fait dans les pepinieres, ce qui seroit toûjours à souhaiter, & qu'on le fit à la mi-Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choisit, & qu'on pretend enlever ; mais cela n'est pas toûjours faisable, à cause de l'éloignement des lieux, ou sont les bonnes pepinieres, lors donc qu'on peut aller sur les lieux, il ne faut faire cas, que des Arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, & qui paroissent sains, tant à la feüille & à l'extrémité du jet, qu'à leur écorce unie, & luisante ; si bien que les arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout : ceux qui devant la saison de la chûte des feüilles, ont les leurs jaunes ; & toutes plus petites, qu'elles ne devroient être, ceux qui ont l'extrémité du jet noir, & amortie, où l'écorce rude & ridée ; & pleine de mousse, & si ce sont Poiriers, Pommiers, ou Pruniers, qu'on y voye des chancres, où si ce sont fruits à noyau, qu'on y voye de la gomme à la tige, ou aux racines : tout cela sont autant de marques du rebut qu'il en faut faire, joint à ces autres marques particulieres, que je vous vais expliquer, & qui sont encore tres-importantes.

Les Peschers qui ont plus d'un an de greffe, où plus de deux sans avoir été recepez en bas, ne valent rien, ils ont grand peine à pousser sur le vieux bois : il en est de même de ceux qui par en bas ont une grosseur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui sont greffez sur des arbres vieux, & environ gros de quatre à cinq pouces ; les Pruniers, les Abricots, les Azeroliers, les Poitiers, sont passables à deux pouces & demi, & sont admirables de trois à quatre ; n'importe que la greffe soit d'un an, de deux ou de trois, & qu'elle soit recouverte, ou non, il seroit encore mieux qu'elle le fût ; mais je ne les veux ni plus menus, ni plus vieux.

Ces sortes d'Arbres qui ont une bonne grosseur dés la premiere, où au moins dés la deuxiéme année, sont d'ordinaire admirables, parce qu'ils marquent un fort bon pied.

Les Pommiers sur paradis, & les Cerisiers precoces sont bons d'un pouce & demi à deux pouces. Les Arbres de tige doivent être bien droits, avoir au moins six bons pieds de hauteur, avec cinq à six pouces par bas, & trois à quatre par haut, ayant toûjours l'écorce peu raboteuse ; mais au contraire luisante, pour marquer de leur jeunesse, & du bon fond, d'où ils sortent : pour ce qui est de la maniere dont les arbres doivent être bâtis, j'estime que pour toutes sortes de Nains, ou D'espaliers, il est mieux qu'ils soient droits d'un seul brin, & d'une seule greffe, que s'ils avoient deux ou trois greffes, ou plusieurs branches ; les jets nouveaux qui viendront à sortir autour de la tige unique de l'arbre étronçonné, & nouveau planté, seront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches, parce qu'on ne peut asseurer de quel endroit de ces vieilles branches, de l'arbre nouveau planté, il en sortira de nouveaux jets, & d'ordinaire ils viennent assez mal à propos, s'entre-lassant & faisant confusion ; ensorte qu'on est obligé de les ôter tout à fait, & par consequent leur faire des playes, & c'est du tems perdu pour la beauté de l'arbre, & pour la production du fruit ; je veux donc que mon Arbre soit sans aucunes branches par bas ; mais je veux qu'il y paroisse de bons

yeux, qui promettent par consequent de bonnes branches, & sur tout pour les Pesches; ensorte qu'il ne faut jamais prendre celui où tous les yeux sont éborgnez; c'est-à-dire, les issuës bouchées, parce que rarement en sort-il de nouvelles branches; & il est si vrai que l'on ne veut qu'un brin, que d'ordinaire, s'il y a deux greffes, on en ôte la plus foible, pour ne conserver que la plus forte, & la mieux placée.

Pour ce qui est des Arbres de tige à planter en pleinair, on veut bien qu'ils aient à leur tête quelques branches, lesquelles on racourcit en plantant; nous ne demandons pas une exactitude si reguliere, pour la beauté de ceux-cy, que pour la beauté des petits Arbres; il suffit que ceux-là fassent une tête à peu prés ronde, pour être raisonnablement beaux.

Que si les Arbres sont déja arrachez, il faut non-seulement avoir tous les égards cy-dessus, sans en negliger aucun, mais encore il faut prendre garde, si tels Arbres ne sont point trop vieux arrachez; ensorte qu'ils ayent l'écorce ridée, & le bois sec, & peut-être mort, où l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de fillasse, où qu'ils soient greffez trop bas, & sur tout en fait de Pêcher; ensorte que pour bien placer les racines, comme il le faut absolument, on seroit réduit à enterrer la greffe en les plantant, où qu'ils soient greffez trop haut; ensorte qu'ils ne sçauroient commencer un bel Espalier, ou un buisson, l'un & l'autre devant commencera à six ou sept pouces de terre.

Ce n'est pas tout, il faut particulierement prendre garde aux racines: car quand toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands défauts aux racines, il faudroit compter l'arbre pour ne valoir rien.

Or pour pouvoir dire qu'un arbre est bien conditionné à l'égard de ses racines, il faut en premier lieu, qu'elles soient greffée à proportion de la grosseur de l'Arbre, c'est-à-dire, qu'il en ait au moins quelqu'une qui soit à peu prés grosse comme la tige; car quand elles sont toutes petites, & en forme de chevelure, c'est un signe presque infaillible de la foiblesse de l'Arbre, & de la mort prochaine, où au moins qu'il ne fera pas un bon effet, la trop grande quantité de chevelure n'est pas même un fort bon signe.

Il faut en second lieu, que les principales ne soient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni seches ni dures; car si elles sont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre; les racines ne pourrissant jamais quand l'arbre se porte bien; si elles sont éclatées dans l'endroit d'ou elles sortent, c'est une playe, pour ainsi dire, incurable, la pourriture, & la gangrene s'y mettront, c'est un ouvrier sans mains, & sans outils.

C'est pourquoi ceux qui arrachent des Arbres, doivent être grandement soigneux de le faire adroitement, & doucement, & pour cela faire de bons trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater, où rompre quelques bonnes racines.

Si pareillement elles sont fort rongées où écorchées aux endroits qu'il faudroit conserver, ce sont encore des playes tres-dangereuses; particulierement pour les fruits à noyaux, la gomme ne manque gueres de s'y former.

Et si enfin, les racines sont seches soit pour avoir été gelées, soit pour être trop vieilles arrachées, & trop long-tems, ensuitte exposées à l'air, c'est-à-dire, que l'Arbre doit absolument être rejetté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par dessus tout cela, il est à souhaiter que l'Arbre, qu'on doit choisir, ait ses racines si bien disposées, qu'on y en puisse trouver un étage de bonnes, & sur tout de nouvelles, & que cét étage, soit en quelque façon parfait, de sorte qu'ôtant toutes les mauvaises, soit hautes, soit basses, il en reste environ deux ou trois, ou quatre, qui fassent à peu prés le tour de la tige, où qui soient au moins si bien situées, qu'en plantant l'Arbre, on les puisse heureusement tourner du côté de la bonne terre; on fait cas particulierement des racines jeunes, c'est-à-dire, nouvelles faites; elles viennent communement à la partie la plus aprochante de la superficie de la terre, & on ne fait que peu de cas des vieilles, celles-cy sont d'ordinaire rabouteuses; & en fait de Poiriers, Pruniers, Sauvageons, &c. elles sont noirâtres, au lieu que les jeunes sont rougeâtres; & assez unies en Amandiers; elles sont blanchâtres; en Meuriers, jaunâtres, & en Cerisiers, rougeâtres.

La preparation est d'une si grande consequence, pour la reprise des Arbres, que souvent ils ne reprennent, & ne font un bel effet, que parce qu'ils ont été bien preparez devant que d'être plantez, & que souvent aussi ils manquent de reprendre, & de faire une belle tête, pour avoir été mal preparez.

Il y a ici deux choses à preparer, l'une moins principale, & c'est la tête, l'autre principale au dernier point, & c'est le pied, c'est-à-dire, les racines.

A l'égard de la tête, il y a peu de mystere, soit en Arbres de tyge, soit en Arbres nains, il n'est question pour cela que de se souvenir de deux points.

Le prémier, que comme on fait, ce semble, un grand préjudice à un Arbre qu'on arrache, en ce que constamment l'on affoiblit, ou l'on diminuë sa vigueur, & son action tout au moins pour quelque-tems; il faut qu'on lui ôte de la tête à proportion qu'on lui ôte de cette action, & de cette force, comme on lui en ôte sans doute en les changeant de place, & lui retranchant des racines: c'est une maxime qui n'a pas besoin de preuve. Le second point dont il faut se souvenir est, qu'il ne faut lui laisser de tige, que selon auquel un Arbre est destiné; car l'un est pour faire son effet fort bas; tels sont les Buissons, & les Espaliers, & ainsi il les faut couper assez court; l'autre est pour faire son effet assez haut, tels sont les arbres de tige, à qui par consequent il faut laisser une hauteur considerable; mais on ne racourcit gueres, ni les uns, ni les autres à la hauteur qu'ils doivent demeurer; que premierement, ils n'ayent fait toute l'operation qui est à faire aux racines; & voici comme on s'y prend, on fait premierement couper tout le chevelu le plus prés qu'il se peut du lieu d'où il sort, à moins que ce ne soit un Arbre, qu'on replante, aussi-tôt qu'il est arraché; c'est-à-dire, sur le champ sans le quiter un moment, qu'il ne soit replanté, autrement pour peu qu'il soit à l'air, tout ce qui seroit bon à conserver; c'est-à-dire, de certains cheveux blancs, vient à noircir, & par consequent perir,

perir, il semble qu'il ne puisse pas davantage souffrir l'air, comme de certains poissons, qui meurent au moment qu'ils sont hors de l'eau.

L'occasion de conserver ce chevelu blanc ne peut gueres arriver que quand d'un endroit du jardin on arrache un Arbre, pour le replanter à un autre endroit du même jardin; on peut donc pour lors conserver quelque chevelu, qui n'a point été rompû, dont l'extrêmité paroit encore agissante, & qui sort de bon lieu; autrement si toutes ces conditions ne s'y trouvent, il n'en faut faire nul cas, & même pour le conserver plus utilement, il faut, s'il est possible, conserver en même-tems quelque peu de la vieille terre qui tient auprés, comme une espece de motte, & prendre soin en plantant l'arbre, de bien placer & étendre ce chevelu.

Revenons à l'Arbre un peu plus vieux arraché, on fait donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conservent avec tant de soin, & si peu de raison, & même quand on a à faire quelque plant assez grand, on fait tout d'un coup travailler à retrancher à tous les Arbres, ce qui leur doit-être retranché devant que de les planter, & cela soit de jour en quelque endroit du jardin à l'écart; soit particulierement de nuit à la chandelle, à quelque endroit de la maison, pour ne pas differer de faire quelque autre ouvrage qui presse, & qui ne se peut faire que dehors, & cependant on tire l'avantage de la nuit, qui vient si-tôt, & si importunement au tems des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les grosses racines étant tout à plein découvertes, on a plus de facilité à voir les mauvaises pour les ôter entierement, & à voir les bonnes pour les conserver, & ensuite regler à chacune la longueur juste que l'on prétend leur laisser; assez souvent quand les racines de tels arbres paroissent un peu alterées de secheresse, on prend soin de les faire tremper durant sept ou huit heures, devant que de les replanter.

Quand on parle de bonnes, & de méchantes racines, il semble qu'on ne veüille dire que des racines rompuës ou écorchées, ou pourries, ou sechés; mais cependant on veut dire quelque chose de plus important, & c'est que tout arbre planté, & particulierement un arbre de pepiniere, fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaises, ou en même tems il en fait quelques unes bonnes, & quelques unes mauvaises; & voici comment.

Un Arbre planté avec les preparations que l'on recommande, s'il vient à prendre, il doit faire de nouvelles racines, autrement il meurt, toutes les racines anciennes lui étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles; or de ces nouvelles les unes sont belles & grosses, les autres sont foibles, & menuës, ces belles viendront toutes ou de l'extrêmité de celles qu'on a laissées, & voilà ce qui est à souhaiter, ou elles viendront d'ailleurs, c'est à dire, ou du corps de l'arbre, & par consequent au dessus des vieilles racines, car celles-ci faisoient l'extrêmité de l'arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles, qui approche le plus prés du corps de l'arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étenduë, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrêmité, & quelques-unes de grosses un peu loin de cette extrêmité.

En ces deux cas les grosses venuës du corps de l'arbre, ou venuës des vieilles; mais non pas de l'extrêmité, font insensiblement perir toutes les autres, soit vieilles, soit nouvelles, & par consequent, il faut compter celles-ci pour mauvaises, comme étant celles qui font jaunir & languir l'arbre en quelque endroit de sa tête.

Il n'est pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaises, parce que suposant, comme il est vrai, que le bas de la tige de l'arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conservées, suposant, dit-on, que selon l'ordre de la nature, ce bas soit toûjours plus gros que tout le reste de la tige; il doit aussi toûjours se maintenir en cét état; si cependant on s'aperçoit que cét endroit, bien loin d'avoir conservé, depuis que l'arbre a été planté, cét avantage de grosseur, qu'il avoit en ce tems-là, & que selon le même ordre de la nature, il devoit avoir conservé en grossissant à proportion de tout le reste, si toute fois on remarque, que cét endroit demeure au contraire plus menu, que quelque endroit un peu plus haut, d'où sortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cét endroit malheureux, & demeurer comme une partie abandonnée par la nature, qui prend, ce semble, plaisir d'en favoriser une autre, & par consequent il faut retrancher entierement cette partie plus menuë avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant, bien des Jardiniers l'apellent pivot, & se trompent, comme on fera voir cy-aprés.

La premiere chose, qui est ici à faire, c'est donc d'ôter entierement tout ce qui paroît ainsi abandonné, & pour ainsi dire disgracié, l'ôter tout le plus prés qu'on peut de l'endroit bien nourri, & qui, pour ainsi dire, est en faveur, pour ne conserver uniquement que les racines, qui viennent de cet endroit fortuné, quelles quelles soient & en quelque petit nombre quelles soient; car en effet le nombre n'en doit jamais être grand, & sur tout comme on a déja dit, il faut entierement ôter la plûpart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur, & de jeunesse, & une couleur vive, & fraiche, paroissent noires, ridées, raboteuses, usées, & ainsi il ne faut faire état que des nouvelles, qui se trouvent en même-tems bien placées.

Et celles-ci, il les faut tenir courtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'arbres nains, quelque grosseur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'est pas grande; ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de tige ne devant gueres avoir plus d'un pied: on peut laisser un peu plus d'étenduë aux racines de Meurier & d'Amandier, parce que les premieres, comme fort moles, & les secondes comme fort seches, & fort dures, courent risque de perir, si on les taille trop courtes.

Aprés avoir fixé la longueur des plus grosses racines de nos fruitiers, il faut sçavoir, que les foibles se contenteront de deux, ou de trois, ou quatre pouces de longueur, & cela chacune à proportion de sa grosseur, c'est-à-dire, les plus petites devant toûjours être les plus courtes; il est en ceci, comme on dit ailleurs, tout à rebours de ce qu'on a dit de la taille des branches.

Un seul étage de racines suffit, & même on fait plus de cas de deux, ou trois bonnes racines bien plantées, que d'une vintaine de mediocres, on apelle racines bien placées, quand étant au tour du

pied, elles sont à peu prés comme autant de lignes, qui sortant du centre, viennent à la circonference, on veut, que tous les Arbres, autant que faire ce peut, soient préparés, de maniere que sans être plantez, ils se puissent tenir droits, comme autant de quilles, & sur tout ceux qui sont pour faire Buissons, ou Arbres de tige en plein air; car pour servir en Espalier, comme il faut toûjours les tenir un peu couchez, & qu'il est à propos qu'aucunes racines ne soient tournées du côté de la muraille, il faut entierement retrancher toutes celles, qui pourroient se trouver tournées de ce côté-là, & qui aparemment étoient les moins bonnes, car ayant besoin de conserver les meilleures, pour les tourner du côté des terres, on ne fait sans doute retrancher que celles, qui étoient les moins bonnes, & les plus mal placées, ces maximes sont, ce me semble, aisées à entendre, & le sont tellement à pratiquer, que quiconque a veu préparer un Arbre selon leur doctrine, comme il paroit dans les figures, est capable de préparer toutes sortes d'Arbres, & sur tout en fait d'arbres, qui ne picotent gueres, comme sont, par exemple, les Coignassiers, Cerisiers, Pruniers, Sauvageons de bois, &c. Mais en fait d'arbres qui picotent, par exemple Sauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &c. il y a un peu plus de difficulté.

On n'a que faire de craindre, que la gelée gâte rien par l'endroit où l'arbre a été racourci, il n'en arrive surement jamais d'inconvenient; c'est une experience tres-sure, & de laquelle ou peut bien s'en raporter à la bonne foy.

Cette longueur de tige à regler pour le dehors en toute sorte d'Arbres, est, s'ils sont petits, & à planter en terre seche, qu'il leur faut six à sept pouces, afin qu'en été la tête couvre le pied contre l'ardeur du Soleil, & en terres humides, cela pourra être de neuf à dix, ou d'onze à douze au plus, afin que sa tête n'empêche pas la chaleur de donner au pied, qui en a besoin; pour ce qui est des Arbres de tige, elle est toûjours de six à sept pieds en toutes sortes de terres, de plus grands seroient trop sujets à être ébranlez, ou arrachez par les vents: de plus courts aussi seroient desagreables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'arbres à demi tige, comme on en fait assez souvent pour des Pruniers, des Cerisiers, &c.

Il faut grandement prendre garde en fait de Pêcher, qu'ils ayent deux ou trois bons yeux, dans la longueur qu'on leur laisse; autrement ils courroient risque de ne pousser que des sauvageons.

On a déja dit, que pour toutes sortes d'arbres, mais particulierement pour les nains, on n'y vouloit qu'un brin tout droit; à l'égard des arbres de tige, on ne trouve pas mauvais qu'ils aient quelques branches, on conserve volontiers longues celles, qui s'y trouvant foibles, ne peuvent contribuer à la beauté de la figure, mais peuvent donner du fruit plûtôt: pour ce qui est des grosses, on en conserve deux ou trois, ou même quatre, qui se trouvant bien placées, peuvent commencer un beau rond, & on laissera courir chacune à sept où huit pouces.

Les manieres de les planter. Premiere observation, qui est ici à faire est; que dans le tems de planter, que tout le monde sçait être depuis la fin d'Octobre jusqu'à la mi-Mars, c'est-à-dire, depuis que les Arbres quittent leurs feuilles, jusques à ce qu'ils soient sur le point de recommencer à en pousser de nouvelles; La premiere observation, est de choisir un tems sec, & assez doux, sans se mettre aucunement en peine des égards, qu'on avoit autrefois pour les Lunes; les tems pluvieux sont ici, non seulement incommodes pour le Jardinier qui travaille, mais aussi ils sont prejudiciables aux Arbres, qu'on plante, attendu que les terres se mettent aisément en mortier, & ne sont pas propres à se glisser tout autour des racines, pour n'y laisser aucun vuide; comme il est tres expedient de l'empêcher; or quoique tous ces mois-là soient également propres pour planter, si bien même que le plûtôt fait est toûjours, ce semble, le meilleur: cependant comme on affecte volontiers de planter dés la saint Martin, dans les terres seches & legeres; on affecte aussi de ne planter qu'à la fin de Fevrier, dans les terres froides & humides, les arbres n'y sçauroient rien faire pendant l'Hyver, & ainsi ils pourroient plûtôt s'y gâter, que s'y conserver, au lieu que dans les terres legeres, ils peuvent dés l'automne commencer à faire quelques petites racines, & c'est toûjours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au Printems.

La seconde observation est, de regler juste toutes les distances, qui doivent être entre chaque arbre, soit en Espaliers, soit en Buissons, soit en Arbres de tige, afin de sçavoir au vrai & le nombre en general, qu'on a à planter, & le nombre particulier de chaque espece.

La troisiéme observation est, de regler exactement les places qu'on destine, & à chaque espece d'Arbre, & à chaque arbre en particulier: on aime mieux que les fruits d'une même saison soient tous dans un même canton.

La quatriéme observation est, de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un chapeau; car on supose, que les tranchées ont été bien faites, si bien que pour petit que soit le trou, il est assez grand pour planter l'Arbre, & ce ne seroit que du tems, de la peine, & de la dépense perduë de le faire plus grand.

La cinquiéme observation est, de faire porter chaque Arbre prés de son trou, devant que commencer d'en planter aucun, & s'il est question de planter des Buissons autour de quelques quarrez, ou de faire un quinconce, on veut qu'on ait soin de mettre particulierement les plus beaux, & les mieux conditionnés aux encoignures des quarrées, ou aux encognures des rangées, & pareillement, s'il est question d'un Espalier, il est à propos de mettre toûjours les plus beaux Arbres, & ceux qui font les plus beaux fruits aux endroits les plus aparens, & les plus visitez, par exemple prés des portes, & le long des Espaliers, où sont les plus belles allées.

Quoi que l'on fasse ici un choix des plus beaux, il ne s'ensuit pas, qu'il n'en faille jamais planter aucun, qui ne soit beau, & accompagné de tres-belles aparences de reprise; mais cependant il est vrai, que quelque soin qu'on prenne de n'en choisir que de beaux, il y en a toûjours de plus beaux les uns que les autres.

Les Arbres étant donc ainsi tous portez chacun prés de sa place, qui lui est destinée, s'il est question de planter des buissons, on commence par planter ceux des encoignures de chaque quarrée, afin qu'ils servent d'allignemens pour tous

les autres, & si les terres sont fraichement remuées, & mêlées d'assez grande quantité de fumier long; en sorte qu'elles ne paroissent pas autant affaissées, qu'elles le doivent être, on prend soin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demi-pied: c'est-à-dire, que l'extrémité de la plus basse racine, n'est pas plus avant d'un demi-pied dans la terre, parceque comme on fait état, que les terres s'affaisseront au moins d'un demi-pied, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les arbres un peu haut, que de les planter bas, il se trouvera au bout de quelques mois, que les Arbres seront environ d'un pied dans la terre, qui est la mesure la plus juste, qu'on puisse regler à cét égard: des arbres plantez plus bas, ne manqueront gueres de perir en peu d'années.

Ayant donc planté les Arbres des encoignures, on met un homme à celle de la rangée, que l'on veut planter, afin qu'il aligne les Arbres, pour qu'ils se trouvent toûjours bien plantez en ligne droite: on prend un autre homme avec une Beche, pour couvrir les racines des Arbres, à mesure qu'on les presente en place; & qu'un Aligneur avertit, qu'ils sont bien dans la ligne, & en une matinée; on plantera facilement quatre, ou cinq cens pieds de Buissons.

Il est encore plus aisé d'en planter en peu de tems beaucoup en Espalier, parce qu'il n'est pas question d'aligner; mais pour un Quinconce, on ne peut pas aller si vite parceque, comme il faut que chaque Arbre réponde juste à deux rangs; il faut deux Aligneurs; sçavoir un pour chaque rang, & il se perd toûjours un peu de tems, devant que l'arbre soit justement placé pour répondre aux deux rangs également.

Or il ne faut pas seulement être soigneux de planter un peu haut, & fort droit; mais il le faut être particulierement de tourner les principales racines du côté de la bonnes terre: c'est ici le point le plus important, ensorte que, quoi qu'il soit fort à souhaiter que tous les arbres destinez pour être en Buisson, paroissent droits sur leur pied, aprés avoir été plantés, si neanmoins la disposition de leurs racines, qui peut être vont naturellement à pivoter, demande que l'arbre soit un peu couché pour avoir la bonne assiette, que l'on souhaite à ses racines, c'est-à-dire, afin qu'il pousse plûtôt entre deux terres, que de pousser en fond, non-seulement on ne fait nulle difficulté de tenir la tête de l'arbre un peu couchée; & toûjours sur la ligne du cordeau tiré; mais même on le conseille comme une chose necessaire: autrement comme les racines qui sortent, suivent toûjours la plante de celles d'ou elles sortent, il arrivera bien-tôt que ces racines, ayant enfin penetré jusqu'aux méchantes terres du fond, où même étant descenduës trop bas, & sur tout hors de la portée de l'eau des pluyes, l'arbre en deviendra malade, & languira, fera une vilaine figure, & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que l'on vient de dire, pour la bonne situation des racines, il s'ensuit que, si on a à planter le long de quelques allées, on évitera de tourner les principales racines du côté de cette allée, a plus forte raison fera-t'on la même chose, quand on plantera des Espaliers, pour ne laisser aucune bonne racine, qui puisse pousser du côté des murailles, ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun scrupule, ni aucune aprehension pour la beauté de leur figure particuliere, que de leur plan en general, parce qu'il n'est pas des branches qui ont à sortir, comme des racines; les branches ne suivent nullement la disposition de la tête couchée: au contraire elles naissent regulierement toutes droites au tour de la tige, & ainsi comme leur origine est fort prés de terre, les Arbres font une figure aussi bien tournée, que s'ils avoient été plantés droits sur leur centre; c'est aux Arbres de tige en plein air, qu'on est necessairement obligé de les planter sur leur centre tout le plus droit qu'il est possible, autrement cette tige demeureroit toûjours courbée, & par consequent feroit une vilaine figure: joint qu'elle se trouveroit davantage en prise à la violence des vents, & par consequent l'arbre courroit risque d'être renversé, & par la même consideration des vents, il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres, c'est-à-dire, qu'en les plantant, il les faut mettre un bon pied avant dans la terre, & même quoi qu'on recommande de ne point trepigner sur nos petits arbres de peur de les enfoncer trop, & qu'aussi bien ils n'ont rien à craindre du côté des vents, on recommande au contraire de presser la terre contre le pied de ceux-là, afin de les rasseurer, & de les mettre en état de resister à l'effort des vents.

Chaque arbre étant plenté, si on n'a la commodité des fumiers, on met un lit de deux, ou trois pouces sur chaque pied, & on le recouvre en même-tems, d'un peu de terre pour en ôter la vûë qui n'est pas agreable: ce lit de fumier ne sert pas tant pour abonnir la terre, car on suppose qu'elle est bonne, & bien preparée, comme il sert particulierement pour empêcher que le hâle du mois d'Avril, May & Juin, ne penetre jusqu'aux racines, & par consequent ne les altere, & ne les empêche d'agir, ce qui ne causeroit rien moins que la mort.

Que si on manque de fumier, on se contente pendant ces premiers mois dangereux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des arbres, cela empêche qu'il n'y vienne rien qui offusque les jeunes jets, & si la secheresse est fort grande, comme elle l'est assez souvent, on fait pendant les trois, ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une cruchée d'eau à chaque pied, aprés avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau penetre entierement, & aussi-tôt qu'elle paroit imbibée, on fait remplir & racommoder ce cercle, ensorte qu'il n'y paroit plus rien.

Que si la saison est un peu pluvieuse, les arrosemens ne sont point necessaires: avec de tels apprêts, & de telles précautions on est d'ordinaire assez heureux à faire des plans, si bien qu'il n'y meurt gueres d'arbres.

Maxime pour preparer un Arbre, avant que de le planter. Pour preparer un Arbre tant par la tête, que par la racine devant que de le planter; on estime qu'il faut ôter tout le chevelu, ne conserver que tres-peu de grosses racines, & que ce soit sur tout les plus jeunes, c'est-à-dire, les plus nouvelles.

Celles-ci d'ordinaire sont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vielles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur grosseur; la plus longue en Arbres nains, ne doit pas exceder huit à neuf pouces, & en arbres de tige environ

un pied : on leur peut laisser un peu plus d'étenduë en fait de Muriers & de Ceriziers.

Les plus foibles racines se contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus; cela selon le plus ou le moins de grosseur.

C'est assez d'un seul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'est-à-dire, quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pied, & que sur tout elles sont à peu-prés comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference, & même deux toutes seules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de mediocres. On a souvent planté des Arbres avec une seule racine, qui étoit en effet tres-bonne, & ils ont bien réüssi.

Planter les Arbres. Pour les bien planter, il faut choisir un tems sec, afin que la terre étant bien séche, elle se glisse aisément autour des racines, sans y laisser aucun vuide, & que particulierement il ne s'y fasse pas un espece de mortier, qui venant ensuite à s'endurcir, empêche la production & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres seiches, il est important de planter dés le commencement de Novembre; & en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La disposition des racines, demande que l'extrêmité de la plus basse ne soit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celles qui approchent le plus de la superficie, soit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bûte sur ces racines dans les terres seiches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre est bien repris, on l'abat.

Devant que de planter, aprés avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbres de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre à les rogner qu'ils soient plantez.

Aux Arbres nains, on régle cette hauteur à être de cinq à six pouces en terre seiche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige une hauteur de six à sept pieds, fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant, tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout-à-fait en bas, mais plûtôt regarde l'orizon.

Ceux qui aprés avoir planté, secoüent, ou trépignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trépigner, & même de les bûter, pour les assurer contre l'impetuosité des vents.

Les Arbres en espalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrêmité de la tête en soit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

La distance entr'eux doit être réglée suivant la bonté de la terre, & particulierement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus prés les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins prés aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des Espaliers, cela se régle depuis cinq ou six pieds, jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toujours laisser monter un Arbre pour garnir le haut entre-deux qui garniront le bas; & ainsi en tel cas, on peut mettre les Arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds. La distance des Buissons doit être depuis huit à neuf pieds, jusqu'à douze, ou même un peu plus, si ce sont Pruniers, ou fruits à pepin sur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept, ou huit pour les grands plants.

Prenant garde que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées sont nouvelles faites, la terre s'affaissera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Observation necessaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui soient enfoncez trop avant.

Que la greffe soit dedans ou dehors, il n'importe gueres pour le succés des fruits à pepin.

Mais pour les fruits à noyau, il est mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres, il est à souhaiter qu'elle paroisse; mais le principal est que les racines soient bien placées, en sorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puisse incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier, particulierement dans le traité qui est fait exprés; mais cependant on doit sçavoir que generalement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats, est celle du midy, & la plus mauvaise est celle du nord: l'exposition du levant n'est gueres moins bonne que celle du midy, & sur tout dans les terres chaudes: & enfin, l'exposition du couchant n'est point mauvaise pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour les muscats, ni pour le chasselas, ni pour tout le raisin de grosse espece.

Taille des Arbres. Pour entendre raisonnablement la taille des Arbres, il faut au moins sçavoir le tems & la cause, & sur-tout, s'il est possible, en sçavoir la maniere.

A l'égard du tems, constamment il fait bon tailler dés que les feüilles tombent, jusqu'à ce que les autres commencent de revenir; & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puisse être.

Avec cette précaution, qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause, on taille pour deux raisons: La premiere, pour disposer les Arbres à donner de plus beaux fruits; & la seconde, pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûë qu'ils ne seroient, s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moyen de la figure qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être differente selon la difference des plants; & cette différence ne s'étend qu'à des Arbres en Buissons, & à des Arbres en Espalier; car pour les Arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent

donner cette figure, laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre : en sorte qu'on l'ait toûjours présente devant les yeux.

Un Boisson pour être de belle figure, doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference, & également garni sur les côtez : de ces quatre conditions, la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans le milieu, il le faut éviter préferablement à tous les autres.

Et un Espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtez opposez, afin qu'il soit également garni par toute son étenduë, en quelque endroit que sa tête commence; soit qu'il soit bas de tige; & en ce cas, il doit commencer à un demi pied de terre; soit qu'il ait la tige haute; & pour lors il commence à l'extrêmité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Le secret en ceci dépend de la distinction à faire parmi les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer : les branches sont ou grosses & fortes, ou menuës & foibles; chacune ayant sa raison, soit pour demeurer longue, soit pour être taillée courte; parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises, soit grosses, soit menuës.

Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature; & pour lors elles ont les yeux plats, & fort éloignez : ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut sçavoir premierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille; & ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, sont branches de faux bois.

En second lieu, il faut sçavoir, que l'ordre des branches nouvelles est, que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrêmité soit plus grosse, & plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous; & celle-ci plus grosse & plus longue que la troisiéme, & ainsi de toutes les autres : & par consequent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menuë, elle est branche de faux bois : il y a sur cela quelques petites exceptions, qui arrivent tres-rarement.

Les bonnes petites en fruits à noyau, & à pepin, sont pour le fruit; & les bonnes grosses, sont pour le bois : & le contraire est pour les figuiers, & pour les vignes.

Pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est; dés qu'on en peut sçavoir les principes, qui sont aisez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation, qui est en effet le chef-d'œuvre du Jardinage.

Ses principales maximes sont premierement, que les jeunes Arbres sont plus aisez à tailler que les vieux, & sur tout que ceux qui ont été souvent mal-taillez, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers sont fort empêchez à corriger les vieux défauts. Je donne en son lieu des régles particulieres pour de tels inconveniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, & d'ordinaire réduites à la longueur de cinq, six, ou sept pouces; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils sont rares.

En troisiéme lieu, que parmi les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues, c'est-à-dire, jusqu'à huit, neuf & dix pouces; & même jusqu'à un pied & demi, ou peut-être davantage, & sur tout pour les Pêchers, Pruniers, & Ceriziers en Espalier; cela se régle selon la force ou grosseur dont elles sont pour être capables de bien nourrir & porter, sans rompre les fruits dont elles se trouveront chargées.

Dans les Arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même temps d'une belle figure, il n'y sçauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion : mais à l'égard des grosses, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser en toutes sortes d'Arbres, qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les Arbres, étant tres-vigoureux, les extrêmitez des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposez, & qui soient vuides sur les côtez : si bien qu'il est necessaire de remplir au plûtôt les côtez, pour achever la perfection de la figure; & en ce cas, on en peut laisser deux branches, & même trois; à condition qu'elles soient toujours de differentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit perissent aprés avoir fait leur devoir, avec cette distinction, qu'en fruit à noyau, cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus.

Et en fruit à pepin, cela n'arrive qu'aprés avoir servi pendant quatre ou cinq ans.

Et partant, la prévoyance est grandement necessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous sçavons devoir perir; ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide, & de la sterilité.

Ces sortes de branches à fruit sont bonnes, en quelque endroit que l'Arbre les pousse, soit dedans, soit dehors.

Mais une grosse est toûjours mal, quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrez.

La beauté des Arbres, & l'abondance & beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui sont en même tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui, l'année passée, avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que partant elle devient grosse, & en pousse d'autres grosses: un des principaux soins de la taille consiste nonseulement à traiter cette branche, comme les autres branches à bois, mais sur tout à ne lui en laisser aucune grosse venuë à son extrêmité, à moins qu'on n'ait dessein de laisser échaper tout l'arbre, & le faire de tige; cette bonne conduite apprend à ravaller d'ordinaire les Arbres, c'est-à-dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus

hautes branches, qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuër à la beauté des Arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire; car en tel cas il faut ôter les plus basses, & conserver les plus hautes: la premiere intention en ceci aboutit extrêmement à avoir de beaux Arbres, étant asseuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puisqu'on n'ôte aucune des petites branches, qui sont ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les délivrer en suite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait, que dans la branche qui se trouve à l'extremité de celle qui a été ravallée, il entre tout ce qui seroit allé de seve dans la superieure, ou dans les superieures, qu'on a ôté, & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, & par consequent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été sans cela, & parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrêmité de la grosse, qui avoit été racourcie à conserver ces branches foibles; & pour-lors on fait sa taille sur celle des grosses, qui étant au dessous de cette foible, ou de ces foibles, se presente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre operation, qu'on apelle pincer, & d'ordinaire cela est plus utile aux Pêchers qu'aux autres arbres, qui sont gros & vigoureux; l'effet de ce pincer est d'empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par consequent inutiles à fruit, & ne deviennent aussi trop longues, & par consequent ne fassent échaper un arbre trop tôt, ou ne viennent a être rompuës par les grands vents.

Son effet est encore de faire, qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit, & quelques grosses pour le bois, son usage, ou plûtôt le tems de s'en servir, est au mois de May & de Juin, & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi-pied, ou un peu plus, commence à paroître grosse.

Pour pincer à propos, il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux, & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

On trouvera dans le mot de jardin d'autres instructions, sur la taille des Arbres, & sur toute la conduite des Arbres fruitiers.

Taille de la Vigne. Voyez le mot *Vigne*.

Taille des Figuiers. Voyez *Figuier*.

On palisse les Arbres. C'est d'ordinaire à la mi-May, que les Espaliers commencent d'avoir besoin d'être palissez.

La beauté de palisser consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches qui peuvent venir à chaque côté, ensorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palisser autant de fois qu'il paroit des branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompuës, si elles restoient sans lier, sur toutes choses, il est grandement expedient de conserver toutes les belles branches, que les Pêchers poussent l'Eté, a moins qu'il n'en soit sorti une si grande abondance, qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas si la necessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher, ou couper tout prés quelques-unes des plus furieuses, ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées ne s'alongent trop, & deviennent mauvaises, comme aussi, il n'est pas mal d'ôter aux Poiriers d'espalier les branches de faux bois, qui quelquefois viennent sur le devant, & aux buissons, celles qui viennent dans le milieu: & voilà ce qui s'apelle ébourgeonner.

Arbres à haute tige. Les Arbres à haute tige, doivent être plantez à l'abri des vents du midy, s'il se peut, parce que lesdits vents au mois de Septembre, jettent bas les trois quarts & demi de leurs fruits; c'est pourquoi les espaliers & contres-espaliers ont l'avantage sur les hauts Arbres pour cela, à cause de leur bassesse & fermeté.

Aux vieux arbres, on doit ôter les vieilles écorces jusqu'au vif, avec la serpe, ou une bêche bien tranchante durant l'hyver; & les décharger du trop de bois en pleine lune de Fevrier és trois jours ci-devant dits.

On peut couper la tête aux vieux Arbres a un pied au dessus des fourches de bas pour les rajeunir, cela se doit aussi faire à vos espaliers, contr'espaliers & buissons sur Coignassiers ou surfrancs, quand ils sont trop vieux & que les feüilles jaunissent extraordinairement (ce qui fait voir qu'il sont malades ou sur leur declin) & sur les playes, il y faut mettre un cataplame fait de forte terre, & de crottins de Cheval, ou de bouzes de Vache bien liez, & mêlez ensemble, cela fait que les Arbres ne s'éventent pas, & qu'ils se recouvrent avec le tems sans peril de pourrir.

Il faut toûjours couper toutes sortes de branches tout contre le corps de l'arbre, pour les couper nettement, il faut avoir un cizeau de Menuisier, qu'ils apellent fermoir & un maillet de bois pour fraper dessus, cela est necessaire à ceux qui veulent faire les choses proprement & bien. Cette composition de forte terre, devant dite, est propre pour greffer en fente, & mettre à toutes les tailles qu'on fait au corps des arbres, particulierement celle avec la bouze de Vaches que l'on met aussi aux chancres qui y viennent, lesquels ils faut decerner jusques à la vive écorce.

Ceux qui desirent plus de propreté & faire un peu davantage de dépense, pour mettre sur leurs greffes en fente & sur les playes des jeunes arbres.

Prendront un tiers de cire, un tiers de poixresine, un tiers de suif de chandelle, & le tout étant fondu & alié bien ensemble.

Ils feront une composition qu'il appliqueront sur lesdits greffes & playes, ainsi qu'ils voudront.

Mais il faut qu'ils ayent un peu d'huile pour en frotter leurs doigts auparavant, afin que cette composition étant rafroidie & maniée, n'adhere & ne s'attache point à leurs mains, comme elle feroit sans cette precaution.

Aux grands Arbres greffez surfrancs, quand on reconnoit qu'il est necessaire de les fumer, il faut au mois de Novembre les déchausser d'un demi-pied de profondeur, quatre ou cinq pieds autour de la tige, & selon sa grosseur, en suite répandre dessus du fumier bien gras, & à demi pourri, de demi-pied de hauteur, à un pied seulement proche de la tige: l'on rejette au mois d'aprés la terre dessus le fumier, en mettant les gazons dessous.

Ce déchaussement & amandement frequent, fait avoir la quantité & la qualité des fruits en grosseur; c'est pourquoi il le faut faire souvent, comme de deux ans en deux ans.

Quand on ne veut point fumer les Arbres, on se contente de les déchausser en Novembre, comme il est dit, & on attend aussi en Mars à les rechausser, & jetter la terre, comme dessus; & ainsi toutes les humidités de l'hyver engraissent le fond de leur terre, & penetrent jusques au dessous de leurs racines.

Cela se peut, & doit aussi se faire aux Arbres greffez sur Coignassiers, mais quand vous les voulez rajeunir, comme il a été dit, vous taillez encore, si bon vous semble, leurs racines à trois pieds ou plus de leurs troncs & tiges en pied de Chevre par dessous, aprés les avoir découverts, le plus adroitement que pourrez.

Cela fait, vous les amanderez & recouvrirez comme dessus, par ce moien vous conserverez vos Arbres tant qu'il vous plaira.

Cette sorte d'ouvrage est bon à faire au renouveau, quand on doit tailler les Arbres.

Il faut nettoyer la mousse, qui vient aux Arbres avec un couteau de bois, quand il a pleu, cette mousse est la gâle des Arbres, qui leur nuit extrêmement & à leurs fruits.

A R G.

ARGENTERIE, *pour la netoyer sans bouillitoire.* Prenez quatre onces de savon blanc rappé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un sol de pain & de lie de vin, dans un autre plat, avec autant d'eau chaude, que dans l'autre: & dans un troisiéme plat, pour un sol de cendres gravelées, avec pareille quantité d'eau que dans les autres; puis prendre une brosse de poil, que vous tremperez premierement dans vôtre liqueur de pain de lie, secondement dans vôtre gravelée, puis dans vôtre savon: ensuite la lavez avec eau chaude, & l'essuyez avec un linge propre & sec.

ARGENTINE plante. Elle est nommée non-seulement argentine, à raison que la feüille est par dessous argentée; mais par ses vertus elle en merite encore plus le titre, elle est astringente, & dessicative; son eau embelit non-seulement le teint des Dames; elle servira aussi en mélant de sa poudre dans quatre onces de son eau, avec un peu de Corail, à arrêter leurs flux excessifs, tant rouges que blancs, & pareillement le cours de ventre, & la dyssenterie; sa decoction avec un peu de vinaigre affermit les dents, en apaise les douleurs, & remet la luette relachée, y mélant un peu d'alun; elle a encore cela de propre, qu'à quelque fiévre que ce soit, elle en apaise l'extrême chaleur en la tenant dans la main & l'apliquant à la plante des pieds.

ARGENTINE *ou Agrimoine sauvage.* Elle a les feüilles comme l'Agrimoine; elles sont velües, vertes dessus, & blanches dessous, ses tiges rampent par terre, comme celles de la Piloselle; elle produit ses fleurs jaunes, qui tiennent à une longue queüe, & qui ressemblent à celles du Ranuncule des jardins, sa racine est rouge en dehors & blanche en dedans.

Elle croît és lieux humides, & auprés des chemins & fleurit en Juin & Juillet.

Elle est extrêmement astringente, aussi elle est bonne pour la dyssenterie, la diarrhée & pour arrêter les mois; ce qu'elle fait la mettant dans les soüillers sous la plante des pieds, sans rien entre deux.

ARGENTINE. Elle a une vertu excellente sur toutes autres herbes, pour rompre la pierre, guerir les ulceres & playes malignes dedans le corps, arrête le flux, la dyssenterie, & dissout le sang caillé, prise en brevage.

A R I.

L'ARISARON vrai est une petite herbe qui a la racine grosse comme une Olive, mais plus âcre de beaucoup, & plus forte que celle de l'Aron; elle a les feüilles de l'Aron, mais plus petites, sa tige est menüe, au sommet de laquelle elle a une petite graine ouverte d'un côté, d'où sort une petite langue de couleur pâle. Elle vient dans le Portugal & dans l'Andalousie, dans les colines, lieux pierreux & le long des hayes & chemins. Elle fleurit en Novembre, Decembre, Janvier & Fevrier. Elle est beaucoup plus piquante que l'Aron; enduite elle arrête les ulceres corrosifs, on en fait des collyres excellens pour les fistules des yeux, mis en emplâtre sur les parties genitales de quelque animal que ce soit, elle les corrompt.

A R M.

ARMOISE *ou herbe de saint Jean.* L'Armoise a les feüilles larges fort découpées, comme l'Aluine, mais plus petites, particulierement celles qui sont auprés de la tige, d'un vert obscur par dessus, & grisâtre par dessous, la tige longue & droite, fort branchüe, les fleurs sont en des petits boutons ronds croissans le long des branches comme l'Aluine, la racine est ligneuse, & fibreuse. L'Armoise croit dans les lieux Maritimes, & eaux croupissantes. Elle fleurit en Juillet & Aoust. L'Armoise échauffe & desseche mediocrement, étant boüillie elle est bonne pour étuver les femmes, faire venir les mois & faire sortir l'arriere-faix & l'enfant; elle est singuliere contre l'oppilation & l'inflammation de la matrice. Elle rompt la pierre & guerit la suppression d'urine.

ARMOISE *entre toutes les herbes*; L'Armoise est celle qui est une des plus amies de la matrice; elle n'y sçauroit soufrir aucune impureté; c'est pourquoi en étuvant de sa decoction les parties secretes, elle en fait venir les mois, & sortir tout ce qui est de mauvais au dedans, même l'enfant s'il étoit mort, avec l'arriere-faix; elle échauffe au second degré, & desseche à la fin du premier; elle a aussi quelque peu de parties subtiles, ce qui fait qu'elle est bonne à la gravelle.

ARMOISE. L'Armoise a une singuliere vertu contre la morsure des serpens, usée tant dedans que dehors, même contre la peste, ses feüilles pilées avec huile d'amendes ameres apliquées sur l'estomac, apaisent les douleurs, son jus est bon heureusement contre l'opion : la poudre de ses feüilles dessechées beuë avec vin, le poids de trois dragmes, sert infiniment à la goute sciatique, l'on dit que le voyageur qui porte de l'Armoise entre-liée aux jambes ou cuisses ne se trouve aucunement las.

A R P.

ARPENTAGE, pour arpenter toute sorte de terres, prez, vignes, îles, cours, jardins, terres à grains, places & autres lieux; on se sert en France du pied, de la toise & de la perche. Le pied contient douze pouces & le pouce, douze lignes & doit égaler en longueur douze grains d'orge bien nourris joints ensemble en large, non en long. La troisiéme partie du pied s'apelle Dour. La toise & la perche se mesure par pieds. On ne convient pas de combien de pieds sont composées la toise & la perche. En certaines Provinces la toise a six pieds & quatre pouces; en d'autres, la toise contient sept pieds & quatre pouces & la perche vingt-deux pieds. Il est vrai que dans toute la France, le pied contient douze pouces & que la perche contient trois toises. Donc pour arpenter, on doit se contenter des mesures principales, à savoir, du pied & de la perche, sans omettre leurs parties : parce que ces mesures étoient petites, on y a ajouté l'arpent, que les Bourguignons, les Champenois & autres apellent Journal, du mot latin *jugerum*. C'est ce que deux Bœufs ou deux Chevaux acouplez peuvent labourer dans un jour. L'Arpent est de diferente longueur en diferens endroits; autant de païs autant d'arpents. En Franche il y a plusieurs mesures; Voici les plus ordinaires; La premiere est celle du Roi, on s'en sert ordinairement pour arpenter les Bois. Elle a vingt-deux pieds pour perche, douze pouces pour pied & cent perches pour arpent. La seconde est la plus commune; elle est de vingt pieds pour perche, de douze pouces pour pied & de cent perches pour arpent. La troisiéme est la moins commune de toutes; elle contient dix & neuf pieds, un Dour, qui sont quatre pouces pour perche, douze pouces pour pied, & cent perches pour arpent. La quatriéme qui est la plus commune de toutes a dix-huit pieds pour perche, douze pouces, pour pied, & cent perches pour arpent. Un Arpenteur habile, avant que de commencer, s'informera de quelle mesure on se sert dans la contrée, où il sera, pour ne pas faire un faux arpentage.

L'Arpenteur doit être muni de dix ou douze fleches ferrées au bout, longues de deux pieds ou environ. Le second instrument qui lui est fort necessaire pour être bien asseuré de ses mesures, c'est une chaîne faite de fil d'archal, parce qu'elle ne s'étend pas. Sa longueur doit-être d'une perche, mesure de France, ou pour mieux dire, elle sera faite comme l'Arpenteur le jugera à propos. Elle doit avoir à chacun de ses bouts une anneau assez grand pour que l'Arpenteur puisse y passer sans peine le doigt du milieu. Si elle est divisée en tiers & quarts par quelques mailles differentes, l'Arpenteur en reconnoîtra plus facilement les tiers & les quarts, & par consequent il se trompera plus rarement. Il lui sera souvent utile d'en avoir une autre de trois ou quatre pieds, pour alonger sa chaîne, s'il est necessaire, ou pour s'en servir, en cas que la sienne vint à rompre.

L'Arpenteur doit aussi avoir deux sortes de tablettes, l'une qui soit faite d'ardoise assez épaisse, avec une petite touche attachée au bout d'un lacet, qui soit de même ardoise, afin qu'il ne grave pas en faisant son calcul. L'autre tablette sera de boüis, ou d'autre matiere semblable; telles que sont celles qu'on apporte d'Allemagne, ayant une touche de cuivre, qui lui servira pour rediger par écrit les tenans & les aboutissans, & le contenu de la piece de terre, qu'il aura mesurée. Il doit aussi avoir deux hommes; l'un pour aller devant lui, pour porter un bout de la chaîne & planter les fleches, & l'autre sera celui qui fait arpenter sa terre ou quelqu'un pour lui, qui doit montrer à l'Arpenteur les bornes de ladite piece.

L'Arpenteur muni de ses outils & assisté de ces deux personnes, doit, avant que de commencer, s'informer soigneusement de la maniere de mesurer, du lieu, de quelle longueur doit-être la chaîne, combien de perches contient l'arpent de ce païs-là & la perche combien de pieds; car comme on a dit, ci-dessus, autant de païs, autant de sortes de mesures; il doit aussi se mettre à l'un des bouts de la piece de terre, qu'il veut mesurer, ayant ses fleches à sa ceinture du côté gauche & son équierre penduë au côté droit. Il fichera là son bâton de Geometrie & ajustera son équierre au bout dudit bâton, donnera ses fleches à un de ceux qui l'accompagnent, & visera, la tête panchée au travers de son équierre, la longueur & la largeur de la piece qu'il va arpenter. Si la piece est carrée, où de petite étenduë, il n'aura pas besoin ni de son équierre, ni de son bâton. Il se servira seulement de sa chaîne, de ses fleches. Son aide portera ses fleches & l'Arpenteur tiendra un bout de la chaîne à sa bouche, & donnera l'autre à son aide, qui ira devant pour ficher ses fleches à chaque bout de la chaîne, agissant tous deux de cette maniere. L'aide ira devant, tiendra de sa main gauche les dix fleches & laissera l'onziéme à l'Arpenteur pour la ficher au lieu où il commencera son arpentage, s'il n'aime mieux y mettre son bâton. L'aide dudit Arpenteur tiendra l'un des bours de la chaîne par son anneau, avec le maître doigt de sa main droite, fichera en terre une fleche que la main gauche aura donnée à la main droite, au bout de la chaîne étenduë de son long. L'Arpenteur le suivant, levera la fleche que son aide aura fiché en terre; ensuite l'aide continuera son chemin, portant toûjours la chaîne & y fichant une fleche au bout, que l'Arpenteur levera comme la premiere, & continueront de même, l'un portant la chaîne & fichant les fleches & l'autre les levant, jusqu'à ce que l'Arpenteur aura recueilli toutes les fleches, ce qui fera dix perches. Il ne sera pas dificile de conclurre de là, que la terre qu'on arpente a dix perches de longueur. Cela fait, ils iront tous deux aux deux autres bouts de cette piece de terre & en feront comme ci-devant. Ou bien l'Arpenteur, ayant mesuré la longueur de la piece, en mesurera la largeur; il ne mesurera

mesurera pas l'autre longueur, ni l'autre largeur, ayant reconnu par son équierre que la piece est quarrée, s'il n'aime mieux, pour en être bien seur, & contenter celui qui le met en œuvre, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs. De là il arrivera, que si la piece de terre a d'un bout à l'autre de tous les côtez, dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à sçavoir dix par dix; ils auront la somme totale des perches du quarré, qui est cent perches, & cent perches font l'Arpent; ainsi l'Arpenteur jugera que ce lieu contient un Arpent: & au cas que la terre fut plus spacieuse & de plus longue étenduë que de dix perches en quarré, ils continueront d'un bout à l'autre, comptant le surplus, & reduisant toûjours ce qu'ils auront mesuré avec leur chaîne, à cent toises par Arpent. Voilà un moïen facile pour mesurer les terres de petite étenduë & quarrée, & pour lors on n'a pas bien besoin d'Equierre. Que si la piece de terre est d'une grande étenduë, étant de droit fil de tous côtez, il faut que l'Arpenteur se serve de son Equierre, qu'il mettra sur son bâton de geometrie, à l'un des bouts de ladite piece, & visera au travers de ses lumieres l'autre bout de la terre, si la vûë & l'étenduë de la terre le lui permettent; ou aussi loin que sa vûë portera, & à l'endroit où regardera la ligne de l'Equierre, il envoiera son Aide, ou un autre homme, ficher un échalas ou autre chose, à une telle distance que l'Arpenteur la puisse voir du bout de ladite piece, dont il fait sa visée; même plusieurs en plusieurs lieux, vis-à-vis le premier, si la piece de terre est d'une si grande étenduë qu'un échalas ne suffise pas. Ces échalas ainsi plantez serviront à l'Arpenteur pour réüssir dans son Arpentage: la piece étant ainsi divisée en plusieurs portions égales. Si c'est un bois taillis qu'on veüille arpenter, il faudra que l'Arpenteur fasse couper par des bucherons assez de ce bois pour faire une voie de telle largeur que l'Arpenteur & son Aide puissent passer aisément. Si c'est un bois de haute-futaie de longue étenduë, les gros arbres serviront d'échalas; s'il n'est pas bien étendu, on n'en aura que faire. Les alignemens étant faits, l'Arpenteur donnera à son Aide dix fleches, & retiendra l'onziéme pour lui; à la place de cette onziéme fleche, il peut se servir de son bâton.

Comme toutes les terres n'ont pas la même forme, de même les mesures ne peuvent pas être les mêmes; c'est pourquoi il faut remarquer que presque tous les lieux sont inégaux, tant en longueur, qu'en largeur; il y en a de toute sorte de figures, même des plus irregulieres, quelques-unes sont même enclavées les unes dans les autres; pour les mesurer juste, il faut suivre la régle de Policlete, c'est-à-dire, qu'il les faut réduire au quarré. La mesure du quarré est facile à faire; vous n'avez qu'à multiplier un côté par l'autre; par exemple, supposez que le côté de vôtre terre est de dix perches en quarré, multipliez ces dix perches par dix, & vous trouverez cent; cent perches font l'Arpent en France.

Si l'Arpenteur trouve, aprés avoir mesuré, que la terre soit plus longue, que large, aiant cependant les deux longueurs & les deux largeurs égales pour reduire cette terre au quarré, il n'y a qu'à multiplier la longueur par la largeur, c'est-à-dire, les perches de la longueur par celles de la argeur. Par exemple, si l'Arpenteur dans la longueur égale d'une terre vingt-cinq perches; & dans la largeur égale quatre perches, il multipliera vingt-cinq par quatre, & dira, quatre fois vingt-cinq font cent; cette terre contient donc cent perches, & par consequent un Arpent, à cent perches pour un Arpent, & dix-huit pieds pour une perche.

Si la terre se trouve inégale, tant en longueur de deux côtez; qu'en largeur: si l'un des bouts est plus large, & l'un des côtez plus long que l'autre, il faut mettre en écrit dans ses tablettes le nombre des deux largeurs, & celui de deux longeurs inégales, puis reduire les deux longueurs & les deux largeurs en égalité, & enfin multiplier la longueur égale par la largeur égale; par exemple, si d'un des bouts larges de cette terre quatre perches, & l'autre deux perches seulement, & l'un des côtez de la longueur contient seize perches, & l'autre dix perches, pour mettre la chose en quarrure, il faut de deux perches, dont l'un des deux bouts larges surmonte l'autre, prendre la moitié, à sçavoir une perche, & les ajoûter avec les deux perches de l'autre bout, & seront ainsi trois perches de chaque bout large, & de six perches, dont l'un des côtez longs surmonte l'autre, & prendre aussi la moitié, qui sont trois perches, & les ajoûter avec les dix, & ainsi seront treize perches de chaque côté long: prendre ensuite le nombre d'une largeur, ainsi égalée à l'autre, comme nous avons dit, qui est trois perches, pour multiplier une longueur aussi égalée à l'autre, qui est treize perches, & compter trois fois treize sont trente-neuf; l'on aura trente-neuf perches, qui font un quartier & demi avec une perche & demie, d'un Arpent à cent perches pour Arpent, & dix-huit pieds pour perche. Voici une régle que vous devez suivre en mesurant une terre inégale, tant en longueur des deux côtez, qu'en largeur; il faut que le bout qui contient le plus, secoure le moindre, & faire qu'ils soient en nombre pareil, pour les ramener à la quarrure.

Si la terre est en forme de coin, c'est-à-dire, longue également de deux côtez, & l'un des bouts plus large que l'autre; par exemple, lorsque de vingt perches & large par un des bouts de sept perches, & de l'autre trois; pour lors il faudra assembler les deux largeurs, qui feront ensemble dix perches, prenant la moitié de cela, seront cinq pour multiplier la longueur, puis compter cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui font un Arpent, à cent perches pour Arpent, & dix-huit pieds pour perche.

Si la terre étoit de forme triangulaire, il faut sçavoir combien il y a de perches à chaque côté du triangle, & ensuite multiplier le nombre d'un côté, par le nombre de la moitié de l'autre côté; ce qui en résultera, sera le nombre total des perches du champ. Je suppose que le champ a dix perches de chaque côté, je multiplierai le nombre d'un côté par la moitié du nombre de l'un des autres côtez, à sçavoir dix par cinq, qui sont cinquante perches, qui est un demi Arpent, à cent perches pour Arpent, dix-huit pieds pour perche, & douze pouces pour pied.

Si la terre avoit la forme d'une tête de bœuf, c'est-à-dire, de deux triangles joints ensemble, & que chaque côté, par exemple, contienne vingt perches, on multipliera le nombre d'un côté par le nombre de l'autre côté, à sçavoir par vingt; & on dira, vingt fois vingt perches sont quatre

cens perches ; quatre cens perches valent quatre Arpens, à cent perches pour Arpent.

Si la terre étoit ronde comme un cercle, il faut diviser ce cercle en deux diametres, qui fassent quatre quarts égaux de cercle, à sçavoir le nombre des perches de chaque quart, puis multiplier, on trouvera la somme de toute la rondeur de la terre ; par exemple, chaque quart du rond contient vingt perches, nous multiplierons vingt par vingt, & nous trouverons quatre cens ; ainsi cette terre contiendra quatre Arpens.

Si la terre est de plusieurs figures, le meilleur sera de reduire, par le moien de l'Equierre, toutes ces figures differentes, en figures quarrées. Il faut chercher le nombre de perches, & ajoûter ces nombres l'un avec l'autre ; & si en les réduisant en figures quarrées, vous empruntez quelque chose, il faudra reduire les nombres empruntez sur le nombre total que vous aurez recueilli ; par ce moien vous aurez le nombre entier de la terre qu'on arpente.

Si la terre que vous voulez arpenter est enclavée dans quelqu'autre terre, il faut mesurer tout ensemble, puis ôter l'enclaveure, separer l'un d'avec l'autre, & la mesurer à part.

Voilà ce que le Laboureur doit sçavoir de l'Arpentage ; s'il lui survient quelque Arpentage de plus grande consequence, il doit avoir recours aux Maîtres Arpenteurs.

A R R.

ARROCHE plante des Jardins à les feüilles larges au pied de la tige, & pointuës à la cime, en façon de fleches, grasses & remplies d'un suc qui est plûtôt jaune que verd : sa tige qui d'ordinaire est noirâtre, croit de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, sur lesquels naît la graine semblable à celle du Cresson, mais beaucoup plus grosse ; on la seme & cultive dans les Jardins, & dans quinze jours elle est en état d'être mangée & fleurit en Juin & Juillet. Elle est ennemie de l'estomac, sa graine est bonne contre l'épanchement de Bile, l'opilation de Foye, & provoque à vomir, il ne la faut donner qu'aux gens robustes : L'Herbe autant cuite que cruë, apliquée guerit les froncles, & toutes les duretez, & elle fait tomber les ongles gâtées : elle ramolit le ventre ; sa graine prise avec eau miellée guerit la jaunisse provenant de l'opilation du Foye.

A R T

LES ARTICHAUX se multiplient, par le moien des Oeilletons que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au printems autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter dés qu'ils sont assez forts, en sorte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez. Pour en planter, on fait communément de petites fosses creuses d'un demi pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau ; & on fait deux rangs dressez au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & separée de sa voisine par un sentier d'un grand pied : Ces fosses se font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles. On met deux Oeilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces : il les faut renouveller tous les trois ans, au moins leur couper les feüilles à l'entrée de l'hiver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le grand froid, jusqu'à la fin de Mars : il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, si les œilletons sont assez forts, ou attendre qu'il le soient devenus au bout d'environ trois semaines, ou un mois ; les bien labourer & fumer de ce qu'il y a du plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture : on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai, les pommes commencent à sortir ; & c'est dés ce temps-là qu'il faut arroser amplement, c'est-à-dire, deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Eté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement seches : ceux qui sont plantez au Printems, doivent faire du fruit à l'automne ensuite, s'ils sont bien arrosez ; & ceux qui n'en font point, donnent les premieres pommes au printems suivant, s'ils sont assez forts pour resister au froid de l'hiver : les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis ; ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'hiver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins : & il est bon de planter un rang de cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de faire : il en est de trois façons, de verts, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs ; de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuse, comme les blancs, & les deux dernieres sortes sont les plus délicates.

Les gelées étant entierement passées, au mois de Mai, on plantera ces Oeilletons, les aiant separez de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra, à cause de la facilité de la reprise ; & s'ils sont forts, ils porteront des pommes dés l'Automne en suivant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre : car si elle est sablonneuse & legere, il les faudra planter plus drû : si elle est forte, d'autant que les feüilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils jetteront plus de Regains, aussi faudrat-il qu'ils soient plantez à plus grande distance.

Ils ne veulent autre culture avant l'hiver, que d'être labourez par fois, pour empêcher l'herbe d'y venir.

L'hiver, vous les couvrirez pour les préserver de la gelée ; pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverses façons : les uns aprés avoir coupé toutes les plantes à un pied prés de terre, & rassemblé ce qui reste des feüilles, comme on fait la chicorée pour la blanchir, se contentent de les bûter en forme de grosse taulpiniere, laissant passer le haut des feüilles de deux doigts seulement, pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-dessus du grand fumier, les préservant ainsi de la gelée, & que l'eau des pluies n'entre dedans. Les autres font des raions entre-deux rangées, & jettent la terre en forme de dos d'âne sur les plantes, les couvrant à deux doigts prés, comme je viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & s'ils ne laissent pas de leur faire passer l'hiver sans peril : toutes ces

mesurera pas l'autre longueur, ni l'autre largeur, ayant reconnu par son équierre que la piece est quarrée, s'il n'aime mieux, pour en être bien seur, & contenter celui qui le met en œuvre, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs. De là il arrivera, que si la piece de terre a d'un bout à l'autre de tous les côtez, dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à sçavoir dix par dix; ils auront la somme totale des perches du quarré, qui est cent perches, & cent perches font l'Arpent; ainsi l'Arpenteur jugera que ce lieu contient un Arpent: & au cas que la terre fut plus spacieuse & de plus longue étenduë que de dix perches en quarré, ils continueront d'un bout à l'autre, comptant le surplus, & reduisant toûjours ce qu'ils auront mesuré avec leur chaîne, à cent toises par Arpent. Voilà un moien facile pour mesurer les terres de petite étenduë & quarrée, & pour lors on n'a pas bien besoin d'Equierre. Que si la piece de terre est d'une grande étenduë, étant de droit fil de tous côtez, il faut que l'Arpenteur se serve de son Equierre, qu'il mettra sur son bâton de geometrie, à l'un des bouts de ladite piece; & visera au travers de ses lumieres l'autre bout de la terre, si la vûë & l'étenduë de la terre le lui permettent; ou aussi loin que sa vûë portera; & à l'endroit où regardera la ligne de l'Equierre, il envoiera son Aide, ou un autre homme, ficher un échalas ou autre chose, à une telle distance que l'Arpenteur la puisse voir du bout de ladite piece, dont il fait sa visée, même plusieurs en plusieurs lieux, vis-à-vis le premier; si la piece de terre est d'une si grande étenduë qu'un échalas ne suffise pas. Ces échalas ainsi plantez serviront à l'Arpenteur pour réüssir dans son Arpentage: la piece étant ainsi divisée en plusieurs portions égales. Si c'est un bois taillis qu'on veüille arpenter, il faudra que l'Arpenteur fasse couper par des bucherons assez de ce bois pour faire une voie de telle largeur que l'Arpenteur & son Aide puissent passer aisément. Si c'est un bois de haute-futaie de longue étenduë, les gros arbres serviront d'échalas; s'il n'est pas bien étendu, on n'en aura que faire. Les alignemens étant faits, l'Arpenteur donnera à son Aide dix fleches, & retiendra l'onziéme pour lui; à la place de cette onziéme fleche, il peut se servir de son bâton.

Comme toutes les terres n'ont pas la même forme, de même les mesures ne peuvent pas être les mêmes; c'est pourquoi il faut remarquer que presque tous les lieux sont inégaux, tant en longueur, qu'en largeur; il y en a de toute sorte de figures, même des plus irregulieres, quelques-unes sont même enclavées les unes dans les autres; pour les mesurer juste, il faut suivre la régle de Policlete, c'est-à-dire, qu'il les faut réduire au quarré. La mesure du quarré est facile à faire; vous n'avez qu'à multiplier un côté par l'autre; par exemple, supposez que le côté de vôtre terre est de dix perches en quarré, multipliez ces dix perches par dix, & vous trouverez cent; cent perches font l'Arpent en France.

Si l'Arpenteur trouve, aprés avoir mesuré, que la terre soit plus longue, que large, aiant cependant les deux longueurs & les deux largeurs égales pour reduire cette terre au quarré, il n'y a qu'à multiplier la longueur par la largeur, c'est-à-dire, les perches de la longueur par celles de la largeur. Par exemple, si l'Arpenteur dans la longueur égale d'une terre vingt-cinq perches, & dans la largeur égale quatre perches, il multipliera vingt-cinq par quatre, & dira, quatre fois vingt-cinq font cent; cette terre contient donc cent perches, & par consequent un Arpent, à cent perches pour un Arpent, & dix-huit pieds pour une perche.

Si la terre se trouve inégale, tant en longueur de deux côtez, qu'en largeur: si l'un des bouts est plus large, & l'un des côtez plus long que l'autre, il faut mettre en écrit dans ses tablettes le nombre des deux largeurs, & celui de deux longeurs inégales, puis reduire les deux longueurs & les deux largeurs en égalité, & enfin multiplier la longueur égale par la largeur égale; par exemple, si d'un des bouts larges de cette terre quatre perches, & l'autre deux perches seulement, & l'un des côtez de la longueur contient seize perches, & l'autre dix perches, pour mettre la chose en quarrure, il faut de deux perches, dont l'un des deux bouts larges surmonte l'autre, prendre la moitié, à sçavoir une perche, & les ajoûter avec les deux perches de l'autre bout, & seront ainsi trois perches de chaque bout large, & de six perches, dont l'un des côtez longs surmonte l'autre, & prendre aussi la moitié, qui sont trois perches, & les ajoûter avec les dix, & ainsi seront treize perches de chaque côté long: prendre ensuite le nombre d'une largeur, ainsi égalée à l'autre, comme nous avons dit, qui est trois perches, pour multiplier une longueur aussi égalée à l'autre, qui est treize perches, & compter trois fois treize sont trente-neuf; l'on aura trente-neuf perches, qui font un quartier & demi avec une perche & demie, d'un Arpent à cent perches pour Arpent, & dix-huit pieds pour perche. Voici une régle que vous devez suivre en mesurant une terre inégale, tant en longueur des deux côtez, qu'en largeur; il faut que le bout qui contient le plus, secoure le moindre, & faire qu'ils soient en nombre pareil, pour les ramener à la quarrure.

Si la terre est en forme de coin, c'est-à-dire, longue également de deux côtez, & l'un des bouts plus large que l'autre; par exemple, lorsque de vingt perches & large par un des bouts de sept perches, & de l'autre trois; pour lors il faudra assembler les deux largeurs, qui feront ensemble dix perches, prenant la moitié de cela, seront cinq pour multiplier la longueur, puis compter cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui font un Arpent, à cent perches pour Arpent, & dix-huit pieds pour perche.

Si la terre étoit de forme triangulaire, il faut sçavoir combien il y a de perches à chaque côté du triangle, & ensuite multiplier le nombre d'un côté, par le nombre de la moitié de l'autre côté; ce qui en résultera, sera le nombre total des perches du champ. Je suppose que le champ a dix perches de chaque côté, je multiplierai le nombre d'un côté par la moitié du nombre de l'un des autres côtez; à sçavoir dix par cinq, qui font cinquante perches, qui est un demi Arpent, à cent perches pour Arpent, dix-huit pieds pour perche, & douze pouces pour pied.

Si la terre avoit la forme d'une tête de bœuf; c'est-à-dire, de deux triangles joints ensemble, & que chaque côté, par exemple, contienne vingt perches, on multipliera le nombre d'un côté par le nombre de l'autre côté, à sçavoir par vingt; & on dira, vingt fois vingt perches font quatre

cens perches; quatre cens perches valent quatre Arpens, à cent perches pour Arpent.

Si la terre étoit ronde comme un cercle, il faut diviser ce cercle en deux diametres, qui fassent quatre quarts égaux de cercle, à sçavoir le nombre des perches de chaque quart, puis multiplier, on trouvera la somme de toute la rondeur de la terre; par exemple, chaque quart du rond contient vingt perches, nous multiplierons vingt par vingt, & nous trouverons quatre cens; ainsi cette terre contiendra quatre Arpens.

Si la terre est de plusieurs figures, le meilleur sera de reduire, par le moien de l'Equietre, toutes ces figures differentes, en figures quarrées. Il faut chercher le nombre de perches, & ajoûter ces nombres l'un avec l'autre; & si en les réduisant en figures quarrées, vous empruntez quelque chose, il faudra reduire les nombres empruntez sur le nombre total que vous aurez recueilli; par ce moien vous aurez le nombre entier de la terre qu'on arpente.

Si la terre que vous voulez arpenter est enclavée dans quelqu'autre terre, il faut mesurer tout ensemble, puis ôter l'enclaveure, separer l'un d'avec l'autre, & la mesurer à part.

Voilà ce que le Laboureur doit sçavoir de l'Arpentage; s'il lui survient quelque Arpentage de plus grande consequence, il doit avoir recours aux Maîtres Arpenteurs.

A R R.

ARROCHE plante des Jardins à les feüilles larges au pied de la tige, & pointuës à la cime, en façon de fleches, grasses & remplies d'un suc qui est plûtôt jaune que verd: sa tige qui d'ordinaire est noirâtre, croit de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, sur lesquels naît la graine semblable à celle du Cresson, mais beaucoup plus grosse; on la seme & cultive dans les Jardins, & dans quinze jours elle est en état d'être mangée & fleurit en Juin & Juillet. Elle est ennemie de l'estomac, sa graine est bonne contre l'épanchement de Bile, l'opilation de Foye, & provoque à vomir, il ne la faut donner qu'aux gens robustes: L'Herbe autant cuite que cruë, apliquée guerit les froncles, & toutes les duretez, & elle fait tomber les ongles gâtées: elle ramolit le ventre; sa graine prise avec eau miellée guerit la jaunisse provenant de l'opilation du Foye.

A R T

LES ARTICHAUX se multiplient, par le moien des Oeilletons que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au printems autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter dés qu'ils sont assez forts, en sorte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez. Pour en planter, on fait communément de petites fosses creuses d'un demi pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau; & on fait deux rangs dressez au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & separée de sa voisine par un sentier d'un grand pied: Ces fosses se font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles. On met deux Oeilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces: il les faut renouveller tous les trois ans, au moins leur couper les feüilles à l'entrée de l'hiver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le grand froid, jusqu'à la fin de Mars: il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, si les œilletons sont assez forts, ou attendre qu'il le soient devenus au bout d'environ trois semaines, ou un mois; les bien labourer & fumer de ce qu'il y a du plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture: on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai, les pommes commencent à sortir; & c'est dés ce temps-là qu'il faut arroser amplement, c'est-à-dire, deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Eté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement seches: ceux qui sont plantez au Printems, doivent faire du fruit à l'automne ensuite, s'ils sont bien arrosez; & ceux qui n'en font point, donnent les premieres pommes au printems suivant, s'ils sont assez forts pour resister au froid de l'hiver: les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis; ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'hiver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins: & il est bon de planter un rang de cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de faire: il en est de trois façons, de verts, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs; de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuse, comme les blancs, & les deux dernieres sortes sont les plus délicates.

Les gelées étant entierement passées, au mois de Mai, on plantera ces Oeilletons, les aiant separez de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra, à cause de la facilité de la reprise; & s'ils sont forts, ils porteront des pommes dés l'Automne en suivant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre: car si elle est sablonneuse & legere, il les faudra planter plus drû: si elle est forte, d'autant que les feüilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils jetteront plus de Regains, aussi faudra-t-il qu'ils soient plantez à plus grande distance.

Ils ne veulent autre culture avant l'hiver, que d'être labourez par fois, pour empêcher l'herbe d'y venir.

L'hiver, vous les couvrirez pour les préserver de la gelée; pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverses façons: les uns aprés avoir coupé toutes les plantes à un pied prés de terre, & rassemblé ce qui reste des feüilles, comme on fait la chicorée pour la blanchir, se contentent de les bûter en forme de grosse taulpiniere, laissant passer le haut des feüilles de deux doigts seulement, pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-dessus du grand fumier, les préservant ainsi de la gelée, & que l'eau des pluies n'entre dedans. Les autres font des raions entre-deux rangées, & jettent la terre en forme de dos d'âne sur les plantes, les couvrant à deux doigts prés, comme je viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & s'ils ne laissent pas de leur faire passer l'hiver sans peril: toutes ces

trois façons sont fort bonnes, chacune aiant raison pourquoi.

Vous les bûterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourrissent ; mais aussi prenez garde que quelques fortes gelées ne vous surprennent, si vous en avez beaucoup à gouverner ; si vous voulez avoir du fruit dans l'automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au printems, pour l'empêcher qu'elle ne jette des regains : & dans l'automne, ces forts pieds ne manqueront de jetter de belles pommes, pourvû que vous les entreteniez bien de labour, & les arrosiez en leur necessité, & aussi que vous leur ôtiez les œilletons des côtez, qui tireroient toute la substance de la plante.

L'hiver étant passé, vous découvrirez vos Artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu-à-peu ; de crainte que les fraîcheurs ne les gâtent, de la tendresse qu'ils ont, aiant été étouffez dans la terre : il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre jours, au bout desquels vous les labourerez & déchausserez bien, les déchargeant de plusieurs petits œilletons, & n'en laissant à chaque pied que trois des plus forts, pour porter du fruit : pour tirer des Cardes d'Artichaux, vous vous servirez des vieux pieds que vous voulez ruiner ; car il est bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau quarré d'Artichaux, à cause que la plante a effruité la terre ; & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis, vous rognerez les plantes à demi pied prés de terre ; & couperez la tige le plus bas que vous pourrez : les œilletons pousseront de tres grande force, & étant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand foarre ; sans les terrer beaucoup, puis les entourrerez avec du grand fumier ; cela les fera blanchir.

Vous les pourrez laisser jusqu'aux grandes gelées, que vous cueillerez & serrerez dedans la cave ; ou autres lieux exemts du froid.

La racine de l'Artichaux cuite dans le vin, bûë, est souveraine pour la difficulté d'urine, pour la puanteur des aisselles, & pour les hidropiques.

Pour manger des Artichaux frits ; coupez-les par tranches, ôtez-en le foin, faites-les boüillir, faites-les tremper dans du vinaigre, assaisonné de sel, de poivre, & de ciboules ; farinez-les ; faites-les frire au saindoux, ou au beurre, & étant frits, servez-les avec du persil frit.

On accommode des cardes d'Artichaux, en les épluchant bien, & n'y laissant rien que de bon : cela fait, on les coupe par morceaux, & aprés qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du sel, du poivre, & quelques tranches de lard, on les tire pour être servies, avec une sauce faite avec du beurre lié avec de la farine, du sel & du vinaigre, ou bien on prend d'un jus de mouton, dans lequel on les met dans une casserole, avec des fines herbes, de la moëlle de bœuf hachée ; le tout assaisonné de sel & de poivre : étant cuites, on dresse ces Cardes dans un plat, aprés y avoir mis un filet de vinaigre.

On sçait que pour préparer des Artichaux, on les fait premierement cuire à l'eau, aprés quoi on les laisse égoûter le cul en haut : & quand ils sont un peu froids, & qu'ils sont maniables, sans qu'ils nous brûlent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les sert avec une sauce composée de beurre, de sel, de vinaigre & muscade.

ASP.

LES ASPERGES cultivées jettent une tige qui a la cime grosse faite en apointissant, laquelle venant à s'ouvrir jette quantité de rameaux, dont les feüilles sont deliées, comme celles du Fenoüil; mais plus courtes ; il en sort une petite fleur, d'où naissent quelques perles, qui sont vertes d'abord puis rouges, dans lesquelles est la semence ; la racine est spongieuse d'où sortent quantité de capillatures, comme à l'Ellebore : les Asperges de montagne, & de marais sont du tout semblables aux cultivées.

Elles croissent en tous les jardins ; elles sont abstersives, & en suite fort bonnes contre l'opilation du foye & pour les reins ; elles lachent le ventre, purgent la poitrine, provoquent l'urine, augmentent la semence, & sur tout quand elles sont mangées chaudes dans du beurre : elles donnent une bonne senteur au corps ; mais rendent l'urine puante ; en manger trop rend sterile.

Quiconque mange des Asperges, en reconnoît aussi-tôt la qualité, qui est qu'elles font uriner, cependant si on en mangeoit par excez & trop souvent, la vessie s'en pourroit ulcerer : Elles guerissent toutefois la jaunisse & apaisent les douleurs de la sciatique ; sa racine fait la même chose ; mais encore la porter sur soi, ou boire de sa decoction, elle empêchera de concevoir & d'engendrer ; sa graine provoque aussi l'urine, & arrête la dyssenterie ; que si les chiens viennent à boire de leur decoction, ils en meurent.

L'ASPERGE est un fruit delicat & sain à chacun, & sur tout quand elle est grosse & tendre, douce & non trop cuite ; elle rend l'apetit à un malade, s'il en use avant le repas, fait uriner, ôte les obstructions de reins & du foye ; sa racine apliquée sur les dents, apaise la douleur, seche, & fichée és dents les déracine, mise en decoction, & beuë souvent, dissout la pierre & calcul, fait avoir bonne couleur au visage, & bonne odeur à tout le corps, sauf qu'elle rend l'urine puante.

ASPERGES. Pour en manger on les met cuire à l'eau, dont on les tire pour les laisser égouter, puis on a soin de les poudrer de sel menu : cela fait, on les arrange dans un plat, on les presente sur table, avec une sauce au beurre, vinaigre, sel, & muscade, le tout bien lié.

ASPERGES *en guise de petit pois.* Ayez des asperges, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans de l'eau boüillante, passez-les à la casserole avec du beurre, aprés cela mettez-y du lait & de la crême ; assaisonnez le tout de sel, un peu de poivre, & de fines herbes, & si-tôt que vous jugerez que vôtre ragoût sera cuit, delayez-y deux jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, jettez-les dedans vos asperges, & lorsque la liaison de la sauce sera faite, vous pourrez les servir.

On se sert aussi d'asperges pour garnir les potages, soit en gras, soit en maigre.

LES ASPERGES se sement à l'entrée du Printems, comme les autres graines, c'est-à-dire, qu'on les seme dans quelque planche bien préparée ; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre, on les herse avec la fourche

de fer, cela se fait un an aprés; si elles sont assez fortes, ce qui sera, si la terre est bonne, & bien preparée, ou au moins deux ans aprés, on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril : Et pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & separées d'autant les unes des autres : Si c'est dans les terres ordinaires, on creuse les planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enleve de la planche, & à l'égard des terres fortes & humides, il est bon qu'on ne les creuse aucunement, & au contraire qu'on les tienne un peu plus elevées que les sentiers, la grande humidité leur est mortelle : les Asperges ainsi semées font des touffes de racines au tour de l'œil, c'est-à-dire, autour de l'endroit d'où doivent sortir les montans; ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en plante élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guere bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement, sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leurs ronger les extrêmitez des racines, ou au moins que tres-peu; si l'intention est de rechausser ces asperges, quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied, les unes des autres; & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les espace à un bon pied & demi, & dans l'un & l'autre cas, on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre; que si quelqu'une manque de pousser, on peut un mois ou deux aprés les regarnir, ce qui se fait de la même façon, qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelques fois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout-tems bien sarclées & bien bequillées, ou bien on marque avec des petits bâtons, les endroits degarnis, & on attend au Printems ensuite pour les garnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre qu'on prend dans le sentier par ce que bien loin de s'enfonçer, elles s'élevent toûjours petit à petit : on les fume raisonnablement de deux en deux ans : on les laisse pousser les trois ou quatre premieres années, sans en recueillir, jusque à ce qu'on voit quelles viennent grosses; & pour lors on la peut rechauffer, ce qu'on en voudra; sinon on commencera d'en recueillir, pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit necessaire de les renouveller : Car tous les ans, à la saint Martin, on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs : on prend de la graine des plus beaux, pour en semer, si on veut dans le tems, ci-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere. On se sert d'une fourche de fer, la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit les petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est-à-dire, un peu devant que les asperges commencent à pousser naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche; ensorte que la bêche n'aille pas jusqu'à blesser ces plantes, ce petit labour sert, tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non-seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril, & des rosées de May, qui nourrissent le pied, mais aussi faciliter la sortie des asperges : l'ennemi particulier & redoutable des asperges, ce sont des petits pucerons, qui s'attachant au montans, les font avorter, & les empêchent de profiter; c'est particulierement les années seches, & fort chaudes, car les autres années, il n'en paroit pas, on n'a point encore trouvé de remede a ce mal.

A S P.

ASPIC *ou Nard d'Italie*. L'Aspic a quantité de branches dures comme du bois, & comme celles du Romarin; ses feüilles sont longuettes, étroittes épaisses, & copieuses, plus fortes, plus larges, & plus blanches que celles de la Lavande. A la cime des branches naissent les fleurs en épis de couleur rouge, avec un long pied, quarré & mince, &c. Il naît de lui-même sur des collines pierreuses & seches, & exposées au Soleil, particulierement en Languedoc, on le seme aussi, on le transporte dans les jardins. Il fleurit au mois de Juin & de Juillet; il est aperitif, digestif, composé de parties subtiles. Il est bon aux maladies froides du cerveau, comme à l'apoplexie, l'épilepsie, paralisie, lethargie & convulsion, les fleurs fortifient l'estomac, desopilent la rate, & échauffent la matrice, leur decoction dans du vin provoque l'urine, les mois & arriere-faix.

ASPIC *d'outre mer*. Ce n'est pas un épy, qui naisse à la cime du nard, mais c'est la racine, qui a la figure d'un épy; parce qu'elle tire sa nourriture de certaines petites fibres, qui sont attachées à la racine, comme nous voyons dans l'Ail & dans les racines du Lys : Cét épy est de couleur de fer, d'un goût amer, & a une odeur qui n'est pas desagreable. Il naît dans les montagnes de l'Inde. Il est astringent, abstersif, apetitif & fortifiant. Il est bon pour digerer les humeurs froides, il provoque l'urine, étant beu il arrête le flux de ventre, pris avec de l'eau, il ôte le dégoût, les douleurs d'estomac, & les ventositez; il guerit la jaunisse ou épanchement de bile, & les incommoditez des reins, par phlegmes arrêtez; on le met parmi les contrepoisons; il empêche le poil des paupieres de tomber, le fait revenir plus épais, on le donne avec de la rhubarbe, pour l'empêcher de rester, & quand on veut guerir les opilations.

ASPIC, *remede souverain pour les Brebis malades de la peste*. L'huile d'Aspic est souverain contre les maladies des Brebis, lorsquelles ont des obstructions qui les font mourir, on prend une plume de poule ou d'autre animal, qu'on trempe dans d'huile d'Aspic, on met avec cette plume de cét huile dans les narines, cette plume ne doit point servir pour un autre Brebis; si la Brebis n'avoit point de mal, elle seroit capable de le communiquer à un autre Brebis, ainsi à chaque Brebis, il faut une plume particuliere pour en frotter le dedans des narines avec cette huile.

A S S.

ASSOCIEZ dans le negoce. *Maniere & ordre que doivent tenir deux Associez en leurs as-*

faires. La premiere chose que doivent avoir deux Associez, est l'amitié, & la deference l'un pour l'autre; car c'est d'où dépend tout le bonheur, ou le malheur de leurs affaires communes. La deference procede de l'amitié respective, que des Associez ont l'un pour l'autre, sans laquelle ils n'agissent qu'avec desordre, & confusion, parce que la deference, qui est entre eux, fait qu'il ne s'entreprend rien sans l'avis, & le consentement mutuel de l'un & de l'autre, & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent, & agissent chacun en particulier pour le bien commun de la societé. Au contraire, s'il n'y a point d'amitié ni de deference entre les Associez, ils ne s'acorderont jamais bien ensemble, en toutes les entreprises qu'ils font pour leur negociation, ils n'y réüssissent jamais, la raison en est, que se contrariant toûjours l'un & l'autre, & ne faisant jamais rien de concert, ils ne sçavent ce qu'ils font, & l'un défait, ce que l'autre a fait; ainsi toutes leurs afaires vont en desordre & en confusion.

La seconde chose à observer, est de si bien regler les choses par l'Acte de societé, que rien ne puisse alterer l'amitié, & la bonne intelligence, qui doit être entre eux; & pour cela j'estimerois à propos qu'ils veussent chacun en leur particulier; parce que rarement les femmes s'acordent-elles ensemble; sur les heures du manger; & sur la qualité des viandes; dont chacune d'elles voudroit avoir le choix.

La troisiéme est, de prendre une bonne, & ferme resolution; que quelques differens qui surviennent pendant le tems de la societé entre leurs femmes; cela ne sera pas capable de rompre, ni d'alterer l'amitié, & la bonne intelligence, qui doit être entre eux; car il est vrai de dire, que la plûpart des Associez finissent avant le tems de leur échéance, par le caprice, & la mesintelligence des femmes; dont bien souvent les maris veulent, par une sotte complaisance, prendre inconsiderement le parti.

La quatriéme, est de partager entre eux les choses à quoi ils doivent être employez, tant en l'achat, qu'en la vente des marchandises, à tenir la caisse & le livre de raison, & à regarder à quoi l'un & l'autre seront plus propres.

Celui qui est d'une humeur active, est plus propre à l'achat, & à la vente que non pas celui qui l'est moins, & qui aime le repos, c'est pourquoi le plus actif des deux Associez, doit être employé à l'achat, & à la vente des marchandises, & l'autre à tenir le grand livre de raison, & la caisse; parce qu'ayant moins de feu, il est plus sage & moderé en la conduite des afaires sedentaires, que s'il avoit plus d'activité.

Et en effet, c'est sur la conduite & le bon ordre de celui qui tient les livres, & la caisse d'où dépend tout le bonheur de la societé, & cet ordre consiste à tenir des livres sans confusion, de sçavoir en un moment ce qui est dû & ce que l'on doit, & à faire bien solliciter ses dettes. Le plus important de tout, est le gouvernement de la caisse, parce que tout dépend de là, cet ordre ne consiste seulement pas à recevoir & payer, cela est bien aisé: mais celui qui la gouverne, doit avoir bien d'autres soins, d'où resulte tout le bonheur, ou le malheur de la societé; c'est pourquoi il doit veiller particulierement à deux choses.

La premiere, qu'il y ait toûjours suffisamment d'argent en caisse pour paier les lettres de change que leurs Correspondans & Manufacturiers tirent sur eux, & les billets qu'ils auront faits pour les lettres que l'on a fournies, ou s'ils tiennent des Manufactures pour argent prêté, afin d'acheter les matieres qui y sont propres, pour ne pas faire cesser le travail des ouvriers, où l'argent ne doit jamais manquer.

Secondement, de faire solliciter les debiteurs, parce que si l'argent de la caisse s'est écoulé par les paiemens qui ont été faits pour l'achat des marchandises, il faut qu'il revienne, & qu'elle se remplisse par le moyen de la vente qui s'en fait, l'Argent étant un mouvement perpetuel, découlement & de retour.

Enfin, celui qui tient la caisse, est comme un bon pilote, qui doit prévoir tous les orages qui peuvent survenir pendant le cours de la societé, particulierement quand on tient des Manufactures de marchandises sujettes à la mode, comme des étoffes façonnées qui sont au caprice du monde, dont le débit ne se fait pas toûjours en tous tems; par exemple, ceux qui font commerce de draps d'or, d'argent & soie façonnez, & de points de france, s'il survient des deüils causez par la mort des Princes & des Rois; la vente cesse, & il ne faut pas laisser de payer ce que l'on doit, & d'entretenir les Manufactures, qui ne doivent pas cesser pour cela. C'est un tems bien fâcheux pour ces sortes de Negocians; car les marchandises demeurent sans mouvement dans le magazin: les debiteurs qui sont Marchands en détail, ne peuvent paier ce qu'ils leur doivent, parce que le commerce a aussi cessé; leurs creanciers veulent être satisfaits, ainsi la caisse demeure sterile & sans fonds. Quand ces tems-là arrivent, c'est à celui qui tient la caisse d'avoir des ressources pour trouver de l'argent. Il y en a de trois sortes; la premiere, ceux qui doivent à la societé; la seconde, la place; & la troisiéme, les amis particuliers. Il ne faut pas faire beaucoup d'état des débiteurs, parce qu'ils ne peuvent pas paier par la même raison de cessation de leur commerce, c'est un tems où ils doivent être traités doucement, pour ne les pas reduire à faire faillite. Le crédit de la place est incertain, parce qu'il dépend du caprice des hommes; ainsi il ne faut pas tout-à-fait s'y attendre.

La plus grande ressource est celle des amis particuliers qui sont puissans en argent, qui n'en refusent pas quand ils y trouvent leur sûreté; toutes les considerations ci-dessus representées que doit avoir un Caissier pour la manutention du commerce, l'obligent à pourvoir de bonne-heure à toutes choses pour n'être pas surpris, & pour cela l'ordre qu'il doit tenir, est d'avoir toûjours devant les yeux un carnet ou bilan des debiteurs, & créditeurs de la societé, à l'effet de connoître l'état des affaires, soit pour solliciter les dettes actives, ou pour renouveller les billets des passives, lorsque le tems du paiement est échû; & en cas que le fond manque, il faut être diligent dans l'un & dans l'autre, & prendre soigneusement garde si ceux à qui on a prêté les marchandises, sont ponctuels au paiement, & s'ils sont sages & prudens dans leur negociation, pour ne pas s'engager imprudemment à leur trop prêter; car il est important de connoître le sujet sur lequel l'on agit. Celui des Associez qui a la caisse en gouvernement, doit sçavoir que, s'il est negligent à

la sollicitation des dettes actives, qu'il fait deux notables préjudices à la Societé, qui ne se peuvent reparer : Le premier, qu'un Marchand est bon aujourd'hui, & ne le sera peut-être pas demain, & qu'il peut faire faillite, par quelque disgrace imprévûë, qui emporte une partie du profit qui peut avoir été fait par la Compagnie. Le second, qui n'aiant point d'argent en caisse, il en faut emprunter, dont les gros interêts que la compagnie paie, achevent d'absorber tout le profit, & bien souvent le fond capital.

La cinquiéme chose que doivent avoir de bons Associez, est la fidelité, qui consiste à ne point tirer d'autres avantages, que ceux qui ont été convenus entr'eux par l'acte de Societé, que toute leur industrie, & leurs soins, n'aient pour but que le profit & l'avantage commun de la societé; c'est à quoi s'obligent ordinairement des Associez par le dernier article de l'acte de Societé, ainsi que l'on peut voir dans les formulaires qu'on en a donné ci-devant.

La sixiéme chose, est de tenir des livres en partie double, s'il se peut; car comme ils auront à tirer & remettre des lettres de change en plusieurs endroits, il sera plus facile à donner rencontre de toutes les parties, & de tenir des comptes en participation; c'est-à-dire des societez anonymes, ainsi qu'il a été expliqué ci-devant, de marchandises generales ou particulieres, de chaque nature de marchandises, de profits & de pertes, & de caisse; ainsi il n'y aura point de confusion dans leurs affaires.

Ils connoîtront par les comptes qu'ils tiendront de chaque nature de marchandises dont ils feront commerce, celles qui leur donnera plus de profit, afin de pouvoir deliberer, s'ils en continueront le negoce ou non.

Par le compte de profits & pertes, ils auront connoissance en un moment de tous les interests, changes, & autres frais qu'ils paieront, depuis un inventaire jusqu'à l'autre, comme aussi de ceux qu'ils auront reçûs, & les profits qu'ils auront faits sur les marchandises venduës pendant ledit tems, ce compte étant celui qui rend raison des profits & des pertes qui se font dans le commerce.

Les livres doubles ne sont pas si difficiles à tenir que l'on pense, pour peu qu'on s'y applique, on les tiendra fort bien, car quatre livres suffisent: Le premier, est le Journal sur lequel sont écrits, les achats & les ventes qui se font journellement, les parties reçûës & payées, les traittes & remises des lettres & billets de change, & autres payables à ordre, ou au porteur; & generalement tout ce qui se fait dans le commerce.

Le second, est le livre extrait, ou de raison sur lequel l'on porte en debit, & crédit toutes les parties qui sont écrites sur le Journal.

Il y a un troisiéme livre, que l'on appelle secret, sur lequel les Associez écrivent le fond capital de la societé, mais depuis la nouvelle Ordonnance; j'estime qu'il est inutile, puisque par l'article premier du titre trois ci-devant allegué, il est dit que *Les Negocians tant en gros qu'en détail, auront un livre qui contiendra tout leur negoce.*

Les Negocians, particulierement ceux qui font le commerce en gros, tiennent des livres de copies de lettres, qu'ils écrivent à ceux à qui ils ont affaire concernant le negoce seulement; cela est conforme au septiéme article dudit titre trois de l'Ordonnance, qui porte que *Tous Negocians & Marchands, tant en gros qu'en détail, mettront en liasse les lettres missives qu'ils recevront, & enregistre la copie de celles qu'ils écriront.*

La disposition de cet article, est pour faire cesser tous differens entre Negocians, parce que leur negociation se fait ordinairement par des lettres qu'ils s'écrivent respectivement les uns aux autres, & quand il arrive quelque difficulté entre eux, & que l'un demande la representation des lettres qu'il lui a écrites touchant quelque commission d'achat, & de vente de marchandises, ou bien de traittes & remises de lettres de change, s'il refuse de les representer, en disant qu'elles sont perduës, parce qu'elles serviroient de conviction & de preuve contre lui, celui qui en demande la representation, aiant un livre de copie de lettres dans lequel elles sont écrites, il est certain que la copie de la lettre sera crûë en justice, comme si c'étoit l'original même; c'est la raison pour laquelle l'article porte que les Negocians mettront les lettres qu'ils recevront en liasse, afin qu'ils n'aient point d'excuse de les representer quand l'on en demandera la representation.

Le livre de copie de lettres, ne sert seulement pas pour justifier en justice les lettres qui auront été écrites à ceux qui refuseront de les representer, mais encore pour empêcher la contrarieté qui se peut faire dans les ordres que les Negocians donnent par lettres qu'ils écrivent à leurs correspondans & à leurs commissionnaires; parce qu'il est impossible de pouvoir se ressouvenir de toutes les circonstances d'une commission d'achat, & de vente de marchandises, de traittes & remises de lettres de change qu'ils auront données, car quand ils leur écrivent la seconde & troisiéme fois des mêmes affaires, il faut que les dernieres soient uniformes à la premiere; & le manque de memoire fait qu'il y a presque toûjours contradiction, & c'est de là que la plûpart des procez prennent naissance entre les Negocians.

Ce n'est point une chose nouvelle que l'Ordonnance introduit dans le commerce, d'obliger les Negocians d'avoir des livres de copie de lettres, car c'est un usage ancien qui s'est toûjours pratiqué par tous les plus habiles Negocians, qui ont voulu tenir un bon ordre dans leur negociation, dont plusieurs se sont bien trouvez dans les occasions où ils ont eu à faire à d'autres Negocians de mauvaise foi, desquels ils avoient reçû des ordres qui dans le tems de l'execution, les choses étant venuës à changer, ont voulu par ces paroles écrites à double sens, rendre leurs ordres illusoires, voulant faire croire que les réponses à leurs lettres, parloient d'une maniere qui leur étoit avantageuse; afin de tirer une seconde réponse qui parlât d'une autre façon que la premiere; & s'ils n'eussent point copié leurs lettres sur le livre, ils auroient donné facilement dans le panneau.

Il y a une infinité d'exemples de ce qui vient d'être dit, qui seroient trop longs à rapporter; je me contenterai seulement de dire aux jeunes Negocians, qu'ils prennent bien garde quand ils écriront pour une seconde & troisiéme fois, pour les choses qu'ils auront commises, ou quand ils feront réponse aux lettres qui leur seront écrites, que leurs lettres soient toûjours uniformes aux premieres; & pour cela il est necessai-

re auparavant que d'écrire, de voir dans le livre de copie de lettres celles qu'ils auront déja écrites, afin de s'y conformer.

Il est encore necessaire aux Negocians en gros de tenir un livre de numero en debit & crédit, pour la reconnoissance de leurs marchandises, de la maniere qu'il a été dit ci-devant, suivant le formule qu'on en a donné, lequel est plus facile à tenir par des grossiers, que par des détailleurs; parce qu'ils ne vendent que des pieces entieres.

Les Negocians en gros qui font aussi la banque, doivent avoir un livre de traittes, sur lequel ils écriront toutes les lettres qu'ils tireront sur leurs correspondans, comme aussi un livre d'acceptation de lettres de change, sur lequel ils doivent écrire par ordre de datte toutes les lettres qu'ils accepteront, en accusant le tireur; la somme; le tems de l'échéance, & le nom de ceux qui les leur auront presentées, afin qu'ils se puissent régler sur les sommes qu'ils auront à paier dans les tems de leur échéance, autrement ils se trouvent surpris.

Outre les livres ci-dessus, il est necessaire que Negocians en gros aient aussi un livre de carnet; pour les raisons qui ont été ci-devant dites.

A S T.

L'ASTHME, est une indisposition des poûmons, qui est souvent sans fiévre; avec une toux causée par une humeur crasse, épaisse, & visqueuse, amassée depuis long-tems dans des cavités, qui bouche, embarrasse & rétressit les conduits de l'air. Ceux qui sont sujets aux fluxions, & aux catarres; comme aussi les personnes âgées, & ceux qui ont la poitrine étroite, & mal formée, y sont sujets, & n'en guerissent point.

Cette maladie a ses intervalles; car toutes les fois qu'il se fait une nouvelle chute d'humeurs dans les arteres des poûmons; & que la matiere se trouve resserrée, par un tems humide, ou pour avoir trop bû, vient à se détremper, & à se répandre; l'on est si violemment tourmenté que l'on croit à tout moment étouffer.

L'ASTHME est un mal fort dangereux, & quelquefois si prompt qu'il donne la mort. Plusieurs se peuvent tromper sur la dificulté de respirer; & se figurer mal à propos qu'ils sont *Asthmatiques*; mais ils remarqueront que le foye, la rate, la matrice, les hypocondres, ou d'autres parties naturelles, aussi-bien que l'hidropisie, les ulceres, ou les abscez des poûmons, ou leurs flétrissures, ou lors qu'ils s'attachent aux côtes, peuvent rendre la respiration dificile; ainsi on regardera telles dispositions, non pas comme un *Asthme*, mais comme des maladies, qui ont leurs cures particulieres.

Les vieilles gens qui en sont attaquez n'en guerissent point, aussi ils ne faudra point les saigner à moins qu'il n'y ait supression des hémorroïdes, ou qu'il ne soient menacés de quelque inflammation, & qu'ils n'ayent la fiévre.

Pour les femmes, elles sont peu sujetes à l'Asthme, & lors qu'elles en sont attaquées, elles en guerissent plûtôt que les hommes, & si les ordinaires sont arrêtés, l'on les saignera du pied. Les autres qui seront à la fleur de leur âge, se feront tirer du sang de fois à autre, & l'on les purgera également avec des pilules d'aloës, d'agaric, ou de rhubarbe en se mettant au lit ou à table, pour souper, ou le matin, elles prendront six dragmes de diaphenic, dans un verre de décoction de polipode, de jour à autre; elles se feront donner des lavemens, ainsi composez. Prenez le boüillon d'un vieux Coq, demie once d'aloës en poudre, quatre cueillerées d'huile commune, une pincée de sel commun, deux onces de miel: mêlez-le tout ensemble. Sinon dissoudez quatre onces de miel commun dans une chopine d'oxicrat.

L'on fera tirer par le nez, les matins en se levant du jus de poirée, mêlez avec du jus de feüilles de sureau, & avec demie dragme de noix muscade rapée. Quelquefois on leur fera user de thériaque mêlée dans un verre d'eau de scabieuse, ou demie once de thérébentine avalée dans un œuf, & par fois le soir un julep, ainsi composé.

Prenez du sel armoniac une dragme, des semences ou grains de cresson alenois, & des poûmons de renard, preparés de chacun une once; de saffran quatre grains, tout cela reduit en poudre, l'on délayera dans six onces d'eau miellée, pour en faire deux prises, soir & matin.

Dans une soif pressante l'on donnera de l'eau d'orge, sucrée, ou un peu de sucre de reglisse, pour tenir dans la bouche, sinon, l'on leur fera user de la boisson suivante.

Prenez environ une poignée de cloportes vulgairement apellés *Pourceaux de saint Antoine*, que l'on envelopera dans un linge en maniere de petit sachet. Faites-les tremper dans une pinte de vin blanc; au bout de quatre heures donnez-en à boire par intervalles un demi-verre à la fois.

L'on ne donnera pas au fort de l'accez, des remedes violens. Les suivans y seront propres.

Prenez un porreau bien nourri, & bien blanc, hâchez-le bien, & le mêlez avec deux onces de beurre frais, une once & demie de sucre, & un jaune d'œuf, faites-les infuser l'espace d'une heure, & en donnez de la grosseur d'une muscade à la fois.

Sinon dans trois onces d'eau d'orge, melez-y demi-once de sucre, cinq grains de Saffran en poudre, & en faites avaler de petites gorgées à la fois.

Dans le fort de l'accez, si l'on y voyoit un peril évident, l'on apliquera un cautére sur le creux de l'estomac, ou des ventouses aux épaules & aux cuisses, ou l'on fera des frictions, & des ligatures aux extrêmitez, ou un cautére au bras & à la jambe.

Dans les accez ordinaires, l'on prendra du mastic, de l'encens, du storax, du souffre vif, une dragme de chacun, reduits en poudre, & mêlés avec un jaune d'œuf, & une dragme de thérébentine, l'on en fera une pâte, de laquelle on en attachera un peu au bout d'un bâton, & aprés y avoir mis le feu, l'on en recevra la vapeur, & la fumée par la bouche, sinon l'on composera cette recepte, pour en prendre soir & matin. Dans cinq pintes de bon vin mettez-y, cinq quarterons de miel, une once & demie de tabac en poudre, trois onces de polipode concassé, & autant de racines d'enula campana, de laquelle l'on ôtera le cœur, faites tremper le tout ensemble pendant huit jours, ensuite passez-le par une chausse d'hypocras, ou par un linge un peu serré. Enfermez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, & en donnés six onces à chaque fois, ou bien pre-

nez un quarteron de feüilles de tabac, faites-les boüillir dans trois chopines d'eau, jusques à moitié, que vous le coulerez, & dans la décoction ajoûtez-y une livre de sucre, puis remettez-la sur le feu, & la laissez cuire en syrop. La doze sera d'une once avec un verre d'eau miellée.

L'on défendra les masticatoires, mais non pas de fumer, soit de la sauge, soit du tabac, comme aussi de ne point manger des choses grossieres, ni viandes indigestes, ni de boire froid, ou de grands coups à la fois.

L'usage de la décoction de gayac est souveraine à cette maladie, l'on en pourra prendre un verre le soir & le matin.

Autres Remedes de Chimie contre l'astme, la phtisie & les autres maladies du Poumon & de la Poitrine. Soufre tiré du cinabre d'antimoine, la dose est depuis deux jusques à huit grains.

Huile de brique apliquée exterieurement.

Fleur de soufre, la dose est depuis 10. jusques à 30. grains.

Cinabres, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusques à vingt.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Magistere de soufre, la dose est depuis 6. jusques à 16. grains.

Baume de soufre, la dose est depuis une goutte jusques à 6.

A V A.

AVANCER *ou retarder les Plantes.* Le germe des Plantes se peut avancer en fomentant la chaleur de la terre, ou bien excitant les esprits de la graine, ou de la plante. On y peut travailler en trois diverses sortes.

La premiere est, par l'opposition du fumier, dont le sel éveille la vertu generative de la terre, & l'oblige à faire pousser les herbes en beaucoup moins de tems que l'ordinaire.

La seconde est, en remuant la terre, ou bien en changeant la Plante de la place, d'autant que par ce moyen la nourriture se porte plus facilement dans les racines; outre que le mouvement excite les esprits de la terre; mais ces deux sortes se pratiquent assez communement.

La troisiéme, & qui est la moins en usage, bien qu'elle soit plus asseurée, que toutes les autres, est d'arroser les graines, avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que des Laitues, ou d'autres herbes étant arrosées d'eau de vie, ou de l'essence de canelle, croissent plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voyes ordinaires.

On trouve plusieurs moyens dont l'on se peut servir pour retarder l'accroissement des Plantes; comme si vous coupez aux arbres les sommitez des branches, lesquelles commencent à pousser la seve, il est certain que cette incision empêchera qu'ils ne s'augmentent. Une transplantation trop frequente empêche aussi l'avancement des Plantes, d'autant que par ce changement elles n'ont pas loisir de prendre nourriture, & de s'attacher à la terre, pareillement l'ombrage est fort nuisible aux herbes, & retarde leur germe par la privation des rayons du Soleil, car il est bien certain que la chaleur temperée de cét Astre fait enfanter la terre, & donne la naissance à tous les vegetaux. C'est par cette même raison que les fruits de ces arbres, qui ne voyent point le Soleil, meurissent beaucoup plus tard que les autres; semblablement si vous entez la greffe d'un arbre qui jette ses fruits de bonne heure, dessus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un temps extraordinaire, & le cours du premier arbre se reglera sur le dernier. Je me souviens d'avoir lû en divers Autheurs, que les anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs en l'arriere-saison; & s'efforçoient par diverses inventions d'en retarder le germe, afin de posseder les plaisirs du Printems dedans l'Hyver; les Romains principalement faisoient fort grand état des Roses tardives; comme plusieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

A U B.

AUBIFOIN *ou Bluet.* Le petit Aubifoin à les fleurs bleuës, desquelles les enfans se servent à faire des couronnes; il croit parmi les bleds, & autres mêmes grains, il se seme en May & Juin.

Le grand a ses feüilles plus larges, qui se plait sur les montagnes. Ses fleurs sont quelquefois blanches l'un & l'autre sont froids & secs, souverains pour les inflammations des yeux. L'eau que l'on tireroit de toute sa plante, digerée pendant deux ou trois jours dans une quantité suffisante d'eau de pluye, ou de nege, avant qu'elle soit entierement seche fortifieroit la vûë, ensorte qu'on se passeroit volontiers de lunettes; il faudra pour cela s'en bassiner les yeux, & en faire entrer un peu dedans. Boire un verre de sa décoction mêlée avec autant de celle de Plantain, ou de Prêle, ou de grande consoude, arrête le crachement de sang.

Le grand Aubifoin à les feüilles plus larges que le petit, plus veluës & toutes entieres, semblables à celles de la *Lychnis coronaria.* Ses tiges sont plus grosses, plus blanches, plus veluës & plus longues: ses fleurs sont bleuës, beaucoup plus grandes & plus larges, pour le reste il est comme le petit.

Il nait plus souvent sur les montagnes, que dans les plaines, & fleurit depuis May jusques en Août.

Il est refrigeratif: Sa graine pilée & prise au poids d'une demi dragme, purge la bile & l'estomac. Cette Plante est excellente dans les fiévres pestilentielles, & contre les venins. On donne à boire la poudre des feüilles mêlée avec de l'eau de Plantain à ceux qui crachent le sang: l'eau distilée est bonne contre les inflammations des yeux & des autres parties.

A U L.

AULMULSIER, divers moyens pour conserver leurs biens & les augmenter. Voyez *Bonnetier.*

AULNAYE, *les soins qu'on doit prendre aprés l'Aulnaye.* Si-tôt que cette sorte de plante est mise en terre, il n'y a point d'autres soins à lui donner que de le garantir des inconveniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux, est d'être brouté par les Bestiaux: & le souverain remede pour le prevenir est, même avant que deplanter

re auparavant que d'écrire, de voir dans le livre de copie de lettres celles qu'ils auront déja écrites, afin de s'y conformer.

Il est encore necessaire aux Negocians en gros de tenir un livre de numero en debit & crédit, pour la reconnoissance de leurs marchandises, de la maniere qu'il a été dit ci-devant, suivant le formule qu'on en a donné, lequel est plus facile à tenir par des grossiers, que par des détailleurs; parce qu'ils ne vendent que des pieces entieres.

Les Negocians en gros qui font aussi la banque, doivent avoir un livre de traittes, sur lequel ils écriront toutes les lettres qu'ils tireront sur leurs correspondans, comme aussi un livre d'acceptation de lettres de change, sur lequel ils doivent écrire par ordre de datte toutes les lettres qu'ils accepteront, en accusant le tireur, la somme, le tems de l'échéance, & le nom de ceux qui les leur auront presentées, afin qu'ils se puissent régler sur les sommes qu'ils auront à paier dans les tems de leur échéance, autrement ils se trouvent surpris.

Outre les livres ci-dessus, il est necessaire que Negocians en gros aient aussi un livre de carnet, pour les raisons qui ont été ci-devant dites.

A S T.

L'ASTHME, est une indisposition des poûmons, qui est souvent sans fiévre, avec une toux causée par une humeur crasse, épaisse, & visqueuse, amassée depuis long-tems dans des cavités, qui bouche, embarrasse & rétressit les conduits de l'air. Ceux qui sont sujets aux fluxions, & aux catarres; comme aussi les personnes âgées, & ceux qui ont la poitrine étroite, & mal formée, y sont sujets, & n'en guerissent point.

Cette maladie a ses intervalles; car toutes les fois qu'il se fait une nouvelle chute d'humeurs dans les arteres des poûmons, & que la matiere se trouve resserrée, par un tems humide, ou pour avoir trop bû, vient à se détremper, & à se répandre; l'on est si violemment tourmenté que l'on croit à tout moment étouffer.

L'ASTHME est un mal fort dangereux, & quelquefois si prompt qu'il donne la mort. Plusieurs se peuvent tromper sur la dificulté de respirer, & se figurer mal à propos qu'ils sont *Asthmatiques*; mais ils remarqueront que le foye, la rate, la matrice, les hypocondres, ou d'autres parties naturelles, aussi-bien que l'hidropisie, les ulceres, ou les abscez des poûmons, ou leurs flétrissures, ou lors qu'ils s'attachent aux côtes, peuvent rendre la respiration dificile, ainsi on regardera telles dispositions, non pas comme un *Asthme*, mais comme des maladies, qui ont leurs cures particulieres.

Les vieilles gens qui en sont attaquez n'en guerissent point, aussi ils ne faudra point les saigner à moins qu'il n'y ait supression des hémorroïdes, ou qu'il ne soient menacés de quelque inflammation, & qu'ils n'ayent la fiévre.

Pour les femmes, elles sont peu sujetes à l'Asthme, & lors qu'elles en sont attaquées, elles en guerissent plûtôt que les hommes, & si les ordinaires sont arrêtés, l'on les saignera du pied. Les autres qui seront à la fleur de leur âge, se feront tirer du sang de fois à autre, & l'on les purgera également avec des pilules d'aloës, d'agaric, ou de rhubarbe en se mettant au lit ou à table, pour souper, ou le matin, elles prendront six dragmes de diaphenic, dans un verre de décoction de polipode, de jour à autre; elles se feront donner des lavemens, ainsi composez. Prenez le boüillon d'un vieux Coq, demie once d'aloës en poudre, quatre cüeillerées d'huile commune, une pincée de sel commun, deux onces de miel; mêlez-le tout ensemble. Sinon dissoudez quatre onces de miel commun dans une chopine d'oxicrat.

L'on fera tirer par le nez, les matins en se levant du jus de poirée, mêlez avec du jus de feüilles de sureau, & avec demie dragme de noix muscade rapée. Quelquefois on leur fera user de thériaque mêlée dans un verre d'eau de scabieuse, ou demie once de thérébentine avalée dans un œuf, & par fois le soir un julep, ainsi composé.

Prenez du sel armoniac une dragme, des semences ou grains de cresson alenois, & des poûmons de renard, preparés de chacun une once; de saffran quatre grains, tout cela reduit en poudre, l'on délayera dans six onces d'eau miellée, pour en faire deux prises, soir & matin.

Dans une soif pressante l'on donnera de l'eau d'orge, sucrée, ou un peu de sucre de reglisse, pour tenir dans la bouche, sinon, l'on leur fera user de la boisson suivante.

Prenez environ une poignée de cloportes vulgairement apellés *Pourceaux de saint Antoine*, que l'on envelopera dans un linge en maniere de petit sachet. Faites-les tremper dans une pinte de vin blanc, au bout de quatre heures donnez-en à boire par intervalles un demi-verre à la fois.

L'on ne donnera pas au fort de l'accez, des remedes violens. Les suivans y seront propres.

Prenez un porreau bien nourri, & bien blanc, hâchez-le bien, & le mêlez avec deux onces de beurre frais, une once & demie de sucre, & un jaune d'œuf, faites-les infuser l'espace d'une heure, & en donnez de la grosseur d'une muscade à la fois.

Sinon dans trois onces d'eau d'orge, melez-y demi-once de sucre, cinq grains de Saffran en poudre, & en faites avaler de petites gorgées à la fois.

Dans le fort de l'accez, si l'on y voyoit un peril évident, l'on apliquera un cautére sur le creux de l'estomac, ou des ventouses aux épaules & aux cuisses; ou l'on fera des frictions, & des ligatures aux extrêmitez, ou un cautére au bras & à la jambe.

Dans les accez ordinaires, l'on prendra du mastic, de l'encens, du storax, du souffre vif, une dragme de chacun, reduits en poudre, & mêlés avec un jaune d'œuf, & une dragme de thérébentine, l'on en fera une pâte, de laquelle on en attachera un peu au bout d'un bâton, & aprés y avoir mis le feu, l'on en recevra la vapeur, & la fumée par la bouche, sinon l'on composera cette recepte, pour en prendre soir & matin. Dans cinq pintes de bon vin mettez-y, cinq quarterons de miel, une once & demie de tabac en poudre, trois onces de polipode concassé, & autant de racines d'enula campana, de laquelle l'on ôtera le cœur, faites tremper le tout ensemble pendant huit jours, ensuite passez-le par une chausse d'hypocras, ou par un linge un peu serré. Enfermez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, & en donnés six onces à chaque fois, ou bien pre-

nez un quarteron de feüilles de tabac, faites-les boüillir dans trois chopines d'eau, jusques à moitié, que vous le coulerez, & dans la décoction ajoûtez-y une livre de sucre, puis remettez la sur le feu, & la laissez cuire en syrop. La doze sera d'une once avec un verre d'eau miellée.

L'on défendra les masticatoires, mais non pas de fumer, soit de la sauge, soit du tabac, comme aussi de ne point manger des choses grossieres, ni viandes indigestes, ni de boire froid, ou de grands coups à la fois.

L'usage de la décoction de gayac est souveraine à cette maladie, l'on en pourra prendre un verre le soir & le matin.

Autres Remedes de Chimie contre l'asthme, la phtisie & les autres maladies du Poumon & de la Poitrine. Soufre tiré du cinabre d'antimoine, la dose est depuis deux jusques à huit grains.

Huile de brique apliquée exterieurement.

Fleur de soufre, la dose est depuis 10. jusques à 30. grains.

Cinabres, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusques à vingt.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Magistere de soufre, la dose est depuis 6. jusques à 16. grains.

Baume de soufre, la dose est depuis une goutte jusques à 6.

AVA.

AVANCER *ou retarder les Plantes.* Le germe des Plantes se peut avancer en fomentant la chaleur de la terre, ou bien, excitant les esprits de la graine, ou de la plante. On y peut travailler en trois diverses sortes.

La premiere est, par l'opposition du fumier, dont le sel éveille la vertu generative de la terre, & l'oblige à faire pousser les herbes en beaucoup moins de tems que l'ordinaire.

La seconde est, en remuant la terre, ou bien en changeant la Plante de la place, d'autant que par ce moyen la nourriture se porte plus facilement dans les racines; outre que le mouvement excite les esprits de la terre, mais ces deux sortes se pratiquent assez communement.

La troisiéme, & qui est la moins en usage, bien qu'elle soit plus asseurée, que toutes les autres, est d'arroser les graines, avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que des Laituës, ou d'autres herbes étant arrosées d'eau de vie, ou de l'essence de canelle, croissent plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voyes ordinaires.

On trouve plusieurs moyens dont l'on se peut servir pour retarder l'accroissement des Plantes; comme si vous coupez aux arbres les sommitez des branches, lesquelles commencent à pousser la seve, il est certain que cette incision empêchera qu'ils ne s'augmentent. Une transplantation trop frequente empêche aussi l'avancement des Plantes, d'autant que par ce changement elles n'ont pas loisir de prendre nourriture, & de s'attacher à la terre, pareillement l'ombrage est fort nuisible aux herbes, & retarde leur germe par la privation des rayons du Soleil, car il est bien certain que la chaleur temperée de cét Astre fait enfanter la terre, & donne la naissance à tous les vegetaux. C'est par cette même raison que les fruits de ces arbres, qui ne voyent point le Soleil, meurissent beaucoup plus tard que les autres; semblablement si vous entez la greffe d'un arbre qui jette ses fruits de bonne heure, dessus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un temps extraordinaire, & le cours du premier arbre se reglera sur le dernier. Je me souviens d'avoir lû en divers Autheurs, que les anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs en l'arriere-saison, & s'efforçoient par diverses inventions d'en retarder le germe, afin de posseder les plaisirs du Printems dedans l'Hyver; les Romains principalement faisoient fort grand état des Roses tardives; comme plusieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

AUB.

AUBIFOIN *ou Bluet.* Le petit Aubifoin à les fleurs bleuës, desquelles les enfans se servent à faire des couronnes; il croit parmi les bleds, & autres mêmes grains; il se seme en May & Juin.

Le grand a ses feüilles plus larges, qui se plait sur les montagnes: Ses fleurs sont quelquefois blanches l'un & l'autre sont froids & secs, souverains pour les inflammations des yeux. L'eau que l'on tireroit de toute sa plante, digerée pendant deux ou trois jours dans une quantité suffisante d'eau de pluye, ou de nege, avant qu'elle soit entierement seche fortifieroit la vûë; ensorte qu'on se passeroit volontiers de lunettes; il faudra pour cela s'en bassiner les yeux, & en faire entrer un peu dedans. Boire un verre de sa décoction mêlée avec autant de celle de Plantain, ou de Prêle, ou de grande consoude, arrête le crachement de sang.

Le grand Aubifoin a les feüilles plus larges que le petit, plus veluës & toutes entieres, semblables à celles de la *Lychnis coronaria.* Ses tiges sont plus grosses, plus blanches, plus veluës & plus longues: ses fleurs sont bleuës, beaucoup plus grandes & plus larges, pour le reste il est comme le petit.

Il nait plus souvent sur les montagnes, que dans les plaines, & fleurit depuis May jusques en Août.

Il est refrigeratif: Sa graine pilée & prise au poids d'une demi dragme, purge la bile & l'estomac. Cette Plante est excellente dans les fiévres pestilentielles, & contre les venins. On donne à boire la poudre des feüilles mêlée avec de l'eau de Plantain à ceux qui crachent le sang: l'eau distilée est bonne contre les inflammations des yeux & des autres parties.

AUL.

AULMULSIER, divers moyens pour conserver leurs biens & les augmenter. Voyez *Bonnetier*.

AULNAYE, *les soins qu'on doit prendre aprés l'Aulnaye.* Si-tôt que cette sorte de plante est mise en terre, il n'y a point d'autres soins à lui donner que de le garantir des inconveniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux, est d'être brouté par les Bestiaux: & le souverain remede pour le prevenir est, même avant que de

planter l'Aulnaye, de l'enceindre de bons fossez, qui dans ces endroits marécageux ne manqueront pas de s'emplir d'eau, & de devenir par là un obstacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien aprés cela à cette espece de bois, depuis qu'il est planté, jusqu'à ce qu'on le coupe, & il demeure en cét etat pendant neuf à dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'employer, ou à brûler, ou à d'autres usages, qui lui sont propres.

Mais ce bois coupé nous prepare un nouveau travail pour l'année suivante, qu'ayant poussé quantité de rejettons sur ses souches, qui se sont grossies, il demande de nous que nous l'en déchargions, de ce que nous pouvons juger à propos lui être nuisible: on entend assez ce que cela veut dire, & il ne reste donc plus en cela que de sçavoir user de sa prudence.

A U M.

AUMONE. *L'aumône qu'on fait aux Mandians est entierement préjudiciable à l'Hôpital general de la Charité, & la mendicité ruïne les maisons, où la veritable Charité doit être exercée.*

AUMONE. L'Ecriture Sainte & toute la Theologie morale enseignent, qu'on est obligé sur peine de peché d'obéir aux Superieurs Ecclesiastiques & temporels, lors sur tout, quand ils font des Ordonnances en vûë de la gloire de Dieu, du bien public, & du salut des Ames. C'est dans cette même vûë que le Concile de Tours ordonne, que les Parroissiens riches & commodes de chaque Parroisse assistent, & secourent dans leurs necessitez les pauvres de leur même Parroisse. Obéïssez à vos Superieurs Ecclesiastiques & temporels: *Obedite prepositis vestris, &c.*

La Theologie morale nous aprend aussi cette obligation principalement, quand on nous ordonne des choses qui regardent la gloire de Dieu, le bien public & le salut de nôtre Prochain. C'est pour cette raison que si le Concile de Tours veut que les Pauvres de chaque Parroisse soient assistez par les Parroissiens commodes, ce même Concile deffend par là la mendicité comme tres préjudiciable au salut de leurs ames; & cette deffence est conforme à toutes les Loix divines & humaines. Dieu ordonna au peuple d'Israël de pourvoir en telle sorte au besoin des Pauvres qu'aucun d'eux ne fut obligé de mandier. *Omninò indigens & mendicus non erit inter vos.* Deuter. 15. c.

Les Papes quoique charitables ont deffendu sous des griefves peines de donner l'aumône aux Pauvres dans les Eglises.

Le Roy veut qu'on envoye les Mandians valides dans les Galeres, & que les femmes & les filles soient punies du foüet, quand elles seront surprises à mandier, sa Majesté deffend aux Riches de donner l'aumône aux Mandians sous peine de quelques amandes, & feu Monseigneur l'Archevêque de Lyon, comme Gouverneur fit pareilles deffenses, contre ces sortes de faux aumôniers d'une amande de cent sols. Le Roy Charles IX. dans l'Ordonnance de Moulins en l'année 1566. article 73. Henri III. dans son Ordonnance du 22. May, l'an 1586. A Fontaine-Bleau, l'Ordonnance de Moulins, de l'an 1566. portent que les Pauvres de chaque Ville, Bourg, & Village, dont ils sont natifs & habitans seront nourris & entretenus par ceux de la Ville, Bourg & Village, dont ils sont natifs, sans qu'ils puissent vaguer ni demander l'aumône ailleurs qu'au lieu de leur naissance.

Toutes ces Ordonnances & deffenses ont été faites pour la gloire de Dieu, pour le bien public & pour le salut de nôtre prochain, nous y devons donc obeïr sur peine de peché. Ainsi celui qui donne l'aumône aux Mandians, loin qu'elle soit agreable à Dieu, & pour sa gloire, elle peut l'abolir.

A U N

AUNE arbre qui a les feüilles comme le Boüillon, quoi que plus longues & plus larges, & aiguës à l'extremité avec une côte épaisse: Elle a une grosse tige; haute de deux coudées, & quelquefois davantage, & veluë, à la cime de laquelle naissent de petites branches, qui portent des fleurs comme celles du *Crysanthemon*, mais beaucoup plus grandes. Sa racine ressemble à celle du Boüillon, qui cause de la demangeaison, quand on la touche. Sa racine est grande, solide, tortuë, noire par dehors, & blanche au dedans, amere & piquante; il naît d'ordinaire dans les lieux humides, il fleurit en Juillet; & on le seme en Fevrier.

La racine est fort utile; elle est chaude & seche, avec une humidité superfluë: Elle est aperitive & incisive; elle provoque les mois aux femmes & digere; elle est bonne aux astmatiques & aux estomacs froids.

AUNE, *autrement du Verne*. Il n'y a point d'Arbre qui aime plus avoir le pied dans l'eau que l'Aune, autrement dit le Verne: car telle est sa nature, que si la plûpart de ses racines ne baignent dedans, il a peine à croître comme il faut; ainsi on peut inferer de là, que la terre la plus humide est toûjours la meilleure pour les placer.

Ce bois devient extrêmement haut, a sa feüille comme le Coudrier, & comme lui, jette de souche; & les Aulnayes ou Vernayes se dressent ordinairement dans des fonds, dont on ne sçait que faire, à cause de la trop grande humidité qui y regne, & qu'on apelle à cause de cela des Marécages.

LES AUNES se plantent de la maniere suivante. Ayant choisi le plant propre à planter les Aunes, on y fait de alignemens de deux pieds, l'un de l'autre, & le long desquels on creuse des rigoles, de la profondeur d'un pied seulement, où l'on pose le plant, à un pied & demi de distance, & qu'on recouvre aussi-tôt en dos d'âne; observant de lui couper l'extrêmité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter plusieurs tiges.

A V O

AVOCATS, s'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre, car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam. Pietas ad omnia utilis, promissionem habens vitæ hujus, & futuræ.*

AVOCATS. I. Qu'ils regardent donc s'ils se sont ingerez de plaider avant que de sçavoir le Droit, que d'être experimentez en fait de prati-

que, que d'avoir prêté le serment, que d'être inscrits dans la Matricule, étant responsables de tous les torts & dommages, qu'ils ont fait à leurs parties par leur ignorance, & pour s'être ingerez d'entreprendre leurs causes, avant que d'en avoir la capacité & l'experience necessaire. François I. en 1535. *chap.4. art.1. S.Thom.1. 2. q.76. art.1. in corp.*

II. S'ils ont consulté pour deux parties en la même cause, leur étant étroitement deffendu par les Ordonnances. François I. comme cy-dessus, *art. 33.*

III. S'ils ont toûjours plaidé & soûtenu des causes justes, & non pas des mauvaises : leur étant deffendu par les Loix divines & humaines, sur peine de tous dépens, dommages & interêts, *S. August. ep.54. ad Maced.* Charles IX. 1560. *art. 56.*

IV. Si aprés s'être chargez de quelque cause qu'ils avoient crû juste au commencement, ils l'ont abandonnée, lors qu'ils l'ont connuë injuste : autrement il y a obligation restituer solidairement les dommages & interêts, qu'ils ont causé par leur conseil & par leur apui. *S.Thom. 1. 2. q.72. art.3.ad 2.*

V. S'ils n'ont point suivi une maxime tres-fausse, mais tres commune, qu'ils ne sont point obligez d'examiner : si dans le fond les parties qui s'adressent à eux, ont droit, ou n'ont pas droit : que c'est à elles à avoir soin de leur conscience, & pour eux tout leur devoir consiste à trouver des moïens legitimes, pour faire réüssir les causes dont on les a chargez. Cette maxime est la source d'une infinité d'injustices : car il y a grand nombre de parties qui n'ont aucun égard à leur conscience, & d'autres qui étant aveuglées par leur passion, croyent que tout ce qu'elles desirent, est juste : Or c'est un devoir indispensable aux Avocats de les détromper en ces occasions, ou au moins de ne se rendre pas ministres de leur injustice.

VI. S'ils ne sont point de ceux qui en se raillant, disent qu'ils ont tant gagné de mauvaises causes, & tant perdu de bonnes, qu'ils ne sçauroient plus discerner celles qui sont bonnes ou mauvaises dans l'esprit des Juges. Mais ces railleries ne justifient pas leur injustice : & ils doivent même considerer qu'ils sont ordinairement cause que les Juges se méprennent : car ils embarrassent souvent les affaires, par tant de chicaneries, qu'on ne peut plus que tres malaisement discerner, qui a droit, ou qui ne l'a pas : & souvent une partie qui avoit bon droit au commencement de son procés, se voit condamnée à la fin, parce qu'elle a manqué à des formalitez, & qu'elle n'a pas été assez habile pour éviter les pieges qu'on lui a tendus : Or qui sont les auteurs de ces pieges & de ces chicanes, sinon les Avocats ?

VII. S'ils ont allegué des raisons de Droit, dans leurs interdits, écritures, additions & réponses, quand il s'agissoit de matieres reglées, en preuves & enquestes, & ne se sont pas contentez d'alleguer leurs faits positifs, & probatifs. François I. en 1535. *chap.4. art.11. & 1539. art.40. 42. 44. & 45.*

VIII. S'ils ont plaidé & fait les écritures pour leurs parties, briévement & substantiellement, & ne les ont pas étenduës sans necessité : car outre qu'ils se rendent parjures en n'observant pas le serment qu'ils en font tous les ans à l'entrée de la Cour, ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils se sont fait donner injustement. Jean, 1563. Charles V. 1534. *art.3.*

IX. S'ils ont empêché par malice, ou paresse que les causes qui devoient être vuidées en Audiance sur le champ, ne l'ont pas été, ils sont obligez en ce cas à restituer les dommages & interêts qu'ils ont causé par là, & condamnez à l'amande par les Ordonnances. *Ordonnance de Blois, touchant la Justice, art.125.* François I. 1535. *art. 12.*

X. S'ils se sont communiquez les faits & pieces les uns aux autres, avant que de plaider : & si depuis l'Ordonnance de Loüis XIV. ils l'ont observée en toutes choses exactement. François I. 1539. *art.30. Ordon. de Loüis XIV. 1667. tit. de l'observation des Ordonnances.*

XI. S'ils ont allegué sciemment en plaidant aucunes raisons ou faits faux, inutiles & impertinens. *Ordonnance de Blois, art. 125. François I. en 1535. chap.4. art.3. & en 1539. art.28.*

XII. S'ils ont pris pour leur conseil, écritures & autres peines plus qu'il ne leur apartient. *Charles III. en 1499. art. 90. Ordonn. de Blois, susdite, art.161.*

XIII. S'ils ont eu le soin qu'ils devoient des causes des pauvres, *S. Thom. suprà, art.1. ad 1. & art.4. ad 1.*

XIV. S'ils se sont emportez contre les parties, ou autres personnes, en paroles injurieuses & calomnieuses, *Philippe VI. 1344. Charles VII. 1453. art.54.*

XV. S'ils ont gardé le secret de leurs parties, *S.Thom.2.2.q.70.art.1.ad 2.*

XVI. S'ils n'ont point favorisé par leurs consultations la passion injuste des parties : S. Charles deffend aux Confesseurs de les absoudre, tandis qu'ils perseverent dans ce peché. *S. Caroli, Acta, part.4. Instruct. Confessariorum.*

XVII. S'ils ont travaillé les Fêtes & les Dimanches, par esprit d'avarice, ou s'ils se sont tellement occupez aux affaires temporelles, qu'ils n'ayent pas pris tout le tems qu'il falloit, pour s'acquiter de ce qu'ils doivent à Dieu, & des obligations de leurs consciences. *Deuter. 6. in 7. decret. lib. tit.9. Pius V. cap.2. S. Thom.2.2. q.55. art.6. in corp. & art.1. in corp.*

AVOINE. L'avoine a sa tige partagée en plusieur nœuds ; elle ressemble au froment dans sa feüille & dans son chaume. A la cime elle porte comme de petites sauterelles de deux pieds, au dedans desquelles est le grain, qui est longuet & blanchâtre : on la seme dans les étangs mis à sec, & elle aime les lieux froids & humides.

Elle a une partie des vertus de l'orge : car en emplâtre, elle desséche legerement, étant gruée elle rafraîchit en nourriture les hommes ; mais elle échauffe les chevaux qui la mangent avec l'écorce. La boüillie faite avec la farine, resserre le ventre & nourrit mediocrement. La farine est bonne en emplâtre pour les inflammations des membres ; étant cuite dans du vin, elle ôte les taches du corps.

L'AVOINE *sauvage* est semblable à la coquiole & à l'autre Avoine en toutes choses, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs. Elle procede des bleds corrompus, comme le chambucle ou *ustilago*, fait du segle niélé, & d'orge quelquefois. On la met boüillir avec sa racine

en l'eau, & on la laisse cuire jusqu'à la consomption de la troisiéme partie ; puis on coule le tout : & il y faut ajoûter autant de miel qu'il y a de colilé, & aprés il faut recuire le tout jusqu'à ce qu'il devienne aussi épais que le miel fondu, & tremper un linge dans cette décoction & le mettant au nez, c'est un remede singulier contre la puanteur des ulceres qui y viennent : d'autres y mettent d'aloé pulverisé, & s'en servent comme dessus : cuite dans du vin avec des roses seches, elle corrige la puanteur de la bouche.

A V R

AVRIL. *Ce qui peut profiter en ce mois d'Avril.* Dans ce mois qui nous ouvre la belle saison, on aura achevé de vendre les fromages secs, les beurres salez & fondus ; ainsi l'on n'envoyera plus au marché que les frais, & les œufs, que les poules pondront alors en abondance, si elles sont bien nourries.

Les petits poulets ne se vendent pas mal encore dans ce tems ; & quand on les vendroit tous, sans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la saison n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au marché de la grosse volaille, lorsque le mois d'Avril est venu, à cause que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout leur goût ; ainsi il faut vuider sa basse-court de tout ce qu'on a de superflus de chapons, de dindes, & de poules, avant ce tems-là.

Les pigeonneaux pâtus, si l'on en a, ne resteront pas au marché, pour peu qu'il y ait de délicats dans les villes où vous les envoiez.

Le pere de famille reservera jusqu'à ce tems-là ses moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans : ce bêtail est cher pour lors, & de l'argent qu'il en retire, ce pere de famille en bon œconome, commençant de se remuer, va aux foires, & en rachetera quelque genisse pour nourrir.

S'il y croît quelque veau en ce tems-là dans les endroits des bons pâturages, on ne les vendra point du tout, à cause que pour lors ils se donnent à trop bon prix : mais si le pays est ingrat, & qu'il n'y ait pas dequoi les nourrir, il vaut mieux les vendre aux bouchers à bon marché, que de vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la suite, si l'on ne veut risquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, si l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques bœufs ou vâches maigres à bon marché, pour nourrir jusqu'aux vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour lors être gras : mais qu'on prenne garde lors qu'on se donnera de cette sorte de bêtail, qu'on prenne garde, dis-je, que cette maigreur ne soit point causée ou par trop de vieillesse, ou par quelqu'autre infirmité ; pour l'âge, cela se connoît aisément : pour l'infirmité, ou il en est gueri, ou il n'en a pas, & s'il en est gueri, & qu'aprés l'avoir bien examiné, on ne remarque plus sur lui aucune marque de maladie, sinon cette maigreur qui en provient ; on pourra l'acheter, & commençant à traiter cette maigreur dans sa source, comme on l'a enseigné en son lieu, on pourra esperer d'en tirer un bon profit, m'imaginant qu'on ne l'aura pas acheté cherement ; mais si par l'examen qu'on fera de tels animaux, on reconnoît encore en eux quelque maladie, qu'on se garde bien de les acheter, quelque bon medecin en bestiaux qu'on puisse être ; devant toûjours sçavoir pour bonne maxime, que le tems d'un pere de famille lui est toûjours trop cher pour l'emploier si inutilement.

S'il est encore des fruits en ce tems, ce ne peut être que du bon-chrétien, & des pommes de reinette, qui se vendent pour lors bien cher : & l'on peut dire que la mere de famille qui aura sçû garder de ces fruits jusqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu sa peine.

Si l'on a dans ce mois des cochons pour élever, & qu'on les veüille vendre, on le pourra faire, à cause que pour lors ils sont assez recherchez.

Les bœufs & les vâches grasses sont encore rares dans cette saison ; c'est pourquoi je conseille à la mere de famille, pendant l'hyver, d'avoir toûjours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir dans tous les mois en état d'être envoiez à la boucherie : son tems ni ses soins ne seront point perdus : elle envoyera aussi vendre ses chevreaux dans ce mois, si-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois semaines.

AVRIL. *Des ouvrages à faire pour un Laboureur en ce mois.* Dés que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la premiere façon aux terres.

On se ressouviendra qu'il faut ne point oublier de jetter à manger aux pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems ; ni de nettoyer les ruches des mouches à miel.

Ouvrages à faire en ce mois dans les jardins. Il n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux jardins, que dans celui-ci ; la terre commence d'être tres-propre, non seulement pour le labour, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter ou semer, comme laituës, porrées, choux-pommez, bourrache, buglose, artichaux, estragon, baume, violette, &c. Avant le mois d'Avril, elle est encore trop froide ; aprés ce mois, elle commence d'être trop seche : on regarnit les places où les arbres nouveaux plantez ne promettent pas un bon succés, soit par la gomme, si ce sont des fruits à noyaux, soit par de miserables petits jets en toute sorte de fruitiers ; mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des arbres en manequin ; l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaisir de mettre ces arbres tout auprés de ceux qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait asseurée ; car si elle est évidente, on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela on prend des tems sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit, pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noüé ; & si quelques-uns de ces pêchers ont fait sur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois aprés la pleine-Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on a besoin qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dés la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril

au moins à faire leurs premieres fleurs, & par consequent il les faut pincer, la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixiéme feüille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feüille une couple de fleurs semblables aux premieres; & ainsi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immediatement au-dessus de la seconde fleur.

On continuë de tailler les melons & les concombres, de réchausser les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des concombres pour en avoir à replanter en pleine-terre, qui puissent donner sur la fin de l'Eté, & sur le commencement de l'Automne.

C'est dans ce mois qu'est la Lune qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & seche, & il en perit beaucoup d'arbres nouveaux plantez, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine; & pour cela, on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied, à l'endroit où on peut juger que sont les extrémitez des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand; & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes secheresses.

On sarcle, c'est-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux fraisiers, aux pois, aux Laituës replantées, & même on serfoüit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluies qui viendront.

A la mi-Avril on commence à semer un peu de chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle soit bien clair-semée; rien ne monte si aisément que cette chicorée. On seme en place à la mi-Avril les premiers cardons-d'Espagne, & on seme les seconds au commencement de Mai; les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, & les autres sont environ quinze jours.

On seme encore de l'oseille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision, & on la seme, soit en planche, & cela par rayon, ce qui est assez propre, ou à plain-champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en seme sur le bord des quarrez pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons, de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & sur tout de la grande espece, soit que la necessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veüille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On choisit parmi les laituës pommées, tant celles d'hyver, qui sont la coquille, & la Jerusalem, que les crepeblondes élevées sur couche & sous-cloche, une partie de celles qui sont les plus belles, pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin quelles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hysope, Lavande Rhue, Absinthe, &c.

On replante des laituës du Printems pour pommer, & voici à peu-prés leur ordre, & leur suite; la crepeblonde est la premiere, & la meilleure, comme la plus tendre, & la plus délicate; mais il lui faut de la terre douce & legere, ou sur tout une couche pour y en planter sous-cloche dés le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne lui convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la crepe verte, la laituë george, la petite-rouge, la royale, la belle-garde, & la perpignanne suivent aprés; la royale est une tres-belle & grosse laituë, qui ne differe de la belle-garde, qu'en ce que celle-ci est un peu plus crépée, la capucine, la courte, & l'aubervilliers & l'autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine que les précedentes: enfin viennent les alfanges, les chicons, & les imperiales, qui sont laituës à lier; la laituë de gennes, tant la rouge, que la blonde & la verte, sont les dernieres pour l'Eté; il en faut replanter beaucoup dés le commencement de Mai, pour être bonnes vers la S. Jean, & tout le reste de l'Eté: c'est de toutes les laituës celle qui resiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la graine, il en faut avoir semé sur couche, sous-cloche dés la fin de Fevrier, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la gennes le reste de l'Automne: on seme dés la fin d'Aoust la coquille, ou laituë d'hyver, pour en avoir à replanter aux moins d'Octobre & de Novembre pour l'hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de laituës, pour les faire connoître par là, leur difference ne consistant gueres qu'à avoir la feüille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée: c'est assez que les curieux en sçachent le nom, pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux marchands: l'usage apprend à les connoître, les deux crépées sont ainsi nommées, à cause que leurs feüilles sont frisées: les laituës qu'on nomme rouges, sont aisées à connoître par leur couleur; la coquille a la feüille fort ronde, avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de laituës, les plus miserables ce sont celles qu'on appelle langue de chat; elles sont fort pointuës, & ne pomment point: la laituë d'aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est gueres bonne pour les salades; elle est meilleure pour le potage; elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours un peu de laituë de Gennes, pour en avoir toûjours de bonnes à replanter pendant tout l'Eté, jusqu'à la mi-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur tout pendant la pluie, faire la guerre aux limassons, & aux limasses qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau; ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des arbres, les laituës nouvelles plantées, & les choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les rous-vents regnent, comme c'est leur ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du potager, à la reserve des asperges.

On continuë de tailler les melons & les concombres, on en plante des nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, &

même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles, dont on a ci-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraisiers dans les bois, pour en faire des pepinieres à quelque endroit du jardin, on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre seche, dans une planche creuse de deux ou trois pouces pour retenir, & conserver l'eau de pluyes, & des arrosemens ou à quelque planche voisine des murs du Nort. On œilletonne les Artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse creuse de trois à quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi : chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord; & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les Laituës, qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des serres d'Orangers ouvertes, pendant tous les beaux jours, pour les racoutumer au grand air.

On sort vers la fin du mois, les Jassemins, & on les taille.

On taille la Vigne dés les premiers jours du mois; si on ne l'a fait dans la mi-Mars, & on taille plûtôt celles des espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes, qui ont germé de bonne heure; & on met en ce tems ci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins dés le commencement du mois, doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour voir la terre couverte; soit de toutes les graines, qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les plants qu'on y a mis, à la reserve des Chicorées, Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-May.

Enfin si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dés le commencement de ce mois, & particuliérement, il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots; on seme les seconds à la mi-May, & les troisiémes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois : on seme aussi d'autres Féves dés la mi-Avril.

C'est dans ce tems-ci que les Fraisiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'est-à-dire, les Fraisiers qui fleurissent beaucoup, & ne noüent point, on veut même qu'on arrache les caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particuliere pour eux; ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts, & velus, leur fleur tres large, leur feüille veluë, & presque piquante; mais pour les coucous, il est difficile de les connoître, & sur tout jusqu'à ce que leurs montans soient faits : la plûpart d'entr'eux sont Fraisiers, qui ont dégeneré, & ainsi les feüilles des bons, & des mauvais se ressemblent assez; mais ces pieds degenerez en font ensuite par leurs trainasses, une infinité d'autres qui sont tres-beaux, & par consequent fort trompeurs; ceux qui les connoissent s'aperçoivent bien qu'ils sont un peu velus, & plus verdatres que les bons; mais enfin si on est extraordinairement apliqué à faire la guerre à ce malheureux plant, qui impose par sa beauté, on se trouve en peu de tems reduit à n'en avoir plus d'autres, c'est à lui que convient particulierement le Proverbe, *de belle montre & peu de raport.*

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraisiers & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer c'est ôter les dernieres fleurs, & les derniers boutons, de l'extrêmité de chaque montant, pour n'y laisser que trois, ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont les plus prés de terre; c'est particulierement vers la fin du mois, que commence la Lune de May, qui est si feconde, & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut avec tout le soin possible parcourir les espaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y sont glissées, soit les menuës, soit particulierement les grosses : c'est pendant ce même tems, que se doit faire la troisiéme taille des Pêchers, & des autres fruits à noyaux : la deuxiéme s'est faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit esperé. Dans celle-ci on conte que les fleurs qui doivent noüer, sont noüées, & partant, il ne faut ici conter pour Pêches veritables, que celles qui sont bien noüées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoi qu'elles paroissent être bien noüées, il est donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non-seulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est-à-dire, font de tres-petits jets, ou ne font simplement que des feüilles : il faut reduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & generalement racourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les roux-vents; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on lui doit, selon son plus, ou son moins de vigueur, & ainsi il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur tout s'ils sont venus de nouveaux; & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toûjours avoir en vûë de faire ce qui s'apelle un bel Arbre, prenant soin que, tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrêmité : cette troisiéme taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant; c'est aussi en ce tems-ci qu'il faut pincer, c'est-à-dire, rompre à quatre, ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois ou quatre mediocres, qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seule, & à bois; cela se doit faire particulierement sur les fort grosses qui poussent à l'extrêmité de l'arbre haut monté, quand en effet, il est déja assez élevé : cela se fait quelquefois, mais rarement sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprés de tres-grosses branches, soit jeunes, soit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'hyver : ces grosses

font assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produisent au Printems; il n'est pas à propos de pincer tous les autres fruitiers, à la reserve des greffes, qui aiant été faites sur de gros pieds, ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop garnis, si cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile; on a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive aucun avantage: le pincer s'étend aussi quelquefois sur les figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de Mai.

B

BAGUENAUDIER. C'est un Arbre assez grand, qui porte un fruit dans une gousse, semblable à des lentilles. Il a les feüilles comme le senegré. Les trois premieres années, il n'a qu'une tige; la quatriéme, il produit des branches & devient un Arbre. On le seme dans un terroir bien gras, aprés avoir fait tremper sa graine dans l'eau, afin qu'elle germe incontinent.

LIEU. Il naît en grande quantité dans la vallée d'Anania, & dans les montagnes de Gualdo, au rapport de *Durante*, & fleurit en Mai. Sa graine meurit en Aoust.

PROPRIETEZ. Sa graine beuë, provoque le vomissement, émeut les humeurs, & tourmente le corps: il ne fait pas le même effet dans le bêtail, qu'il engraisse merveilleusement.

BAGUENAUDIER, *l'Arbre du raisin.* Cet Arbre est petit, & a sa feüille comme le sureau. Son bois est fort fresle, ses feüilles sont blanches, & rangées en grape, de même que le fruit, qui vient dans des petites gousses roussâtres, assez semblables aux pois-chiches, quoi que plus gros. Il a au dedans un noyau tirant sur le vert, qui est doux à manger (& qu'on appelle *Pistache sauvage*;) mais il excite à vomir.

LIEU. Il naît dans les forests. Les fleurs sortent en Mai, & les noisettes sont meures en Septembre.

PROPRIETEZ. Les fruits ont presque la même faculté que les Pistaches.

BAN

BANCO DE VENISE, *ou virement de parties.* Il y a dans chaque ville une certaine quantité d'argent comptant qui roule dans le commerce, & qui ne fait que passer d'une main à l'autre, soit en paiement de lettres de change, ou en marchandises, ou en prêt; Jean, par exemple, doit à Pierre, lequel doit à Claude, & celui-ci à Jacques, lequel veut bien prêter à Jean. L'argent ne fait en cela qu'une circulation inutile; car si ces deux personnes s'assembloient dans un même lieu, & se communiquoient l'état de ce qu'elles doivent, & de ce qui leur est dû, elles se trouveroient paiées, en s'assignant simplement les unes sur les autres; Jean paieroit Pierre par Claude, lequel lui est assigné par Jacques: c'est ce qui se pratique dans les paiemens des Foires de Lyon, & c'est ce que l'on appelle *virement des parties*, ou *écrire en bilan.*

Mais comme cette maniere de paiement ne se peut pratiquer commodément en tout tems, on a pensé à un autre expedient plus aisé, & qui, à mon avis, a été fondé sur cette suposition tres-simple.

Si Jean, Pierre, Claude, & Jacques, & consecutivement tous les habitans de la même ville, n'avoient qu'un même Caissier, lequel tint un registre pour chacun d'eux, ce Caissier feroit tous leurs paiemens reciproques, sans mettre la main à la bourse, puis qu'il suffiroit simplement d'écrire sur le registre le reçû & le paié des uns & des autres, & de là il en resulteroit deux choses.

L'une, qu'ils éviteroient l'embarras de recevoir & compter de l'argent, & la dépense d'avoir un Caissier, & un Teneur de livres à chacun d'eux.

L'autre, que la condition de ce Caissier seroit tres-avantageuse, en ce qu'il pourroit se servir de l'argent des uns & des autres, sans pour cela changer l'ordre de sa destination, ni interrompre le cours de ses paiemens, puis qu'il y suppleroit par le moien de ses écritures. Et il naîtroit encore une troisiéme utilité, si ce même Caissier prêtoit cet argent ausdits particuliers, lesquels en pourroient augmenter leur commerce, en le faisant valoir avec des Etrangers, soit en change, ou autrement.

C'est ce que la Republique de Venise a heureusement pratiqué par l'établissement du *Banco*; car elle s'est érigée en Caissier perpetuel de ses habitans. Elle a pris l'argent des uns & des autres qui servoit au paiement des marchandises en gros, & des lettres de change; & pour y parvenir, elle a ordonné par un Edit, que le paiement desdites marchandises en gros, & des lettres de change, ne pourroit se faire qu'en *Banco*: par ce moien, tous les debiteurs, & creanciers étant obligez les uns de porter leur argent au *Banco*, & les autres de l'y recevoir, elle fait tous leurs paiemens par un simple transport des uns sur les autres; celui qui étoit creancier sur le livre du *Banco*, devient debiteur dés qu'il assigne sa partie à un autre, lequel est couché pour creancier en sa place, & ainsi des uns aux autres, les parties ne faisant que changer de nom, sans que pour cela il soit besoin de faire aucun paiement réel & effectif.

Il est vrai qu'on a besoin d'en faire quelquefois pour le détail: & outre cela, il y a des occasions où il faut du comptant à l'égard des Etrangers qui veulent l'emporter en espece, & même à l'égard de quelques particuliers qui sont bien-aises quelquefois de voir leur bien en argent comptant, & le faire valoir ailleurs par des lettres de change, ou autrement; & c'est pourquoi il a été necessaire d'ouvrir une Caisse de comptant, laquelle en donne à qui en veut; mais cela n'aporte aucune diminution considerable dans le fonds du *Banco*, au contraire cette liberté de le retirer quand on veut, est plûtôt capable de l'augmenter, que de le diminuer, tant parce que les occasions se rencontrent aussi souvent d'y en mettre comme d'en ôter, que parce que ce même argent qui en sort, n'est que pour quelque tems, & y revient par circulation ordinaire du commerce: car le bien des Negocians est sujet de s'écarter; mais ce n'est que pour revenir dans le lieu de sa demeure avec profit, & pourvû que les habitans ne desertent pas, le même fonds doit subsister dans le courant du commerce, & par consequent dans le *Banco*.

Par ce moien, la Republique de Venise, sans

gêner la liberté du commerce, s'est renduë la maîtresse de l'Argent des Habitans, & sans être obligée de recourir à des impositions extraordinaires pour soûtenir la Guerre qu'elle a eu contre les Turcs pendant si long-tems, elle a puisé dans ce fonds les sommes dont elle a eu besoin, sans que ses emprunts aïent incommodé le commerce de ses Habitans: Le même fonds y a subsisté, quoi qu'imaginaire, mais équivalant à un réel, puisqu'il avoit la même valeur: personne ne s'en est crû moins riche pour n'avoir son bien qu'en *Banco*; parce qu'avec ces parties de *Banco*, il avoit de l'argent quand il vouloit, pendant que la Republique pour ce bien d'imagination qu'elle leur donnoit, en tiroit un secours effectif pour ses besoins, ce qu'elle n'eût jamais pû faire par des impositions, il a fallu pour cela guerir l'opinion des Negocians, ce qu'elle a fait par le bon ordre qu'elle a établi par l'administration du *Banco*, dont elle s'est renduë le garand, & qui par consequent est aussi durable que les fondemens de son Gouvernement.

Mais aussi en donnant cette liberté aparente de retirer le fond dudit *Banco* par le moyen de la caisse de comptant; Liberté aussi imaginaire qu'est presentement ledit fonds, puisque la necessité qu'il y a d'aquiter les Lettres de Change, & les ventes des marchandises en gros au *Banco*, lui assurent pour toûjours la proprieté de ce fonds, & la possession de tout l'argent comptant, qui sert dans le courant desdits payemens.

Pendant le fort de la Guerre contre les Turcs, la Republique ayant épuisé ce fonds, fût contrainte de fermer ladite Caisse de comptant, ce qui causa quelque diminution du credit du *Banco*; neanmoins cela n'interrompit pas le cours; tout le mal qu'il produisit, fut que ceux qui avoient peur, trouvoient des gens qui les guerissoient, moyenant dix jusqu'à quinze pour cent, en leur donnant de l'argent comptant, contre des parties de *Banco*; mais quelques années aprés la Republique ayant fait battre de la monnoye, ouvrit ladite Caisse de comptant, ce qui rassura les esprits, & guérit ce mal d'opinion; ensorte que les parties de *Banco*, se remirent au pair avec l'argent, & depuis les choses ont continué en cette maniere.

Les écritures s'y tiennent en livres, sols, & deniers de gros, la livre vaut dix Ducats de *Banco*, ou 240. gros, parce que le Ducat est composé de vingt-quatre gros.

La monnoye de Change s'entend toûjours Ducat de *Banco*, qui est imaginaire, cent desquels font par decret public 120. Ducats monnoye courante, avec deffenses aux Courretiers de traiter à plus haut prix.

Le *Banco* se ferme quatre fois l'année, sçavoir le 20. Mars, le 20. Juin, le 20. Septembre, & le 20. Decembre, & chaque fois demeure fermé pendant vingt jours; pendant lequel tems on ne laisse pas de disposer sur la place du comptant, & des parties du *Banco*, pour l'écrire lors de l'ouverture. Il y a encore les clôtures extraordinaires de huit à dix jours de Carnaval, & de la Semaine sainte, quand elle se rencontre environ vers la fin de Mars, dans le tems que le *Banco* est fermé. On le ferme encore un jour de chaque semaine pour faire le Bilan, quand il n'y a point de Fête, qui est le Vendredy.

Les Lettres de Change, & les Changes, qui se font pour les places, ou pour les Foires, se doivent payer au *Banco*, & le payement qui s'en feroit en autre maniere, ne seroit pas juridique, le vendeur ne peut aussi refuser le payement de ses marchandises en *Banco*, quand il n'y a point de pacte contraire.

Les Lettres de Change depuis l'écheance, ont, coûtume qui tient lieu de Loi, six jours de *rispetto de Banco* ouvert, & par défaut de payement on n'est obligé de lever le protest qu'au troisiéme jour, passé lequel on demeure chargé du risque.

L'année ne se commence pour la datte des Lettres de Change qu'au premier Mars.

Depuis que le *Banco* est fermé, on ne peut contraindre le debiteur au payement des Lettres de Change au comptant, ni en autre maniere, ni faire le protest qu'à l'ouverture, & selon la coûtume, le sixiéme jour, excepté pourtant en cas de faillite, auquel chacun peut faire ses diligences, le tems de *l'uso* des Lettres de Change, du *Banco* étant passé.

Les Lettres endossées ne peuvent être payées en *Banco* par decret public: celui à qui la Lettre est payable, doit envoyer procuration à son Correspondant de Venize pour recevoir pour lui, ou doit faire la Lettre payable à droiture audit Correspondant. C'est un artifice des Banquiers pour tirer leurs provisions.

Il n'y a point de dépôt de deniers que par voye de places, ou d'une Foire à l'autre.

Il n'y a point de reglement précis touchant les ventes & achats, lesquels se pratiquent suivant les conjonctures d'abondance ou rareté des Marchandises.

Il y a de certaines sortes de Marchandises qui pour l'ordinaire se vendent à un long terme: comme sont les Laines d'Espagne qui se payent en trois ou quatre payemens, avec l'escompte de six Mois, & encore un an de *rispetto*: & pour l'escompte on rabat à raison de neuf pour cent par an. Les draps de laine se payent à trois & six mois, & quelquefois un an à l'escompte: les draps d'or & de soye, se vendent au comptant pour l'ordinaire, & le vendeur fait bon deux pour cent, sur la mesure: Toutes les Marchandises se contractent en monnoye courante hors du *Banco*, excepté l'Huile & l'Argent-vif, desquels on traite toûjours en monnoye de *Banco*; les Marchandises en boutique depuis le tems échen, ont accoûtumé de donner quelques mois: Cela se pratique encore pour les Merciers de Flandre, Allemagne, & autres lieux.

Pour les autres qui se vendent au comptant, cela s'entend pour le payement prompt d'un mois, ou environ, selon la qualité des Marchandises & des Debiteurs, en cas de faillite, le premier saisissant est anterieur aux autres Creanciers, par decret public: les repartiments se font également aux Etrangers comme aux Naturels du païs; mais cela arrive rarement, parce que les premiers saisissans joüissent du benefice, comme les effets ne sont pas en avance, qui n'a point saisi, reste exclus.

On a coûtume de juger suivant les Loix & Reglemens particuliers de la Republique. La Nation Allemande a son *Fontico*, ou Maison particuliere, & à quelques privileges, sur tout à l'égard de Doüanes.

Les impôts qui étoient ci-devant sur la mon-

noye, ont cessé, on en a créé d'autres sur les Gabelles, du vin, Doüanes, & autres revenus de la Republique dont on paye les interêts tous les six mois; sçavoir six pour cent, pour les rentes perpetuelles, & dix pour cent de celles qui sont à vie.

Le négoce ne déroge point à la Noblesse; mais peu de Noblesse s'y applique.

BANQUE. *Agent de Banque & de change, ses maximes.* Premierement l'on doit sçavoir que personne ne peut être *Agent de banque, & Banquier* ensemble: C'est-à-dire, qu'il doit seulement s'entremettre de negocier les affaires de la Banque, & du Change, entre les Marchands, Négocians, Banquiers, Traittans, Gens d'affaires, & autres sortes de personnes qui voudront se servir de son ministere; sans pouvoir faire directement, ou indirectement pour son compte particulier le commerce de la Banque, & du Change.

Maximes, & la conduite qu'il doit avoir. La premiere chose que doit observer un Agent de Banque, est le secret, qui consiste en un seul point, qui est de tout voir, tout entendre, & ne rien dire, ni aiant rien de si important que le secret des affaires des Negocians, parce qu'un Agent de Banque d'une seule parole qu'il dira mal à propos, est capable d'ôter tout le credit; & par consequent leur faire faire Banqueroute; de sorte qu'un Agent de Banque a entre ses mains la fortune de ceux qui se servent de son entremise en leurs affaires; c'est pourquoi il n'y doit jamais manquer: par exemple, un Agent de Banque ne doit jamais parler de negociations, qui seront faites entre les Negocians & les Banquiers par leur entremise; c'est-à-dire, si le Change qu'aura pris celui qui les aura fournies, est exorbitant, & bien au delà de ce qu'il vaut sur la Place; de même à l'égard des interêts que prend un Banquier, ou un Negociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre; parce que c'est faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de Change, & d'interêt qu'il ne doit, pour les Lettres, les Billets, & l'Argent qu'il fournit, passe pour un usurier: & celui qui les paye, pour un homme qui ne seroit pas bien dans ses affaires, pour avoir pris des Lettres, ou de l'Argent à beaucoup plus haut qu'il ne vaudroit sur la Place, n'apartenant point à un Agent de Banque de pénétrer les raisons pour quoi, un Négociant paye un si gros change, ou interêt, & pourquoi l'autre les prend. Un Agent de Banque ne doit pas non plus raporter les mauvaises paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'Argent, ou de disposer des Lettres sur la Place, par ceux qui les auront dites, en refusant de donner de l'Argent, ou de prendre les Lettres de ce Négociant, parce que cela produit quelquefois de si grands ressentimens en celui qui s'en croit offensé, qu'il s'en vange, lorsque les occasions se presentent de rendre la pareille; ce qui fait quelquefois de si mauvais effets, que cela est capable de ruïner un Négociant, qui bien souvent aura dit les choses plûtôt par la mauvaise humeur où il étoit, que par aucun mauvais dessein qu'il eût de l'offenser. Un sage Agent de Banque doit tout écouter, & ne rien dire, ainsi qu'il a été dit ci-dessus.

La seconde Maxime, que doit observer un Agent de Banque, lorsqu'un Négociant lui donnera des Lettres, & Billets de Change à disposer pour en recevoir de l'Argent, est d'éviter autant qu'il pourra de les proposer aux Banquiers, ou Négocians qu'il croira n'être pas amis de ce Négociant, ou qui se trouvent engagez dans les mêmes affaires, parce qu'outre qu'ils refuseroient d'en prendre, & donner leur Argent, c'est qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui, & s'ils sont indiscrets & malfaisans, ils ne manqueroient pas de dire dans des occasions, qu'ils ont refusé de prendre les Lettres de ce Négociant, & de lui donner de l'Argent, ce qui lui ôteroit son credit.

La troisiéme Maxime que doit observer un Agent de Banque, est, avant de proposer les Lettres de Change, ou Billets qu'il aura à disposer, de demander à celui auquel il s'adressera, s'il a besoin de Lettres pour tel endroit, ou bien s'il a de l'Argent à disposer; si ce Négociant lui demande à qui sont les Lettres, ou Billets qu'il a à disposer, il ne lui doit pas dire jusqu'à ce qu'il ait répondu s'il en a besoin, ou non; parce qu'il y a des Négocians si curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'aïent pas besoin de Lettres, ni d'Argent à disposer, ils veulent sçavoir par les demandes qu'ils font, ceux qui sont dans le besoin: or il est de la prudence d'un Agent de Banque de ne point proposer les Lettres, & Billets qu'il a à disposer, que celui à qui il aura demandé, s'il en a affaire, ou s'il a de l'Argent à disposer, ne lui ait répondu oüi; sinon il faut se retirer, & aller autre part sans répondre à sa demande.

La quatriéme Maxime est, que lorsque les Banquiers, ou Negocians auront dit qu'ils ont besoin de Lettres, ou d'Argent à disposer, alors il proposera les Lettres de Change, ou Billets purement & simplement, sans exiger s'ils sont bons, ou non; & si celui à qui il les propose, les refuse, en disant qu'ils ne lui sont pas propres, il n'est pas necessaire de demander la raison de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la solvabilité de ceux à qui elles apartiennent, pour les obliger d'en prendre; parce que si dans la suite les Lettres, ou Billets par lui disposez n'étoient pas payez à leur échéance, par ceux sur qui ils sont tirez, ou si ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient à faire faillite, ou que ceux qui les auroient fournies, devinssent insolvables, ce Négociant, ou ce Banquier auroit juste sujet de se plaindre de l'Agent de Banque, pour l'avoir engagé par ses persuasions à prendre les Lettres ou Billets, ou à donner son argent à un homme qu'il sçavoit n'être pas solvable, & cela seroit peut-être cause qu'il ne se serviroit jamais de son ministére: C'est pourquoi il faut qu'un Agent de Banque propose les Lettres, ou Billets de Change qu'il a à disposer, sans aucune exageration, & qu'il laisse agir volontairement ceux ausquels il les propose pour les prendre, ou non.

La cinquiéme Maxime que doit avoir un Agent de Banque, est lors que les Lettres, ou Billets, ou ceux qui demandent de l'Argent agréeront à celui auquel il les aura proposez, de ménager les interêts de ceux qui lui ont donné leur Argent, ou leurs Lettres à disposer, suposé qu'ils lui eussent donné pouvoir de perdre, ou de gagner sur leurs Lettres, ou Billets, ils sont obligez d'en user pour leur plus grand avantage: c'est

c'est-à-dire, qu'ils doivent les negocier au prix le plus courant de la Place, soit pour la perte, ou pour le profit, si celui qui prend les Lettres, ou donne son Argent, n'est pas instruit du prix du Change, & de ce que vaut l'Argent sur la place; s'il le demande, il doit lui dire nettement ce qu'il en sçait, afin qu'il ne soit point surpris dans sa negociation, parce qu'un Agent de Banque doit être également pour l'un & l'autre Négociant, & c'est ainsi qu'un bon & sage Entremeteur doit être.

La sixiéme Maxime est, qu'un Agent de Banque doit être sincere en toutes ses actions, il ne doit point se servir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de sa negociation; il doit être modeste en ses paroles, ne rien dire que bien à propos, sur tout de ne point être grand parleur; car il est bien difficile que ceux qui sont abondans en paroles, les puissent dire si juste, qu'il ne leur échape quelquefois de dire des choses qu'ils n'ont pas ordre de proposer, ce qui fait qu'ils sont souvent pris au mot, de sorte que si par une démangeaison de parler, un Agent de Banque s'étoit avancé d'ofrir des choses dont il n'auroit point charge de celui qui se sert de son entremise pour la negociation de ses Lettres, ou Billets, ce seroit pour son compte, parce qu'il seroit obligé de tenir sa parole, à ses dépens, outre que cela lui seroit tres-desavantageux, parce que quand les Banquiers, & Negocians reconnoissent qu'un Agent de Banque est imprudent dans sa negociation, ils ont peine à se servir un autre fois de son ministere.

La septiéme Maxime à observer par un Agent de Banque, est de ne manquer jamais d'aller tous les jours sur la place, & de visiter les Banquiers, & Negocians dans leurs maisons, pour deux raisons: La premiere, parce que le commerce de la Banque, & du Change n'est jamais en une même consistence, c'est un mouvement perpetuel qui varie d'un moment à l'autre: car les Lettres perdent ou gagnent, & l'argent est quelquefois à un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'aprés-dînée; de sorte qu'il faut être toûjours en action pour sçavoir toutes choses, & ne pas manquer les occasions, outre que bien souvent un Negociant, ou un Banquier aura disposé le matin son argent, ou ses Lettres de change, qui aura besoin d'en prendre l'aprés-dînée, pour subvenir aux affaires qui lui seront survenuës depuis, & qu'il n'avoit pas prévûës. La seconde raison est, que dés le moment qu'un Agent de Banque se neglige, & qu'il s'absente de la ville, un autre plus sedentaire, & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne se fût point absenté; & c'est ce qui fait aussi qu'il perd la chalandise de ceux qui se servent de lui, parce que n'étant pas assurez de lui dans les tems qu'ils en ont précisément affaire, pour prendre, ou disposer des Lettres, & de l'argent, ils se servent d'autres Agens de Banque.

La huitiéme Maxime que doit observer un Agent de Banque, est d'éviter la débauche autant qu'il pourra, & de vivre sobrement: La raison en est, que dés le moment qu'il paroît sur la place, ou dans les maisons des Banquiers & Negocians, & que l'on s'apperçoit qu'il n'est pas raisonnable, au lieu de traiter d'affaire avec lui, il sert de joüet, & de divertissement: joint que l'on n'a garde de confier des affaires à un homme qui en cet état, manque ordinairement de memoire & de jugement, & qui rarement garde le secret, qui est si important aux affaires des Negocians, ainsi qu'il a été dit ci-dessus.

Mais quoi qu'un Agent de Banque ne soit pas enclin au divertissement, & à la débauche, neanmoins il peut arriver quelquefois des occasions de traiter des Affaires avec des Banquiers, & Negocians qui aiment le divertissement & la débauche; alors comme il ne se peut défendre, ni se dispenser de s'y engager, n'étant pas maître de lui, il se trouve quelquefois en un état plus propre à se reposer, qu'à negocier des Affaires; c'est pourquoi il vaut mieux lorsque cela lui arrive, qu'il s'abstienne de paroître sur la place, & d'aller aux maisons des Banquiers, & Negocians, pour ne leur pas donner à connoître son intemperance, & lieu de juger qu'il est sujet à ce défaut.

La neuviéme maxime à quoi doit prendre garde un Agent de Banque, est de ne jamais exiger plus grand droit que celui qu'on a coûtume de prendre pour le courtage, c'est-à-dire, qu'il ne doit exiger jamais d'un Negociant qui lui donnera ses Lettres de change, ou ses Billets à disposer, plus d'un huitiéme pour cent, pour son courtage, qui est le seul droit qu'il peut prendre en conscience, & autant de celui qui les aura pris. Un Agent de Banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit de ceux qui ne sont point Marchands de profession, qui se servent de leur entremise pour avoir de l'Argent, ou de Lettres de change des Banquiers, ou Negocians, sous pretexte qu'ils n'ont pas connoissance de ce qui leur est dû pour leur droit de courtage; car ils ne doivent pas être moins considerez que les Negocians, si ce n'est que volontairement ils voulûssent lui donner par forme de present; en ce cas, un Agent de Banque peut prendre ce que l'on lui donne, étant plûtôt un effet de liberalité, que d'obligation.

Enfin, les Agens de Banque doivent observer un chose pour la sûreté des sommes de deniers qui leur seront dûës pour leur Courtage, qui est de se faire paier du moins tous les ans. La raison en est, que si le Banquier, & Negociant qui leur devroit, venoit à mourir, & que leurs affaires ne se trouvassent pas en bon état, ou bien qu'ils vinssent à faire Faillite, ou Banqueroute, leurs creanciers pourroient leur disputer ce qui leur seroit dû, & le reduire à la somme à quoi se monteroient les Courtages, pour les affaires qu'ils auroient negociées pour eux pendant la derniere année, étant un usage qui s'observe en ces rencontres; c'est à quoi les Agens de Change doivent bien prendre garde pour leurs interests, & celui de leur famille.

BANQUEROUTES & FAILLITES.

Quelles sont les causes. Le principe & la cause des Banqueroutes, provient la plûpart du tems de l'ignorance, de l'imprudence, & de l'ambition des Marchands, qui ont le dessein de s'enrichir aux dépens de leurs creanciers. Cela ne tombe jamais dans l'esprit d'un honnête homme; mais bien dans celui d'un méchant, qui doit être traité avec severité: au lieu que celui qui la fait par malheur, à cause des pertes & des disgraces qui lui sont arrivées en faisant son commerce, doit être traité avec quelque douceur.

I. L'ignorance des Negocians vient, de ce que

dans leur commerce, ils manquent d'instruction, n'aiant pas fait leur apprentissage chez d'habiles Marchands, qui aient toutes les qualitez requises pour bien montrer le commerce.

II. De ce qu'ils n'ont pas servi assez long-tems les autres Marchands, pour aquerir toute l'experience necessaire pour s'y bien conduire.

III. De ce que, quand ils se presentent pour être reçûs Maîtres dans le Corps des Marchands, dont ils veulent faire profession, les Maîtres & Gardes ne les interrogent point sur les principales choses du commerce, comme sur la qualité des Marchandises dont ils se mêlent, des largeurs & des longueurs, des matieres dont elles doivent être composées : sur la maniere de tenir les Registres, tant en partie double, que simple : sur la matiere des Lettres & Billets de Change ; de sorte qu'ils sont reçûs bien souvent Maîtres au sortir de leurs apprentissages, ignorans & incapables de faire le commerce, ne sçachant pas ce qu'ils font, vivent toûjours dans la confusion, qui est d'ordinaire l'écueil inévitable où ils font naufrage : car il est constant que quelque honnête homme que soit un Marchand, s'il ne sçait toutes ces choses, & qu'il ne tienne un fort bon ordre, il sera toûjours aveugle dans ses affaires, ne les conduira jamais comme il faut ; & enfin quelque bonheur qu'il ait, il se trouvera infailliblement dans le desordre, qui le conduira dans le précipice, & lui fera faire faillite.

L'imprudence des Negocians cause encore leur malheur, quand ils se chargent de trop de Marchandises, & au dessus de leurs forces, parce que c'est un fond mort, qui ne produit rien, & qui cause des retardemens de paiemens échûs, pour la continuation desquelles ils paient de gros interests : cependant les Marchandises deviennent à rien, d'autant que la mode s'en passe, soit pour les couleurs, soit pour les façons ; par les mauvais restes qu'ils font, par les Marchandises qui se piquent, comme toutes sortes de draps de soie, de laines, & de serge de couleur, de rubans, & d'autres menuës Merceries : celles qui coulent, comme le vin, les huiles, & autres sortes de Marchandises liquides : celles qui s'éventent, comme les drogues & les Epiceries : celles qui se pourrissent, comme les jambons, les fromages, les olives, les marons, les oranges, les citrons, les grenades, les anchois, & les autres sortes de Marchandises de cette qualité.

L'ambition des Marchands, & le desir qu'ils ont de faire fortune en peu de tems, causent aussi les Faillites, parce que cette convoitise les porte inconsiderément à prêter à tous venans, & particulierement à la Noblesse, qui ne paie que quand il lui plaît, & à de jeunes gens qui n'ont pas encore atteint l'âge de vingt ans, lesquels étant en majorité, se font relever facilement des obligations & promesses qu'ils leur ont passées. Ces dettes consument tout leur fond capital, & celui de leurs amis, qui leur ont confié leur bien : cela les met hors d'état de pouvoir paier ; ainsi ils sont obligez de faire connoître leur foiblesse, & ensuite ils font Faillite.

On a encore remarqué, que le malheur qui arrive à la plûpart des Marchands, vient de la grande dépense qu'ils font, tant en loyers de maisons, que gages & nourritures de leurs Facteurs & domestiques : par les dépenses inutiles qu'ils font dans la superfluité de leurs habits, dans les festins & dans le jeu, & bien souvent dans les débauches des femmes, qui causent la perte de leur tems, qui est si cher aux Negocians : par les grands vols que leur font leurs Facteurs & domestiques, pour ne pas prendre garde à eux ni à leur conduite : par les Banqueroutes qui leur arrivent, à cause de leur negligence, à ne pas solliciter leurs dettes, ni faire arrester leurs parties dans le tems porté par l'Ordonnance ; d'autant qu'on leur allegue *la fin de non-recevoir*, quand ils demandent en justice le paiement de leur dû : par la surcharge de leurs enfans, quand ils en ont en grand nombre, les élevant avec trop de somptuosité, étant obligez de faire de grandes dépenses, tant en nourritures, qu'en pensions, entretenemens : & par l'ambition qu'ils ont de donner de gros mariages à leurs enfans, au-dessus de leurs forces.

Il arrive encore aux Negocians qui font commerce en gros, quantité d'autres accidents qui leur font faire Faillite, comme les risques de la Mer, & prises de Vaisseaux, ou par les Ennemis, ou par les Pirates, ou par le trasport de l'argent, qu'ils font hors du Royaume, qui leur est volé : les Marchandises confisquées, faute de paier les droits dûs à Sa Majesté, & autres Princes, dans les Etats desquels ils envoient ou font venir de la Marchandise, pour les vouloir passer en fraude : enfin la disposition de leurs deniers qu'ils font sur la place, dont ils prennent des Lettres de Change qui leur sont necessaires pour faire leur commerce, qui reviennnent à protest. Toutes ces pertes, & autres accidens par succession de tems, les jettent dans l'impuissance de pouvoir continuer leur negoce.

Toutes les mauvaises qualitez, & les inconveniens ci-devant representez, se rencontrant en des Negocians, ils perdent facilement leur réputation & leur crédit : ce qui fait que n'en trouvant plus, ou tres-peu, il leur arrive encore des accidens qui achevent de les perdre & de les ruiner ; car pour maintenir leur crédit, ils s'executent eux-mêmes, par le moien de leurs Marchandises qu'ils sont obligez de donner à vil prix, pour paier ce qu'ils doivent d'échû, & les Lettres de Change que l'on tire sur eux. Ainsi bien loin de gagner, ils perdent toûjours ; & on a remarqué que depuis qu'un Negociant est une fois en arriere, & qu'il manque de crédit, il est absolument perdu, à moins d'un grand hazard, & d'un bonheur extraordinaire. On en a connu plusieurs qui vingt ans auparavant que de faire Faillite, étoient déja ruinez, & ne subsistoient que par le crédit qui leur a manqué tout-d'un-coup ; aussi ces sortes de Faillites sont tres-mauvaises, y aiant à perdre quelquefois les trois quarts.

Le bonheur, & la fortune des Negocians procedent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce dont ils se mêlent, de la grande experience qu'ils ont acquise en servant long-temps les autres Marchands, avant que de faire leur établissement ; du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs Livres ; de la prévoiance & de la prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de Marchandise, & de ne point prêter au-dessus de leurs forces ; du soin, & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magazins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs, & de leurs domestiques ; de l'épargne, & de l'œconomie de leur maison, & de

cem, qu'on est obligé de restituer. *Bulla Pii V. in eam.*

XV. S'ils ont prêté de l'argent qui leur étoit inutile, à condition de leur rendre selon le cours d'une telle foire, où ils croient qu'il sera à un prix plus haut : c'est une usure défenduë, même aux veuves, aux mineurs, & aux Maisons de pieté. *C. Agath. suprà, C. Burdigal. suprà.*

XVI. S'ils ont pris quelque profit pour paier ponctuellement au jour de l'échéance des Lettres de Change, ou pour avancer le paiement de quelques jours ; cette avance ne leur aiant aporté aucun dommage, c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer. *C. Agath. suprà, S. Ambros. in lib. Tob. 14. item paulò post.*

XVII. S'ils ont vendu des marchandises à des enfans de famille, ou à d'autres personnes pour les racheter au même tems, & à plus bas prix : c'est une usure. 14. *q.* 3. *c. si fœneraverit*, *C. Mediol. suprà. C. Burdigal suprà*, *cap.* 29.

XVIII. S'ils ont acheté de la Marchandise, ou quelque chose que ce soit à vil prix, à cause du paiement qu'ils en font, avant qu'elle leur puisse être livrée : c'est usure, d'autant que cet avance d'argent est une espece de prêt, dont ils retirent profit, par la remise qu'on leur fait de la juste valeur. *Conc. Mediol. suprà. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 7.

XIX. S'ils ont prêté une certaine quantité de bled, à condition qu'à la recolte on leur rendra pareille mesure, & quelque chose de plus, c'est usure, si ce surplus avec la même quantité est de plus grande valeur, lors qu'on leur rend, que n'étoit la quantité de bled lorsqu'ils l'ont prêtée. *Conc. Agath. suprà.*

XX. S'ils ont feint d'acheter à l'avance de la Marchandise de quelqu'un, qu'ils sçavoient ne l'avoir pas, & quelque tems aprés, en ont fait l'évaluation, & en ont tiré par ce moien un interêt excessif ; ce Contrat est mauvais, & couvre une tres-grande usure, qui oblige à restitution. *C. Mediol. suprà, S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 7. *suprà.*

XXI. S'ils ont prêté du bled, ou autre marchandise, à condition qu'on leur vendra quelque terre, qu'on ne voudroit pas autrement ; ou que voulant bien la leur vendre, on la leur vendroit à plus bas prix qu'elle ne peut valoir, ou à la charge de quelque corvée, ou de toute autre chose semblable : Tous ces traitez sont usuraires, & obligent à restitution, parce que ces obligations sont apréciables ; or on ne peut, sans usure, obliger à donner quelque chose au-dessus du prêt. *C. consuluit*, *de usuris cit. S. Hieron. in cap.* 18. *Ezech. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad.*

XXII. S'ils ont prêté du bled, du vin, de l'huille, &c. à condition qu'on le leur paiera au tems le plus cher de l'année, l'usure est manifeste, excepté, I. Lors que celui qui prête sa marchandise, avoit resolu de la garder jusqu'à cette saison là ; car il n'y auroit point d'usure, pourvû qu'au jugement d'une personne intelligente, on déduise au debiteur le déchet, la peine, les soins & la dépense qu'il faudroit faire pour la garder jusqu'à ce tems-là. II. Excepté aussi les cas de l'incertitude des prix, lors qu'on lui doit faire son paiement. *C. Paris. sub Greg. VI. an.* 829. *cap.* 53. *C. Consuluit*, *de usuris*, *cit. S. August. in Ps.* 36. *suprà.*

XXIII. Si étant entrez en Societé, le commerce étoit injuste, ou la risque tant du principal, que du profit, ne leur étoit pas commune avec les autres, ou les fruits n'étoient pas partagez avec égalité & proportion, il y a usure ; car dans le Droit, cette Societé est condamnée comme mauvaise & usuraire, quand celui qui donne son argent, assûre son capital, ou même le profit qui lui en peut revenir. Par cette décision, qui est non-seulement de Droit, mais aussi des Papes ; il est aisé de voir que l'usage des trois Contracts est usuraire. *Bulla Sixt. suprà*, *Lib.* 3. *ff. tit.* 26. *de Societate.*

XXIV. S'il ont donné à quelqu'un des brebis ou autres bêtes pour les nourrir, heberger, & garder aux dépens du Preneur pendant six ans, à ces conditions. I. Que chaque année il acquerra un douziéme du fonds. II. Qu'il le partagera au bout de six ans, & ensemble le croît. III. Que toutes les années ils partageront également les agneaux & la laine. VI. Que le lait, le fumier, & certains morceaux de laine, qu'on apelle en quelques lieux, *sougailles*, & *bourgeons* en d'autres, apartiendront à celui qui est chargé de la nourriture, pour l'aider à porter les frais de la Societé. V. Que ledit Preneur portera toutes les pertes & & diminutions des animaux qui periront par sa faute : Cette Societé est permise, en ce que le Bailleur fournit toutes les bêtes à ses dépens, & le Preneur la nourriture, le logement, & ses soins, pourvû que le profit soit partagé entr'eux avec justice : mais elle n'est pas permise, en ce que le Preneur y est chargé de la perte de tous les animaux qui periront, non-seulement par sa faute, mais encore fortuitement & naturellement. *Bulla Sixt. V. cit. C. Mediol. cit. l'Assemblée de Melun en* 1578. *C. Burdigal. an.* 1585. *c.* 29.

XXV. S'ils ont donné ces bêtes, ou autres, obligeant le Preneur à porter toute la perte, en lui donnant un profit particulier par-dessus celui qui lui est dû pour ses soins & pour sa dépense : cette Societé est illicite, & détruit le Contract de Societé ; car les animaux sont en assurance pour les Bailleurs, & il est des animaux comme de l'argent mis en Societé. *Bulla Sixt. suprà. C. Mediol. suprà. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 5.

XXVI. S'ils ont obligé le Preneur par le Contrat de Societé d'animaux, à porter la moitié de la perte & de la déterioration de tous les animaux qu'ils fournissent, quoi que ce ne soit point par sa faute : cette Societé n'est pas permise, parce que tous les animaux apartiennent aux Bailleurs en proprieté ; c'est pourquoi c'est eux seuls qui en doivent porter la perte : mais quand les Bailleurs ne mettent que la moitié des animaux dans la Societé, & qu'ils prêtent l'autre moitié au Preneur, afin qu'il les mette aussi en son nom & de son chef dans la Societé, en consequence dequoi ce Preneur acquiert un droit à la moitié de tous les profits, outre ceux qui lui sont dûs pour la nourriture & garde du troupeau : en ce cas, le Preneur est tenu de la moitié de la perte fortuite & naturelle des animaux ; puis qu'en vertu du prêt qui lui a été fait de la moitié dans le total, dont la Societé est composée, cette moitié est à lui : ce qui fait qu'il doit porter la moitié de la perte qui arrive fortuitement & naturellement ; & ces sortes de Contrats peuvent être autorisez par les Sentences des Juges des lieux, & par les Cours Souveraines. *C. Agath. Mediol. & Burdigal*, *suprà.*

XXVII. Si ne voulant pas confier en Societé

leurs brebis, parce qu'on en a mal usé, ils les ont données, aprés les avoir fait estimer par Experts à un homme, qui s'oblige de leur rendre dans six ans un pareil nombre, & de même valeur, ou le prix, & de leur payer chaque année pour chacune des brebis une livre & demi ou deux livres de laine. Ce contrat est Usuraire, & injuste en plusieurs manieres; quoique ceux qui ont prêté se soient obligez envers le Preneur de suporter une partie de la perte des brebis, qui pourroit arriver la premiere année, par le feu du Ciel, & deux autres maladies; l'une apellée en quelques lieux, *Picote*, en d'autres *Clavelée*, qui est une espece de gale; & l'autre *Faliere*, qui sont des accidens non ordinaires. *Conc. Mediol. I. suprà; Bulla Sixt. V. cit. S. Thom. suprà, L. Pignus, C. de pignorat. 4.*

XVIII. S'ils ont fait Societé de bêtes à labour & qu'ils aïent donné des Vaches, Cavales, & semblables, l'espace de six ans, à condition que le Preneur les nourrira, & hebergera, & leur donnera par tête, chaque année, deux quartiers de blé, ou trois dans les lieux où elles peuvent travailler toute l'année, & moïennant ce, le Preneur aquiert tous les ans un douziéme du fonds, lequel ils partagent entr'eux à la fin du terme, & le croist aussi. Il y a Usure, si ceux qui mettent en Societé, chargent le Preneur de la perte de leurs bêtes, quand même elles ne mourroient pas par sa faute: Et s'ils ne partagent pas justement les fruits, ensorte que la part du Preneur ne soit pas proportionnée à son travail, & aux dépenses qu'il lui faut faire; & que la leur soit plus grande qu'il ne leur faut, à cause que les bêtes leur apartiennent. *Concil. Mediol. I. suprà, Bulla Sixt. IV. suprà; cit. S. Thom. suprà.*

XXIX. S'ils ont pris les bêtes en Societé usuraire, s'étant rendus participans du peché de ceux qui les leur ont données, si ce n'est qu'ils les eussent pris dans leur necessité d'un Usurier de profession. *S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 4. in corp.*

XXX. Si dans toutes leurs Societez, où ils ont pris des bêtes de labour ou autres, ils ont été fideles pour ne les point changer, pour comprer des profits, & pour les conserver, les aïant fait travailler excessivement; outre le peché, il y a obligation de restituer tout ce qu'on a aquis injustement. *Bulla Sixt. suprà, Conc. Mediol. sup. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 1. in corp.*

XXXI. Si aïant aquis des biens par des voïes usuraires, ou les aïant eû par successions, ils les ont gardez, en ont joüi & les ont consommez, étant dans le doute qu'ils venoient d'Usure, ils sont obligez à la restitution de ce qui est consommé: car quoi que le simple doute ne les fasse pas possesseurs de mauvaise foi, il faut toûjours qu'ils cessent de l'être de bonne foi, ce qui suffit pour les obliger à la restitution; car il n'y a que le possesseur de bonne foi, qui soit exempt de restituer les fruits perçûs & consommez sans en être devenu plus riche. J'appelle *devenu plus riche, & s'enrichir des fruits usuraires*, quand on s'enrichit immediatement, ou on en a païé ses debtes, ou on en a fait la dépense courante, augmentant ainsi son bien de ses revenus legitimes; car suivant la maxime du Droit, celui qui n'est pas devenu plus pauvre, est devenu plus riche. *Hoc ipso quo non est pauperior, factus locupletior est. L. in pupillo, ff. de solut. C. cum tu, de Usuris, Extravag. 1. Tua nos, de usuris.*

XXXII. S'ils ont trompé en vendant les Marchandises au poids, mesure, ou quantité; y aïant non-seulement peché, mais aussi obligation de faire restitution de tout ce qu'ils ont gagné pas ces voïes injustes. *S. Thom. 2. 2. q. 77. art. 2. in corp.*

XXXIII. S'ils n'ont pas gardé la justice dans la valeur & dans le prix, ou s'ils ont vendu par dessus le haut prix & autant qu'ils ont pû, ils sont obligez à restituer ce qu'ils ont pris par dussus le prix raisonnable. *S. Carol. act. part. 4. instruct. confessor. S. Thom. suprà, art. 1. in corp.*

XXXIV. S'ils ont vendu des choses vieilles, ou en partie bonnes, & mauvaises pour des bonnes, outre le peché qu'ils y font, ils doivent restituer ce qu'ils ont reçû de trop. *S. Thom. suprà, art. 3. in corp. lib. 3. ff. tit. 26. de Societate suprà.*

XXXV. S'ils ont pris quelque chose en secret de leurs Associez, sans raison, ou soûs des pretextes faux & injustes; comme, par exemple, qu'ils travaillent plus, ou qu'ils sont plus habiles; car il faut s'en tenir aux conditions du contrat de Societé; & on est obligé de restituer ce qu'on a pris au delà.

XXXVI. S'ils ont eu envie contre les autres Marchands, & ont décrié leurs Marchandises pour détourner les acheteurs d'aller chez eux. *S. Thom. 2. 2. q. 36. art. 3. in corp.*

XXXVII. S'ils ont acheté des choses dérobées, étant obligez de les rendre, *C. de furtis & servo corrupto, lib. 14.*

XXXVIII. S'ils se sont servis de la necessité extrême des Artisans, pour les obliger de bailler leur travail, ou leurs Marchandises pour un prix au dessous de ce qui leur apartenoit legitimement. *Levit. 19. Eccl. 7.*

XXXIX. S'ils sont habituez à mentir, & à se parjurer pour mettre les Marchandises qu'ils vendent à un trop haut prix, pensant profiter par le mensonge; au lieu qu'ils en tireroient plus de profit & plus de salaire en demeurant dans la verité. Si un Marchand parloit de la sorte, *j'ai tant acheté cette marchandise, je la veux vendre tant, prenez là si elle vous agrée. Tout le monde,* dit S. Aug. *courroit à lui.* Le mensonge ne peut être qu'une voïe mensongere, & la tromperie qu'une voïe trompeuse, comme la seule verité nous delivre, selon le langage de l'Ecriture; c'est aussi elle seule qui peut faire gagner au Marchand de quoi vivre. *S. August. in Ps. 70. S. Thom. 2. 2. q. 160. art. 3. ad 4.*

XL. S'ils sont dans une sincere disposition de ne plus se mêler de leur trafic, & de leur commerce, en cas qu'ils soient convaincus de ne le pouvoir faire sans tomber continuellement dans le peché mortel, & s'ils ont dans le cœur une veritable préparation à se soûmettre à ce qu'en ordonnera leur Confesseur; c'est le sentiment des Saints Peres, & les Canons ordonnent, comme dit tres-bien le grand saint Charles, que le Chrêtien abandonne tous les emplois, quels qu'ils soient, s'ils lui sont dangereux, au moins qu'il ne les exerce qu'avec la permission & l'avis d'un Prêtre sage, vertueux & intelligent, qui lui doit refuser l'absolution, ajoûte ce saint Archevêque, s'il juge probablement qu'il retombera dans le même peché demeurant dans le même emploi, & attendre durant quelque espace de tems les preuves d'un veritable amendement. *C. Lateran. sub Innoc. II. can. 2. 2. C. Roman. III. sub Greg. I. S. Greg. hom. 14. in Evangel.*

la reputation qu'ils s'acquierent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'aïant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchez qu'ils ont faits : de la fermeté & du courage qu'ils ont pour surmonter toutes les dificultez & les disgraces qui leur arrivent ; & qu'ils n'ont pû prévoir, quelque ordre qu'ils aïent tâché d'y aporter : il est certain que si un Negociant a toutes les qualitez, ci-dessus representées, il fera asseurement une bonne Maison, pour peu de fortune qu'il aït, ou du moins s'il n'amasse pas de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce, & aquerra beaucoup de reputation, laquelle sera plus avantageuse à ses enfans, que s'il leur laissoit de grandes richesses.

Des obligations des Banquiers, Changeurs, Marchands, qui font commerce d'Argent, de Marchandises, &c.

LES BANQUIERS, s'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leur bien; ils sont en danger de le perdre ; car David dit, Psal.34. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam* ; qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont prêté à usure : car outre le crime, qui est tres-énorme ; l'Eglise les declare infames, & indignes d'aprocher des Sacremens ; & les Ordonnances les condamnent, pour la premiere fois à de grosses Amendes & Bannissement, & pour la recidive à la Confiscation du corps & des biens, outre la restitution de tout ce qu'ils ont aquis par ce moïen injuste. *Ezech.*18. *Luc.* 6. *Date mutuum, nihil indè sperantes* ; *Conc.Nicæn.c.*17. *Lateran. sub Alexand. III. c.*26. *Viennen. sub Clement.V. Agat.*14. §. *Decretal. de Usuris.*

II. S'ils sçavent qu'il y a des Chrêtiens si possedez de l'Esprit d'Avarice, que pour avoir quelque excuse devant les hommes, des prêts usuraires, qu'ils font à interest, ils osent avancer que l'usage qu'ils en ont en des certains lieux, est de tout tems immemorial : que le droit Romain qu'on y garde, permet la stipulation des interests, & en défend la repetition : Que les Loix & Constitutions Canoniques, qui defendent l'Usure ne sont point reçûës en France : Et enfin qu'il y a des Parlemens qui autorisent ces prêts.

Mais qui peut alleguer sans rougir de honte, dans un Royaume aussi Chrêtien qu'est la France, l'usage des lieux, les Loix Romaines, & les préjugez de quelques Parlemens contre la Loy éternelle ; dont Dieu est le Legislateur, & qui étant la regle de l'Eglise, le doit être aussi de toutes les Loix humaines, comme dit saint Augustin : Il ne faut que voir ce qui en est porté si expressément au Levitique, & en Ezechiel, où Dieu explique même en quoi consiste cette Usure ; & en S. Luc, aprés lesquelles autoritez l'Eglise, qui a seule droit d'expliquer & de definir le veritable sens des Ecritures, a declaré par ses Canons, par les Decrets des Papes, que Dieu a non-seulement condamné l'usure, mais que même ces paroles de S. Luc, *Mutuum date nihil inde sperantes*, contiennent un Précepte, & non pas seulement un conseil, *S. Aug. in lib.*1. *de lib. arbit. cap.*6. *Levit.*25. *Ezech.* 18. *Luc* 6. *Conc. Lateran. sub Leone IX.*

III. S'ils sçavent que non seulement le vieux & le nouveau Testament, les saints Canons, les Peres de l'Eglise, & les Papes, condamnent toutes sortes d'usures, mais que les Loix même du Royaume ne peuvent les defendre en termes plus exprés, ni témoigner plus de respect & de deference à ce que les Loix & les Constitutions Canoniques en ont ordonné, puis qu'outre la condamnation qu'en font S. Loüis par ces paroles. *Usuram intelligimus quidquid est ultra sortem.* Loüis XII. Charles IX. & Henri III. Philippe IV. se conformant aux Loix divines & Ecclesiastiques, en fait une Loi toute semblable : *Pro reformatione publica Regni nostri Usuras à Deo prohibitas, & a sanctis Patribus, necnon Primogenitoribus nostris damnatas prohibemus, omnibus & singulis tam Regnicolis nostris quam aliis in Regno nostro quomodolibet contrahere genus vel speciem quamlibet usurarum.*

Les Parlemens ne seroient-ils pas punissables, s'ils avoient une Jurisprudence contraire à de si justes Reglemens & Ordonnances de nos Rois ; & il est à croire que si on examine bien tous ces pretendus Arrests, qu'on allegue en faveur de ces prests à interest, qu'il y a, ou qu'ils suposent du moins un lucre cessant, ou un dommage naissant; mais ces Arrests ne valent que dans le for exterieur, & non pas dans celui de la conscience; car ils ne mettent point en repos les particuliers, si toutes les conditions suivantes ne se trouvent dans ces deux titres du lucre cessant & du dommage naissant. Il faut pour le lucre cessant. I. Que l'Argent que l'on prête soit exposé au negoce ou à quelque autre emploi dans lequel on puisse licitement gagner. II. Que celui qui prête n'ait point d'Argent, qu'il puisse prêter, autre que celui qu'il a dans le commerce. III. Que le gain soit non-seulement possible, mais aussi probable: Ainsi de même pour le dommage, qu'il soit veritable & réel, causé par le prest ; & non par d'autres accidens. II. Que le dommage soit égal au dédommagement qu'on exige du debiteur. III. Que celui qui prête avertisse le debiteur, en lui prêtant son Argent, du dommage qu'il soufrira, s'il le lui prête ; & enfin il faut de plus que le Creancier ne prête point par motif d'interest, pour pouvoir gagner davantage, ou plus commodement, mais qu'il prête, par le pur motif de charité ou d'honnêteté ; ensorte qu'il soit vrai qu'il est dans la volonté, en prêtant de mettre plûtôt son Argent en quelque commerce legitime, que de le prêter à son ami : autrement le lucre cessant, & le dommage naissant, ne sont point des titres legitimes, pour rien prendre au delà du sort principal ; mais seulement des titres palliez : car, comme dit S. Thomas, l'injustice de l'Usure dans le prêt consiste en ce qu'on prend quelque chose par un motif d'interest : N'étant permis, comme il a été déja dit, que de se recompenser de la perte qu'on a faite, veritable & réelle en prêtant, & non pas de s'en servir de moïen pour gagner. Enfin on peut dire aprés cela à tous les Usuriers de mauvaise foi, ce qui a déja été raporté dans le Chapitre des Beneficiers, s'ils continuent desormais à chercher des dispenses d'une Regle où il ne peut y en avoir jamais, *Poteras ire in infernum sine licentia, nunc ibis cum dispensatione.* Les loix civiles mêmes ne permettent point les Usures, que pour la recompense de la perte que le Creancier soufre au prêt qu'il fait, ou pour le retardement du païement des deniers qui sont dûs : il ne faut que lire les principaux Jurisconsultes Chrêtiens, dont je raporteray les paroles remarqua-

bies que François Grimaudet dit sur cela : *C'est une chose calomnieusement imputée à Justinien, aux Empereurs, & aux Loix civiles qu'elles aient permis les Usures pour le seul plaisir du Creancier : mais elles les ont permises pour la recompense de la perte que le Creancier soufre au prêt, ou retardement du païement des deniers qui sont dûs ; laquelle recompense est necessaire au commerce, & en la vie humaine, & s'acorde au droit de nature, qui veut que celui qui est endommagé par le fait d'autrui, soit par lui même recompensé ; c'est pour quoi les Usures civiles sont plûtôt dites recompensatives que lucratives.*

IV. S'ils ont tiré du profit de l'Argent prêté sous pretexte d'une societé simulée, pour feindre que ce profit ait été gagné dans le commerce : c'est une Usure qu'ils sont obligez de restituer. *Bulla Sixt. V. Detestabilis.*

V. Si n'étant pas de condition à faire valoir leur Argent dans le negoce, ou ne le voulant pas, ils ont prêté à condition qu'on leur en paiera l'interest annuellement au denier de l'Ordonnance : c'est une Usure qu'ils sont obligez de restituer ; car tant s'en faut que l'on puisse inferer de l'Ordonnance du Roy, qu'elle ait jamais voulu autoriser le profit que l'on veut faire par le pur prêt de son Argent : qu'au contraire il le defend soûs de grandes peines. *Conc. Mediol. suprà, cap. super eo, de Usuris, Ordon. de Blois, art.* 202.

VI. S'ils ont prêté une somme ; par exemple de 1600. livres, à la charge que si l'an passé on ne les rembourse, on leur en païera l'interest au denier de l'Ordonnance : & cependant pour ne pas donner la premiere année gratuitement cent livres par leurs mains, n'aïant donné efectivement que 1500. livres, quoi que le contract soit chargé de 1600. livres, c'est Usure qu'il faut restituer. *Conc. Agath. sup. Conc. Mediol. suprà, S. Thom. suprà.*

VII. S'ils ont prêté cette somme de 1600. livres, sans faire mention dans le contract de l'interest, faute de païement au bout de l'année ; mais l'an fini, ils font assigner leur debiteur, ou de concert avec lui, ou parce qu'il est dans l'impuissance de les satisfaire, & le font condamner à leur païer la somme dûë, avec l'interest depuis le jour de l'assignation, ou de la Sentence, n'aïant pas la volonté de retirer le principal, mais seulement d'avoir des interests, il y a Usure, & qui ne soufre aucune exception des personnes ; car ni les Veuves, ni les Pupilles, ni les Communautez Ecclesiastiques, & Laïques, ne peuvent en aucune maniere tirer l'interest de l'argent qu'ils ont prêté. *Conc. Mediol. sup. Conc. Burdigal. suprà.*

VIII. Si étant Marchands, ou aïant leur Argent dans le negoce, ils ont pris interest de l'Argent prêté soûs pretexte de lucre cessant ; c'est Usure quand ces circonstances s'y trouvent. I. Quand l'Argent prêté n'est pas exposé au negoce. II. Quand celui qui prête en a d'autre à prêter que celui qui est dans le negoce. III. Quand le profit n'est que possible ; ensorte que le prêt n'est pas la cause du manque d'un gain évident qu'ils auroient fait dans leur trafic ; c'est ce qui fait qu'il n'y a point en bonne Theologie de lucre cessant sans dommage probable : car quoi qu'il n'y en ait pas toûjours d'émergeant actuel, il faut qu'il y en ait quelqu'un d'émergeant qui soit probable : & quand le prêt a été fait d'un Argent exposé au negoce, par celui qui n'en avoit point d'autre à prêter, & que par ce moïen il a cessé de gagner, il peut prendre l'interest ou un dédommagement, non pas aussi grand que si le dommage avoit été actuel, mais moindre : car il faut déduire ce qui répond à la dépense, aux peines & aux risques. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 4. in corp.*

IX. S'ils ont fait des Contracts de Constitution des arrerages de rente qui leur étoient dûs sur les mêmes debiteurs, leur étant defendu par les Loix civiles & par les Arrests des Parlemens, & les Saints Peres declament contre cela, *C. ut nullus de usur. Ordonnance de Philippe le Bel ; de l'an* 1311. *S. Basil, in psal.* 14. *S. Ambr.* 1. *de Tobia, cap.* 1.

X. S'ils ont prêté de l'Argent dans l'esperance, & avec prétention de quelque profit, à cause du prêt, ils ne le peuvent prendre, quoi qu'ils n'aïent pas stipulé ce profit, & qu'on le leur ait même donné gratuitement, & sont obligés à le restituer, ainsi qu'il a été defini au *c. Consulvit, de Usur.*

XI. S'ils ont pris interest de leur Argent, à cause du peril, où est le Capital, en le mettant entre les mains de personnes peu solvables, ou dont le bien est dans un commerce, dont le succez est incertain & dangereux : le titre de *Peril*, qui vient du peu de solvabilité, de celui à qui on prête, étant entierement injuste : car selon ce principe, il seroit bien defendu de prendre interest d'un prêt fait aux Riches, mais il seroit permis de le prendre si on le fait aux pauvres, & à ceux qui sont dans la necessité, où est le texte de Droit, qui puisse autoriser un tel procedé : Aussi est-il formellement defendu par le Pape Gregoire IX. *S. Thom. opusc.* 73. *cap.* 6. *de Usur.*

XII. S'ils ont pris des domaines, ou autre chose, pour assurance de leur prêt, sans se tenir compte des fruits qu'ils en ont reçûs aprés la déduction des frais & de leur industrie : excepté aux cas permis dans le Droit, c'est une Usure qu'il faut restituer ; car il est de la nature des fonds donnez en gage aux Creanciers par leurs debiteurs, que les fruits soient comptez en l'acquit de leurs debtes ; *Fructus pignoris computandi sunt in sortem*, suivant la disposition du *C. plures de Usur. Alexand. III. in Concilio Turon. C. Parisiens. an.* 329. *c.* 53.

XIII. Si en donnant leur Argent par Contract de Constitution, ils ont stipulé le remboursement dans un certain tems, ou au défaut du païement des arrerages durant trois années consecutives ; ce n'est pour lors qu'un phantôme de Contract, & dans la verité un simple prêt : car il est de la nature de la Constitution, que le Creancier ne puisse obliger le debiteur qu'au païement des arrerages, & non du principal, & qu'il soit libre au debiteur de faire le remboursement du capital, quand bon lui semble ; *Extravag. commun.* 1. *&* 2. *de emptione & venditione, Martinus Papa V. cap. Bulla Alex. I. an.* 1666. *Calix.*

XIV. S'ils ont prêté à Paris de l'Argent à quelqu'un, à condition qu'il le prendra au prix courant à Lyon, qui est beaucoup plus haut ; c'est une Usure palliée, & un Contract de Change simulé, parce qu'on y feint recevoir à Lyon, ce qu'on reçoit à Paris ; le titre du profit y est donc suposé : on apelle ce Change, *Cambium fic-*

BAR

BARBARIE, ou BASTION DE FRANCE. *Commerce qui se fait par les François dans les Côtes de Barbarie, au Bastion de France, à la Calle, au Cap de Rose, à Bonne, & au Cole; des sortes de Marchandises qu'ils tirent de tous ces lieux, des mesures, des monnoyes, & de la pêche du Corail.* Le Bastion de France est situé en Barbarie, sur les Côtes de la Mer Mediterranée, dans les Terres de la Masoule, où commandent les Fils de Ciditrac; il y a encore la Calle & le Cap de Rose; où il y a des Capitaines & des Ecrivains qui dépendent du Commandant du Bastion, & duquel ils reçoivent les ordres. Il y a pour l'ordinaire quarante-cinq ou cinquante Soldats, tant au Bastion, qu'aux autres Places, & autant d'autres hommes que l'on apelle *Fregataires*, ou *porteurs de sacs*, qui servent pour charger les Barques qui vont querir les Bleds & autres Marchandises: on donne à ces sortes de gens trois écus par mois pour leurs gages, outre leur nourriture.

Il y a une Compagnie formée pour faire le Commerce dans tous les lieux ci-dessus nommez, comme aussi à Bonne & au Cole, & autres lieux qui sont de la concession que Sa Majesté leur a accordée, avec quelques privileges. C'est cette Compagnie qui paie & entretient les garnisons qui qui sont au Bastion, à la Calle, & au Cap de Rose: il a fallu qu'elle ait fait de tres-grandes dépenses pour son établissement dans lesdites Places, soit en bâtimens, soit en presens aux Princes, Gouverneurs & Commandans du Païs, pour donner le passage libre aux Navires Maures qui aportent au Bastion, & aux autres lieux dont nous avons parlé, les Bleds, Cuirs & autres Marchandises, pour y maintenir le Commerce, & éviter les avanies qu'ils pourroient recevoir.

Le Bastion est la principale Place, parce qu'elle est la demeure ordinaire du Commandant, qui donne tous les ordres aux Capitaines des autres Places, ainsi qu'il vient d'être dit.

Les principales Marchandises que les François tirent de cette Echelle, sont du Corail, des Bleds, des Orges, des Fevres, du Millet, de la Cire, des Cuirs & des Chevaux-barbes, lesquelles Marchandises cette Compagnie fait transporter à Marseille, & à Gennes, & particulierement les Bleds & autres Grains. Mais comme les anciennes Compagnies qui s'étoient formées pour faire le Negoce au Bastion de France, & qui pour lors estimoient que le principal Commerce, & où il y avoit le plus à gagner, étoit la Pêche du Corail; elles entretenoient beaucoup de gens au Bastion, que l'on appelle *Corailleurs.*

Avant de parler de l'achat de toutes les Marchandises ci-dessus mentionnées, il est necessaire de dire quelque chose de la Pêche du Corail, & des frais qu'on est obligé de faire pour cela.

De la Pêche du Corail. Elle se fait par des gens qui sont accoûtumez à faire cette Pêche, qui viennent au Bastion de France, dans les tems que l'on la fait, & qui gagnent leur vie à cela; on leur fournit un Bateau armé de voile, de fondes, de fer, & de cordages, pour donner fonds, dont ils doivent rendre compte au retour de la Pêche.

Les Corailleurs paient tout ce qu'ils prennent pour leur nourriture; on leur donne cent pains pour une piastre; la chair à un aspre la livre, qui est à raison de quinze deniers, & le vin à deux piastres la Millerole. L'on tient ordinairement dans les Magazins du fil pour faire les engins à pêcher, duquel ils paient vingt-cinq livres le quintal.

Quand on fait le marché avec les Corailleurs, on leur avance pour l'ordinaire environ deux cens piastres, à condition de ne vendre aucun Corail, qu'à la Compagnie du Bastion, à peine de punition corporelle, & de mener tout leur monde pour faire la Pêche. Cette avance de deux cens piastres, sert à donner aux hommes que les Patrons menent avec eux, & aussi pour acheter les choses necessaires pour faire leurs aprêts.

Quand la Pêche du Corail est faite, on en fait treize parts, qui sont partagées: sçavoir, quatre au Patron, deux au projet, six à cinq Mariniers, & une pour le Satteau, qui font en tout lesdites treize parts.

Il n'y a point de Satteau qui ne pêche chaque année vingt à vingt-cinq quintaux de Corail, que les Patrons sont obligez de remettre és mains de la Compagnie pour le prix de 58. sols la livre. Ils mettent ordinairement le Corail dans des caisses qui doivent peser 130. liv. poids de Marseille, auquel poids on les reçoit sur les lieux, à raison de trois cens piastres; c'est selon sa beauté.

Des Marchandises qui s'achetent au Bastion de France. Il a été dit ci-devant que ce sont les Fils de Ciditrac qui commandent aux peuples qui habitent la Masoule; il ne se tire de ces Maures aucuns bleds, parce que ce sont des gens qui ne cultivent la terre que pour leur nourriture seulement; neanmoins il faut les avoir pour amis, afin de donner passage aux Maures des Auleddaly, qui sont gens laborieux, qui cultivent beaucoup la terre, & qui aportent au Bastion quantité de Bleds, & autres Grains, même nombre de Cuirs.

On y peut acheter chaque année, environ dix à douze mille mesures de Bled froment. La mesure des Maures est de trente gaustes ou boisseaux, qui coûte environ une piastre & demie, ou deux piastres. Le prix du Bled se fait avec les Maures pour l'ordinaire au commencement de la recolte, & on le vend mesure de Gennes, deux piastres trois quarts, jusqu'à trois piastres & demie: mais il faut remarquer qu'il y a vingt pour cent de benefice sur la mesure des Maures à celles de Gennes. Ils y aportent encore de l'Orge & des Feves, que l'on achete demie piastre la mesure: elle vaut quelquefois jusqu'à une piastre la mesure; on peut acheter chaque année 2000. mesures de Feves, & quatre à 5000. d'Orge.

Les gens du Païs aportent au Bastion quantité de Cuirs de bœuf, les plus grands s'achetent quatre réaux, & les petits à proportion. Il a encore des Cuirs que l'on apelle *de compte*, qui valent une piastre trois quarts la peau; il se peut tirer de ce Païs jusqu'à trois mille Cuirs chaque année.

L'on achete encore quelque peu de Cire, & l'on paie un petit tribut aux Maîtres du Païs pour la liberté de ce Negoce.

Enfin on y achete de tres-beau chevaux-barbes, l'on paie treize piastres pour le droit de sortie pour chaque cheval; sçavoir, dix au Gouver-

neur, deux au Capitaine, & une au Truchement : c'est selon ; car cela dépend de la volonté des Negocians.

La Calle, sa situation, & les marchandises qu'on y achete. La Calle est le port où abordent toutes les Barques, à cause que le moüillage y est meilleur qu'aux autres Places, & que l'abondance des Bleds y est plus grande. Elle est située dans le Terroir de Nadis, qui viennent de la même maniere que ceux de la Masoulle ; on leur païe tribut afin qu'ils laissent passer librement les Maures, qui aportent leurs Bleds de la Beirraules, de Gatronand, & de Benimesses, qui sont de tres-bons Négocians. L'on peut acheter de ces Maures chaque année trente à quarante mille mesures de Bled, cinq à six mille mesures d'Orge : deux à trois mille mesures de Féves, & cinq a six mille Cuirs : tous ces grains, & ces Cuirs s'achetent aux mêmes prix que ceux du Bastion, & se vendent aussi de même.

On y achete aussi quelquefois des Laines, & de la Cire, mais en petite quantité.

Le Cap de Rose, sa situation, & les Marchandises que l'on y achete. Le Cap de Rose est situé dans les Terres de Chequembargue, auquel on paye tribut pour laisser aussi le passage libre aux Marchands Maîtres : l'on y peut acheter tous les trois ans à quatre mille mesures de Bled, trois à quatre cens mesures de Féves, environ mille mesures d'Orge, & mille ou douze cens Cuirs ; ces marchandises valent à peu prés les mêmes que celles dont on a parlé ci-dessus.

Bonne, & des marchandises que l'on y achete. L'on achete à Bonne de deux sortes de Cuirs ; ceux qu'on apelle *de Callée & de boucherie*, valent six Réaux, mais l'on en tire peu : parce que les Tagrains-Audeloux, les achetent, & les accommodent pour l'usage du Païs, & du surplus ils en font commerce avec d'autres Nations que celle de France. Il y a d'autres Cuirs que l'on apelle *de Montagne, ou étrangers*, dont les plus grands coûtent environ quatre Réaux, & les petits en diminuant s'achetent à proportion de leur grandeur : on en peut tirer jusqu'à vingt mille peaux. On y achete aussi jusqu'à trois à quatre quintaux de Cire, son prix ordinaire est depuis seize jusqu'à vingt Piastres le quintal, qui fait cent trente livres poids de Marseille. On y peut encore acheter trois à quatre cens quintaux de Laine, que l'on apelle *surges*, qui valent depuis quatre jusqu'à seize Piastres le quintal, qui fait aussi cent trente livres poids de Marseille.

Colle, & des marchandises qu'on y achete. L'on tire aussi de Colle des Cuirs des mêmes qualitez, & prix que ceux dont il vient d'être parlé, mais en plus grande quantité ; car il y a des années quand l'hyver est rude, qu'on y peut acheter jusqu'à cinquante mille Cuirs, l'on y achete aussi grande quantité de Cire, de Conscoussons, du Millet, des Lentilles, & du Suif.

Les premieres Compagnies qui se sont faites pour faire le Commerce au Bastion de France, & dans tous les autres endroits, de toutes les Marchandises dont il vient d'être parlé, y ont beaucoup perdu dans leurs commencemens, soit pour les grandes dépenses qu'elles ont été obligées de faire pour leur établissement, soit pour les grosses pensions qu'elles ont payées tous les ans aux Gouverneurs, & autres Commandans du Païs, pour laisser passer les Marchands Maures par leurs Païs, qui aportoient leurs marchandises au Bastion & autres lieux pour faire leur commerce librement, & qu'il ne leur fût fait aucunes avanies, comme il a été dit ci-dessus : soit par la negligence des Négocians qui composoient ces Compagnies, qui s'étoient seulement contentez d'y mettre leur Argent, & en laisser la conduite à des Commis ou Facteurs, qu'ils avoient établis sur les lieux, qui se sont plûtôt attachez à faire leurs affaires particulieres, que les leurs, & qui peut-être les ont volez, soit pour ne s'être pas bien maintenus avec les Gouverneurs, & autres Commandans du Païs, qui leur ont fait païer des avanies ; soit enfin pour les pertes, & prises de leurs Vaisseaux par les Corsaires d'Alger, de Thunis, & autres Corsaires des côtes de Barbarie, lors du transport de leurs marchandises en France où en Italie.

Peut-être que la nouvelle Compagnie qui s'est faite les dernieres années, pour faire ce commerce du Bastion, y gagnera beaucoup, parce qu'elle trouvera toutes les choses établies, & qu'elle profitera des fautes qu'ont faites les premieres, & particulierement la derniere qui lui a cedé ses droits ; car les Interessez de cette derniere Compagnie confioient tellement leurs affaires au Commandant du Bastion, & il en étoit tellement le maître ; qu'il n'a pas été en leur pouvoir de l'en ôter, & pour cela il a falu qu'ils aïent eu recours à l'autorité de Sa Majesté, encore avoit-il peine d'obéïr à ses ordres. Cependant l'on peut dire, que si ce commerce avoit été bien conduit par ces premieres Compagnies, & qu'elles eussent fait un fond assez fort pour le maintenir, qu'elles y eussent beaucoup profité ; car alors celui du Corail étoit tres-bon, & il falloit necessairement passer par leurs mains pour en avoir. Celui des Bleds froments, d'Orges, de Féves, & de Millets, étoient aussi tres-bon, parce qu'elles en trouvoient le debit, soit à Marseille, soit en Italie, & particulierement à Gennes ; celui des Cires est encore tres-bon : & enfin l'on peut dire qu'il n'y a gueres de meilleur commerce en France que celui des Cuirs, parce qu'elle ne s'en sauroit passer ; car il faut remarquer qu'encore qu'il se fasse en toutes les Provinces du Royaume un grand abatis de Bœufs, de Vaches, de Veaux, de Moutons, de Chevres, & particulierement à Paris, qui produisent un tres-grand nombre de peaux : & que les Négocians François en fassent venir des Echelles du Levant, de l'Egypte, de Barbarie, de Guinée, des Iles Françoises, de l'Amerique, de Russie, & d'autres lieux : neanmoins tout cela n'est pas encore suffisant pour en fournir la France, & l'on est obligé d'en tirer encore d'Angleterre tous aprêtez pour plus de deux millions de livres chaque année, dont il s'en vend, & debite à Paris pour prés d'un million ; de sorte que ce seul commerce des Cuirs de Barbarie que l'on fait au Bastion de France, peut produire beaucoup de profit, pourveu qu'il soit fait avec prudence, le Sieur Savari en parle aussi comme sçavant, parce qu'entre tous les commerces qu'il sçait, il n'y en a point où il aye plus de connoissance que dans celui des Cuirs, puis qu'il lui en a passé par ses mains de toutes sortes de qualitez pendant quinze ou seize ans, pour plus de deux millions cinq cens mille livres chaque année, qui ont

ont été vendus, & debitez seulement en la ville de Paris; parmi lesquels il y en avoit de Barbarie qui ont été vendus tout aprêtez par des Tanneurs aux Conroyeurs, & autres artisans, emploïans Cuirs jusqu'à quarante cinq livres la pieces.

On a vû par toutes les choses qu'on a dit cy-devant, auxquelles on doit faire une grande & serieuse attention, qu'il faut de grandes & de fortes Compagnies pour faire le commerce sur la mer, dans les Païs étrangers par des voyages de long jours; que le fond capital soit considerable, parce que ce fond est le nerf du Commerce aussi bien que de la guerre, sans quoi il ne peut subsister long-tems, & que pour le faire réüssir heureusement, & avec profit, il faut pratiquer ce qui est cy-devant marqué sur ce sujet; Or n'y aïant point de Compagnies de celles qui se sont établies en France, qui puisse mieux observer cette maxime, que celle du Bastion de France; car il n'est pas beaucoup éloigné de Marseille; de sorte que quand un Associé en cette Compagnie y aura demeuré une année, un autre peut y aller remplir la place pendant le même tems, pour continuer ce Commerce, suivant les derniers erremens, si la Compagnie le trouve à propos.

Il y a encore quelques Maximes à observer sur le Commerce que l'on fait au Bastion, desquelles on va parler, qui sont asseurément tres-importantes, pour y bien réüssir. Ceux qui composent cette Compagnie, qui pourront lire cet Ouvrage s'en pourront servir s'ils le trouvent à propos pour le bien de leurs afaires. Quoi qu'il en soit, les jeunes gens pour qui on la particulierement entrepris y trouveront toûjours leurs instructions, comme aussi ceux qui ne font point de profession de Marchand, qui se mettent en ces sortes de Compagnies pour y faire profiter leur argent; il a été dit ci-devant, que le principal commerce qui se fait au Bastion de France, consiste particulierement en trois sortes de Marchandises, à sçavoir du Corail, des Bleds, fromens, Orges, Féves, & des Cuirs; chacun de ces commerces a des observations particulieres.

Maximes & observations sur la pêche & commerce du Corail. A l'égard du Corail la seule observation qu'il y a à faire sur ce commerce, est qu'il n'est plus presentement en si grande consideration parmi les peuples qu'il étoit autrefois; ainsi il ne s'en fait pas une si grande consommation, & par consequent le prix en est diminué; de sorte que si la Compagnie d'aujourd'hui avoit les mêmes sentimens pour la pêche du Corail qu'il avoient autrefois celles qui les ont devancées, elles se pourroient tromper, parce que cette Pêche avoit été leur principal but, à cause qu'il étoit estimé des peuples qui le recherchoient avec empressement, c'est ce qui en causoit le debit, & c'est ce qui faisoit qu'il y avoit beaucoup à profiter; *Altri templi, altri cure*, dit le Proverbe Italien; c'est-à-dire, qu'il faut se gouverner en matiere de Commerce selon le tems: car il faut remarquer qu'il y a des Marchandises qui dependent de l'opinion commune & du caprice des hommes; de sorte qu'il y a des tems qu'ils ont de l'estime pour une chose qu'en d'autres ne l'ont pas: par exemple, l'Ambre étoit autrefois en France, aussi bien que le Corail, en grande consideration, parce que les Damoiselles de Ville, même celles de qualité, en faisoient des colliers & des brasselets, & elles en vouloient même avoir des Chapelets; mais il n'est plus gueres en usage depuis qu'on a si bien imité au Temple les Perles & les Diamans; & une fille de Bourgeois de Paris croiroit aujourd'hui passer pour une fille d'Artisan, ou fille de chambre, ou une Provinciale, si elle portoit un Collier, des Bracelets, & un Chapelet d'Ambre, & de Corail; & les femmes mêmes de toutes les autres Villes du Royaume ne veulent plus s'en parer, parce qu'elles imitent autant qu'elle peuvent les Dames & Damoiselles de Paris. De sorte que pour les raisons ci-dessus, le Corail, n'est presque pas en usage en France, que pour l'employer dans des Remedes qui sont propres pour guerir de certaines maladies.

L'on pourroit objecter à ce qui vient d'être dit, que si le Corail n'est plus estimé en ce Royaume, qu'il ne laisse pas de l'être dans les autres Païs de l'Europe, comme en Allemagne, en Espagne, en Italie, & en d'autres lieux, duquel les peuples s'en servent à plusieurs usages; on répond en un mot à cette objection que la France, & particulierement Paris donne la mode à presque toutes les Nations de l'Europe, dont les femmes n'estimeroient pas être bien habillées ni bien parées, si elles ne l'étoient à la mode de France: de maniere que par toutes les raisons, ci-dessus déduites, l'on ne doit pas presentement faire le fond principal du commerce qui se fait au Bastion de France sur la Pesche du Corail.

Maximes & observations sur le Commerce des Bleds. A l'égard des Bleds que l'on achete dans tous les lieux dont il vient d'être parlé, il est certain que ce Commerce peut donner dans des tems quelquefois beaucoup de profit, & quelquefois dans d'autres beaucoup de perte; ainsi pour y bien réüssir, il y a plusieurs choses à observer: car encore que l'on ne se puisse passer de Bled, à cause qu'il est la principale nourriture des hommes: néanmoins c'est un Commerce bien dangereux, particuliérement quand les Négocians les tirent des Païs étrangers pour les faire passer en d'autres; parce qu'il y a quelquefois le tout à perdre, y ayant beaucoup d'exemples de Négocians François qui avoient fait de grands achapts de Bleds à Dantzic qui les avoient fait transporter en France dans un tems de cherté, qui s'y sont ruïnés sans s'en pouvoir relever; soit à cause que leurs Bleds s'étoient gâtez en chemin, soit que leurs Vaisseaux ayant fait naufrage, ou qu'ils ayent été pris par les Corsaires; soit enfin qu'ils soient arrivés en France lors que les Bleds n'y étoient plus chers: Il y a même tout recemment d'autres Negocians qui en avoient acheté en France, qui les ont fait transporter par Mer en Italie, où il y en avoit grande disette, qui y ont tout perdu. Il y a aussi d'autres Negocians lesquels ayant bien pris leur tems pour faire ce Commerce qui y ont gagné beaucoup, ainsi l'on peut dire que le Commerce des Bleds est bien casuel, neanmoins il ne laisse pas d'être bon & profitable quand il est fait avec prudence; on estime que les principales maximes qui sont à observer dans ce Commerce des Bleds au Bastion de France consiste en cinq choses.

La premiere est d'avoir une parfaite connoissance de la nature & qualité des Bleds des lieux où ils croissent, & d'où on les tire: car il y a des Terroirs où les Grains de froment sont plus gros, & qui donne plus de farine au moulage, & qui se conservent mieux que dans d'autres; & c'est ce

que l'on experimente dans les Bleds fromens que l'on transporte des Provinces du Royaume à Paris, car, par exemple, ceux qui croissent dans l'Isle de France vers Dammartin, sont meilleurs & plus estimez que ceux des autres endroits, & ce sont de ces Bleds fromens dont les Boulangers de Gonnesse emploient pour faire leur pain, qui est si renommé par toute l'Europe pour sa blancheur & pour sa bonté.

La seconde Maxime est de sçavoir la difference qu'il y a des mesures des lieux où on achete des Bleds, que l'on appelle mesures rondes, avec celles des païs où on les fait transporter pour les y vendre & debiter; car il y a peu de lieux dans tout le monde, & même de proche en proche, où la mesure ronde ne soit plus grande ou plus petite les unes que les autres; & il faut remarquer que toutes ces differences de mesures font que le Commerce est meilleur, parce que c'est ce qui ôte la connoissance de la valeur des Grains à ceux qui les achetent; de sorte que c'est une chose des plus importantes qu'il y ait dans ce Commerce. L'on a vû ci-devant qu'il y a vingt pour cent de benefice sur la mesure ronde des Maures à celle de Gennes; mais on estime que ce n'est pas assez de connoître cette seule difference, & qu'il est encore necessaire de sçavoir celle qu'il y a avec les mesures rondes des autres villes d'Italie, & particulierement de Rome, parce qu'il y a quelquefois grande disette de Bleds en cette ville, où l'on en pourroit faire transporter du Bastion de France dans le tems de famine: comme aussi la difference qu'il y a avec la mesure de Paris, & de celles des principales Provinces du Royaume, où le Commerce en seroit tres-utile quand les recoltes y viennent à manquer deux ou trois années de suite; ainsi que l'on a vû quelquefois.

La troisiéme est, d'avoir des lieux propres & secs pour mettre les Bleds, afin de les pouvoir garder & conserver plusieurs années sans se gâter: il est necessaire de les faire cribler & remuer souvent pour empêcher qu'ils ne s'échauffent; qu'ils ne perdent leur bonté par la poussiere, & que les *Calandes* ne se mettent dedans, qui sont des petites bêtes noires, qu'on apelle aussi en quelques endroits des *Charemtons*, qui rongent & mangent les grains de bled; car il faut observer que c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de ce Commerce; parce que la plus grande maxime qu'il y a pour beaucoup gagner sur les Bleds, est d'attendre les occasions favorables pour les transporter & debiter dans les païs où on a coûtume de les vendre, qui est pour l'ordinaire dans les tems où la recolte y a manqué, parce que comme l'abondance fait le bon marché, la rareté le rend cher.

Il y a des moïens pour conserver long-tems les Bleds sans se gâter. On en a vû dans les Magazins de la Forteresse de Sedan, où il y avoit plus de quarante ans qu'ils étoient dans les greniers, & qui étoient tres-bons; j'en parle par le raport d'une personne de merite qui les a vû & qui en a mangé. Et aprés avoir examiné ces Bleds, il aperçût une certaine herbe mêlée dedans, qui s'apelle de *l'hieble*, dont la feüille ressemble à celle du *sureau*, qui croît dans les terres nouvellement labourées dans les mois de Septembre & Octobre; & on me dit que cette herbe empêchoit que les *Calandes*, ou *Charemtons* se missent dedans les Bleds, lesquels y étant une fois, c'étoit autant de perdu: mais ce qui est de certain; est que le criblage & le remuage des Bleds d'un lieu à l'autre, le conserve toûjours, du moins cinq ou six ans sans se gâter.

La quatriéme Maxime qu'il faut observer dans le Commerce des Bleds qui se fait au Bastion de France, est de les acheter dans les tems où la recolte est abondante, parce qu'on les a toûjours à meilleur marché, & de les garder dans les greniers jusqu'à ce qu'il vienne des occasions favorables pour les vendre & débiter; car il ne faut pas s'imaginer de faire de grands profits sur ce negoce, en le faisant d'une main à l'autre, c'est-à-dire, aussi-tôt acheté, aussi-tôt vendu: c'est pourquoi il faut un grand fond, comme on a dit ci-dessus, pour faire ce Commerce, afin d'avoir le moien d'acheter, & garder long-tems les Bleds pour les vendre dans les occasions favorables, sans quoi il devient ordinaire & commun, ce qui fait que les projets sont limitez.

Enfin la cinquiéme & derniere Maxime, est d'être toûjours Alerte, c'est-à-dire, d'avoir des Correspondans à Gennes, à Rome, & dans toutes les autres villes d'Italie, où particulierement se fait la consommation des Bleds qui s'achetent en cette Echelle, qui donnent de sinceres & fideles avis de tems à autre du prix que valent les Bleds, afin de n'y envoier que bien à propos: il en faut même avoir à Paris qui puissent donner avis lors qu'il y aura necessité.

Mais pour transporter ces Bleds du Bastion en Italie, ou en d'autres endroits, qui ne peut être que par Mer, il faut bien prendre garde à les bien placer dans les Vaisseaux aux endroits les plus secs & les moins humides; parce que plus les lieux sont secs, & mieux les Bleds se conserveront, & sur toute chose empêcher autant que l'on pourra qu'il n'y entre point d'eau de Mer; car outre qu'elle les moüilleroit & leur donneroit mauvais goût, c'est que cela les pourroit faire germer; ce qui produit beaucoup de déchet, & par consequent de la perte.

Observation sur le Commerce des Cuirs. Quant au Commerce des Cuirs, on estime qu'il est plus assuré que celui du Corail & des Bleds, quoi qu'il y ait peut-être moins à gagner, parce que cette Marchandise est une des plus utiles en ce Roiaume, où on en manque quelquefois, & particulierement en Provence & en Languedoc, où il se tuë peu de bœufs, & où il y a rarement de Bleds, puis qu'outre la consommation qui s'y en fait, la France en fournit encore le superflu aux autres Etats ses voisins, n'en étant pas de même des Cuirs; il n'y a que deux choses à observer sur ce Commerce.

Premierement, que les peaux ne soient point trouées, ni coutelées par les Bouchers en écorchant les bœufs & les vâches, parce que quand cette imperfection s'y rencontre, cela les diminuë beaucoup de prix.

Secondement, que les peaux soient bien sechées au Soleil; car si elles ne l'étoient pas en perfection, & qu'elles ne fussent qu'à moitié seches, elles se pourroient gâter par la pourriture: mais on estime que cette observation ne servira de gueres, parce que comme les chaleurs sont excessives en Barbarie, l'on peut s'assurer que les Cuirs y sont toûjours secs, & c'est pourquoi les Maures les vendent à la piece, & non au poids, ainsi qu'il se pratique en France, &

dans les autres Etats où les climats sont plus humides, afin d'en tirer davantage du prix.

Il y a encore une maxime à observer sur tout le Commerce qui se fait au Bastion de France, qui est tres-importante pour le maintenir, qui est d'entretenir toûjours bonne correspondance avec les Princes, les Gouverneurs & autres Commandans par où doivent passer les Maures qui aportent leurs Marchandises, tant au Bastion, qu'aux autres lieux dont nous avons parlé, afin qu'ils puissent venir en liberté, sans leur être fait aucunes avanies; car c'est d'où dépend l'entretien de ce Commerce, ainsi qu'il vient d'être dit. Et comme ces sortes de gens ne considerent que leur interêt particulier, l'on est toûjours bien avec eux, pourvû que l'on paie exactement les pensions, ou les droits dont l'on est convenu avec eux, & qu'en outre on leur fasse de tems à autre des presens; c'est-là le secret & le veritable moien de se maintenir en leur amitié: faire autrement, c'est la perdre entierement, & par consequent ruiner ce Commerce. Il y en a eu des exemples dans l'ancienne Compagnie, qui pour avoir negligé l'amitié des Princes, des Gouverneurs, & autres Commandans du Païs, & n'avoir pas continué de leur païer à point nommé ce que l'on avoit convenu avec eux, a pensé aneantir cette entreprise: peut-être étoit-ce par la malice du Commandant dans le Bastion, dans le tems que cette Compagnie avoit dessein de l'en chasser, ou peut-être aussi manque d'argent, ou pour épargner sa bourse.

BARBE DE BOUC. *La Barbe de Bouc* a ses feüilles comme celles du safran, quoi que plus longues & plus larges: sa fleur est jaune, & presque semblable à celle de dent de lyon, & un peu plus grande, enfermée dans un bouton; quand le tems est venu, elle est du tout épanouïe; hors de là, elle se resserre dans son bouton, & de l'extrémité pend une barbe blanchâtre assez longue, dont elle a pris son nom de *Barbe de Bouc*. Sa racine est blanche, douce & agreable au goût, dont on use en salade en hiver. On en trouvera beaucoup dans les prés & lieux pierreux. Elle se plante aussi dans les Jardins pour la beauté de ses fleurs, qui viennent en Mai & Juin.

Elle est entierement bonne à manger; son suc, ou son eau distilée, consolide les plaïes, si on y trempe du vieux linge, & qu'on l'applique dessus. Elle est bonne pour les chaleurs d'estomac, les maux de poitrine, du foye, des reins & de la vessie: L'eau de toute la plante sert contre la pleuresie.

Sa racine bouillie & bûë, apaise les douleurs & pointures de côté, prise en forme de Lohoch avec du syrop violat, aide fort aux Asthmatiques & Pleuretiques; cuite en eau, & confite en sucre, est un singulier préservatif contre la peste, poison, venin & piqueures mortelles. Le suc ou eau distilée de cette herbe, guerit les plaies recentes, si vous y trempez des linges pour apliquer sur les plaïes. L'on emploie la racine de cette herbe en salade aux tables friantes.

BARBIERS. *Des obligations des Barbiers.* Les Barbiers conserveront leurs biens, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit; car saint Paul dit: 1. *Tim.* 2. 43. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.* Voici ce qu'ils doivent éviter avec soin.

I. S'ils ont fait aucune œuvre de l'état de Barbier, ou Chirurgien, avant que d'avoir été examinés & aprouvés. *Henri III. Art.* 1.

II. Si avant que d'être reçûs Maîtres, ils ont exercé leur état, ou sans permission de ceux qui la pouvoient donner. *Art.* 7. *item Art.*

III. S'ils ont tenu des Aprentifs sans être Maîtres de Chef-d'œuvre, leur étant défendu. *Art.* 10.

IV. S'ils ont été reçûs, sans qu'on ait fait enquête de leurs vies & mœurs. *Art.* 6.

V. S'ils ont fait aucune fonction de Barbier, ou de Chirurgien, les jours de Fêtes & Dimanches, excepté de saigner; leur étant défendu par les Ordonnances de l'Eglise & des Rois. *Art.* 14.

VI. S'ils ont entretenu les plaïes, ou autre maladie, pour en avoir plus grande récompense; il y a peché, & obligation de restituer, nonseulement ce qu'ils ont pris de trop, mais de satisfaire aux dommages qu'ils ont aporté aux malades par leurs longueurs. *C. si culpa, de injuria, & damno dato. Thom.* 2. 2. *q.* 11. *Art.* 3. *in corp.*

VII. Si par envie, ou autrement, ils ont attiré quelque Aprentif, ou valet d'un autre Maître. *Art.* 13.

VIII. Si étant Prevôts, Jurez & Maîtres Chirurgiens, ils se sont acquittez soigneusement, & en gens de bien de leurs Charges, & n'ont point fait d'extorsions, ou consenti à celles qui se sont faites en passant les Compagnons, Maîtres Chirurgiens: il y a obligation d'en faire restitution. *Art.* 17. *Ordonnance de François I.* 1539. *Art.* 188.

BARBOUILLEURS. *Des obligations des Barboüilleurs.* S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* I. Qu'ils prennent donc garde, s'ils veulent réüssir, s'ils ont emploié de méchante huile, & de mauvaises couleurs, afin de gagner davantage sur leurs ouvrages, contre leurs pactes & l'intention de ceux pour qui ils travailloient; ils sont obligés de reparer le tort. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 1. *ad* 2.

II. S'ils ont compté plus grand nombre de journées qu'il n'y avoit: outre le peché du mensonge, ils doivent restituer ce qu'ils ont pris injustement. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 7. *in corp.*

BAROMETRE. C'est un tuyau de verre qui sert à marquer la pesanteur & legereté de l'air, par le moien du vif-argent. Il est tres utile & tres-important dans l'Agriculture; par ce moien, on connoît s'il fera bon ou mauvais tems, s'il fera pluie ou non; & un Jardinier, un Laboureur prennent leurs mesures pour semer, recueillir & autres ouvrages.

BAT

BATARDIERE est un lieu dans le jardin dont la terre doit être bonne, labourée de deux pieds en profondeur, toûjours tenuë nette d'herbes & de racines, pour y planter des arbres fruitiers sortant de la pipiniere pour s'en servir & les placer dans les espaliers ou ailleurs, en place d'un arbre qui sera mort. Vous ferez faire des trous tirez au cordeau, de deux pieds de large en tout sens, & de deux autres bons pieds de pro-

fondeur, distant de quatre pieds, l'un de l'autre, & les rangs aussi éloignés de quatre bons pieds. Vous prendrez des arbres greffez dans vôtre pepiniere & les transplanterez dans vôtre Bâtardiere, il n'importe que le jet ne soit que d'un an, ils seront assez bons à replanter : Et pour les planter vous observerez ponctuellement de mêler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faisant une petite butte au milieu du trou y poser l'arbre, étendant les racines de tous côtez, toûjours tirant en bas, puis aprés remplir le trou jusqu'à la greffe, & marcher la terre pour asseurer l'arbre.

Vous noterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à efflurement de terre pour l'ornement de l'arbre qui seroit desagreable si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques uns desquels la greffe surpasse le sauvageon en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort desagréable.

Quant aux arbres des Espaliers & contrespaliers exposez au Midy, l'on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le sol, pour avoir plus de fraicheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu à cause de la secheresse : Et quand même elle auroit jetté ; le Jardinier en bêchant y peut regarder, les couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pousse point de nouveau.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce sera de mettre au tour du pied (sans pourtant toucher à l'arbre) de la fougere ou du grand fumier, trois pieds tout au tour de vos arbres, & quatre doigts d'épais seulement ; cela servira à entretenir la fraicheur de la terre, à ombrager, & aussi empêchera qu'étant battuë de quelque grande pluye ; elle ne se crevasse point, ce qui évente souvent l'arbre, & desseiche les petites racines : si immediatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que vôtre arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune manvaise herbe à travers ce fumier.

LA BATARDIERE vous est necessaire pour trois raisons principales : La premiere pour avoir des arbres de provision, propre à remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui languissant ne profitent point : Secondement pour dégager la confusion qui pourroit être dans vôtre pepiniere, à cause de la trop grande quantité de jeunes arbres : La troisiéme sera pour en avoir à vendre en recompense de la premiere dépense que vous aurez faite à planter vôtre jardin : Ils pourront aussi vous raporter du fruit en ce lieu-là ; & outre tout cela un arbre replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que si directement tiré de la pipiniere, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi besoin que vous ayez une *Bâtardiere* pour les arbres greffez sur franc, (comme poiriers, pommiers, & autres) que vous voulez faire monter en grands Arbres de six pieds de tige : Et pour le gouvernement il faut, en les plantant, couper le Pivot, qui est la maîtresse racine, & dans leur accroissement couper à un petit doigt prés du tronc, les branches qui tiroient trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'arbre, laissant les petites, afin que le tronc se fortifie, en arrêtant la seve en chemin. Il y en à beaucoup qui se trompent en ce rencontre, lesquels netoyent un arbre de toutes ses branches jusqu'à la hauteur où ils veulent que se fasse la tête, & sont contraints d'y mettre un pieu ou un étançon pour le dresser & le garantir des grands qui font plier & tordre le tronc à cause de la charge, qui est à la tête, parce que la séve ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit des jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les arbres durant la séve ; les bourgeons que l'on peut ôter, sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'arbre, car pour ceux à fruit il les faut tous laisser.

Pour distinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feüille, & celui à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la séve d'un arbre & feroient languir les branches qui sont déja toutes venuës ; quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deux ou troisiéme nœud, & ce aprés qu'il aura poussé la séve.

On rogne aussi la séve d'Aoust, tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne meurit pas avant l'hyver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit necessairement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque plant de grands arbres, il faut de necessité qu'ils soient greffez sur franc, & non pas sur la coignasse, quant aux Poiriers, & sur le Pommier de Paradis, quant aux Pommiers ; car autrement ils ne s'agrandiroient pas ; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les Pommiers à cinq toises au moins, & les Poiriers, Pruniers & autres à quatre ; vous observerez sur tout qu'ils soient plantez à la quinconce, c'est-à-dire, en lignes coupantes à angles droits.

L'on pourra semer dans ce plant quelques graines, ou legumes ; cela servira à les entretenir de labour ; car il ne faut point souffrir aucune herbe sauvage en tout vôtre lieu, retraignez vous à un petit, & le menagez bien plûtôt que d'en entreprendre un grand & le laisser affrichir faute de labour, les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien menagé que d'un grand qui sera negligé.

BAU

BAUME *tres excellent*. Prenez Absinthe trois poignées, Armoise, Rhuë, Romarin, Sauge menuë, feüilles & fleurs de chacun deux poignées, graines de Laurier, selon la quantité que vous en voulez faire ; mais il faut plus d'Absinthe & de Rhuë que des autres herbes, que vous ferez cuire dans un Chauderon en suffisante quantité d'Huile de noix, & lors que ces herbes seront cuites, ce que vous connoîtrez quand elles seront noires, vous les ôterez du Chauderon en tirant doucement toute l'Huile la plus claire : puis vous presserez les herbes dans un fort linge, même avec la presse pour en tirer toute la

substance, que vous ajoûterez à vôtre huile claire: mettez dans icelle à proportion de la quantité, Poix-resine, battuë une livre, Cire neuve demie livre, Terebentine de Venise deux dragmes, Huile d'Aspic deux onces, remuant toûjours avec une spatule de bois; quand le tout sera bien fondu, vous le passerez pour en ôter les ordures, & vous mettrez ce baume dans un pot verny que vous boucherez bien d'un parchemin, & d'un cuir verny par dessus: & pour bien faire, il le faudroit enfoüir dans un fumier de Cheval, pendant six semaines, & s'en servir selon l'ordre qui suit: & si vous voulez qu'il soit liquide, n'y mettez pas tant de Poix-resine.

Ses vertus. I. Il guerit en vingt-quatre heures toutes blessures récentes, apliqué chaud, ayant premierement lavé la playe avec du vin chaud.

II. Guerit toutes douleurs de tête, appliqué chaud aux temples, & en un linge chaud par dessus.

Recepte contre toutes sortes de playes, & de contusions. Drogues. Prenez d'Huile de noix, demi livre, Storax liquide, demi livre, Gomme Elemi, demi livre, Colophone, quatre onces, Terebentine de Venise, quatre onces, Huile d'Aspic, une once, Cire neuve, demi livre.

Preparation. Mettez-le tout ensemble dans une bassine, faites-le fondre & cuire à feu lent, en remuant toûjours jusqu'à la consistance d'onguent.

Ses proprietez. Elle est fort bonne pour toute sorte de playes, blessures, & contusions: elle guerit les hemorrhoïdes, & les piqueures des bêtes venimeuses: elle est propre aux gouttes, aux apostemes & charbons de la peste: elle apaise aussitôt la douleur.

Recepte contre les contusions. Lors qu'il se fait contusion pour si grande qu'elle soit en quelque partie du corps, particulierement si la partie est charneuse, le remede suivant est souverain.

Prenez de l'Huile rosat & du vin ensemble, oignez-en la contusion: cela fait, apliquez-y le remede suivant; prenez de la cire neuve, la jaune est la meilleure; jettez-là dans l'eau boüillante pour la ramollir, étendez-là sur du linge en forme d'emplâtre, que vous apliquerez sur la partie contusée.

BAUME. Prenez Hypericon qui a la fleur jaune, & n'en prenez que les boutons; car il vaut mieux que quand il est épanoüi, il en faut ôter le vert des boutons & quand vous en aurez demi livre les mettrez dans une phiole avec une livre d'Huile d'olive, & là y laisserez l'espace de six ou sept semaines, & puis mettez le tout en un drap neuf bien net & blanc, & le coulez bien fort, afin que pressant ladite herbe, la substance aille dans l'huile, puis remettez ladite huille dans la phiole; mais quelle soit nette, puis prenez Gomme Elemi une once en poudre & la mettez dans ladite phiole d'huile & la fermez avec de cire bien gommée & de peau par dessus tres-bien liée, afin qu'il ne s'évente, tant plus il vieillit, tant plus il est meilleur; il le faut laisser au Soleil quinze jours, le remuant chaque jour pour mieux mêler ladite Gomme avec l'Huile, & gardez bien que la phiole ne soit pleine de cinq bons doigts prés, car quand ladite Gomme y est mise il bout si fort que la phiole se romproit si elle étoit pleine.

Usage. Il vaut à toutes playes & plus propre aux recentes qu'aux vieilles bien quelles en guerissent bien & la ou il faut une tente, quelle soit toute trempée dans ladite huile; & s'il ni faut point de tente, mettez-y du charpi ou du cotton trempé dans ladite huile & le mettez sur la playe tant chaud qu'on pourra souffrir, & si vous voulez plus abondamment dudit Baume, il faut prendre de l'herbe, huile & gomme à proportion.

BAUME. *Baume incomparable contre toute sorte de plaies profondes ou artificielles, contusions ou dislocations.*

DROGUES. Prenez de vin rouge gros, une chopine, Huile d'Olives, une chopine, Balaustes, c'est la fleur des Grenadiers sauvages, une once, Ecorce de Grenade seche, demi once, Storax deux dragmes, Noix de Ciprés, une dragme & demi, Orcanete, trois onces.

Pour preparer ce Baume. Pilez grossierement toutes ces Drogues: mettez le tout dans un pot avec l'huile & le vin: faites-le cuire à petit feu, jusqu'à ce que tout revienne à la moitié, c'est jusqu'à ce que le vin soit tout consumé, ce que vous connoîtrez si en jettant quelques gouttes sur les charbons, elles s'enflameront sans petiller, du moins beaucoup: que si ces gouttes petillent fort, il faut le laisser boüillir encore: le Baume étant fait, vous tirerez le pot hors du feu, le laisserez demi quart d'heure tout couvert, aprés le passerez dans un linge, le mettrez dans des phioles de verre, ou il se conservera plus de deux ans.

Usage. Si c'est une contusion ou dislocation, oignez-la de ce Baume, saupoudrez-y par dessus de poudre de roses de Provins ou de Mirte. Ensuite apliquez-y des étoupes abbrevées de ce Baume.

Faites la même chose pour les entorses des pieds en envelopant les chevilles, & bandez bien le tout sans trop presser.

Si c'est une plaïe, il la faut laver avec du vin chaud, & la secher avec un linge: & puis y mettrez de ce Baume. Aprés il faut tremper un linge dans ledit Baume & l'apliquer, mettant dessus une feüille de choux rouge, ou autre. Enfin il faut bander la playe sans beaucoup serrer, & la panser deux fois le jour.

Si la blessure offense quelque nerf, mêlez un peu de Terebentine avec ce Baume, & apliqués-le si chaud qu'il se pourra.

Si la blessure penetre dans le corps, ou bien avant dans la cuisse, il faut premierement seringuer la playe avec du vin chaud, la situer d'un côté & d'autre, si elle perce d'outre en outre; puis la seringuer avec du Baume tout chaud; aprés il faut mettre sur le trou une feüille de choux, & ensuite une compresse trempée dans du Baume: enfin la bien bander sans trop serrer.

BAUME. *Baume souverain dont les proprietez sont ci-aprés expliquées.*

DROGUES. Prenez des Roses rouges, une poignée, Feüilles de Pimpinelle, de Sauge, de Mille-feüille, de Baume ou Menthe, de Marjolaine, de Sariette, d'Hysope, de Peschier une poignée de chacun, Vin excellent, une chopine, Huile d'Olive, chopine, Sel commun, une poignée.

Preparation. Mettez le tout à la reserve du Sel dans un pot de terre d'une grandeur convenable: faites-le boüillir jusqu'à ce que le vin soit tout à fait consumé, & qu'il ne paroisse plus que l'huile dans la cuilliere, le tout à petit feu, de peur que les herbes ne se brûlent au fond & remuant

bien souvent : ajoûtez-y sur la fin de la decoction le Sel ; aprés quelques boüillons, passez le tout dans un torchon dont la toile ne soit pas fort épaisse ; & pressez les herbes pour en faire sortir tout le jus.

Proprietez. Il est bon contre la gangréne, brûlure, foiblesse de nerfs, mal de tête, indigestion, colique, paralisie, &c.

Il en faut froter la partie jusqu'à ce que le Baume soit tout-à-fait imbibé dans la chair, chauffant de tems en tems les doigts pour le faire mieux penetrer ; aprés il la faut enveloper avec un linge bien chaud, duquel il faut toûjours se servir sans changer, car il sera meilleur qu'un blanc. Il faut froter la partie malade trois ou quatre fois par jour.

Notez que si vous voulez faire une plus grande quantité de ce Baume, il faut multiplier à proportion, ces herbes, l'huile, le vin & le sel.

BAUME *excellent pour toutes playes, contusions, ulceres, goutes & autres douleurs.*

Prenez des feüilles de Laurier deux poignées, de feüilles d'Aluine, deux poignées, de feüilles de Souci, deux poignées, de petite Sauge, quatre poignées, de Romarin avec la fleur, quatre poignées, de grains de Genevre noirs & meurs, quatre poignées, d'Huile d'Olives, quatre livres & demi, de vin blanc une chopine, de Cire neuve une livre, d'huile d'Aspic trois onces.

Pour preparer ce Baume pilez grossierement les herbes & les grains : mêlez les ensemble ; mettez le tout dans un pot de terre neuf, versez-y dessus l'Huile d'Olives & le vin ; laissez les tremper deux ou trois jours durant, remuant ces matieres avec une cuilliere ou spatule de bois, une ou deux fois le jour : aprés faites boüillir le tout avec un petit feu de charbon dans une bassine ou chauderon, en remuant souvent, jusqu'à ce que le vin soit consumé, & que les herbes commencent à sentir le brûlé. Coulez le tout à travers une toile grossiere, en pressant fortement, remettez la liqueur dans un bassin ; remettez ce bassin sur le feu, & ajoûtez-y la Cire neuve coupée à petits morceaux ; la Cire fonduë, ajoûtez-y l'huile d'Aspic, & remuez bien le tout ensemble sans les faire plus boüillir : gardez ce Baume dans un pot de terre.

Quand vous en aurez besoin, vous en ferez fondre sur une assiete pour en verser dans les ulceres & dans les playes : ou pour en oindre l'endroit des douleurs, & des contusions.

BAUME *artificiel pour plusieurs maladies.* Prenez des racines d'Aristoloche ronde, des racines d'Iris & de Pivoine de chacune deux onces ; des feüilles d'Armoise, de Matricaire, d'Origan, de Calament, de Pulegium, d'Absinthe, de Ruë, de Marjolaine, de Menthe, de Sabine, de Stœchas, de Lavande, d'Hypericon, d'Anet, de Laurier, de Melilot, de Camomille, de Sambuc, de chacune une poignée, Bayes de Laurier & de Genevre de chacun une once : semence d'Agnus Castus six onces, de Coloquinte, une once, de Canelle, de Gingembre, de Geroffes, de Muscade, d'Aloës de chacun trois onces, d'Euforbe une once de Storax liquide deux onces, de la Myrrhe, d'Opoponax, de Bdellium, de Sagapenum de chacun deux onces.

Il faut faire boüillir le tout dans une suffisante quantité d'Huile d'Olives avec une Renard écorché & eventré, & le faire boüillir jusqu'à ce que la chair soit fonduë, & puis vous y ajouterez sur le milieu toutes les dites Drogues. Cela étant tout bien cuit, il le faut couler & presser.

Ce Baume est bon pour la Migraine & les vertiges en l'apliquant chaudement au front, & au dessus des oreilles, & mettre du linge chaud dessus. Pour toute defluxion tombant sur la poitrine, il faut froter chaudement cette partie. Pour les douleurs de Ventre, colique, ventositez, gravelle, suffocation de matrice, apliqué chaudement sur la partie malade. Pour les vers des enfans l'apliquer chaudement sur le nombril. Pour les retractions ou foiblesses de nerfs & l'apoplexie, il faut l'apliquer chaudement aprés de fortes frictions.

Remarquez qu'il faut ajoûter à ce Baume une livre d'huile d'Olive sur la fin, & quatre onces de cire jaune avec de la terebentine.

BAUME *contre les blessures.* Prenez de racine de Chardon beni, & de Valeriane demi once de chacune, feüille d'Hypericum deux onces ; concassez bien le tout, & le faites infuser pendant deux jours dans le vin blanc, puis il y faut ajoûter trois onces de vieille huile d'olive, grains entiers de beau froment une once & demie ; cuire le tout, tant que le vin soit consumé, & d'abord aprés le passer, & exprimer par un linge & ajouter à l'expression neuf onces de terebentine, deux onces d'encens tamisé, puis le faire boüillir un boüillon ou deux, & le garder dans une phiole qui soit bien bouchée. Pour s'en servir il faut laver la blessure avec du vin blanc froid, puis l'engraisser dedans & dehors dudit Baume bien chaud, même en seringuer dedans, & rejoindre les deux extrêmitez de la playe, puis mettre dessus un linge imbu du même Baume bien chaud, & par dessus un autre linge trempé en gros vin rouge & froid, puis les compresses & ligatures seches ; & il guerit les playes simples des coups d'épée, & de couteau en vingt-quatre heures, en façon que la cicatrice de la playe ne paroit aucunement.

BAUME *d'Arceus tres-utile pour la guerison des playes.* Prenez de graisses de Mouton deux onces, de graisse de Porc une once, Gomme Elemi, & Terebentine claire, une once & demi de chacun. Le mêlange en est tres facile, il les faut faire fondre successivement l'un avec l'autre, jusqu'à la consistence d'un liniment : on s'en sert sur les playes comme d'un digestif.

BAUME *excellent pour les playes.* Prenez d'huile d'Hypericum demi livre, de Terebentine de Venise demi livre, de Gomme Elemi quatre once, d'Iris de Florence, d'Aloës deux onces de chacun, de Mastic, Storax, Mirrhe, Sang de Dragon, eau de Vie deux onces de chacun.

Pour le preparer faites fondre la Gomme avec l'huile & la terebentine, détrempés cependant le sang de Dragon & le reste avec de l'eau de Vie ; aprés mêlez tout cela ensemble, & faites le cuire à feu lent, ou bien pendant les grandes chaleurs de l'été, exposés-les aux raïons du Soleil pendant un mois.

BAUME *excellent pour les ulceres des gencives.* Prenez de Mirrhe choisie & de Sucre Candi de chacun parties égales, pulverisez-les & en remplissez le blanc d'un œuf cuit a dur, & coupé par le milieu, liez-le d'un filet, & le suspendez dans une cave, mettant dessous un vaisseau de verre, il en distillera une liqueur ou Baume,

dont on oindra souvent le jour la partie ulcerée.

Observez qu'il faut faire preceder les remedes generaux.

BAUME *naturel fait d'eau d'ormeau en faveur des pauvres.*

La façon de cueillir & de composer ce Baume. Primò. Dans la seve de Juin, fendez l'écorce de la racine de l'ormeau, ou coupez la pointe de ses branches, & les pliez, & y mettez des recipiens; ou bien, cueillez des vessies pleines d'eau, qu'on trouve sur ces arbres, dans ledit tems de la seve de Juin, mettez cette eau dans des fioles de verre double; laissez les exposées au Soleil jusqu'à la fin de la Canicule. Mettez un lit de sel au-dessous des fioles, pour mieux clarifier cette eau, passez-la par un linge delié cinq ou six fois, de cinq jours en cinq jours, à commencer du jour que vous l'aurez ramassée, & vous en servez au besoin, comme est dit ci-dessus. Elle brûle un peu en l'apliquant, comme l'eau de vie; mais la douleur passe incontinent: elle penetre aussi tous les bandages & ligatures, en sorte qu'on en peut mettre des linges moüillez sur les bandages des membres rompus, sans les défaire, & cela dissipera la fluxion, quand elle s'y feroit jettée, le faisant deux fois le jour. Quand on aplique le linge moüillé sur la peau, s'il tient, pour la lever sans rien écorcher, il faudra apliquer dessus un autre linge moüillé dans du vin blanc, ou eau de vie chaude. Ce cataplasme est aussi excellent apliqué sur les membres foibles, ou attaquez de paralisie, ruinatisme, &c.

Secundò. Si cette eau d'Ormeau venoit à vous manquer, prenez la seconde peau de la racine de l'arbre, de la grosseur de deux poingts, concassez le tout; mettez dessus trois chopines de gros vin rouge, mesure de Paris; faites boüillir le tout à petit feu, jusqu'à la diminution des deux tiers; apliquez-le chaudement, il fera presque le même effet que l'eau d'Ormeau. L'experience fait voir des miracles aussi bien que l'eau. La pinte de Paris pese 32. onces.

BAUME *du Samaritain*, ou *de l'Evangile.* Prenez de l'huille commune & du bon vin, parties égales; faites cuire tout ensemble à petit feu dans un pot de terre verni, jusqu'à la consomption du vin; ainsi vous aurez un Baume fait, que vous garderez pour ses usages.

On donne à ce remede le nom de *Baume du Samaritain*, ou *de l'Evangile*, parce que le charitable Samaritain de l'Evangile, aiant trouvé un Miserable couvert de plaïes, & moribond, ne se servit pas d'autres remedes pour sa guerison. On peut préparer ce Baume en tout tems, avec parties égales de bon vin & d'huille d'olive cuits ensemble à petit feu dans un pot de terre verni, jusqu'à l'entiere consomption du vin.

Ce Baume quoique fort simple, n'est pas à mépriser; car on peut s'en servir utilement pour mondifier & consolider les plaïes simples, & sur tout les nouvelles.

BAUME *de pommes de merveille.* Prenez des fleurs, des feüilles, & des fruits de pommes de merveille, de chacun quatre onces; des racines de grande consoude, de langues de serpent, d'aristoloche ronde, & de grande valeriane, de chacun deux onces; de glû trouvé dans les follicules d'orme, du suc d'écrevisses de riviere, des feüilles de pervenche & de sanicle, des sommitez fleuries de mille pertuis & de caille-lait jaune, de chacun une once & demie, & quatre livres d'huille d'olives: aiant pilé tout ce qui se doit piler, & le tout mis dans un vaisseau de verre, son couvert par dessus, vous l'exposerez aux raïons du Soleil d'Eté pendant douze jours, puis vous en ferez la décoction au bain-marie boüillant, jusqu'à la consomption de l'humidité; ensuite vous ferez la colature & l'expression; & aiant bien clarifié l'huile, vous mêlerez parmi demie livre d'huille distillée de la gomme sandaraque, & le Baume sera fait.

On choisira les drogues de ce Baume autant bonnes & nouvelles qu'on pourra les trouver, & aprés avoir bien écrasé au mortier de marbre ceux qui le doivent être, & mêlés toutes ces choses avec l'huile dans un vaisseau de verre, ou de terre verni, étroit d'embouchure, & l'avoir bien bouché, on l'exposera au Soleil pendant douze jours; puis aiant mis le vaisseau dans le bain-marie, on le fera boüillir jusqu'à ce que l'humidité des drogues soit à peu-prés consommée; aprés quoi on coulera & exprimera fortement les matieres; & aiant bien separé l'huille de ces feces, on y incorporera demi livre distillée de la gomme sandaraque, & le Baume sera fait. Il doit être gardé dans une bouteille de verre, forte & bien bouchée.

Il est fort estimé pour la guerison de toutes sortes de plaïes, & particulierement pour celles de toutes les parties nerveuses, & pour guerir les brûlures. Il apaise les douleurs des hémoroïdes, réünit & consolide les fentes des mammelles, sur tout si on y ajoûte tant soit peu de camphre. Il efface les cicatrices de la peau, étant mêlé avec l'huile d'œufs.

BEC

Instruction necessaire pour prendre les Beccasses.

LES BECCASSES arrivent ordinairement en nos contrées vers le milieu du mois d'Octobre, & s'en retournent au mois de Mars. Elles vont & viennent sans s'arrêter plus de huit ou dix jours en un même lieu, & si elles s'y arrêtent davantage, c'est qu'elles ont été blessées, ce qui les fait apareiller; elles ne volent jamais de jour, si quelques bestiaux ou personnes ne les y contraignent, & font leur retraite dans les bois épais, ausquels il y a des espaces clairs, qui sont de côtez & d'autres; elles demeurent toute la journée dans le bois, cherchant à manger des vers de terre qui se trouvent sous les feüilles des arbres & des taillis. Quand la nuit aproche, elles sortent du bois, & vont chercher les eaux & les prairies pour boire & laver leur bec, qu'elles ont tout plein de terre, parce qu'elles le fichent dedans pour en tirer les achées ou vers; elles passent ainsi toute la nuit jusqu'au matin, que le jour commence à paroître, alors elles s'envolent dans les bois; quand elles volent, elles cherchent les lieux ombrageux, & se détournent de loin pour côtoïer quelque bois de haute futaye, afin de se cacher & mettre à l'abri du vent: si elles veulent entrer dans le grand bois, ou passer de l'autre côté, elles le suivront toûjours d'un vol bas, jusqu'à ce qu'il se rencontre une clairiere pour passer au travers, parce qu'elles n'aiment pas à voler haut, & n'oseroient voler parmi les arbres, à cause qu'elles ne voient point devant, non plus que les lievres: c'est pour-

quoi on les prend facilement avec des filets tendus au long des forests, ou bien dans les clairiers, qui se rencontrent à l'entour, les filets pour les prendre & les autres oyseaux dont il sera parlé dans la suitte seront faits de la maniere dont il sera parlé dans le mot de filet.

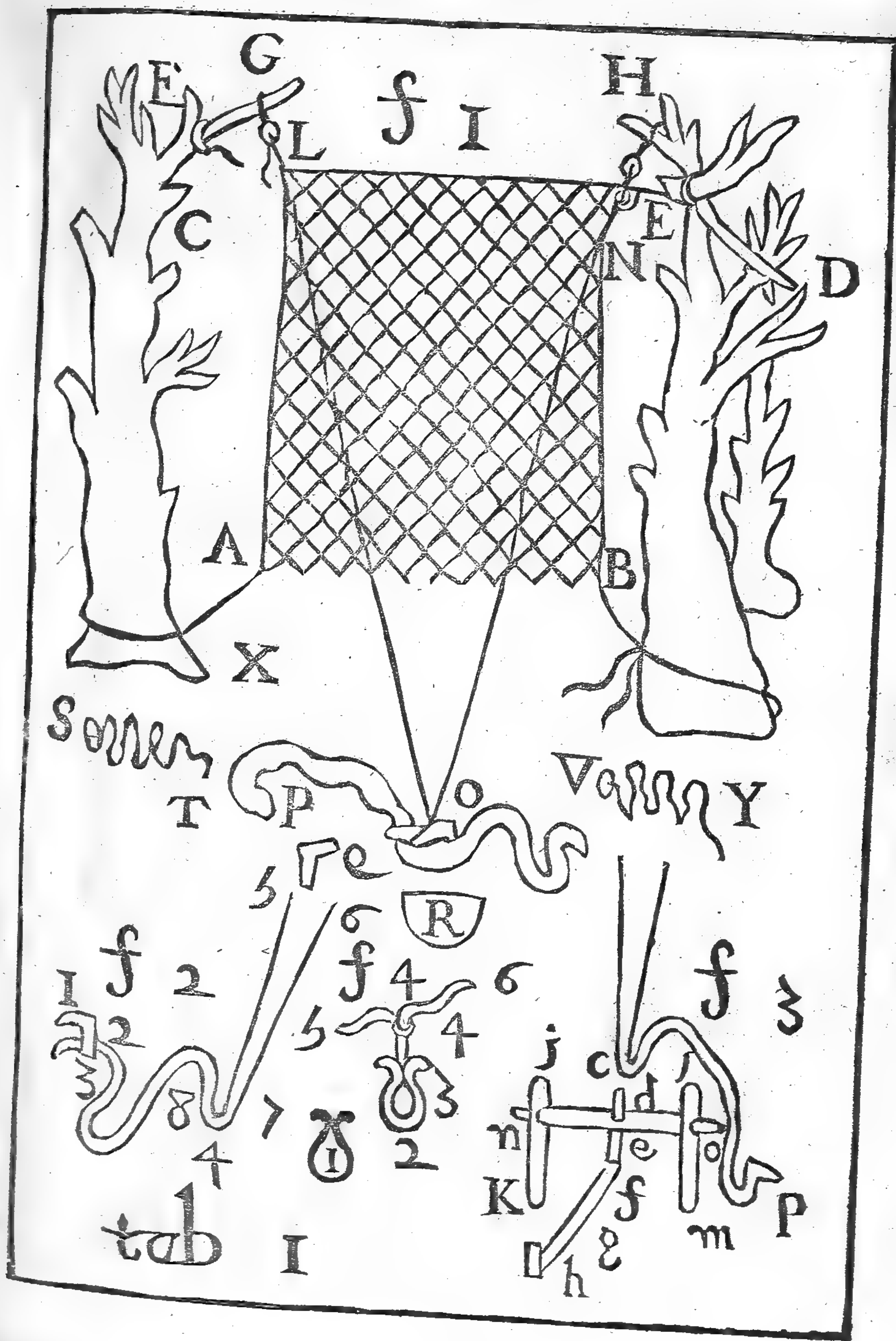
Des clairiers ou passées pour prendre des Beccasses. Dans les Païs où il y beaucoup de bois, les pantieres sont de bon revenu, puisque l'on peut prendre quelquefois pour un jour plus d'une douzaine de Beccasses ; si vous avez nombre de bois taillis, & proche de là un bois de haute fûtaye, ou seulement une rangée de grands arbres ; ne negligez pas d'y faire une pantiere, ainsi qu'il vous est montré par la premiere figure de la premiere Table, suposez donc que vôtre fûtaye ou rangée d'arbres soit longue de trois cens pas ; plus ou moins, dans quelque endroit vers le milieu, comme par exemple aux lettres A. B. coupez des arbres au travers, en sorte qu'il y ait une espace de six ou huit toises entre l'arbre A, & celui B, & que la place soit bien nette, sans arbres, souches, buissons, bois, ni pierres, d'environ six toises en quarré, aprés cela vous ébrancherez les deux arbres A. B. du côté que doit prendre le filet, lequel s'y pourroit acrocher en décendant, il faudra ensuite avoir deux grosses perches, desquelles on en atachera une au haut de chacun des deux arbres ; de façon que le gros bout étant fendu ainsi que C. D. soit fiché sur une branche, & que le milieu E. F. en porte une autre, à laquelle on l'atachera avec une rote ou lien de bois, de sorte que les bouts G.H. où il y a quelque crochet, ou fourchu, panche sur la passée, afin d'éloigner un peu le filet des arbres. On aura toûjours bonne provision de poulies ou boucles de verre, grosses comme le doigt, qui sont faites de la forme representée par la quatriéme figure, vous en mettrez un à chaque bout de perche G. & H. les ayant auparavant garnies d'une corde grosse comme le petit doigt, que vous lierez autour des deux branches de la poulie qui sont marquées du chiffre 3. & ayant fait un nœud tout proche ; faites-en un autre à quatre doigts plus loin au lieu marqué 4. laissant deux bouts de la corde 5. & 6. longs d'environ un pied chacun pour prendre la poulie au bout de chaque perche, comme elles se voyent côtées des lettres I. L. & on les met justement proche les fourchus des perches G.H. ces fourches ou crochets, servent pour garder que les poulies ne baissent plus bas que le lieu où on veut qu'elles demeurent, ces boucles de verre étant ainsi atachées, il faudra que l'homme avant que de décendre passe en chaque poulie une ficelle, dont les deux bouts seront au pied de l'arbre, afin de passer en leur place d'autres cordes plus fortes quand on voudra tendre le filet ; & pour n'avoir pas la peine de monter en haut toutes les fois qu'il faudroit tendre, vous y pourrez aussi bien mettre les grosses cordes du commencement comme les ficelles ; mais vous ne serez pas asseuré de les y retrouver comme les ficelles, qui ne valent pas la peine d'être dérobées, il ne reste plus à parfaire le lieu de la pantiere qu'une loge pour retirer celui qui attendra les Beccasses à venir, il n'importe pas de quel côté on la fasse, pourveu qu'elle soit droit à droit, & éloignée du milieu du filet de six ou huit toises, comme au lieu marqué de la lettre R. cette loge sera seulement de cinq ou six branches de taillis entre-lacez les uns dans les autres de la hauteur d'un homme, & toute couverte du côté du filet, afin d'y avoir la vûë lors qu'il sera tendu ; il y aura pour siege un peu de chaume, ou de fougere, & à trois ou quatre pieds de là, tirant vers le filet, un bon crochet de bois, O. & P. piqué en terre avec force au lieu Q. pour y passer le bout des cordes du filet, ainsi la passée sera en état d'y pouvoir tendre.

Comme les paysans prennent les Beccasses dans les bois avec des lacets. Les paysans qui se mêlent de colleter les bois pour prendre des Beccasses, n'y perdent pas leur tems, puisque les lacets étant une fois tendus, ils n'ont la peine que d'y aller voir le soir sur les quatre heures ; celui qui exerce ce mêtier fait provision de plusieurs douzaines de collets, plus ou moins, selon l'endroit du bois où il y a des Beccasses, ces collets sont faits de six brins de crin de cheval bien longs, & cordez ensemble, avec une boucle coulante, à un bout, & à l'autre un gros nœud, qui fait passer dans le milieu d'un bâton, fendu avec la pointe d'un coûteau, il s'ouvre, & on y fait entrer le brin ou bout du collet de crin, puis l'on fait le nœud qui le tient arrêté, & l'empêche de passer par cette fente ; ce bâton est gros comme le petit doigt, & long d'environ un pied, pointu par un bout pour le piquer en terre. Ce lacet ainsi ataché à chacun un piquet, il les met dans un sac tout empaquetez, & s'en va dans les bois taillis les plus feüillus, reconnoître s'il y a des Beccasses, ce qu'il voit par les feüilles qui sont à terre, lesquelles sont rangées de côté & d'autre par les Beccasses qui trouvent des vers dessous, il le connoît encore par leurs fientes, qui sont des foirards grisâtres, grands comme la main. Quand le paysan est asseuré qu'il y a des Beccasses en ce lieu-là, il fait une grande enceinte autour comme environ quarante ou cinquante pas de large, laquelle vous est representée dans la troisiéme Table par la septiéme figure : ce n'est autre chose qu'une petite haye haute de demi pied, qu'il fait entre les souches du taillis, par exemple, suposez que les branches marquées des lettres A. B. C. D. E. soient autant de souches, il fait la petite haye avec des brins de genest, ou autre bois, d'une souche à l'autre ; & laisse au milieu une voye, où il n'y a que la passée d'une Beccasse, comme sont F. G. H. I. si bien que la Beccasse, qui se promene dans le bois cherchant à manger, trouve cette petite haye, la suit jusques à ce qu'elle rencontre une passée ; car jamais elle ne s'envole, c'est pourquoi le paysan y pique un lacet qui est ouvert en rond, & couché à plate terre, suporté sur quelques feüilles, de sorte que la Beccasse passant par dedans la passée, emporte le collet ou lacet avec les pieds, lequel se ferme & la saisit. La forme de ce lacet tendu est representée par les lettres H. I. si quelquefois en vous promenant dans les bois, vous y rencontrés de ces lacets, faites-y guêter depuis midy jusques au soir, vous y attraperez les colleteurs, & si parmi ces collets il s'y en rencontre qui soient élevez à cinq ou six pouces haut de terre, tels que sont ceux marquez des lettres F. G. c'est signe que les perdrix frequentent en ce lieu-là, & que les paysans les vont prendre, d'autres colleteurs font dans leur enceintes plusieurs hayes de travers & quelques-unes au dehors, afin que les oyseaux

PREMIERE PLANCHE

DES CLAIRIERS OU POSTEES POUR PRENDRE DES BECCASSES.

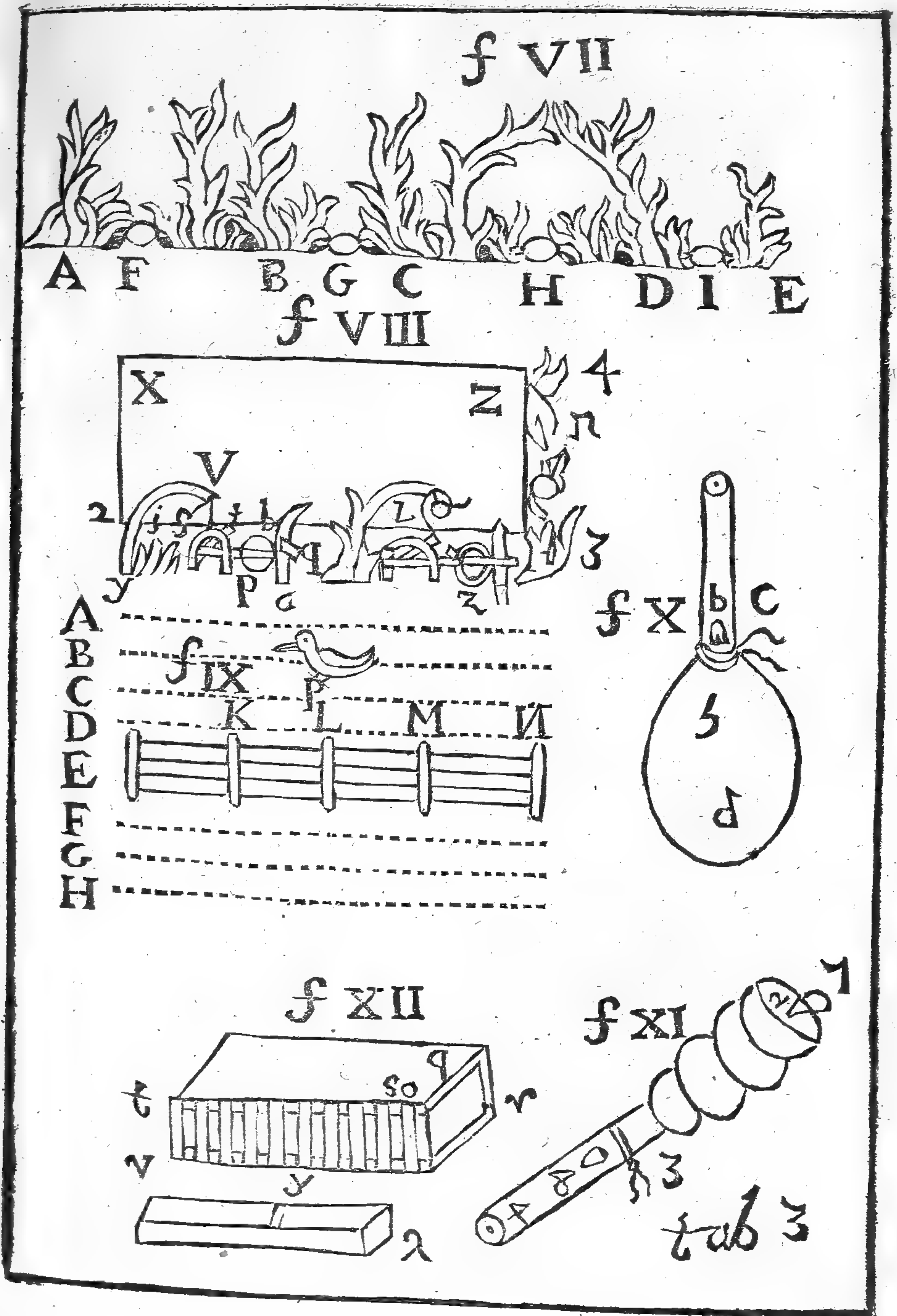
Table 1. Page 100. I. Partie du I. Tome.

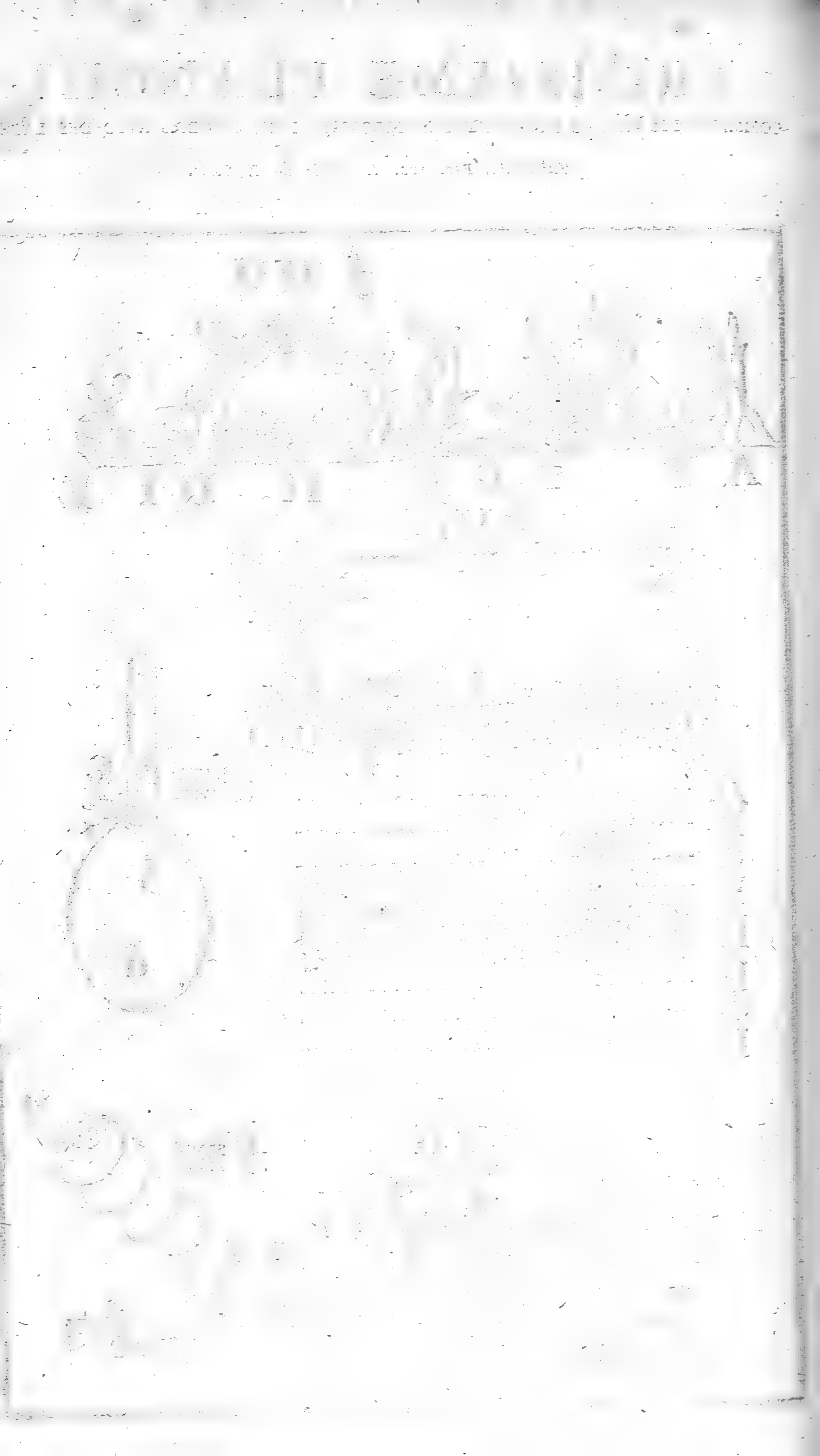


TROISIÈME PLANCHE.

COMMENT LES PAISANS PRENNENT DES BECCASSES DANS LES BOIS AVEC DES LACETS.

Table III. Page 100. I. Partie du I. Tome.





oiseaux se prennent plus promptement ; on a diverses fois rencontré des Perdrix & des Beccasses prises de cette façon.

Comme les Paysans prennent les Beccasses au long des eaux. On a dit au premier Chapitre comme les Beccasses vont la nuit au long des fontaines, à cause qu'elles ne gelent point. Le Paysant qui se mêle d'en prendre, ne s'oublie pas d'aller les matins au long des ruisseaux, fontaines, marais, & fosses qui sont à l'abri dans les bois, pour voir s'il y a eu des Beccasses la nuit précedente ; car elles ne manquent gueres d'y retourner aprés, si elles y ont été une fois : c'est pourquoi il y tend des rejets, qu'il appelle ainsi, parce que ce sont des brins de bois, qui étant ploiez, se redressent d'eux-mêmes. La maniere de les tendre se voit par la 8. figure de la troisiéme table, suposez que le quarré long marqué de la petite lettre h, soit une fois pleine d'eau où vont les Beccasses, & que leur abord soit du côté designé par les chiffres 2. 3. 4. le Paysan ferme tout autre lieu par où les Beccasses peuvent aborder depuis 2. x. jusqu'à z. avec des genets, ou autre bois, & fait au plus bel abord une petite haye y. p. 2. 3. m. n. haute de cinq ou six pouces, qui est proche de l'eau, comme environ demi pied, laissant à cette haye des espaces, ou certaines passées qui sont éloignées les uns des autres d'environ cinq ou six pieds, plus ou moins, selon l'étenduë du lieu ; ces passées sont marquées des lettres p. 3. m. n. ausquelles il tend des colets & lacets en cette sorte. Il pique sur le bord de la passée un bâton a. haut de terre de cinq pouces, & moins gros que le petit doigt ; & à l'autre bord de cette passée, à demi pied d'espace, un petit arçon s. élevé haut de terre de trois ou quatre doigts, qui fait comme une porte ronde, regardant le bâton ou piquet a. puis il y a une petite marchette, qui est un crochet de bois plat, long de sept ou huit pouces, aiant une coche proche du bout r. lequel crochet se met au bâton a. & l'autre bout prend sous l'arçon ; il prend encore une verge de bois de coudrier, ou de quelque autre bois, qui étant ploié, se redresse de lui-même ; laquelle verge est de grosseur du doigt, & longue d'environ trois pieds, qu'il pique dans la petite haie, à deux ou trois pieds loin de la passée ; il attache au petit bout v. une fiscelle longue de demi pied ; au bout de cette fiscelle, est noüé un lacet de crin de cheval, avec un petit bâton coupé par les deux bouts, & fait en coin à fendre du bois. Le Paysan fait ploier ce rejet, & passe le lacet p. par dessous l'arçon, faisant passer aussi le bout du petit bâton, il l'arrête sous le bord s. de l'arçon, & levant la marchette, fait entrer l'autre bout du bâton dans la coche r. tient par ce moien là machine en état, puis il étend en rond le lacet p. par dessus la marchette, qui doit tenir si peu, qu'une Beccasse voulant passer, & posant le pied sur la marchette, fasse détendre le rejet ; de sorte que le lacet y prend l'oiseau par le pied. D'autres atachent à la marchette un petit cercle, afin que la Beccasse ait plus d'espace pour mettre le pied, & faire joüer le rejet ; car il peut arriver qu'elle ne marchera pas dessus en traversant la passée ; cette seconde façon de rejet avec le cercle à la marchette, vous est representée par la lettre z. D'autres se servent de colets qu'ils ajustent, comme on a montré au Chapitre precedent, & qui sont marquez dans la figure par les lettres m. n. On peut se servir des rejets, & des collets & lacets au même lieu où on tendra proche de l'eau.

BECCASSES. La maniere d'acommoder les Beccasses, est d'abord de les plumer, & de leur passer le bec à travers le corps par les côtez, sans les vuider ; aprés quoi on les pique de lard fort proprement pour les mettre à la broche : étant embrochées, on pose sous elles dans la lechefrite des rôties pour en recevoir le degoût qui en tombe. Aprés qu'elles sont rôties, on y fait une sauce avec orange, sel, poivre blanc, & une ciboulette.

BECCASSES *en ragoût.* Pour faire un bon ragoût de Beccasses, on s'en sert lorsqu'elles sont à demi cuites, puis on les coupe en pieces, pour les mettre dans une casserole avec du vin, des capres & des champignons ; le tout assaisonné de sel & de poivre ; aprés quoi on les laisse boüillir jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite ; pour être servies, aprés y avoir pressé un jus d'orange.

BECCASSINES. On aprête les Beccassines de la même maniere que les Beccasses, lors qu'on les veut faire rôtir : mais quand on souhaite les manger en ragoût, on les fend en deux sans les vuider, supposé qu'elles soient à demi cuites à la broche, puis on les passe à la poële avec du lard fondu, sel, poivre blanc, & un peu de ciboule ; & faisant aprés cela distiler un jus de champignons dans ce ragoût, avec un peu de citron, on le sert lorsqu'il est cuit, pour le manger tout chaud.

BECFIGUES. Pour aprêter des Becfigues, on se contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds, & à mesure qu'ils cuisent à la broche, on les saupoudre de croute de pain rapé avec du sel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

BEG

DU BEGAYEMENT. Le Begayement est une convulsion de la langue qui est naturelle, ou accidentelle : naturelle quand il vient de naissance par un vice propre de langue, ou de ses ligamens.

Accidentelle, lorsqu'il succede à l'apoplexie, ou à la paralysie.

Le Begayement de naissance, s'il ne se guerit étant dans l'adolescence, dure toute la vie, & cause d'ordinaire de fâcheuses diarrhées.

Pour guerir cette indisposition, les remedes sont generaux, une maniere de vivre qui desseche doucement cette grande humidité ; aux enfans, il faut leur faire un cautere, & leur appliquer sur la suture une emplâtre dessicative ; entr'autres l'on se servira de l'emplâtre de betoine, ou de celui-ci : Prenez demie once de fleurs de Camomille, autant de Marjolaine, ou de Gingembre, trois dragmes de graines de Moutarde, de racines de Piretre, & des feüilles de Laurier, deux dragmes de gomme Opoponax, & de castor ; pilez tout ensemble, en suite faites fondre une once de cire jaune, avec quatre onces d'huile d'olive ; étant hors du feu, mêlez vos poudres, & en formez une masse d'emplâtre, pour s'en servir comme il est dit.

L'on pourra pour toutes sortes de personnes se servir à l'exterieur du rest, d'huile de castor, ou de ruë, ou de terebentine, ou de sauge, ou

l'on aura recours aux remedes qui sont ordonnez à la paralysie, tant pour le dedans, que pour le dehors.

BEN

BENEFICIERS. *Les Beneficiers ne peuvent réüssir, être benis de Dieu, ni se sauver, s'ils ne considerent, & n'observent ce qui suit.*

I. S'ils sont entrez dans les Benefices, ou pour paroître avec une pompe toute seculiere, & vivre dans un luxe prophane, qui consomme la plus grande partie des revenus de l'Eglise tres-indignement, dont elle gemit depuis si long-tems; & que les Canons & les Peres condamnent avec tant de force; où aiant pour but & pour motif, même le seul necessaire à leur entretien, selon la discipline & les bornes de la modestie Ecclesiastique; car si le premier est horriblement criminel, le second l'est peu moins. N'est-ce pas un étrange renversement, dit S. Bernard, ce Pere si zelé pour la sainteté du Clergé, & si éclairé dans la dispensation des biens de l'Eglise, que de chercher un Benefice dans la vûë d'avoir le necessaire dans la vie; c'est prêcher pour vivre, c'est acheter un bien de la terre aux dépens des richesses du ciel, c'est faire servir le spirituel au temporel, c'est raporter la fin aux moiens, au lieu que les moiens ne doivent être que pour la fin; & qui peut être si aveugle, que de ne pas sçavoir que nous ne devons pas servir Dieu & son Eglise pour vivre & subsister? mais que nous ne devons vivre que pour rendre service à l'un & à l'autre.

II. S'ils ont desiré quelque Benefice, présumant qu'ils y feroient beaucoup de bien, & que leur conscience seroit en repos, de ce qu'ils ne le demandoient pas, quoique ce fut par un mouvement d'ambition ou d'avarice.

III. S'ils ont permuté ou changé leur Benefice pour en avoir d'autres, sans une cause fondée sur le besoin & l'utilité de l'Eglise, les translations & les permutations aiant toûjours été odieuses, & condamnées par les Conciles; car on ne change jamais, que pour avoir un Benefice plus commode, plus riche, ou plus honnorable.

IV. S'ils n'ont point obtenu quelque Benefice par faveur, fraude, ou violence, au préjudice d'un autre qui en étoit légitimement pourvû; car alors ils y sont intrus, & obligez à la restitution des fruits qu'ils y ont reçûs.

V. S'ils n'ont point caché, ou aidé à cacher le corps de quelque Beneficier mort, ou s'ils ont prévenu le tems de sa mort, pour avoir celui de faire admettre la resignation à Rome; outre les peines de Droit, leurs provisions sont nulles, & les Ordonnances des Rois le défendent, à peine de privation de tout droit possessoire aux Benefices. Or personne n'est si peu instruit, qu'ils ne sçachent que l'Eglise veut que les Ordonnances des Princes Souverains nous servent de loi, & aient la même force que les Canons, quand elles n'y sont pas contraires.

VI. S'ils ont permuté un Benefice avec quelque Beneficier à l'extrémité de sa vie, & qui ne sçavoit plus ce qu'il faisoit, cette permutation est nulle, ne se faisant que pour frustrer le Collateur, & le Malade n'étant pas censé avoir une liberté suffisante de volonté, ni d'esprit.

VII. S'ils ne sont point entrez dans quelque Benefice en vertu d'un grade, ou titre de Gradué qu'ils ont obtenu par argent, ou par faveur, & pour lequel ils n'avoient pas la capacité requise: car alors la collation est nulle, & ils sont obligez à la restitution, même des fruits reçûs.

VIII. S'ils ont pris quelque dignité, Chanoinie, ou autre Benefice, qu'ils n'étoient pas en état de servir dans l'an, faute d'avoir l'âge & les autres conditions.

IX. Si, aiant été pourvûs de quelque Abbaye, même Commendataire, ils ont pris les ordres sacrez, s'ils ne les avoient déja; quelques Conciles du Siecle dernier les obligent non-seulement d'être Prêtres, mais veulent aussi que leur maniere de vivre soit encore plus étroite que celle des Prêtres Seculiers. Ces Conciles suposent qu'ils soient apellez au Sacerdoce, qu'ils soient en état d'y faire leur salut, & d'y servir l'Eglise; car sans cela, il vaudroit mieux qu'ils ne fussent point Prêtres, que de l'être indignement, la Charge d'Abbé ne leur donnant pas droit de l'être, & ne pouvant supléer à la vertu & à la science, dont on a besoin pour entrer dans les Ordres sacrez.

X. S'ils ont évité par finesse, ou autrement, l'examen qu'ils étoient obligez de subir pour entrer dans quelque Benefice, ou s'ils ont suposez d'autres à leur place; leurs provisions étant nulles, & eux excommuniez, & inhabiles à posseder aucun Benefice.

XI. S'ils ont obtenu des Provisions de Rome pour éviter l'examen de l'Evêque, à cause de leur incapacité, cela ne suffisant pas: car outre que leur incapacité seule les en rend indignes, il y a clause expresse dans les Provisions de Rome, qui porte, que l'Ordinaire est commis pour juger, si le Pourvû est digne de Benefice.

XII. S'ils ont plusieurs Benefices, quoi qu'un seul de ceux qu'ils possedent, soit suffisant pour leur entretien honnête, les Conciles les ont toûjours condamnez d'avarice, d'espece de trafic, & de gain honteux; mais particulierement celui de Trente, qui fait deux sortes de Decrets sur cette matiere.

XIII. S'ils ont demandé des dispenses pour tenir plusieurs Benefices sans cause raisonnable, qui ne peuvent être que l'utilité, ou la necessité de l'Eglise, car la pluralité des Benefices, sans une cause raisonnable est contre le droit Divin & moral. Ces Dispenses, dit le Cardinal Caïetan, n'excusent pas le peché mortel, à cause que le Pape les a données, parce que la dispense du Pape ne tombe que sur le droit positif, & non sur le droit Divin & moral, & que la pluralité des Benefices sans une cause raisonnable est contre le droit Divin & moral, selon lequel les biens de l'Eglise doivent être distribuez avec justice à ceux qui font partie du Corps de l'Eglise; c'est pourquoi, ajoûte-t'il, on ne doit point absoudre un homme qui croit être en sureté de conscience, parce que c'est l'ordinaire presque de tout le monde d'agir ainsi, ou parce que le Pape a donné dispense, qui est, dit-il, une dissipation; ainsi encore que l'on soit pourveu d'un Benefice par des voyes Canoniques, si on y entre par le peché, comme on fait, quand c'est contre les Regles de l'Eglise, on ne laisse pas d'être Criminel devant Dieu.

XIV. S'ils ont resigné quelque Benefice à leurs Neveux, parens ou amis, en consideration particuliere de l'amitié ou parenté, plûtôt que de l'utilité de l'Eglise.

XV. S'ils ont entretenu leurs parens des biens d'Eglise, pour les faire vivre au dessus de leur condition, ou pour les avancer dans le monde, dans les Charges ou Emplois : leur étant deffendu tres-expressément, particulierement par le Concile de Trente, de ne leur donner, si ce n'est en leur pauvreté, c'est-à-dire, pour le necessaire de la vie, & non de l'état, sur tout lors qu'il est au dessus du commun.

XVI. S'ils ont employé les revenus Ecclesiastiques conformement à leurs obligations; sçavoir à l'entretien des Eglises de leurs Benefices, & dépendances qui sont de leur obligation, tant des Bâtimens que des Ornemens necessaires. 2. aux pauvres, 3. à leur nourriture & entretien modeste, selon leur condition Ecclesiastique & non pas selon le luxe & la vanité du monde.

XVII. S'ils ont resolu de donner à leurs parens aprés leur mort, ou durant leur vie, les épargnes des revenus de leurs Benefices, leur étant deffendu & ne le pouvant sans en rendre un compte terrible au jugement de Dieu, puisque ce n'est pas leur bien; mais celui des pauvres : car comme disent les saints Peres, les Beneficiers ne sont que les Ministres & les Dispensateurs & non pas les Maîtres & les Possesseurs proprietaires de leurs revenus.

XVIII. S'ils ont fait amas d'argent ou autres biens par esprit d'avarice, étant une convoitise damnable & criminelle à tout Chrêtien, mais sur tout aux Ecclesiastiques.

B E R.

BERGER. Il faut en Eté que le Berger se leve toûjours de grand matin; qu'il méne son Troupeau à la fraîcheur, & qu'il ait soin de le conduire dans les bons endroits & pâturages; qu'il ait un bon chien, pour bien ramener ses Moutons lors qu'ils vont dans les bleds ou dans quelque autre heritage défendu : qu'il soit toûjours actif & vigilant, & prenne bien garde au Loup dans la rive des bois : qu'il ait soin d'avoir toûjours de bons Beliers pour couvrir ses brebis, & lorsque quelqu'une veut faire son agneau, il faut qu'il sçache lui aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tuë point son agneau, ou ne lui fasse mal, & qu'il le raporte au logis, lorsqu'il se retire : il doit aussi leur faire ou faire faire de bonne litiere, & les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fourages en tems d'hyver : & pour empêcher & ôter le venin de sa bergerie, enterrer un crapaut tout vif au milieu; s'il y a quelques brebis malade de quelque dangereuse maladie, il doit d'abord l'ôter de son Troupeau, de peur qu'elle ne le gâte; & la panser & medicamenter suivant qu'elle en a besoin.

B E T.

BETES-RAVES. Ce sont des plantes annuelles, qui ne viennent que de graine, on en replante rarement; on les seme au mois de Mars, soit en plein champ, soit en bordures, & il les faut semer fort claires, ou au moins, si elles ont levé trop druës, il les faut éclaicir beaucoup, autrement elles ne deviennent pas belles : Elles demandent une terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge; elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin de l'Automne, & tout l'Hyver. Pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars, quelques unes de celles de l'année precedente, qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille au mois d'Aoust & de Septembre.

BETES-RAVES. On les seme à la mi-Mars, à 6. ou 8. pieds, ou un pied prés les unes des autres, ou on les plante dans cette distance; elles demandent une terre bien minée & labourée d'un bon fer de Beche & bien fumée.

La teinture sert beaucoup pour donner couleur au vin, à la genevrete, & à diverses autres liqueurs; pour cét effet, prenez un Chauderon que vous aurez rempli d'eau, vous la ferez chauffer, cette eau étant prête à boüillir, mettez-y vos Bêtes-Raves coupées, comme quand vous les mettez en salade, cette eau ayant boüilli un moment, mettez à bas ce Chauderon, couvrez-le un jour & une nuit, retirez ensuite les Bêtes-Raves & en portez l'eau dans le tonneau, cette eau teinte en rouge donnera couleur au reste.

Pour aprêter les Bêtes-Raves, il faut d'abord soigner de les faire cuire, ou dans l'eau ou bien dans le four, ou sous la cendre, cela étant fait, on leur ôte la peau, puis on les coupe en roüelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, vinaigre & sel; ou passées à la poêle avec du beurre, & lorsqu'on les croit assez frites, on y met un oignon en roüeles, qu'on fait aussi cuire pour ensuite être servies aprés y avoir mis poivre, sel & vinaigre.

BETOINE. La Betoine produit sa tige menuë & quarrée, haute d'une coudée & quelques fois davantage. Ses feüilles ressemblent à celles du Chêne & sont molles, odoriferantes & dentelées tout autour; les plus grandes sont auprés de la racine; elle produit sa racine en forme d'épi à la cime de la tige, comme la Sariete : on cueille ses feüilles que l'on fait secher pour s'en servir, ses racines sont comme celles d'hellebore; elle naît dans les prez, collines & lieux humides, qui sont à l'ombre; elle fleurit en Juin & Juillet.

Ses vertus sont admirables presque pour tous les maux interieurs du corps, prise en qu'elle maniere que ce soit, elle est bonne contre le venin, jaunisse, epilepsie, paralysie & sciatique. De la Betoine dans du vin blanc apaise les douleurs de reins, ses feüilles pilées & apliquées en forme de cataplâme agglutissent subitement les playes de la tête, un cataplâme de ses feuilles avec graisse de porc fait supurer les froncles & autres apostemes; ses feuilles pilées avec peu de sel, guerissent ulceres cavées & chancres.

B E U.

BEURRE. *La maniere de le faire:* On ne sçauroit trop ici recommander la propreté & dûssent toutes les salopes s'élever contre moi; on dira qu'elles sont plus propres à nettoyer les étables qu'à gouverner du lait : ainsi que la mere de famille charge de ce soin les servantes qu'elle connoîtra avoir la propreté le plus en recommandation; sitôt qu'on veut faire le Beurre, on jette la Crême dans une barate, qu'on a bien lavée d'eau, puis on la bat jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que le Beurre s'épaississe, quelque fois auparavant d'en venir là, il donne occasion de s'impatienter & de jurer contre lui, joint à cela qu'il

ne faut guere pour broüiller la tête d'une femme, ainsi lorsque par son trop de lenteur a être fait, le Beurre oblige ce sexe à murmurer trop fortement, on se servira des moyens que voici pour l'avancer. Le moyen pour faire promptement le Beurre; les trop grandes chaleurs empêchent quelque fois que le Beurre ne se prenne promptement; c'est ce qui fait que pour l'obliger de se prendre plûtôt qu'il ne feroit, on se sert de ceux-cy. Prenez du lait tout chaud tiré de la Vache, avant qu'il soit refroidi & en mettez dans la barate une juste quantité, & vôtre Beurre se prendra bientôt; ou bien si c'est en hyver, approchez la barate du feu, mais non pas si prés que le lait se puisse cuire, cela l'échaufera & obligera le Beurre de se prendre dans peu de tems. D'autres jettent dans la barate une piece d'argent pour hâter le Beurre, & d'autres marmottent des paroles qu'ils croïent contribuer beaucoup à faire prendre le Beurre bientôt: quand on sçauroit ces paroles, & que l'on croiroit avoir leur effet dans une pareille occasion, on ne devroit point s'en servir, n'étant que pure superstition. Le Beurre étant fait, bien lavé & accommodé comme il faut, on le serrera dans un lieu fort propre, & hors des insultes des chats & des autres animaux, qui le peuvent gâter, jusqu'à ce qu'on le destine, ou pour la provision de la maison, ou pour l'envoyer au marché. Beurres differens; il y a des Beurres de plusieurs couleurs, & de plusieurs saisons, le jaune est le meilleur de tous, on entend celui qui a naturellement cette couleur, car pour celui qu'on a teint avec des barbotes, outre qu'il trompe la vûë, c'est que bien souvent il n'est point agreable au goût; ainsi on avertit ceux qui achetent du Beurre, de ne s'en point râporter tout à fait à la couleur; mais d'en goûter, avantque d'en faire l'achat; ce n'est pas qu'il ne soit aisé aux gens versez dans ce negoce, de distinguer la couleur jaune naturelle du Beurre d'avec celle qu'on lui a donnée avec ces barbotes, celle-cy étant d'un jaune bien plus foncé que l'autre, il en est encore d'un jaune pâle, celui-là n'est pas mauvais, mais il ne vaut pas le premier; pour celui qui est de couleur blanche, il n'est ni si agreable au goût, ni si profitable que les precedens, provenant d'un lait qui n'a nulle graisse, & qui n'est bon qu'à faire de la soupe aux Domestiques. Le Beurre du mois de May est toûjours celui qui a le plus de goût, & qu'on estime le plus, celui d'Eté tient le second rang, & les autres vont ensuite; on se sert de Beurre qu'on apelle battis en bien des endroits, on s'en sert, dis-je, pour le commun.

B I L.

BILAN, est un état de ce qu'on doit & de ce qu'on a reçû.

Lyon donne la loi pour le prix du change à toutes les places des principales Villes de l'Europe, excepté à Plaisance, & il y a en ladite Ville quatre Foires l'année, que l'on apelle *Païemens*; sçavoir.

Le Païement des Rois, qui commence le premier Mars, & dure tout le mois.

Le Païement de Pasques, qui commence le premier Juin, & dure tout le mois.

Le Païement d'Aoust, qui commence le premier Septembre, & dure tout le mois.

Et le Païement de Toussaint, qui commence le premier Decembre, & dure aussi tout le mois.

C'est une chose admirable que de voir la maniere avec laquelle les Banquiers, & les Négocians de Lyon font des acceptations, & les Paiemens les uns aux autres des Lettres de Change, qui retirent, & remettent de toutes les Places de l'Europe, paiables dans les Paiemens: car il se paiera quelquefois en deux, ou trois heures de tems un million de livres, sans débourser un sol. Cela est assez surprenant à ceux qui ne sçavent pas comment se font ces Païemens, il ne sera pas hors de propos de le dire en ce lieu.

L'ouverture de chaque Paiement se fait le premier jour du mois non Ferié, de chacun des quatre Païemens, sur les deux heures de relevée, par une Assemblée des principaux Négocians de la Place, tant François qu'Etrangers, en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence, du plus ancien Echevin, en laquelle Assemblée commencent les Acceptations des Lettres de Change paiables dans le Païement, & continuent jusques au sixiéme dudit mois inclusivement; aprés quoi les Porteurs de Lettres peuvent les faire protester faute d'Acceptation pendant le reste du courant du mois.

Autrefois les Acceptations n'étoient que verbales, & ne se faisoient point par écrit: mais les Banquiers & Négocians portoient sur la Place un petit livre qu'ils apellent *Bilan des Acceptations*, ils y écrivoient toutes les Lettres de Change qui étoient tirées sur eux, & qui leur étoient presentées par ceux qui en étoient les Porteurs. Leur Acceptation n'étoit autre chose, que de mettre une croix à côté de la Lettre qu'ils avoient registré dans leur Bilan qui signifioit accepté; mais s'ils vouloient déliberer, s'ils accepteroient une Lettre ou non, ils mettoient un V. qui signifioit veu, & ne la voulant pas accepter, ils mettoient S. P. qui signifioit sous protest: c'est-à-dire, que celui qui en étoit le Porteur la devoit faire protester dans trois jours, aprés le Paiement écheu, qui est le troisiéme du mois suivant.

Mais à present les Acceptations se font par écrit suivant l'Article troisiéme de l'Ordonnance du mois de Juin 1667. pour les raisons que l'on dira en leur lieu.

Le troisiéme jour du mois l'on établit le prix des Changes de la Place avec les Etrangers, où il se fait aussi une Assemblée en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands.

Le sixiéme jour se fait l'entrée & l'ouverture du *Bilan*, & *virement de Parties*, & l'on les continuë jusqu'au dernier jour du Mois inclusivement; & aprés ce terme passé, il ne se fait plus aucunes Ecritures, & *virement de Parties*; & s'il s'en faisoit aucune, elle demeureroit nulle, suivant l'Ordonnance; & pour cela les Négocians Porteurs de Bilan entrent pendant le tems du païement en la Loge du Change, le matin à dix heures, & en sortent à onze & demie; laquelle heure passée, il ne se fait plus d'Ecritures, ni *virement de Parties*, qui se fait en la maniere suivante.

Les Banquiers & Négocians portent sur la Place leur Bilan en debit & crédit, c'est-à-dire, qu'ils écrivent d'un côté ce qui leur est dû, & de l'autre ce qu'ils doivent: ils s'adressent à ceux à qui ils doivent, leur presentent de *virer Partie*,

& donnent pour debiteur, un ou plusieurs qui leur doivent semblable somme ; ils l'écrivent respectivement sur leur Bilan, & dans le moment la Partie est reputée *virée*, demeurant aux risques, & perils de ceux qui les ont acceptées : de cette maniere se font les paiemens, & à la fin du Mois, ceux qui doivent plus qu'il ne leur étoit dû, païent en Argent comptant aux Porteurs de Lettres, ce qu'ils doivent.

Les Lettres de Change acceptées, païables en païement, & qui n'ont point été païées pendant icelui, jusqu'au dernier jour du Mois inclusivement, doivent être protestées dans les trois jours suivans, dans lesquels les Fètes ne sont pas comprises.

Si un Banquier ou un Négociant qui à accoûtumé de porter Bilan sur la place, ne s'y rencontre pas, ou un autre pour lui pendant le tems du païement, il est reputé avoir fait Faillite : il n'y a point de lieu où les Négocians soient si faciles à donner leur bien qu'à Lyon ; mais aussi il n'y en a point où l'on paie plus ponctuellement : car si on manque d'un jour, cela est capable de leur faire perdre leur crédit, & de leur faire faire Faillite, encore qu'il n'y ait point de païemens reglez à Paris, Tours, Roüen, & autres bonnes villes du Roïaume, où il y a des Manifactures où il se fait grand Commerce, neanmoins ils se reglent pour faire valoir leur Argent, ou pour la disposition en Lettres de Change, soit pour le tems, soit pour le Change, comme à Lyon ; c'est-à-dire, de païement à autre, qui sont de trois mois en trois mois, comme il a été dit ci-dessus ; mais les Acceptations, & les paiemens des Lettres & Billets de Change, ne s'y font pas de même ; car les Lettres que l'on tire sur toutes les Villes de France, hors Lyon, se doivent accepter purement & simplement : dés le moment qu'elles y sont protestées, si elles sont tirées, étant de jours de vûë, si non elles sont protestées, faute d'accepter, & à l'échéance faute de païement dans les dix jours de faveur, elles se païent en deniers comptans, n'y ayant point de *virement de Parties* ; il n'y a que Lyon qui en use ainsi, aussi cette Ville a-t-elle des privileges que les autres du Royaume n'ont pas ; & dans l'Ordonnance du Mois de Mars 1673. il y a un article exprés du Titre cinq, qui est le septiéme, qui confirme leurs privileges par cette disposition : *N'entendons rien innover à nôtre Réglement du second jour de Juin 1667. pour les Acceptations, les Païemens, & autres dispositions concernant le Commerce dans nôtre Ville de Lyon.*

Il faut observer que le Change de Paris, Lyon, Roüen, & autres Villes de France, reglent les Traites & Remises de Flandres, Hollande & Angleterre, sur un écu de soixante sols, & qu'il est tantôt à un prix, tantôt à un autre, c'est-à-dire, que l'on reçoit, ou que l'on donne en Hollande ou en Flandres plus ou moins de deniers de gro pour écu : il en est de même pour l'Angleterre, où l'on donne aussi plus ou moins de deniers sterlins pour un écu, c'est selon que le Change est haut ou bas.

Il a été dit ci-devant qu'il falloit 120. deniers de gros pour faire un écu de France valant trois livres, pourvû que le Change fût au pair, mais il n'est jamais moindre de 90. deniers de gros, ni plus haut que 107.

BIS.

BISCUITS. *Pour faire du Biscuit d'Amandes ameres*, il faut prendre trois quarterons d'Amandes ameres, un quarteron d'Amandes douces, puis vous ferez boüillir de l'eau, vous l'ôterez du feu, vous mettrez vos Amandes dedans, vous les remuërez avec une écumoire, puis vous verrez, si elles se pêlent bien ; vous les pêlerez, & vous les mettrez dans l'eau fraîche, puis vous les tirerez & les mettrez égoûter : vous les ferez piler, ou vous les pilerez aussi fin que de la pâte à faire du pain, puis vous aurez soin en les pilant de les arroser une fois ou deux avec une goutte d'eau, c'est-à-dire, tout au plus d'une cueillerée d'eau, de peur qu'elles ne se mettent en huile ; puis lors qu'elles seront bien pilées, vous prendrez le jaune de huit ou neuf œufs, que vous foüetterez comme ceux du Biscuit de Savoye, puis vous délayerez vôtre pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs, avec deux livres de sucre en poudre, vous délayerez & remuërez le tout ensemble ; il ne faut pas que la pâte soit si liquide que celle du Biscuit de Savoye ; puis vous la prendrez avec la pointe d'un coûteau, vous la dresserez sur des feüilles ou demies feüilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre sa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dresser & la faire tomber de la grandeur d'un écu neuf, ou d'une piece de trente sols ; vous passerez par-dessus un peu de sucre en poudre pour le glacer, puis vous le ferez cuire dans le four que vous aurez, de même que le Biscuit de Savoye. Vous pouvez vous regler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez faire, & prenez garde que le four ne soit ni trop chaud, ni trop peu : vous en pouvez faire de même avec des Avelines & avec des Pistaches ; mais avec des Pistaches, il y faut mêler des Amandes douces.

BISCOTINS. *Pour faire des Biscotins*, il faut prendre une demie livre ou une livre de sucre, suivant la quantité que vous en voulez faire, le faire cuire à la plume, prendre une demie livre ou trois quarterons de farine, la jetter dans le sucre cuit, la remuer promtement pour la mettre en pâte, mais il ne la faut plus mettre sur le feu, il la faut dresser sur une table, ou planche avec un peu de sucre, la pétrir promtement, puis la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleur d'orange, un peu de musc & d'ambre, si vous y en voulez, la bien piler, & le tout incorporer : mais il n'y faut point de sucre davantage, & la bien pétrifier comme de la pâte ferme ; vous la mettrez par petites boules, comme les petits pains de citrons, aprés avoir une poéle d'eau boüillante sur le feu, les jetter dedans, ils vont d'abord au fond, & quand ils viennent dessus, il les faut lever avec une écumoire, & les mettre égoûter, les dresser, si faire se peut, sur des feüilles de fer blanc, sinon sur du papier, & les mettre dans le four pour les faire cuire, & leur faire prendre une belle couleur ; & s'ils ont de la peine à quitter le papier lorsqu'ils seront cuits, vous mettrez le papier sur une serviette moüillée, que vous aurez bien pressée, & cela leur fera quitter le papier aussi-tôt.

BISCUITS *contre la dissenterie*. Prenez des Bayes rouges, ou fruits de sureau, lorsqu'ils

sont bien meurs; pressez-les bien & en tirez le suc, laissez reposer ce suc, afin de le bien épurer, pour vous en servir, comme il s'ensuit.

Prenez autant que vous voudrez de ce suc au lieu d'eau, & avec de la farine de froment, faites-en de petits pains d'environ la longueur de la main, sans levain, & de deux doigts d'épaisseur; faites cuire ce pain au four avec le pain blanc ordinaire, & quand il sera cuit, vous le remettrez encore deux autres fois au four, aprés que le pain ordinaire en aura été tiré, & c'est afin de le reduire en Biscuit tres-sec, & ce Biscuit en poudre pour l'usage suivant.

Prenez de cette poudre le poids d'un demi écu d'or pour les enfans, d'un écu pour les personnes grandes & délicates, d'un écu & demi pour les robustes, & donnez-la leur dans du boüillon ou dans du lait. Ce remede est tres-excellent.

Pour faire du Biscuit de Savoye, il faut prendre quatre œufs frais, bien foüetter les blancs à part dans une terrine; & lorsqu'ils seront bien montez, vous prendrez les quatre jaunes, que vous jetterez dedans, vous les jetterez avec les blancs, puis aprés vous y mettrez une demie livre de sucre en poudre, & ensuite vous battrez le sucre & les œufs avec une spatule de bois, faite en forme de palette; mais elle n'a qu'un côté, & lorsque vous aurez bien battu les œufs & le sucre, vous mettrez, si vous voulez, un peu de citron, que vous ferez secher sur une assiette devant le feu, ou sur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal, bien rapée, vous le remuërez avec la pointe d'un couteau; lorsqu'il sera essoré, vous en jetterez une pincée ou deux dans vôtre Biscuit, & ensuite quand vous voudrez le dresser, vous y mettrez un peu auparavant un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez parmi vôtre pâte d'œufs & de sucre, puis vous le dresserez en petits ronds, comme une piece de trente sols, plus grand aussi si vous voulez; & lorsqu'ils seront dressez, les poudrer de sucre en poudre pour les glacer, & pour les empêcher de couler & de s'étendre sur du papier, & le faire cuire dans un four à Masse-pain, four à Pâtissier, ou four à cuire du pain, & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtez du four pour le réchauffer, puis le bien balayer, & y mettre vos feüilles ou demies feüilles dans le four & auparavant de les enfourner: & de l'autre côté du four, vous y mettrez un petit morceau de bois sec allumé; cela donnera de la couleur à vos Biscuits.

B L E.

BLEDS. Le Froment est toûjours le meilleur; le Méteil vient aprés, puis le Seigle & l'Orge, & enfin l'Avoine, les Poids, les Vesses, le Sarrazin. Voyez le mot de chaque Bled où vous trouverez diverses choses dignes de remarques, en voici d'autres.

Pour les semer, pour les bâtir, pour les garder, pour détruire les insectes, pour les sarcler.

Il arrive quelques fois que les Bleds pour être semez dans un trop bon fond, se multiplient en trop grande abondance, & par cette multitude de fanes qu'ils produisent, ne permettent point à la terre, qui les contient, de les pouvoir heureusement nourrir jusqu'à la moisson, si l'on ni aporte du remede; tels Bleds si forts rendroient toûjours plus de paille que de grain, si l'on ne leur retranchoit cette superfluité, & pour y réüssir, on y laisse aller un troupeau de Brebis, dans le tems qu'ils couvrent toute la terre; ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent, & ce fonds déchargé aprés cela de ce trop qui nuisoit, produit des bleds en leur tems, qui abondent & en gerbes & en grains.

Lorsque les Bleds sont en état d'être moissonnez, qu'on ne soit point nonchalant de le faire, car dans ce tems-là même, il arrive encore tant de malheurs, que lors qu'on croit avoir quelque chose, bien souvent on ne tient rien, & il ne faut qu'un orage pour tout perdre: ainsi qu'on n'épargne point les moissonneurs, & qu'aprés que le bled sera lié, on ne soit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Bleds se moissonnent les premiers, puis les Orges, les Avoines, & tous les autres grains & legumes ensuite.

Le meilleur tems de les moissonner, est incontinent qu'il est jour, & que la rosée n'est pas encore tombée de dessus; car lorsqu'il fait trop chaud, il est dangereux que le grain ne se perde en le mouvant pour le couper avec la Faucille. Il y a des païs où l'on fauche les Bleds & les Avoines, au lieu de les moissonner.

Pour ce qu'il faut observer lorsque les Bleds sont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les battre, on laisse le tout à l'usage du païs & à l'experience du laboureur habile en cet art, jugeant tres-inutile de broüiller du papier sur ce sujet.

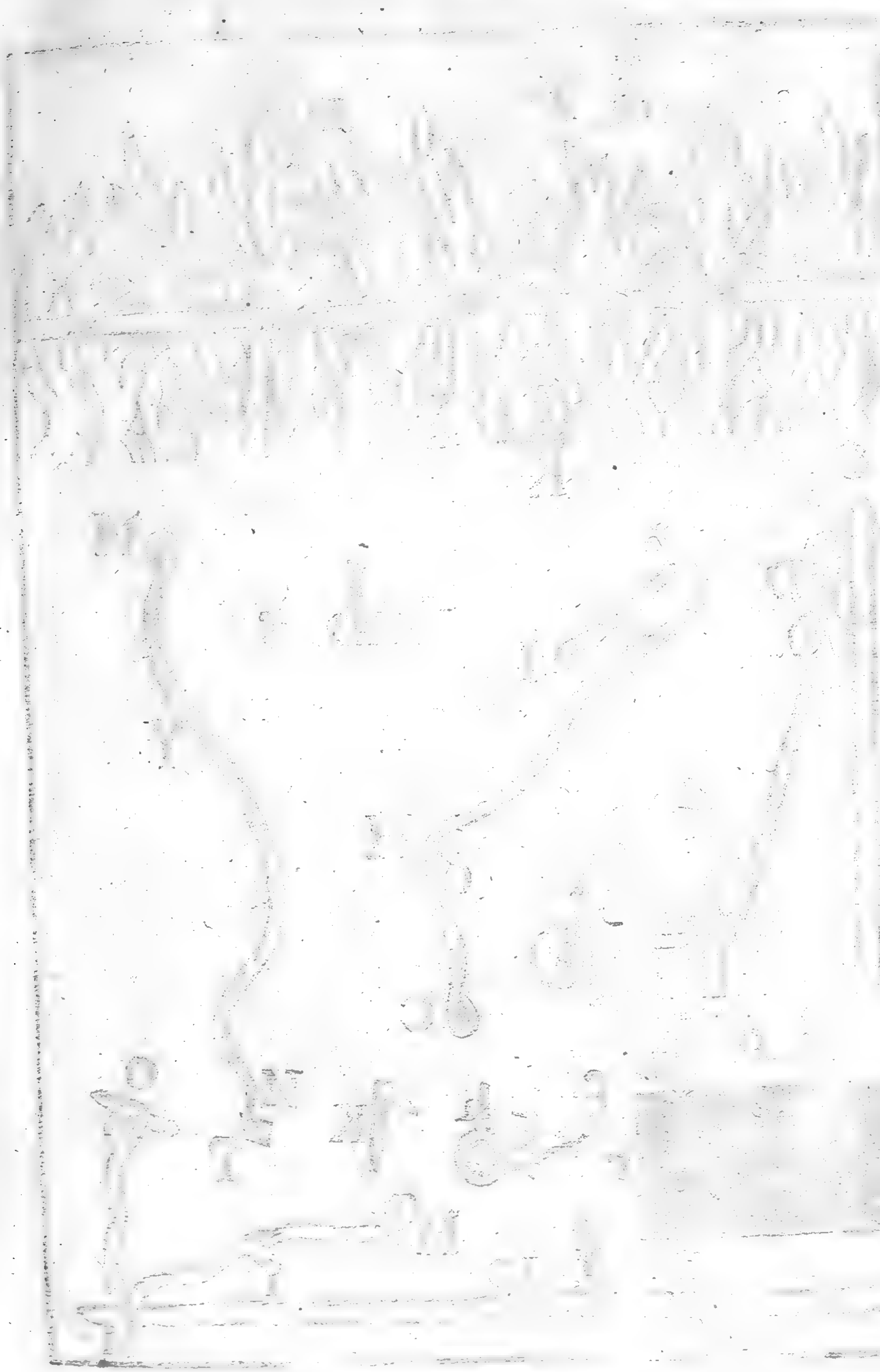
Des Bleds batus. Tous Bleds batus, ou sont pour semer, ou pour les envoyer d'abord au moulin, ou bien pour garder, si c'est pour faire semailles, il n'y a seulement qu'à prendre garde qu'ils soient tels que les gens du païs jugent qu'ils doivent être pour jetter en terre; mais si on les destine pour garder, c'est autre chose, & voici les precautions qu'on doit prendre pour y réüssir.

Le moyen de bien garder les Bleds, est d'abord d'avoir de bons greniers, bien exposez & netoyez de toutes sortes d'ordures. Le Bled comme on sçait, est sujet à se corrompre; c'est pourquoi il faut toûjours prendre garde qu'il soit sec, lors qu'on le porte au grenier & de cette corruption naissent des Charentons, des Cousons & autres insectes qui le détruisent entierement.

Et au cas que ce malheur soit arrivé, vous y remedierez en portant des poules au grenier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'à les manger, sans vouloir prendre un seul grain de bled.

Prenez de la saumure de porc, faitez-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de bled, qui sera attaqué des Charentons, Hannetons, ou des Cousons & vous verrez bien-tôt ces insectes y courir comme à un apas qui les attire, & c'est aussi pour lors, que vous pourrez facilement les exterminer.

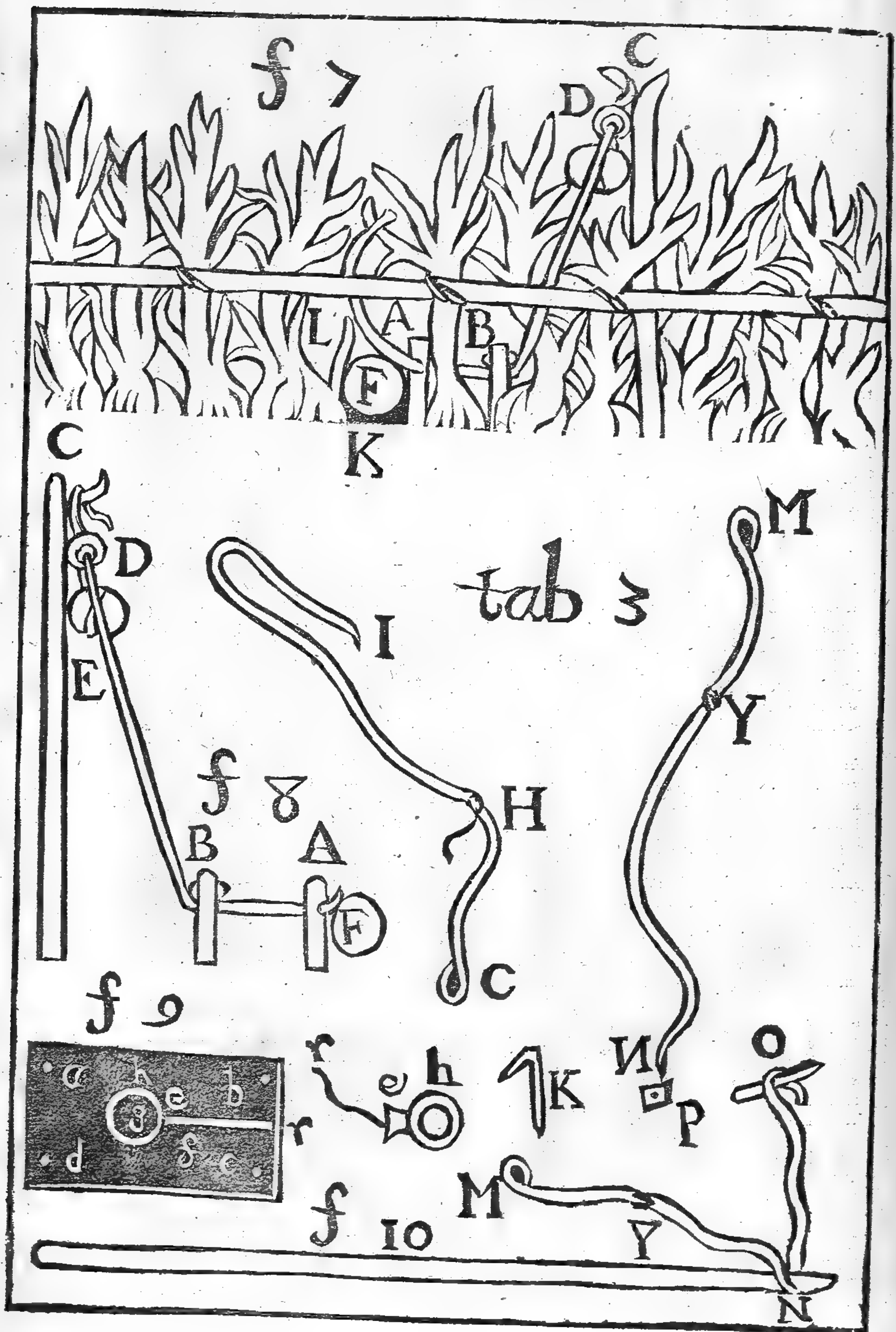
On garentit le Bled des insectes qui le perdent entierement, en mêlant parmi du millet en grande quantité, qu'on separe facilement de ce Bled avec un Crible, lors qu'on s'en veut défaire; & la raison qu'on donne de l'effet que produit ce millet dans ce bled, est à cause, dit-on, de sa froideur naturelle, qui empêche que le bled entassé ne s'échauffe, & ne se corrompe.



TROISIEME PLANCHE:

MOYEN A FAIRE UNE MACHINE A PRENDRE LES BLEREAUX.

Table 3. Page 107. I. Partie du I. Tome.



On empêche encore que le Bled ne se corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la pele, dans une autre place que celle où on le prend: ce soin qu'on se donne aprés lui, le netoye de la poussiere à laquelle il est sujet, & on fait en sorte par ce moyen qu'il n'amasse aucun mauvais goût.

De la necessité de sarcler les Bleds. Les Bleds ne peuvent parvenir heureusement à être moissonez, qu'on ne les ait sarclez; c'est-à-dire, qu'on n'ait separé d'eux les méchantes herbes qui leur nuisent, sur tout lors qu'ils ont pris racine dans un terroir sujet à en produire, & si on neglige de le faire, la moisson lors quelle est arrivée, ne manque point à nôtre honte & à nôtre dommage, de nous accuser de cette negligence.

A la verité en bien des terroirs on peut s'épargner cette peine, lors qu'on n'a épargné ni soins à les bien cultiver, ni precautions à leur commettre de bonnes semences; quoi que ces terroirs neanmoins ne laissent pas que de pousser de ces herbes nuisibles aux bleds, sur tout lorsque le printems a été trop humide, ou qu'il est tombé des pluyes trop frequemment au mois de May.

Pour ne point laisser échaper cette occasion de faire du plaisir aux Bleds; on jugera à la vûë du tems, qu'il sera necessaire de leur ôter ces herbes: car de s'y prendre, lors quelles sont encores trop jeunes, ce seroit se mettre en danger d'arracher indifferemment & le Bled & ces herbes; mais aussi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renversât les bleds, qui en seroient plus de moitié étouffés; encore un coup, la nature de la terre, plus ou moins prompte à raporter ces fruits, decidera du tems qu'il faudra s'employer au travail.

Quand on juge qu'il est tems de sarcler les bleds, on attend pour le faire, qu'il soit tombé une petite pluye; ce qui facilite beaucoup a arracher les racines des méchantes herbes, qui bien souvent demeurent en terre, lors qu'elle est trop seche.

BLE'. *Pour le multiplier.* Pour semer un arpent de terre; l'arpent contient cent perches en carré, & la perche vingt pieds, il faut prendre cinq boisseaux de Bled, lesquels vous semerez à l'ordinaire aprés les avoir fait tremper pendant vingt heures dans seize pintes d'eau de vôtre basse-cour, c'est-à-dire, de l'eau de fumier, cét eau qui a été détrempée dans le fumier, qui est dans une cour d'une maison de Campagne, & vous y mettrez deux livres de Salpetre, il faut que ce soit du bon Salpetre, qui aye été repassé deux fois, deux livres de levain de pain & deux pintes d'eau douce, & le tout bien faire infuser, c'est-à-dire, le Salpetre & bien mêler le levain, aprés mettez le tout dans 16. pintes d'eau de fumier & laisserez tremper le Bled vingt heures comme on vous a dit ci-devant, suivant le sentiment de plusieurs Curieux; ce qui est contraire à l'opinion de Mr. le Prieur de la Perriere, qu'on croit avoir le veritable Secret.

Voyez le mot, *Abondance de Blé.*

Dans le mot de Abener de Blé, vous trouverez douze autres moyens & secrets pour le multiplier.

Instruction touchant les Blereaux. Les Blereaux, autrement Tessons, ou Bedovaus, sont des animaux assez connus par le dégât qu'ils font aux vignes; on les peut prendre de diverses façons, que l'on enseignera ci-aprés.

Ils font leurs retraites sous terre, comme les Lapins, & le plus souvent dans les bois & dans les garennes; mais sur tout en celles qui regardent le Septentrion, parce qu'ils n'aiment pas le grand jour, ils n'en sortent que la nuit aprés le Soleil couché, si ce n'est dans les plus longs jours, que la faim les contraint de sortir quelquefois deux heures devant.

LES BLEREAUX sont grands ennemis des Renards, aussi ne logent-ils jamais ensemble, ils conservent par ce moyen les Lapins, qui sont dans les mêmes Terriers, parce qu'ils donnent la chasse aux Renards, aux Chats communs, & aux Chats Putois; les Tessons n'ont point de sentiment & ne voyent gueres clair, c'est pour quoi une personne qui aura un gros bâton dans la main, & en verra venir quelqu'un, peut l'attendre & le tuër.

Il y en a de deux sortes. La premiere sorte est apellée Porchins, parce qu'ils ont le nez fait comme celui d'un Porc; & sont les plus gros. La deuxiéme espece de Blereaux, est nommée chenins, à cause qu'ils ont le nez fait comme un chien, & sont un peu plus petits que les autres; tous vivent de même façon, & font leurs petits au mois de Decembre; on les peut prendre par les mêmes inventions, ils fientent bien loin de leurs terroirs, & font un trou en terre avec les pates, dans lequel ils mettent leur ordure & y retournent toûjours tant qu'il soit plein; ils prennent ordinairement un même chemin, si bien qu'il est facile de les prendre, quand on a connoissance du lieu par où ils passent, cela se peut voir par la pique de leurs pieds en terre. Aprés la pluye, ils ne sont jamais plus de cinq ou six jours sans passer par un même endroit, s'ils n'ont été tirez, ou que les chiens les ayent poursuivis. Ils percent les hayes pour passer dans les champs ou vignes, ils vont aussi dans les jardins champêtres amasser les fruits, & le Printems au long des eaux prendre des grenoüilles, des limaçons & des sauterelles dans les prairies. Leur coup mortel est sur la tête entre les deux yeux, quoique d'autres disent qu'il est sur le nez.

Pour faire une machine à prendre les Blereaux. Les Blereaux se prennent à toutes sortes de collets, mais ils n'y demeurent gueres, à cause qu'ils tranchent; c'est pourquoi on a inventé la machine dessignée dans la huitiéme figure de la troisiéme Table, à laquelle un Blereau étant pris, il est aussi-tôt étranglé; si vous desirez avoir le divertissement de prendre tels animaux par cette invention, faites provision des ustancilles necessaires pour composer cinq ou six machines à la fois, afin de tendre en plusieurs endroits en même-tems; ce piege est composé d'un bâton, lettre A, gros comme la verge des fleaux à battre le bled, long d'un pied & demi, ayant un trou à quatre doigts proche du gros bout A, & qui est pointu par le bout plus menu, & d'un autre second bâton B, un peu plus gros, de même longueur que le premier, lequel doit avoir une mortaise qui passe de part en part, pour y mettre une poulie de bois à quatre doigts proche du gros bout B, & pointu par l'autre, il faut un troisiéme bâton C, long d'environ cinq pieds, gros comme le bras, qui sera pointu par son gros bout & four-

chu de l'autre, ou bien il faudra y faire une coche ou un trou pour y mettre une cheville, ou passer une corde; on doit aussi avoir autant de cordes cablées, que de machines, lesquelles cordes seront longues de deux ou trois toises; & faites comme celle qui se voit marquée des lettres I. H. G. On fera au bout G. de chacune une boucle coulante pour passer dedans le bout I. & à deux pieds proche, comme au lieu marqué H. un petit arrest, comme si c'étoit un nœud, lequel sera fait d'un brin de fiscelle, qu'on tournera bien ferme deux ou trois tours dessus la corde, puis on le nouëra pour l'y laisser, chaque corde doit être garnie d'une boucle de fer ou de cuivre D. comme seroit, par exemple, l'anneau d'une clef de serrure moiennement grosse; cette boucle sera aussi fournie d'une autre corde longue de deux pieds, pour la pendre sur le fourchu ou coche du du bâton G. on mettra au pied de chaque machine une pierre pesante trente ou quarante livres, pour s'en servir ainsi qu'on dira ci-aprés.

Vous croirez peut-être d'abord que ce piege sera difficile à faire, à cause des divers ustancilles que je propose; mais en l'experimentant, on verra qu'il n'y a pas tant d'embarras, on a fait & tendu plusieurs fois cette Machine en moins d'une heure; les figures 7. & 8. sont semblables, il n'y a de difference qu'en ce que l'une est la Machine tenduë dans le muce du Blereau, & l'autre est tenduë toute seule, pour en faire mieux comprendre la forme, aussi les ai-je marquées des mêmes lettres.

Pour tendre la Machine pour prendre les Blereaux. Aiant connu à la piste le chemin d'un Blereau, par l'instruction du premier Chapitre, voiez au long des hayes s'il n'y a point de trous par où il aura passé; vous y trouverez quelque poil qui demeure à la muce, que vous connoîtrez pour être rude, blanc des deux bouts, & noir dans le milieu; si vous y en trouvez, tendez la Machine, vous prendrez bien-tôt le Blereau.

Pour vous instruire à tendre le piege, voiez dans la troisiéme table la 7. figure, que je supose être la haye, & le lieu marqué B. la passée du Tesson, prenez le bâton A. & le piquez en terre tout au rais de la muce, un peu en dedans; il le faut cogner avec un maillet, & qu'il entre à force, jusqu'à ce que le trou qui est au bâton soit à huit ou neuf pouces proche la terre; piquez dans la même terre, à un pied plus loin, le bâton B. en sorte que le dessous de la poulie soit au droit du trou du premier bâton; posez le troisiéme bâton G. dans la même haye, éloigné d'un pied & demi ou deux pieds, & le cognez de telle maniere, qu'il tienne bien ferme dans la terre; attachez-y au haut G. la boucle de fer D. puis passez le bout I. de la corde par la boucle G. & de là dans le trou du premier bâton A. & aprés dans la mortaise par dessous la poulie du bâton B. & enfin dans la boucle de fer D. tirez le bout I. de cette corde, tant que le petit arrest de fiscelle H. sera proche le trou du bâton A. auquel trou vous ficherez une petite cheville longue d'un pouce, qui ne doit tenir que pour empêcher le petit arrest H. de passer; prenez ensuite la pierre E. & la levez jusqu'à la boucle D. & tirant la corde, à laquelle vous la tournerez autour de la pierre que vous attacherez à cette corde, elle doit être penduë; puis vous ouvrirez le collet F. dans la muce, en sorte que le Blereau ne puisse passer sans mettre la tête dedans: si la passée est trop grande, & que le collet ne tienne pas de lui-même, attachez-le des deux côtez avec un petit brin d'herbe; & si par hazard la muce est trop haute, posez une petite fourchette lettre K. par dessus pour le soutenir; lorsque la Bête voudra passer, elle mettra la tête dans le collet, & le tirera aprés elle; & se sentant arrêtée, voudra s'efforcer, pour peu d'effort qu'elle fera, la petite cheville L. sortira du trou, & donnera passage au nœud ou arrest H. qui laissera aller la pierre E. laquelle par sa pesanteur arrêtera le Blereau par le col, qui s'étranglera; vous irez voir le matin s'il y aura quelque chose de pris.

Ne vous ennuyez point de ne rien prendre les premiers jours; car tôt ou tard vous prendrez le Bedovaus, depuis que vous aurez découvert son passage.

Pour faire une autre Machine plus simple. Voici une autre Machine plus simple & moins embarrassante, mais aussi moins assurée que la précedente.

Pour connoître le passage du Blereau, il faut faire les mêmes observations que ci-dessus, & l'aiant remarqué, cogner le premier bâton A. au bord de la muce, par dedans, & à deux pieds plus loin dans la haye, cogner le plus grand marqué C. qui doit être coupé bien uni par le dessus; attachez-y la boucle de fer D. & passez le bout de la corde du collet dans le trou du bâton A. & de là dans la boucle D. liez la pierre E. à la corde, puis posez cette pierre sur le bout du bâton C. qu'elle se tienne d'elle-même; étendez le collet dans la passée, & l'attachez avec de petits brins d'herbe; quand le Bedovaus aura passé la tête dedans, si peu qu'il tirera, il fera tomber la pierre, laquelle sortant de sa place, fera un effort qui l'étranglera; mais si la corde n'est bien forte, elle pourra rompre, du faut que lui donnera la pierre; il y a danger que la pierre tombant de cette sorte, ne se trouve arrêtée sur la haye, & que ne faisant son effet, le Blereau le détourne, & coupe le collet; ce qu'il ne peut faire à l'autre Machine, parce que le grand bâton panche toûjours, par la charge de la pierre qui y est attachée.

Moien de faire passer un Blereau par une haye qu'on aura faite au travers d'un chemin. Si en vous promenant, vous avez aperçû le long d'un petit chemin ou sentier, le train d'un Blereau, qu'il y ait passé plusieurs fois, il faut y faire une haye en quelque endroit, où le monde ne passe, & pour l'y faire, voiez dans la troisiéme table la 8. figure. Piquez premierement le bâton A. proche le lieu le plus battu du train où la muce doit être, & à un pied plus loin, piquez aussi le second bâton B. enfin le troisiéme C. comme si c'étoit que la haye fût déja faite: Vos trois bâtons ainsi piquez, vous en coguerez d'autres de quatre pieds de longueur, & assez forts pour soutenir la haye, que vous ferez en sorte que le chemin soit bien fermé, qu'aucun animal ne puisse passer, que par l'ouverture que vous aurez laissée, qui sera faite comme une muce proche le piquet A.

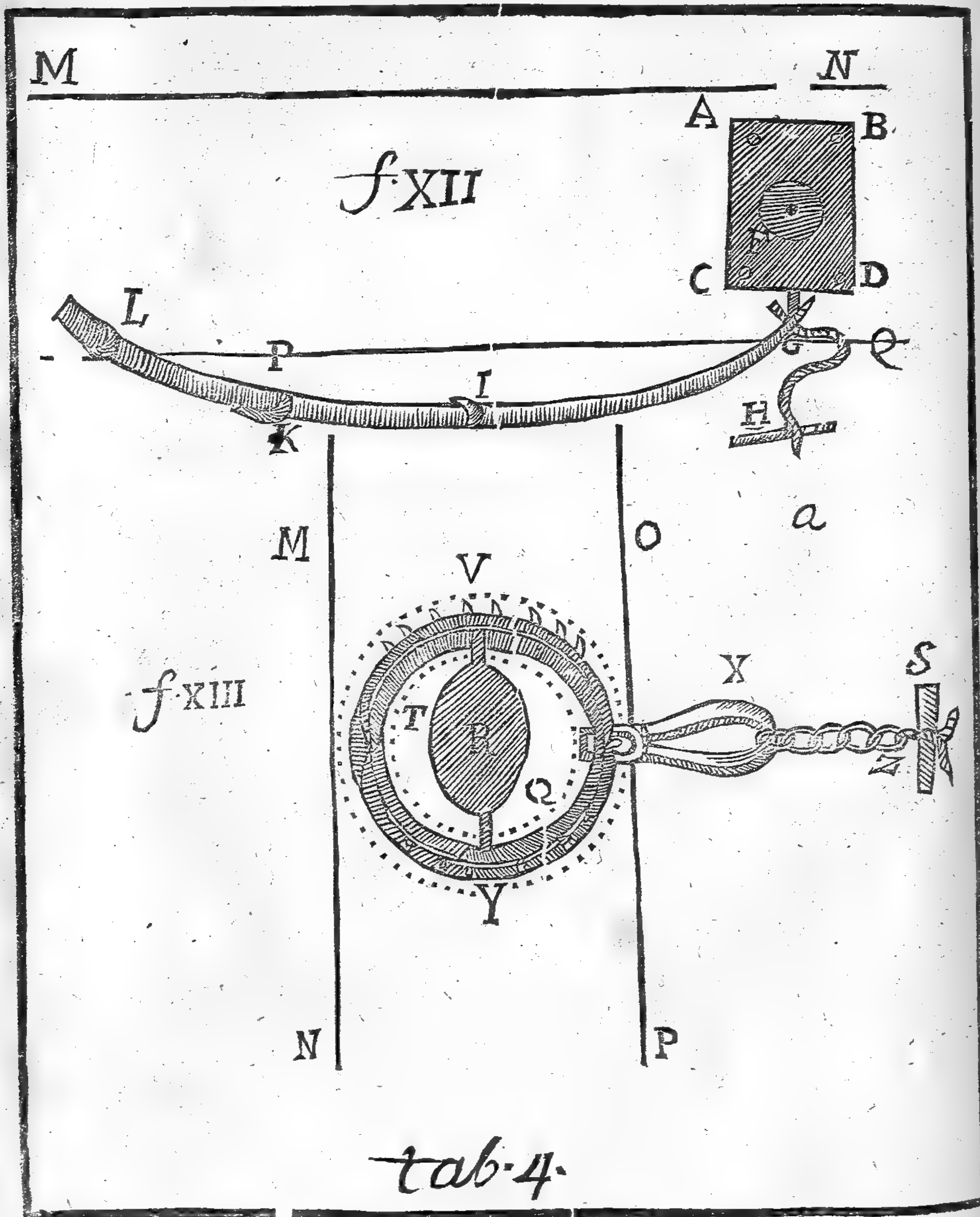
La nuit étant venuë, le Bedovaus prendra son chemin ordinaire, auquel rencontrant la haye nouvellement faite, il cherchera un lieu pour la percer, & trouvant le trou fait, il ne fera point difficulté de passer, c'est pourquoi vous y pourrez tendre la Machine, aussi-tôt que le chemin sera fermé.

C'est l'invention dont on s'est souvent servi, quand

QUATRIEME PLANCHE.

DE QUELLE MANIERE ON DOIT TENDRE UN PIEGE DE FER pour prendre les Blereaux.

Table 4. Page 109. I. Partie du I. Tome.



quand on ne pouvoit trouver de haye commode pour tendre un piege.

Il ne faut point apréhender que le Blereau retourne arriere, lorsqu'il verra le chemin fermé; au contraire il fera son effort pour passer, ce n'est pas comme le Renard, qui retourne sur ses pas, quand il aperçoit quelque chose d'extraordinaire dans un chemin où il a acoûtumé de passer.

De quelle maniere on doit tendre un piege de fer. On enseigne ici la maniere de tendre le piege de fer, figure 13. de la quatriéme Table, parce que les Quinquailleurs ou Marchands qui les vendent, ne peuvent pas vous l'aprendre; on ne s'amusera pas à décrire par le menu comment il se fait, puis qu'il le trouve à vendre par tout; mais on vous dira que ceux qui se vendent, sont trop foibles pour leur grandeur; vous en pourrez faire faire de semblables & plus forts du tiers ou de la moitié, on montrera seulement la maniere & le lieu où il faut les tendre.

Promenez-vous de jour le long des petits chemins écartez, & prenez garde quel animal y passe, vous le connoîtrez par la pique de leurs pieds aprés la rosée, & afin d'en avoir mieux la connoissance, j'ai fait mon premier Chapitre & dessigné les figures de la dixiéme Table pour ce sujet, qui representent la marque des pieds de divers animaux, ainsi qu'ils doivent paroître sur la terre; c'est pourquoi, quand vous aurez vû le pied de quelque bête sauvage, aiez recours aux figures de cette même dixiéme Table, pour y reconnoître la trace. Supposez donc que vous aiez découvert par où passe un Renard, & que ce soit un petit chemin large d'un pied ou deux, dessigné par les deux lignes marquées des lettres M. N. O. P. de la même 13. figure en la quatriéme Table, faites une petite fosse dans le milieu, marquée par le grand cercle ponctué V. Y. & qu'elle soit de deux ou trois doigts de profondeur, afin d'y placer le piege; & dans le milieu de cette fosse, faites-y-en une moienne, representée par l'autre petit cercle ponctué Q. T. qui soit plus profonde que l'autre de trois ou quatre doigts, afin que la marchette R. puisse se mouvoir dedans, lorsque la Bête marchera dessus; cela fait, posez-y le piege au travers du chemin, en la forme qu'il paroît, puis attachez le bout de la chaîne Z. avec une corde à une branche ou piquet S. éloignez du piege de trois ou quatre pieds, couvrez le tout de feüilles seches, que vous jetterez dessus à la negligence, & en mettez pareillement à quatre ou cinq pieds au tour, afin que l'animal qui voudra passer, n'appréhende rien, comme il feroit, s'il n'y avoit des feüilles que sur le piege seulement.

Et pour y mieux faire passer les Renards, ou autres animaux carnaciers, prenez quelque morceau de chair crûë, attachez-la au bout d'un bâton, ou d'une corde, & la traînez bien loin tout le long du chemin, d'un côté & d'autre du piege, puis retirez-vous jusqu'au lendemain matin, qu'il faudra y aller voir, on assure que pratiquant bien cette ruse, vous ne tendrez pas deux fois inutilement.

On peut aussi tendre ce piege au milieu d'une muce, dans une haye où il y aura aparence qu'il y passe quelque chose, & en ce cas on couvrira de feüilles seches ou de quelque herbiers le piege, comme on a déja dit.

BLESSURES. *Pour guerir toute sorte de Blessures de feu, d'eau & de poudre, & en effacer les marques.* Prenez environ une demie écuellée de fiente de vâche, ou à son défaut, de celle de porc mâle, mettez-la dans une poële à frire, avec autant de sein de porc mâle; fricassez le tout ensemble, jusqu'à ce que la graisse fonduë soit mélangée avec la fiente; mettez le tout sur un linge, pour faire distiller la graisse dans un pot, que vous conserverez couvert jusqu'à ce que l'ocasion se presente d'en oindre quelque brûlure, aiant auparavant fait tiedir cet onguent.

Pour le même. Prenez de graisse de Pourceau avec des raves pêlées, & mêlées ensemble, y ajoûtant, si on veut, un peu d'eau rose.

Ou prenez du lard piqué de force grains d'avoine, faites-le distiller avec du feu au bout du bec d'une écumoire, sur un bassin rempli d'eau, au fond duquel il se fera un Baume excellent.

Sinon, prenez de la cire vierge, faites-la fondre, puis prenez de l'huile d'olives avec deux ou trois jaunes d'œufs, & en faites un onguent; ce remede est souverain pour la brûlure faite d'eau boüillante: il le faut apliquer le plus promtement qu'il se pourra.

B O E.

BOEUF. Ces sortes de Bêtail sont le plus grand profit des champs, ce qui fait qu'il est de la derniere importance d'en avoir un grand soin, & de les bien nourrir, s'ils charrient ou vont au labourage; quand on n'a pas de foin en Eté, on nourrit les Bœufs d'herbes fraichement coupées, on leur jette des feüilles d'Ormes, qu'ils mangent avec grand apetit, mais cette sorte de nourriture ne les soûtient pas si bien que le foin, à cause que ce vert détrempe les humeurs, amoindrit trop en eux la chaleur naturelle.

En Hyver le plus grand ménage est d'avoir cueilli des Raves & de les en nourrir. Voyez ce mot de *Raves*.

Du tems de mener les Bœufs à la Charruë. En Eté c'est-à-dire, depuis le mois de May, jusqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux fois par jour à la Charruë, on les peut conduire le matin au travail dés la pointe du jour, jusqu'à neuf heures du matin qu'on les ramenera à l'étable, pour les faire repaître & prendre du repos, & les garentir des grandes chaleurs qui les incommodent.

D'aucuns en attendant qu'aprés midi il les faille remettre sous le joug, les mettent dans de bonnes pâtures, jusqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maison pour leur donner, ou du son, comme on a dit, ou de l'avoine, aprés quoi on les harnache pour retourner à la Charruë, jusqu'à sept heures du soir.

Heureux sont ceux qui sont dans un païs, où les pâturages sont abondans & dans lesquels ils peuvent les faire conduire sous la garde d'un Valet pour y passer les nuits: c'est une épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela est obligé d'avoir pendant toute l'année grande quantité de foin.

Des soins que doit avoir celui qui conduit les Bœufs. Celui qui conduit les Bœufs à la Charruë, s'armera de patience; car avec de tels animaux c'est ce dont il faut d'abord faire provision: qu'il ne s'avise point de les mener trop rudement, qu'il soit soigneux de les penser, & de leur donner à manger à leurs heures accoûtumées, qu'il ne

les laisse point manquer de litiere, qu'il ait soin de les abreuver deux fois le jour en Eté, & une fois en hyver.

Lorsque les Bœufs seront de retour ou des Champs, ou de la Charruë, que ce Valet, pour remedier aux inconveniens, qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil dessus, pour remarquer, s'il ne leur est rien survenû de fâcheux, & que même il ne dédaigne de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres, qui bien souvent s'y attachent ou bien les épines, s'il en aperçoit quelques-unes; ce sera un moyen pour empêcher qu'ils ne boitent pas.

Il est bon au retour du travail, qu'il les frotte avec de bons bouchons de paille; & il est tout à fait necessaire, pour faire en sorte qu'un Valet observe tout ce qu'on vient de dire, qu'un Pere de famille y veille tous les jours, comme à une chose qui est de tres grande consequence.

Des Bœufs qui ne vont point à la Charruë. La plûpart des preceptes que l'on vient de donner, ne sont que pour les Bœufs, ou de Charruë, ou de Harnois, ceux qui ne font rien, ne demandent pas qu'on se donne tant de soin aprés eux; il suffit en toutes saisons de les envoyer aux Champs avec les Vaches, & de leur donner en Hyver reglément du fourrage, à moins qu'on ne veüille bien-tôt les engraisser, ce qu'on fera de la maniere que l'on l'enseignera.

Des maladies des Bœufs. Le Bœuf est un animal qui n'est pas moins sujet à être malade que les autres; son sang se putrefie, & ses parties ne s'alterent pas moins que celles d'un autre animal sujet à la corruption.

On traitera ici des maladies, dont il faut absolument le guerir, pour éviter de les perdre entierement; telles sont celles qui lui sont naturelles, & celles qui lui surviennent par accident.

Du degoût. On connoît d'abord qu'un Bœuf est malade lorsqu'il est degoûté, & pour être certain si ce n'est qu'un degoût, qui le tient, on prend du sel, avec de fort vinaigre, dans lequel on met ou des porreaux, des ciboules ou du celeri, qu'on lui entonne dans la bouche, en lui levant le mufle en haut, crainte qu'il ne laisse tomber de cette salade en la broyant sous ses dents: s'il n'est que degoûté, on ne lui aura pas soir & matin pendant deux jours donné de ce remede, qu'il recouvrera incessamment l'apetit; mais si ce degoût est causé par une autre maladie, il faudra pour lors chercher les moyens de la connoître, afin d'y remedier, dés son commencement.

De la langueur. Il se peut quelques fois que le dégoût du Bœuf ne provienne que d'une langueur, qui lui est causée ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop exposé aux injures de l'air; si c'est en Eté & qu'on juge par consequent, que ce puisse être la trop grande chaleur, qui soit la cause de son mal, aprés le remede ci-dessus donné, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donnera à boire à midi & le soir autant; pour sa nourriture on lui donnera le matin un picotin de son humecté, mêlé d'une poignée d'Avoine seulement, puis de l'herbe pour son fourrage; on continuera ce soin, jusqu'à ce qu'on voie qu'il mange bien, aprés quoi on le traitera comme les autres.

Si c'est en Hyver aparemment que cette langueur lui viendra, ou d'avoir bû de l'eau de neige, ou d'avoir été raffroidy par les pluies de cette saison, pour lors aprés lui avoir fait prendre le vinaigre, dont on a parlé, au lieu de son humecté, on lui en donnera de tout sec, avec moitié d'Avoine, le matin & autant le soir & de bon foin, dont on ne le laissera point manquer jour & nuit.

Du mal de cœur. Les Bœufs ont mal au cœur, & ils le donnent à connoître par un battement de flancs qui leur est frequent, acompagné de tems en tems de nausées qui leur font pancher la tête & qui leur rendent les yeux tout tristes: gros comme deux Féves de bon Orvietan, mis dans une chopine de vin rouge, leur est un souverain remede, pour cette maladie: aprés ce remede avalé, on leur frote le mufle avec de l'aïl, deux heures aprés ce remede, on leur fait une copieuse salade de porreaux, cives, ciboules, celeri, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison, qu'on leur donne à manger avec du vinaigre & du sel & ce mal se guerit ainsi.

De la Colique. Lorsqu'on entend un Bœuf qui se plaint & qu'on voit qu'il alonge le col, qu'il étend la cuisse, qu'il se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en une place, & qu'enfin il suë; on peut juger par ces symptomes, que c'est la Colique qui le tourmente: elle lui vient de lassitude, & ce mal lui arrive plûtôt au Printems qu'en un autre saison, à cause que pour lors il abonde le plus en sang: cette maladie est violente, & le Bœuf qui en est ataqué, court grand risque de sa vie, s'il n'est secouru.

Il faut donc d'abord qu'on s'en aperçoit, lui fendre la queuë à l'extrêmité pour la lui faire saigner & lui couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond lui froter rudement le ventre, afin que l'air subtil, entrant par la transpiration des pores le sang qui s'est épaissi, se liquefie pour sortir avec plus de facilité, par les endroits qu'on a incisez.

Cela fait, on le promene une bonne demi heure, puis on le ramene à l'étable, ou l'on a soin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour la nourriture, on lui donne de bon foin, & un picotin d'Avoine à midi, & pour lui faire boire, on lui fait tiedir de l'eau dans laquelle, on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que ces remedes, n'aportent point de soûlagement au Bœuf, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, & d'une poële bien chaude pour lui échaufer le ventre.

De l'enflure. Cette bassinoire & cette poële sont encore necessaires pour le Bœuf qui est enflé, & cette maladie sans doute le feroit crever, si l'on n'y mettoit ordre; un insecte avalé ou bien de l'herbe encore pleine de rosée; sont les causes de ce desordre; & pour y remedier on prend une corne percée qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement d'une decoction de Mauves, de Pariétaire, de Chicorée sauvage & de bettes à laquelle on ajoûtera du son & de l'huille de noix, & on guerit ainsi son enflure.

De l'avant-cœur. Prenez de la racine d'Ellebore, gros comme une aiguille, percés le poitrail du Bœuf avec une alêne & y mettez cette

racine ; vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'est pas bien difficile à connoître ; la tristesse que le Bœuf fait paroître pour lors, & la tête toûjours panchée, sont des indices assez grands de ce mal ; on lui voit aussi une bouche pleine de salive, le dos extrêment roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que tres-peu ; c'est pourquoi, lorsqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup seur lui apliquer le remede ci-dessus.

Et comme ce mal est une tumeur pleine d'humeur maligne, que cette Ellebore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut pour empêcher que la moindre partie de cette malignité ne se communique au cœur, lui faire avaler un demi septier de gros vin, dans lequel on aura dissoût à froid, gros comme deux féves d'Orvietan ; aprés cela on peut répondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point negligé de remedier à cette maladie dans son commencement.

Du flux de ventre. Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en est ateint, sur tout lorsqu'il rend du sang ; & le moyen le plus aisé pour le guerir de cette maladie, c'est de le laisser trois ou quatre jours, sans lui donner à manger que des pepins de raisin, trempez dans du gros vin, & un peu d'Avoine pour boisson pendant ce tems ; on lui fera boüillir des grateculs, ou des pelures de Coins, dans une pinte d'eau qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

De la paresse du ventre. Pour la paresse du ventre, qui est le contraire de la maladie ci-dessus, on prend une pinte d'eau tiede, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'Aloës en poudre & cela suffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui pisse le sang. Du moment qu'on s'aperçoit que le Bœuf pisse le sang, il le faut priver absolument de boire, hormis un breuvage dont voici la composition.

On prend une chopine d'urine d'homme autant d'huile d'olive, six œufs frais & une pleine main de suie de four, le tout battu ensemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point sans quelque douleur, pour la lui apaiser, on lui lie les oreilles qu'on lui bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges, & pour lors on s'aperçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il sort du sang, qui est presque verd ; cela fait, on lui met du sel dans la bouche, puis on le promene.

Cette maladie vient au Bœuf, pour être trop échaufé ou pour avoir été morfondu ou bien pour s'être repû d'herbe sur laquelle étoit quelque malignité.

Des Barbillons. Les Barbillons ne sont autre chose, qu'une croissance de chair qui vient sous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger ; c'est pourquoi lors qu'on s'en aperçoit, il faut les lui couper avec des ciseaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du sel, ou avec de la salive seulement.

De la fievre. Il arrive quelquesfois que pour avoir trop fatigné, un Bœuf s'est tellement échaufé le sang, qu'il en devient tout corrompu, ce qui cause un si grand desordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute pesante & les yeux enflés, & l'ardeur que lui cause par tout un déreglement d'humeurs, est si extraordinaire que pour peu qu'on lui manie le cuir, on s'en aperçoit aisément.

C'est par ces signes que le Bœuf donne à connoître, qu'il est dificile de guerir, à moins qu'on n'aille d'abord à sa cause premiere, qui est le sang ; c'est ce qui fait, qu'on commence à le saigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille ; & pour temperer ce grand feu qui le devore, on ne lui donne pour nourriture que des aliments rafraîchissans ; comme de l'herbe fraîchement cueillie (lorsque cette incommodité lui survient en Eté parmi laquelle) on mêle des laitües ou des chicons ; & si c'est en Hyver on les nourrit de foin humecté & de son moüillé, deux fois par jour ; pour l'eau qu'on lui fait boire, elle est claire & fraîche & pour en ôter la crudité, si l'on veut y mêler deux poignées de farine de seigle, elle n'en est que plus salutaire.

Lavemens. Aprés tous ces remedes, si ce mal s'opiniâtre à ne pas vouloir guerir, il faudra faire une decoction de Mauves, de Chicorées sauvages, de Laitües & de bettes, dans deux pintes d'eau, qu'on fait boüillir avec du son, le tout passé par un linge, qu'on donne aux Bœufs en lavement, aprés y avoir ajoûté deux bonnes cueillerées de miel & autant d'huile de noix.

De la Toux. La Toux simple à la verité n'est pas une grande incommodité d'elle-même, & neanmoins elle ne laisse pas de fatiguer beaucoup un Bœuf, qui est obligé de travailler : c'est pourquoi lors qu'on l'entend tousser, il faut lui faire une decoction d'hyssope pour lui donner à boire, & lui faire prendre un remede de porreaux pilez avec du froment.

De l'enflure du Col. Il survient quelques fois une enflure au col des Bœufs, ou par contusion, ou par un abscez qui s'y est formé ; si c'est par contusion on y apliquera un cataplâme fait de miel, de sain-doux & de son ; le tout boüilli dans du vin blanc, & on l'y laissera pendant quatre ou cinq jours.

Si c'est un abscez, ce qu'on connoîtra, lorsque le premier remede n'aura pas operé, il faudra prendre de l'onguent Althea, de l'huile de Laurier & du beurre frais, deux onces de chacun & le tout batu à froid, dont on frotera le col du Bœuf, qu'on tiendra envelopé de linge ; cette onction par sa vertu ne manquera pas d'atirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur, qu'on ouvrira avec les ciseaux, si-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainsi faite, on aura soin tous les jours de la panser, en y mettant de la racine d'ortie, & continuer jusqu'à l'abscez entierement déchargé de ses humeurs putrides.

De la maigreur. Le Bœuf est quelquefois si maigre que la peau lui tient aux os ; cette infirmité le feroit sans doute tomber dans une langueur extrême, si l'on n'y remedioit promptement. Le premier soin qu'il y faut aporter, est de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlez ensemble, & de le froter rudement à contrepoil, en aprochant des parties qu'on frote avec une poële rouge pour mieux aider au remede à penêtrer à travers les pores & à détacher la chair des côtes. Secondement comme cette maigreur n'est causée, que par un temperament échaufé, qu'il est absolument necessaire de temperer, si l'on veut que cette chair ne se réjoigne point aux côtes, on lui

donnera un lavement d'une décoction de bettes, chicorées sauvages & autres herbes rafraîchissantes, dans laquelle on mettra du son; le tout boüilli ensemble, & devenu tiede, y ajoûtant deux cueillerées d'huile de noix ou d'olive.

Aprés ce remede ou lavement, sa nourriture sera le matin du foin humecté, deux heures aprés un picotin de son moüillé, à midi de l'eau blanchie de farine d'orge, pour le faire boire; depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraîche, si c'est en Eté, ou si c'est en Hiver, toûjours du foin, comme on vient de dire, & le soir encore un picotin de son moüillé: trois jours se passeront de la sorte, ensuite dequoi on commencera à lui donner du son mêlé moitié d'avoine, mais toûjours moüillé, & continuer à le traiter ainsi, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'il se rétablit; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera luisant, doux au maniement.

De l'enflure des pieds. Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en bas, sur tout lorsqu'elles sont affligées, il feroit dangereux qu'une enflure aux pieds d'un Bœuf n'en attirât une trop grande abondance, si par le repos & les remedes on ne détournoit ce desordre: c'est peu de chose, il est vrai, qu'une pareille enflure; mais neanmoins capable de bien causer du mal, si l'on n'y remedioit, en y apliquant des feüilles de sureau broyées avec du sain-doux, & envelopées d'un linge; & ce cataplame est seul suffisant pour la guerir.

Entorse. Pour l'entorse, lorsqu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvenient, il n'y a qu'à prendre du sain, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout ensemble, & en froter le mal pendant trois jours, & trois ou quatre fois par jour, & il guerira.

De l'encloüeure. Un Bœuf est sujet à se laisser encloüer, ou bien amasser des chicots de bois lorsqu'il va paître dans les bois; il boite si-tôt que cet accident lui est arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit; le plus chaudement qu'on y peut remedier est toûjours le meilleur: ce qu'on fait en prenant le pied du Bœuf, & en en tirant hors le cloud, ou le chicot qui l'aura blessé, puis on jette sur la plaie de l'huile toute chaude, sur laquelle on met des étoupes, qu'on envelope avec un linge; ce soin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, aporte la guerison à ces sortes de maux.

De la Retention d'urine. Pour peu qu'on observe un Bœuf, on s'aperçoit aisément quand il est travaillé d'une retention d'urine, par les frequentes envies de vouloir uriner, & de n'en pouvoir venir à bout; ce mal est douloureux, & oblige le Bœuf de se plaindre, ce qu'on entend facilement; c'est pourquoi, si-tôt qu'il est atteint de cette maladie, on doit prendre de la parietaire, & du senesson, le tout bouilli ensemble, dont on fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on aplique aux bourses du Bœuf, & qu'on lie dans un linge, dont elles sont enveloppées: pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cueillerées de miel, & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois matinées differentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feüilles de raves le plus souvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lorsque ce sera la saison, avec un picotin de son moüillé à midi & le soir autant; ces remedes le gueriront, pourvû qu'on lui donne huit jours de repos.

Des Etranguillons. Les Etranguilons ne sont autre chose que des humeurs, qui descendent d'un cerveau rafroidi sous la gorge d'un Bœuf, & qui forment des glandes dangereuses en grossissant capables d'étouffer cet animal, si l'on n'y aporte un promt remede.

Ainsi, lorsqu'on remarque un Bœuf ateint de ce mal, on lui ouvre soir & matin ces glandes avec une lancette, puis on lui frote le dessous de la gorge avec de l'huile de laurier, & du beurre frais batu ensemble, & tenir chandement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture; autrement il en mourroit.

De la douleur de tête. Les humeurs qui descendent du cerveau, & que le Bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, sont des marques certaines de la douleur qu'il ressent dans la tête, & sur tout lorsque cet écoulement est suivi des symptomes que voici, c'est-à-dire, lorsqu'il se tourmente beaucoup; qu'il se plaint & qu'on lui voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume; & pour le guerir:

Prenez de l'ail bien broié, mettez-le infuser à froid pendant deux heures dans du vin, & lui seringuez dans les nazeaux; ce remede aidera beaucoup au Bœuf à se décharger de ses humeurs: qu'on soigne outre cela de ne lui point laisser rafroidir la tête.

De la Galle. La principale cause de la Galle, est la corruption d'un sang trop échauffé qui se jette au dehors, & produit ces marques dégoûtantes que nous voyons paroître sur la peau, il est question pour la guerir, d'en couper la racine, en saignant le Bœuf à la veine du col, puis de lui donner un lavement avec des herbes rafraîchissantes.

Ensuite on lui donne pour medecine une chopine de lait de vâche, une once de tartre, & un catteron de miel, le tout mêlé ensemble, qu'on lui fait avaler. Pour ses alimens, ce sera la pâture en Eté, & en Hiver du foin humecté, & du son moüillé deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frottera d'un onguent, dont on fera ainsi la composition.

Onguent pour la Galle. Prenez du sain environ une livre, mêlez-y une chopine d'huile d'olive, deux onces de souffre vif, autant de myrre, & une demie once d'alun de plume; broiez le tout ensemble dans une chopine de bon vin-aigre, & en frottez le corps du Bœuf, sa galle se perdra.

Du battement des flancs. Le Battement de flancs aux Bœufs marque une grande inflammation dans leurs entrailles; c'est un mal qui les tourmente beaucoup, & pour les en guerir on doit agir ainsi qu'on le va décrire.

Premierement, on laissera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on lui donnera un lavement d'une décoction de bourache, chicorée sauvage & bettes, le tout mis & boüilli dans deux pintes de petit lait de vâche, reduit à trois chopines, y ajoûtant quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & on fera prendre ce remede au Bœuf, si-tôt que l'on s'apercevra de cette maladie.

En troisiéme lieu, quand il aura pris ce lavement, on lui fait avaler dés le lendemain un breu-

vage d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du suc de porreaux.

Et enfin pour achever de guerir ce mal, on lui fera un cataplâme de trois poignées de graines de choux, avec un carteron d'amidon; le tout pilé ensemble, & délaié dans de l'eau froide, qu'on lui apliquera sur les parties affligées.

Pour sa nourriture, ce sera de bonnes herbes, si c'est en Eté, & si cet accident lui survient en Hiver, on lui donnera des bales de froment mêlées avec du son dans un sceau d'eau; & on le privera de foin pour un peu de tems, à cause que cet aliment est contraire aux flancs alterez.

Des Bœufs malades. Lorsque le Bœuf a les yeux malades, on entend que cette maladie, qui y est, ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra soigner de le rafraîchir, & ôter l'inflammation qui y peut-être en les bassinant plusieurs fois par jour d'eau de Plantain.

S'il a les yeux enflez, on lui apliquera un cataplâme de farine de froment détrempée dans de l'eau de miel, & reduite en boüillie.

Des Poux. Pour detruire cette vermine, on se sert d'un onguent composé de son urine, de poix-resine fonduë dans du vin blanc & de beurre salé, le tout mêlé ensemble, dont on lui frote tout le corps.

Parmi toutes les peines qu'on prend de dresser les jeunes Bœufs, on n'oubliera point d'étudier leur nature, afin que s'y rendant conformes, on les rende souples à nous vouloir acorder tout ce que nous leur demanderons, autrement quelque contrainte rigoureuse qu'on voulût leur imposer, jamais on ne viendroit à bout de les corriger de leurs défauts.

Lors qu'on acouple des Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils sont d'égales forces & de même taille: car sans cette exacte observation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible se soûlage, & ne fait pas son devoir.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf est dificile à retenir, qu'il est impetueux, promt à donner du pied, ou sujet à heurter de ses cornes: ces vices sont dangereux, & pour l'obliger de s'en défaire, atachez-le bien ferme dans son étable, l'y laissez jeuner pendant quelque-tems, & vous verrez qu'il s'adoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons services à la Charruë, ou bien au Charrois, on aura soin de le ménager dans le commencement, & de ne lui donner du travail qu'à proportion de ses forces.

Avertissemens. On viendra sans doute à bout de dompter les jeunes Bœufs, si l'on observe tout ce que l'on vient de dire ci-dessus; c'est un peu de peine, il est vrai, mais quiconque ne la veut pas prendre, ne doit point songer d'avoir des jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que l'on dit ici des Bœufs, doit aussi s'entendre des Vaches qu'on veut acoûtumer à la Charruë; car il n'y a de force que du plus au moins, pour le reste c'est la même nature qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choisir.

On avoüe qu'achetant des Bœufs tout dressez, on se garentit de tous ces soins: mais en voici d'autres aussi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelques acoûtumez qu'ils soient à la Charruë, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas sans peine, l'un sera rétif, l'autre prendra peur de tres-peu de chose, sera furieux, ou tâchera de se coucher en labourant la terre.

Moyens de les guerir de ces défauts. Il n'est gueres de défauts qu'on ne sçache corriger avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veüille apliquer ses soins.

BOEUF rétif; ainsi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui soit rétif, on a vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en batre les fesses du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

BOEUF *peureux.* Un Bœuf ou une Vache prennent quelque fois peur de fort peu de chose, & ce défaut ne survient bien souvent qu'à ceux qui sont d'un naturel trop bilieux; c'est ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au dedans, met leurs esprits dans un tel déreglement, que tout ce qui leur frape les sens, semble ne les fraper que pour leur faire peur; & afin de remedier à ce défaut, on ne sçait point d'autres moyens, que d'avoir souvent l'œil sur eux, afin de les retenir, lorsque cette maladie les prend, & dont ils guerissent à mesure que le travail & l'âge diminuent cette grande vivacité d'esprits que leur cause le temperament bilieux, dont ils sont dominez.

DU BOEUF *furieux.* On sçaura que la furie d'un Bœuf bien souvent ne lui vient que du trop de repos qu'il prend sur tout lorsqu'il est bilieux, ou bien quand il est trop gras; c'est pourquoi sitôt qu'on s'aperçoit de ce défaut dans un bœuf, il faut le prendre & lui lier les quatre jambes pour le terrasser, & ne lui donner que fort peu à manger, sa furie se passera ainsi avant qu'il soit huit jours, ou bien prenez un grand joug, & l'atachez à une charrete bien chargée, au milieu de deux autres Bœufs, qui soient un peu lents: apliquez-lui l'aiguillon souvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou six fois, que la pesanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donné, le rendront docile, & abatront sa furie.

DU BOEUF *sujet à se coucher en travaillant.* Ce défaut est presque ordinaire aux Bœufs sous poil moucheté, ou a ceux qui sont tout poil blanc, à cause de leur temperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de se coucher ainsi, lors qu'il sont à la Charruë; & l'on ne sçauroit les vaincre là-dessus, qu'en leur réveillant l'esprit par la pointe de l'aiguillon.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent. Sçavoir faire choix d'un Bœuf destiné au travail, & sçavoir le corriger de ses défauts, c'est à la verité quelque chose; & si ce n'est rien, lors qu'on ignore la maniere de le nourrir; un Bœuf a beau avoir de bonnes qualitez, il ne les donne jamais à connoître, s'il n'est nourri, comme il faut, on entend dans les saisons qu'il est obligé de travailler; car en Hyver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de foin lui sufisent; mais quand il a le joug sur la tête dés le matin, on doit lui donner à manger de bon foin; son repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'ateler, il faut lui donner un picotin de son sec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Autres observations. Outre ce que l'on vient de

faire observer ci-dessus, on sçaura encore qu'un Bœuf destiné au labourage, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre, & que celui qui mange lentement, fournit mieux sa carriere à toute sorte de travail, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéïssant à la voix, sans qu'il soit besoin de lui apliquer souvent l'éguillon, & promt, lorsque celui qui le conduit, est obligé d'en venir à ce point.

Des poils. Avant que de parler de la couleur des poils, on avertit qu'il faut qu'ils soient luisans, car c'est la veritable marque d'un bon temperament; au lieu qu'un poil sombre & mal uni, n'est qu'un indice d'un Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais est encore d'un bon préjugé; car un Bœuf qui a le poil rare, est ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade. Lorsqu'au maniment on sent ce poil fort doux, on ne peut qu'esperer quelque chose de bon d'un Bœuf, qui montre par là que ses parties interieures sont fort saines.

A l'égard de la couleur, voici toutes celles avec lesquelles un Bœuf a coûtume de venir au monde; sçavoir, le poil noir, le rouge, le bay, le moucheté, le blanc, le gris, & le brun; & de tous ceux-là, disons quels sont les meilleurs.

Poil noir. Un Bœuf sous poil noir est toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou à la tête; autrement il est lourd, & nonchalant à travailler, à cause de sa mélancolie, qui le domine entierement.

Poil rouge. Si on fait cas d'un Bœuf sous poil rouge, pour être atelé à la charruë, ou à la charrete, ce n'est pas sans raison; car étant fort bilieux, on remarque qu'il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne sçauroit jamais assez trouver dans cet Animal, qui est extrémement lent de sa nature; c'est pourquoi on conseille, lorsqu'on en voudra acheter pour labourer, de les choisir de ce poil, autant qu'on pourra: ce n'est pas qu'ils en valussent beaucoup moins, quand ils auroient quelques extrémitez blanches.

Poil bay. On ne rebuteroit point encore un Bœuf qui seroit sous ce poil; il est vrai qu'il n'est pas si ardent que le rouge, à cause du flegme qui y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler.

Poil moucheté. Le poil moucheté, est celui que nous apellons pommelé dans les chevaux. Les Bœufs sous ce poil ne valent pas les précedens, à cause qu'ils sont d'un temperament plus pituiteux, & plus flegmatique, & par consequent plus mous, & toûjours plus paresseux; & s'ils ont ce défaut pour la charruë, on peut dire aussi que pour engraisser, ce sont ceux-là qu'il faut choisir préferablement à tous autres, se chargeant de chair, & devenant plûtôt gras.

Poil blanc. Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraisser, à quoi il est encore meilleur que le moucheté, qui avec le flegme dont il est rempli, a de la bile qui le réveille plus que celui-ci, qui n'est gouverné que par ce flegme, qui n'a rien que de pesant.

Poil gris. Je n'estimerois encore gueres un Bœuf sous ce poil, soit pour la charruë, soit pour engraisser, étant dominé par deux temperamens; sçavoir, la pituite, & la mélancolie, qui ne peuvent lui produire rien d'avantageux.

Poil brun. Pour ce poil, il ne sera pas tout-à-fait rejetté; les Bœufs qui en sont marquez, travaillent à la verité, mais ils se rebutent de bonne heure, à cause qu'ils sont extrémement mélancoliques.

L'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre service. Lorsqu'on aura observé ce qu'on vient de dire, en achetant un Bœuf pour le harnois, on sera encore averti qu'ils ne peuvent pas rendre de bons services qu'à trois ans, & que passé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraisser, pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vit jusqu'à quatorze ans; mais c'est un abus de les laisser tant vieillir.

Comme il faut domter les jeunes Bœufs destinez au labourage. Si l'on achete des Bœufs qui soient acoûtumez à la charruë, on s'épargnera la peine de les y reduire: mais s'ils sont encore jeunes, & qu'ils n'aient point encore porté le joug, on usera des moiens que voici pour les y dresser.

D'abord pour les ramener de leur naturel farouche à la docilité qu'on recherche en eux, on emploie la douceur, on les flate, on les caresse, on leur lie simplement les cornes aujourd'hui, demain on leur impose seulement le joug, une autrefois on y joint la charruë, & on les acouple avec un Bœuf tout dressé, afin que s'ils venoient à s'épouvanter, ils ne pussent suivre l'impetuosité de leur fureur, & se trouvassent arrêtez par ce compagnon, qui les tiendroit en bride.

Jeunes Bœufs, comment les domter vite. Qu'on se donne de garde de leur être severes dans ces commencemens; car croiant les reduire par ces moiens, on s'y trouveroit trompé: la douceur est toûjours la plus sûre voie, dont on puisse se servir pour rendre dociles les naturels les plus farouches: le jeune Bœuf s'acoûtumera avec les autres, pour peu qu'on veüille avoir de patience; ce n'est pas qu'il ne lui faille aprendre ce que c'est que de sentir l'aiguillon, mais il faut que ce soit à propos, & non pas par caprice.

Oüi, il n'y a point de meilleur expedient pour reduire les jeunes Bœufs, que de les acoupler avec d'autres, qui soient fait de longue main à labourer la terre; car à peine ces nouveaux aprentifs auront-ils soufert avec patience qu'on les ait mis sous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adresse de celui qui les conduit, leur enseigneront tout ce qu'il faudra, qu'ils fassent.

De l'âge des Bœufs. Les dents donnent aussi à connoître l'âge des Bœufs; ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en poussent d'autres qu'on distingue aisément de celles-là par leur figure, & par leur couleur, n'étant pas si blanches, & étant plus larges qu'elles: six mois aprés une partie de leurs dents de lait tombent encore, à la place desquelles la nature en substituë d'autres, qu'on peut encore facilement discerner des premieres dents qui leur restent; & lorsque les Bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en est fait, toutes leurs dents sont égales. Voilà par où l'on connoîtra l'âge des Bœufs & des Vâches.

Il y en a qui s'y connoissent encore aux cornes, & qui disent, qu'autant qu'on remarque d'anneaux dans leur extrémitez, autant les Bœufs ont d'années: l'experience jusqu'ici a confirmé bien des gens dans cette connoissance.

Pour faire que les Bœufs se portent bien, mêlez parmi leur manger de la lie d'huile, premierement un peu pour les y acoûtumer, & puis davantage, ce faisant les Bœufs se porteront bien,

& ne seront pas malades ; s'il a une debilité, donnez-lui en breuvage tous les mois, l'Ers trempé & pilé; vous guerirez la playe des Bœufs avec Mauve sauvage pilée, les oignant.

Pour empêcher qu'ils ne se lassent, enduisez les cornes d'huile & de terebentine, cuites ensemble.

Pour faire que les Bœufs ne soient tourmentez des mouches ; oignez - les Bœufs avec fruit de Laurier coupé tres-menu & cuit en huile, ou bien de la salive des bœufs mêmes. Les Taureaux deviennent étourdis, si on leur enduit les nazeaux d'huile rosat.

Vous connoîtrez la douleur de tête des bœufs, quand ils ne mangent pas & baissent les oreilles, & pour les guerir de ce mal, il leur faut froter la langue du thim pilé, avec du vin, ail & sel menu, la ptisance cruë mêlée avec vin, sert aussi. Une poignée de feüilles de Laurier mise en la gueule, ou écorces de grenade, y remedient, comme fait aussi de myrthe, de la grosseur d'une féve, détrempée en un septier de vin, & infusée par les nazeaux.

S'il a le flux de ventre donnez leur à manger des feüilles de Rhamne pilées & couvertes de bitume : d'autres personnes leur baillent les feüilles de grenadier couvertes de boüillie : ou un septier de farine de froment, ou bled rôti, détrempez avec demie mesure d'eau.

Quand le Bœuf endure des tranchées, il s'arrête en un lieu, il ne mange pas, mais il soûpire & gemit; il lui faut donc bailler peu à manger, & il lui faut piquer la chair autour des ongles, afin que le sang en sorte ; il y a des personnes qui l'ouvrent autour de la queuë, afin que le sang coule, & le lient d'un drapeau ; d'autres mettent des oignons & du sel ensemble, & les fourrent au siege bien avant, & les contraignent de courir ; d'autres leur font prendre par la gueule de nitre pilé.

S'il a la toux, donnés lui à manger de l'Orge moulu détrempé, les tendres parties repurgées des pailles, & un septier & demi d'ers moulu, divisés en trois parties ; d'aucuns épargnent l'Armoise pilée, & détrempée en eau, & la font boire, pendant sept jours devant le manger.

Si le Bœuf cloche, pour avoir la partie refroidie, il lui faut laver le pied, & ouvrir avec une lancette la partie affectée, & la laver de vieille urine : & puis il y faut mettre de sel dessus, & l'essuyer d'une éponge ou drapeau : aprés il faut le faire dégoûter par le moyen d'un fer chaud, sur la partie malade, de la graisse de chevre ou de bœuf ; s'il est boîteux pour avoir foulé sur une épine, ou autre chose semblable, il faut faire semblablement autre chose, mettez dessus l'ulcere de la cire fonduë avec huile, vieil miel, & farine d'ers, étant refroidie, & puis mettez par dessus une figue, ou une pomme de grenade, pilée & liez bien cela ; & il guerira. Le troisiéme jour faites-en autant, & s'il est boiteux à cause de l'impetuosité de la maniere qu'il influë, il faut échaufer la partie avec de l'huile & du vin cuit, & puis mettre dessus de la farine cruë d'Orge toute chaude ; mais quand elle sera meure & mole, il la faut fendre & laver, & mettre dessus des feüilles de lys, ou l'oignon marin avec sel, ou la corrigiole, ou le marrube pilé.

Contre les poux des bœufs, il faut faire coucher le bœuf à l'envers, & regarder s'il y a des enflures en sa langue : il les faut brûler avec des ferremens pointus & ardans & oindre les ulceres des feüilles d'Olivier sauvage pilées avec du sel menu, avec d'huile ou du beurre ; ou bien il faut bailler à manger la racine de concombre sauvage pilée avec des figues ; ou un septier de farine d'Orge, & autant de farine de froment trempée au vin.

Purger les Bœufs. Pour bien netoyer les parties interieures du Bœuf malade, il n'y a rien de plus souverain que de prendre du marc d'olive, aprés que l'huile en est dehors, & en faire souvent user à la bête.

Palais enflé. Si le Palais étant enflé, cause du dégoût à la bête, & s'il lui rend des soûpirs trop frequens, il sera bon de le saigner de la veine dudit palais, sitôt aprés la seignée, on ne lui donnera à manger que des ails bien pilez & écorchez, avec de la feüille ou avec de la verdure, ou du foin bien mollet, jusques à ce qu'il se trouve mieux.

Pied rétreci ou endurci. S'il a le pié rétreci & comme endurci. Prenez racines de mauves & de guimauves, faites-les boüillir en sufisante quantité d'eau, pilez-les & passez-les par le tamis ; à la passature ajoûter demie livre d'axunge, trois demi-septiers de fort bon vin, faites le tout boüillir ensemble, jusques à ce que l'axunge soit fonduë, pour lors vous ajoûterez la semence de lin bien concassée, & ferez boüillir jusques à la consomption du vin ; mettez une partie de ce cataplâme sur le pied, & l'y laissez trois jours entiers, puis vous remettrez le reste que vous y laisserez autres trois jours.

Pißer le sang. S'il a le pissement, faites-lui avaler du suc de Plantain avec de fort bonne huile, puis prenez poudre de tartre & de courge sauvage, détrempez - là en vin rouge, & blanc d'œuf, & lui faites avaler par une corne, s'il ne lui apaise ce pissement dans vingt-quatre heures, il en mourra.

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de fenoüil marin, pilée deux dragmes de cloux de girofles, une dragme & demie de poivre, pilez le tout & lui faites avaler avec du vin rouge tiede ; si pour avoir continué cela quelques jours la pierre ne sort point, il le faudra tailler, afin de tirer la pierre.

Palais enflé. Si le palais lui est enflé, ouvrez soudainement l'enflûre avec la lancette, ou fer chaud, afin que le sang corrompu se puisse écouler, puis donnez-lui à manger quelques herbes, ou du foin tendre.

Poux au Bœuf. S'il a des poux il faut la decoction d'olivier sauvage avec du sel, & il lui faut ôter les vessies qu'il a sous la langue.

Pieds enflez. Si les pieds lui enflent, il faut lui apliquer un cataplâme fait de feüilles de sureau pilées avec du sain-doux.

Peau tenant. Si la peau lui tient aux os, il la faut bassiner avec du vin, ou mêlée avec de l'huile.

Pierre trouvée au fiel de Bœuf. L'on trouve quelquefois dans le fiel de Bœuf une pierre de la grosseur d'un œuf de couleur jaune, laquelle donnée en breuvage est souveraine contre la pierre & la jaunisse : apliquée aux narines rend la vûë plus nette, empêche les fluxions sur les yeux.

DU BOEUF. *Ses parties sont aprêtées pour être mangées comme s'ensuit.*

Tripes de Bœuf en faveur des Domestiques & gens grossiers; on soigne d'abord de les laver en grande eau, afin d'en ôter toutes les immondices qu'elles renferment, cela fait, & lors qu'on voit qu'elles sont extrêmement nettes, on les met dans une Chaudiere pleine d'eau, qu'on pose sur le feu, & qu'on fait boüillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites.

Fricassées de Tripes. Il faut avoir des Tripes bien blanches, les mincer par mourceaux qui soient raisonnables, puis les passer à la poële avec du beurre, cela fait, on prend de l'oignon coupé par tranches, qu'on passe de même & ensuite on les assaisonne de sel & de poivre, avec un peu de boüillon d'abord, & sitôt que tout aura un peu boüilli, on y jettera un verre de vin, pour laisser tarir cette sauce jusqu'à ce qu'au goût on juge à propos qu'il soit tems de dresser la fricassée, dans laquelle il sera bon de mettre un peu de moutarde, si on l'aime.

Pieds de Bœuf. On fait des fricassées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, observant qu'ils soient bien cuits; puis on y joint de l'oignon qu'on passe ensemble par la poële avec du beurre, & on y met du sel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de boüillon, & aprés qu'on a un peu laissé boüillir le tout, on y jette aussi un verre de vin, qu'on y fait encore boüillir, jusqu'à ce que cette fricassée soit tarie raisonnablement qu'on la tire, aprés y avoir mis un peu de moutarde.

Palais de Bœuf. Prenez un palais de Bœuf, qui soit à demi cuit, ôtez en la peau ou touche la langue, coupez-le en morceaux, passez-le en la poële, avec du beurre, mettez-le cuire avec du boüillon, & un verre de vin, assaisonnez-le de sel, de poivre, de ciboulettes entieres que vous retirerez, faites-y une liaison avec un peu de farine & puis le servez.

Langue de Bœuf. La langue de Bœuf se mange à la vinaigrette, lors qu'ayant été boüillie dans un boüillon, on en ôte la peau, puis on la pique de lard pour la mettre rôtir à la broche; ce mets est assez agreable.

Autre maniere d'acommoder les langues de Bœuf. On prend des langues de bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de sel, & des fines herbes, cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau, aprés cela on les larde de gros lardons à travers, pour les mettre ensuite sur la braise, où on les fait cuire; & il faut observer en les dressant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroisse, & quand on les veut servir, on y fait un coulis, puis on les sert.

Langues parfumées. Lorsqu'on veut parfumer des langues, on prend d'abord le soin de les saler, & pour y réüssir, on les choisit lorsqu'elles sont toutes fraiches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le sang, qui y est araché, puis dans la fraiche, aprés quoi on les essuye avec un linge bien blanc, cela fait, on les sale dans des pots de grez, & crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cause que celles qui sont dessus ne trempent pas dans la saumure, comme celles de dessous, on n'oublie point de les changer de place, & cette façon d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également le sel par tout pendant dix ou douze jours, qu'on les laisse en cét état, au bout duquel tems, on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée; ce qui se pratique en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par dessus, crainte que la suye ne les gâte. Ces langues demeureront ainsi pendües pendant quelque tems: & lors qu'on jugera que la fumée les aura assez penetrées, on les ôtera pour les serrer dans un endroit où l'humidité ne regne point: & reste à present de les faire cuire pour les manger; pour y réüssir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laisse jusqu'à ce quelles paroissent rasouplies & molatres; ce que voyant on soigne de les ratisser, & de les laver ensuite en plusieurs eaux, de telle sorte que la derniere où ces langues auront été lavées, sera presque claire.

Le tout ainsi observé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les assaisonnant de sel, de poivre & des clouds de girofle, pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'on juge quelles soient cuites, & ensuite on les retirera pour les essuyer, & en ôter la peau, ce qui se fait plus facilement, lorsqu'elles sont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne, contribuë beaucoup à les rendre délicates; & pour leur donner un relief, qui ne leur est pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clouds de girofle, & cela fait merveilles.

Il faut observer, que si l'on veut conserver les langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais si on les souhaite manger promptement, on n'hesitera point de le faire, étant sujete à durcir & à se desecher lors qu'on les a pêlées dans l'intention de les conserver.

L'Epaule de Bœuf. La partie du Bœuf qu'on apelle l'épaule, est celle qui est la moins delicate au manger; aussi ne s'en sert-on volontiers, que pour faire bouillir au pot, où jamais elle ne fait gueres de grand suc; mais pour des domestiques elle n'est encore que trop bonne.

Le bout saigneux. Cette piece de Bœuf mise au pot fait un tres-bon potage, & est fort agreable au manger à cause des glandules, qui se rencontent à la gorge.

Le bout saigneux en haricots. Le bout saigneux se mange aussi en haricots avec des Navets, & se fait en le coupant par morceaux, & le faisant cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, des oignons, & des clouds de girofle; puis l'ôtant de ce bouillon on le passe au roux avec de lard; aprés quoi on le met égoûter, puis ayant preparé un coulis avec les Navets, on le jette dessus cette piece de bœuf qui est dans un plat, & qu'on sert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite, la Piece tremblante. Quoique le Bœuf soit une viande assez commune d'elle-même, cependant on voit qu'elle est beaucoup necessaire dans le repas; & c'est ce qui a fait imaginer à nos bons Cuisiniers diverses manieres de l'acommoder, pour le rendre délicat, & digne par ces moiens d'être presenté sur les meilleures tables. La Poitrine, qui de toutes ses parties peut passer pour une des meilleures, peut-être servie ainsi que je le vas dire.

Faites cuire à demi une Poitrine de Bœuf dans une marmite, tirez-la, piquez-la de gros lard saupoudré de sel, de poivre, de clouds de girofle; le tout broié ensemble, prenez une terrine, & achevez de la faire cuire dedans avec des bandes de lard au fond, du sel, du poivre, du vin blanc & du boüillon; & quand vous présumerez quelle

qu'elle sera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, & la servez.

Autre maniere. Pour manger encore une Poitrine de Bœuf excellente, on sera soigneux de lui faire prendre sel pendant un jour, puis on la fera boüillir dans l'eau, avec du sel, du poivre, & du cloud de girofle; cela fait, on la découpe en long, & la garnissant de persil, on y jettera un jus de citron, puis on la mangera.

Ceux qui veulent manger cette piece à la Bourgeoise, se contentent de la mettre au pot avec d'autre viande, qu'on assaisonne de sel, de poivre, & de cloud de girofle, & la trouvent ainsi excellente.

Aloyau de Bœuf. On sert les Aloyaux acommodez de differentes façons: on les mange boüillis & rôtis, soit à la broche, soit sur le gril; si c'est à la broche, ils ne veulent pas être beaucoup cuits, crainte qu'ils ne perdent leur suc, qui est le relief seul qui les fait estimer.

Mais comme il y en a qui ne sçauroient manger de viande encore saignante, on a trouvé un moien, aprés qu'il est ainsi rôti, de l'assaisonner de la maniere qui suit.

On prend cet Aloyau, qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis y mettant un peu d'eau & de sel, un filet de vinaigre & un peu de poivre, ce ragoût est excellent.

Roüelles de Bœuf. A l'égard des Roüelles de Bœuf, on s'en sert pour faire du hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, du poivre & du cloud de girofle; le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un réchaud; & lorsqu'on juge que la cuisson est parfaite, on y met du verjus, puis on la tire.

Ces pieces sont encore propres pour faire du Bœuf à la mode, qui se façonne ainsi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces, pour en rendre la chair plus courte, aprés cela on la larde, puis pour le mieux, on les passe au roux avec du lard; ensuite on les met dans une terrine pour les faire cuire, avec sel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau.

Autrement, aprés que ces Roüelles ont été bien piquées de lard & passées à la poéle, on les met dans une terrine, & cuisant là dedans à petit feu, dans son jus seulement, & bien bouchée, on soigne de regarder s'il est cuit; & n'ayant point oublié de l'assaisonner d'épiceries, on le tirera si on le juge à propos de l'être, puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, aprés qu'il a bouilli si long-temps, que la sauce en est reduite presqu'à rien.

Sur-Longe de Bœuf. On mange la Sur-Longe de Bœuf boüillie, & elle est tres-excellente de cette maniere: l'on s'en sert aussi pour faire des pâtez, sur tout à la campagne, où l'on est bien-aise de ne pas manquer de ces sortes de provisions.

Queuë de Bœuf. Lorsqu'on veut de la partie qu'on appelle la Queuë, on en fait un sivé, ou bien on se contente de la faire bouillir, puis on la sert.

Trumeau de Bœuf. On ne se sert du Trumeau, que pour boüillir, & il est tres-bon à manger lorsqu'il est bien cuit.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le saler. Toutes pieces de Bœuf ne sont pas également propres à saler, les côtez, l'aloyau, & generalement tous les morceaux où il y a bien des os, ne seront point ainsi assaisonnez, mais quand on veut faire ce ménage, sur tout lorsqu'à la campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon-marché, on choisira de la cuisse, dont on se fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura, ou un saloir qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on posera par lits dans ces terrines, ou dans ce saloir.

Pour la maniere de le saler, elle est toute semblable à celle du porc, sinon qu'on se gardera bien de n'y pas mettre trop de sel; diference en cela du porc, qui n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laisse penetrer, de quelle quantité qu'on lui en puisse donner.

Tel Bœuf salé ne doit pas durer plus de quinze jours dans le saloir, à moins qu'on ne voulût faire comme en certains païs, où en effet on en sale beaucoup, & au bout de ce tems, on le tire du saloir, & on en garnit des planches de toutes les pieces, pour les laisser deshumecter pendant un jour ou deux, aprés quoi on les remet dans le saloir, saupoudrées de sel qui fond pour une seconde fois.

Ce Bœuf aprés cela sera encore renfermé cinq ou six jours, puis mis hors sur des planches, comme ci-dessus, soignant de tems en tems de le tourner le dessus dessous, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée, se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin; elle dure long-tems, & n'est jamais si agreable au goût, que lorsqu'elle est prise fraîchement, & ne rend pas plus de profit; c'est pourquoi, si l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, estimant aussi plus à propos de vendre un Bœuf ou une Vâche qui sont engraissez, que de les tuer.

B O I.

BOIS. Quand on parle de Bois, on entend toutes sortes d'Arbres, mais en ce rencontre, il n'est question que de parler de ceux qu'on veut semer, pour devenir dans la suite du tems ou Taillis ou Futaye; dans la suite, il sera parlé des autres Arbres qu'on peut semer.

BOIS. Semez-les dans des terres, dont la nature n'est pas tout-à-fait à rejetter pour y cultiver toute autre sorte de grain; car on a vû bien souvent des gens qui par ménage, ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les destinoient à y mettre du Bois; mais aussi on a vû ces gens-là se tromper dans leur attente, au bout d'un long-tems n'avoir que du Bois fort clair-semé, de tres-mediocre grandeur.

Il faut aussi tomber d'acord, qu'il ne faut destiner les terres les plus estimées pour les mettre en Bois; cette extrémité du mauvais, à tout ce qu'il y a de meilleur, en altereroit trop les revenus; mais en cela choisir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant, si les plus méchantes terres d'une maison, par quelque situation qui leur seroit avantageuse, se trouvoient propres à y faire naître du Bled; pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en semer, le Bled étant toûjours à préferer au Bois, de quelque utilité qu'il puisse être.

A l'égard de la quantité de terre qu'il y faut

emploier, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

Quelque terre que ce soit qu'on destine à recevoir de la semence, ne produit jamais chose qui vaille, lorsqu'on lui a refusé la culture dont elle a besoin pour cela; & le Bois ne vient qu'imparfaitement, lorsque le fond où on le met, a manqué de labour.

C'est pourquoi, avant que de semer du gland, qui est la semence dont on se sert pour avoir du Bois de Chêne, il faut que la terre où on veut le mettre, ait du moins trois façons, c'est-à-dire, qu'il est necessaire qu'elle soit meuble, & non point en motte, pour obliger le Gland de germer plûtôt.

Cette terre sera tracée en sillons forts larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluies qui surviendront dans la suite.

Les avis sont contraires là-dessus, quant à la maniere de semer; & voici en quoi ceux qui ont écrit sur cette matiere, different les uns des autres.

Les premiers veulent que sur des sillons tracez, comme on a dit, on y plante le Gland à droite ligne, distant d'un demi pied l'un de l'autre, se servant pour réussir en cela d'un petit pieu éguisé, avec lequel on fait des trous, dans lesquels on jette ce te semence.

Ces sillons seront de la largeur de quatre pieds, & n'auront sur eux qu'une rangée de ce Gland semé, afin, disent ceux qui veulent que la chose soit ainsi, qu'on puisse facilement donner des labours au Bois qui y croît; ce qui lui sert d'un moien pour devenir beau en peu de tems. Voilà bien des précautions pour semer du Bois; & je m'étonne si ceux de qui nous tenons toutes ces vastes Forêts, se sont servis de cette méthode. C'est une chose dont je doute, puisque le jeu (comme dit le Proverbe) ne vaudroit pas la chandelle.

Mais les seconds, moins scrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de mesures: ils se contentent, aprés avoir disposé leurs terres comme il faut, d'y répandre le Gland, comme on fait le Bled lorsqu'on le seme, observant seulement de le semer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charruë, ou avec la herse.

A l'égard du tems qu'on doit choisir pour le semer, c'est toûjours ou le mois de Fevrier, ou celui de Mars; & lorsque la terre est déchargée de cette grande humidité que lui a aporté l'Hiver, & qui l'empêcheroit de s'ameublir, si elle en restoit encore imbibée.

La premiere, & la plus utile observation qu'il faut faire, aprés que le Bois est semé, est de l'environner de fossez; ce qui le garentit de deux inconveniens qui ne manqueroient point de lui arriver, si l'on n'usoit de cette précaution.

Premierement, c'est que sans fossez, les bestiaux y pouvant facilement entrer, le Bois, quand il commenceroit à croître, s'en trouveroit tres-souvent endommagé, soit qu'il seroit brouté en partie (ce qui le feroit mourir sans ressource) ou soit que ces animaux en fouleroient l'autre aux pieds; laquelle partie aprés cela ne pourroit que mediocrement profiter.

Et secondement, c'est que ces fossez servant comme d'égoût aux eaux, qui sans cela croupiroient dans les terres où le Gland seroit semé, en ôtent le trop d'humidité, qui pourroit lui donner lieu de se pourrir, & de devenir ainsi inutile & infructueux.

Il est vrai que dans ce qu'on seme, on ne le fait toûjours que dans l'esperance de voir profiter toute sa semence, & c'est le seul but qu'on doit se proposer dans ce travail.

Il y a des productions de plantes à qui une grande abondance convient bien pour rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait acroissement; mais il y en a aussi d'autres, qui, quoiqu'elles soient sorties des terres en quantité, se nuisent cependant les unes aux autres, si l'on n'a soin d'en retrancher ce qu'on juge à propos leur être préjudiciable; tel est la plant de Chêne, qui à cause des grandes racines dont il se charge ordinairement, veut absolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pied; c'est ce qu'on aura soin de faire à la fin du Mois de Juin, que ces Plants paroîtront assez forts pour être ainsi éclaircis.

Mais comme ces Plants ne sont point encore endurcis, & que par leur tendreur, leurs racines pourroient bien demeurer en terre, à cause de sa dureté, tandis qu'on en auroit separé la cime; il faut pour prévenir cet inconvenient, attendre qu'il ait plû, & pour lors, en sarclant le Bois, on arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir; au lieu, comme on vient de dire, que si les racines demeuroient en terre, ce seroit faire comme à l'Hydre, qui n'aiant qu'une tête coupée, en produisoit aussi-tôt une autre, & ne causoit pas moins de desodre pour cela: c'est pourquoi on prendra donc bien garde de tout arranger, lorsqu'on voudra donner ce travail au Bois.

En retranchant ainsi du Bois le plant qui lui peut nuire, il ne faudra pas oublier aussi d'en arracher les méchantes herbes, qui pour lors ne lui causeroient pas moins de préjudice: ces soins donnez une seule fois, on laisse pendant toute l'année ce Bois sans y rien faire.

La seconde année, dans le même Mois de Juin, & encore aprés une pluie, on va visiter ce Bois, & autant qu'on s'aperçoit qu'il a besoin d'être sarclé, autant prend-on du monde pour s'en aquiter vitement, à cause qu'en cette saison, aprés une pluie, la terre ne tarde gueres à s'endurcir. Ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année suivante, qu'on lui donne un labour fort leger, afin de l'aider à croître promtement.

Les labours sont aux plantes, ce que sont aux hommes les grands soins qu'ils prennent d'eux-mêmes pour se conserver en santé; & c'est par le moien des labours, que la terre étant bien disposée à recevoir les influences du ciel, se rend plus substancielle, & consequemment plus en état de donner un parfait acroissement à ce qu'elle contient. Ainsi pour voir les Bois au point où nous les desirons, aprés que la troisiéme année est passée, & que leurs racines sont assez fortes pour se défendre du fer; on les laboure deux fois l'année.

Pour la premiere fois, on commence dés le Mois de Mars, & ce labour se donne un peu plus profondément, que ceux dont on vient de parler ci-dessus, où l'on n'a dû faire, pour ainsi dire, que grater la terre.

Le second labour se fait à la fin de Juillet, trois jours aprés une pluie, & toûjours par un beau

tems, afin que l'ardeur du Soleil, brûlant les racines des méchantes herbes qui sont sur le gueret, ne leur permettent point de s'y pulluler; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles soient couvertes.

On doit prendre ces soins jusqu'à la neuviéme année de ces Bois, qui est le tems pour la premiere fois qu'il les faut couper; non pas pour en esperer une grande abondance, mais à cause que déchargeant le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourrisse, & que profitant mieux pour lors de la subsistance de la terre, ce pied prend plus de force qu'il n'en avoit; & jettant des scions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros, & d'une plus belle venuë.

De tels Bois semez, & lorsque le plant est parvenu à une hauteur d'un pied & demi, on en peut arracher pour être replantez ailleurs, ou pour en faire des Bois Taillis.

Comme il n'y a personne qui ne sçache que les Taillis ne sont pas tout de Bois de Chêne, & qu'on y voit des Ormes, des Charmes, & d'autres Arbres sauvages, même qui raportent du fruit; il n'est pas hors de propos de remarquer qu'il est bon, quand on seme ce Gland, d'y mettre une centiéme partie de ces sortes de semences; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere.

Lorsque la fin du mois de Juin est arrivée, ce Bois nouvellement planté, à cause des racines étrangeres qui l'assiegent de tous côtez, nous invite à l'en vouloir délivrer une seconde fois, en le labourant encore fort legerement, pour la même raison que dessus.

Et enfin pour le troisiéme labour qu'on lui donne, de la même maniere que les deux précedens, c'est environ la mi-Septembre; aprés quoi ce Bois ne nous demande plus rien jusqu'au Mois d'Avril prochain, qu'on remuë sa terre un peu plus profondément que la premiere fois; au Mois de Juin de même, & au Mois d'Aoust d'une maniere non diferente.

La terre a beau être ingrate, aprés de tels soins donnez, il faut que malgré elle, elle emploie tout ce qu'elle a de vertus pour faire croître heureusement les plantes qu'elle contient: un an, deux ans, trois ans, jusqu'à six on n'épargne point les labours au jeune Bois dans les Mois qu'on vient de dire, & toûjours de plus profonds en plus profonds.

Voilà donc six ans de travail ordinaire, mais aprés c'est aussi pour toûjours; car à la septiéme feüille que ce jeune Bois pousse ses branches, qui s'étendent de côté & d'autre, le rendent tellement toufu, qu'on ne peut plus qu'à peine passer à travers; de plus, c'est que dés l'âge de trois ans, il est en état de se défendre géneralement de toutes les plantes qui voudroient l'ofusquer; & qu'à sept, aprés toutes les cultures qu'il a reçû, il a assez de vigueur pour venir à souhait, jusqu'au tems qu'il le faudra couper pour la premiere fois; ce qu'on execute pour l'ordinaire lorsqu'il a dix ans.

Quoiqu'on vienne de dire qu'aprés six ans passez, il n'étoit plus question que de laisser croître le Bois à l'avanture, cependant le profit qu'on en a retiré, semble encore nous inviter pour cette même année seulement qu'il a été coupé, de lui donner un labour au Mois d'Avril; on ne sçauroit dire combien aprés cela aussi, ce Taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin aprés tant de soins, il vous aporte d'argent.

Le Bois Taillis ne se plante qu'un pied & demi éloigné l'un de l'autre, au contraire la Haute-Futaye se plante à six pieds de distance.

BOIS. Si on veut acheter ou couper d'un Bois, voici les précautions que doit prendre un Marchand: Premierement, il doit avoir égard à la situation des lieux. Secondement, il doit avoir une parfaite connoissance en cet achat, qui consiste à voir, si le Bois est garni, s'il est assez gros pour être emploié à ce qu'on souhaite, par raport aux lieux où l'on est, & au debit qu'on en veut faire: Cela étant bien examiné, il prendra garde aux conventions & marchez, faute dequoi beaucoup de gens se ruinent; c'est pourquoi, qu'il prenne garde avant que de convenir du marché, qu'il tâche d'obtenir du tems plus que moins pour vuider les ventes; car manque de cette précaution, on a vû des Marchands soufrir de gros interêts, à cause de dommages que leurs Marchandises, qu'ils étoient obligez d'enlever, aportoient aux Taillis dans le tems qu'ils commençoient à pousser: Et d'autres qui étoient trop pressez, paioient au double les secours dont ils avoient besoin pour éviter de tomber dans un fâcheux inconvenient. Voici des conventions fort essencielles qu'on ne doit pas ometre en chaque marché, qui sont, que le Vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront survenir & naître, de tous dépens, dommages & interêts, le jour & retardement de la vente des Marchandises; autrement un Acheteur se met bien souvent en danger de voir son Commerce interompu par des diferens empêchemens qu'on y aporte.

Il arrive quelquefois que celui qui vend, se reserve des Balivaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque lui-même; en ce cas, il ne faut pas être si peu censé qu'on n'insere dans le marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fracture desdits Balivaux par accident, l'Acheteur n'en sera tenu à aucun dommage & interêt, n'y qu'il ne sera pas même responsable du dégat qu'en pourroient faire les ouvriers, par malice ou autrement, sauf au Vendeur de se pourvoir contr'eux seulement, bien qu'à tous évenemens l'Acheteur ne sera tenu que d'en laisser d'autres, en prenant les abatus.

Autre chose non moins necessaire que les précedentes: Un Marchand n'achete que des Arbres qui sont dans un Taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le Vendeur pour vuider sa vente; nonobstant cela, il ne faut pas que l'Acheteur laisse de stipuler, que pendant le tems convenu entr'eux, où il arriveroit du dommage au Bois Taillis, le Vendeur n'en pourra prétendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé sans la participation du Marchand, qui en sera crû à son serment.

Les Bois ne sont pas toûjours situez sur des grands chemins, & comme pour vuider la vente, il faut de necessité un passage, qui ne se peut prendre bien souvent que sur les terres d'autrui; un Marchand se trouveroit bien embarrassé, s'il n'avoit sçû pour se garantir d'affaire, éviter cet obstacle: La chose n'est que de reflexion, en mettant dans son marché, que le Vendeur sera obligé de lui livrer passage jusqu'au chemin qui conduit au port, ou autre lieu où il prétend faire conduire ses Marchandises; & cela à son choix, sans que

nul puisse le troubler dans le transport de son Bois, ni lui causer aucun empêchement, sur peine de dommage & interêt contre ledit Vendeur. On dira aussi qu'il sera permis de faire charbons, cendres, & autres choses jugées propres pour ledit Bois. Si c'est des Hautes-Futayes, il sera écrit qu'il sera loisible de couper les Bois hauts & bas en quelque saison que ce puisse être, sans aucune reserve, conformément à l'Ordonnance; & de les faire debiter en telle sorte d'ouvrages que le Marchand jugera à propos, & de prendre ou faire pour lui generalement telles commoditez qu'il jugera necessaires & utiles pour le debit de son Bois. Que l'Acheteur sera maître de la Glandée pendant le tems du Bail, sans qu'il soit permis à qui que ce soit d'y mener aucun bêtail qu'il n'ait sa permission.

Et comme un Marchand ne sçauroit trop avoir ses interêts en recommandation; il demandera, s'il veut, qu'à mesure qu'il défrichera les terres, il lui sera permis de les labourer, & faire la semaille, & en recueillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & en cas qu'on veüille convertir ces terres en Taillis, il ne sera point garant des dégâts que les Bestiaux y pourroient avoir fait durant ce tems.

Pour se donner des moiens faciles de paier, un Marchand de Bois peut mettre à differens termes & à plusieurs années, le paiement de l'achat qu'il a fait des Bois; pour faire qu'au cas qu'on vint à le troubler, il fut encore en reste de quelque chose, ce qui lui tiendroit lieu de garantie.

Il reste à present, aprés le marché conclu & arrêté, d'exploiter les Bois, suivant qu'il sera jugé à propos par le Marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un promt debit des Marchandises; le tout suivant la coûtume & l'usage de lieux.

BOIS FUTAYE. Tout Bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laisse croître depuis quarante jusqu'à deux cens ans, est reputé Bois de Futaye. La connoissance de ces sortes de Bois sur pied, est bien differente, & plus difficile que celle qu'on peut avoir des Bois Taillis; & un Marchand n'est qu'un sot en matiere de Commerce, si achetant une Futaye, il n'en sçait connoître la nature, pour en façonner le Bois, & s'il n'est capable d'en discerner les differens usages qui leur conviennent le mieux.

La maniere de connoître les differens usages des Bois. Pour parvenir à cette connoissance, il s'agit d'abord d'examiner le fond où les Forêts sont situées, & de quelle venuë sont les Arbres, & suivant l'examen qu'on en fera, ou on les destinera pour les Menuisiers, ou bien on se forme une idée d'en faire un debit propre aux Charpentiers.

Il y a des Forêts qu'on appelle, *pleine Futaye*, c'est-à-dire, des Futayes où les Arbres sont tellement pressez, que le soleil ne sçauroit penetrer dedans, & qui sont situées en bon fonds: le Bois qui en provient, est toûjours fort tendre de sa nature, à cause de l'ombrage continuel qui le rend tel, & n'est propre que pour la Menuiserie: qu'on observe donc déja cet article. Mais si le fonds où la Forêt est crûë est un fonds sablonneux & pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce soit des Arbres de hayes, & le tout bien exposé au Soleil, on ne balancera pas pour lors de les destiner pour la Charpenterie; car le Bois sera dur, & par consequent convenable à cet usage. On ne parle pas ici seulement pour les Arbres qui croissent dans les Forêts; mais encore pour tous les autres qui viennent ailleurs, & qui sont plus ou moins exposez aux ardeurs du Soleil, pour s'en former les mêmes idées qu'on vient de dire ci-dessus; car tous les Marchands de Bois ne sont pas toûjours en état d'acheter des Forêts.

L'Ordonnance décide des differentes ventes qui se font ordinairement des Bois, & qui sont au nombre de sept; sçavoir, la vente des Taillis, celle des Balivaux sur Taillis, les ventes par éclaircissement, celles par pieds d'Arbres, la Futaye, les Bois Entrecepage, & les Bois Chablis, dont on ne dira rien de particulier, puisqu'il sufit que tout Bois soit Bois, & qu'un Marchand les peut acheter, pourvû qu'il soit permis qu'on les vende.

Les Marchands de Bois doivent observer, dit-on, de ne point faire abatre de Bois que la Lune ne soit en decours, & de ne pas suivre en cela le sentiment malin de bien des Ouvriers, qui sçachant bien le contraire de ce qu'ils disent, soutiennent qu'il n'importe en quel tems on fasse cette operation, choisissant plûtôt leurs commoditez en cela, que le bien & l'utilité de celui qui mettra de tel Bois en usage.

Du tems de couper les Futayes. On commence à debiter les Bois de Futayes, depuis la saint Martin, jusqu'à la fin de Fevrier, & on observe toûjours de les couper en decours de la Lune, à cause, dit-on, que le Bois en devient d'un bien meilleur usage, & se conserve bien mieux, que si on l'abattoit en nouvelle: C'est une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoisseurs dans la Philosophie moderne, n'ajoûtent point de foi; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer à soûtenir le contraire, il sembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de Commerce de Bois, qu'on s'est jusqu'ici imaginé lui être essenciel. C'est pourquoi on passe là-dessus legerement, toûjours neanmoins renfermé dans le même sentiment, que la Lune n'a pas des influences dont la vertu ait assez de force pour operer les effets qu'on lui atribuë, sur tout ce qui lui est sublunaire: Au reste, on abandonne cette erreur à qui la voudra suivre, & on prie ceux qui la connoîtront telle, de vouloir s'en servir.

Moiens de se connoître en Bois de Haute-Futaye, pour réüssir dans le Commerce. On peut dire que quiconque achetera des Bois de Futaye, avant de les avoir bien examinés, courroit grand risque de se tromper dans ces esperances; c'est pourquoi il est bon qu'un Marchand, qui veut réüssir dans son entreprise, prenne les precautions suivantes. Premierement, si les arbres qu'il a acheté, ne sont pas en trop grand nombre, il doit en remarquer les hauteurs & les grosseurs, & pour cela ne se pas contenter de la vûë: mais se servir du Cordeau; car cela fait, il en remarquera les branches pour juger à peu prés ce qu'il pourra produire, & fera sur du papier un calcul de tout, afin de prendre ses mesures là-dessus du mieux qu'il lui sera possible.

La maniere de prendre la hauteur des Arbres.

Ayés quelqu'un avec vous, qui mesure de deux toises de haut à commencer par le pied; jugés par les yeux du surplus à proportion des deux premieres toises mesurées, & de ce que le reste peut faire; ajoûtez le tout ensemble, ce sera à peu de chose prés la hauteur de l'arbre: Et ce moyen

ainsi pratiqué rend, pour ainsi dire, un Marchand assuré de ce qu'il peut retirer de tel Bois.

Moyens pour sçavoir ce qu'un arbre peu faire de pouces de largeur étant équarry.

Prenez un Cordeau, ceignez en l'arbre, & s'il y a six pieds de contour, pliés le cordeau en trois parties égales, ôtez-en une, & du restant qui sont les deux autres, pliés-les en douze pour en ôter encore une partie; cela fait, pliant en quatre ce qui restera, on n'aura qu'à en mesurer la longueur, & ce sera ce que châque largeur de bois contiendra. Remarquez, que si on vient de dire, que si l'Arbre a six pieds, il faut plier le Cordeau avec lequel on aura pris la grosseur, en trois parties égales; ce n'est pas une consequence d'en agir toûjours de même, ni une maxime generalement établie; mais c'est qu'on sçaura pour veritable regle, qu'autant de toises que contient un arbre en grosseur, en autant de parties par moitié, on doit plier d'abord le Cordeau, & pour le reste continuër, comme il a été dit.

Ce que l'on doit plus considerer en matiere de Commerce.

Aprés avoir remarqué si les Arbres sont beaux & bien droits, & si les ventes ne sont pas considerables; il faut toûjours tirer à l'écarrissage, car on a plus, & plûtôt le debit de ce bois que de celui de sciage: & d'ailleurs les frais n'en sont pas si grands. Le Marchand aura soin que ce bois soit bien écarry, à cause qu'on le vend plus promptement qu'un autre qui seroit plein de *Flaches*. Si l'on remarque qu'il y ait de gros bois tortu, on en fera faire des corbes, soit à Moulins, soit à Bateaux; suivant le plus ou le moins de grosseur, qu'il conviendra. Mais si l'on avoit à exploiter quantité d'arbres; il faudroit pour lors en faire façonner le Bois de plusieurs manieres, afin que le debit en fut plus promt: comme, par exemple, le debiter *en Fente*, qui est le mairrain à Futailles, *la Latte*, tant quarrée que volice, & les *Echalas*, tant perches que paisseaux.

On n'oubliera pas aussi de faire scier de planches de plusieurs grandeurs & épaisseurs, des *Membrures*, *Chevrons*, *Poteaux*, *Solives*, *Battans*, & *Goutieres*, & de faire faire aussi *du Bois de Corde*, *des Fagots*, *des Coterets*, & du *Charbon*, le tout suivant le plus commun usage des lieux, afin de ne point laisser traîner en longueur la vente de telles marchandises; & si dans ce Bois, il s'y en trouvoit tout autre que du Chêne, on le feroit debiter conformément, à ce dont on peut s'en servir ordinairement.

Le Chêne est le bois dont on fait le plus de cas dans les Forests. Il est sujet en croissant à deux facheux inconveniens, qu'il faut necessairement connoître; pour ne pas être trompé dans le debit qu'on en veut faire; car quelquefois il est ou *Roulé*, ou *Franché*. Ce qui le rend impropre à être fendu.

Le Bois Roulé, on connoît qu'un Chêne est roulé, lorsque les cruës de châque année n'ont point fait corps ensemble, & sont demeurez de leur épaisseur.

Le Bois Franché. Lorsqu'on voit que le fil d'un Chêne est traversé d'un côté à l'autre de l'écorce, c'est une veritable marque qu'il est *tranche*, & tel arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'est qu'on n'ose pas l'employer d'une grande longueur pour soûtenir un gros fardeau, à cause qu'il est dangereux de rompre dessous.

Les Bois de Fente. Le meilleur bois qui est dans la vente est celui qu'il faut choisir pour la fente; & les tronçons destinés à cet usage le coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage, & c'est de celui-là, dont on tire le mairrain à Futailles de la longueur qu'il convient le couper, & suivant l'usage des Païs où l'on s'en sert.

Les deux especes de *Lattes* se prennent encore de ses Tronçons, & celle qu'on apelle *quarrée* doit avoir quatre pieds de long, & deux pouces de large, & trois lignes d'épaisseur, pour la *volice*; elle a la même longueur, & l'épaisseur pareille, mais de largeur elle contient trois à quatre pouces, & demi, & de trois pieds le plus communément, & sortant la plus grande partie de la Tronce, dont la fente n'a pas été assez bonne pour en tirer de la latte. On peut faire aussi des *Echalas*, jusques à quinze pieds qui sont ceux-là dont on se sert pour faire des palissades, & passé six pieds, du côté d'Auxerre, on apelle cette sorte d'Echalas *des Perches*. Il n'y a guere que de ce côté-là, où il ait ce nom, à cause qu'il n'y a que dans l'Auxerrois presque où les vignes soient mises en perches. Mais pour revenir au Mairrain, dont on a déja parlé, on doit sçavoir qu'il s'y en debite de differentes longueurs, que celui pour faire des *Muits* doit avoir trois pieds; celui des *Feüillettes*, ou *demi Muits*, deux pieds & demi, & ainsi du reste, & par raport aux païs où ces sortes de tonneaux sont plus ou moins grands, chaque piece de Mairrain s'apelle *Doüelle*, & doit toûjours être acompagnée d'enfonçure qui est une espece de Doüelle, qui n'a que deux pieds de long, & six pouces de large, qui est celle qu'on destine pour les Muits; car pour les *Feüillettes*, les fonds ne doivent avoir qu'un pied & demi de long & de même largeur que les precedentes. Toutes *Doüelles* & *Enfonçures* au dessous de quatre pouces de large sont reputées rebuts, & doivent avoir depuis sept jusqu'à neuf lignes d'épaisseur; au bout des tronçons dont on a tiré ce Mairrain. Il reste toûjours les longueurs d'arbres qui ont six pieds, & quelquefois davantage de longueur, dont on se servira pour équarrir & pour ensuite debiter en sciage.

L'Aubier. Nous remarquerons dans tous les arbres de quelque espece qu'ils puissent être, lors qu'ils sont abatus immediatement aprés l'écorce un certain bois blanc en cercle de l'épaisseur d'un pouce, & toûjours de differentes couleurs du maître bois; & c'est celui-là qu'on apelle *Aubier*. Ce Bois a de tres-mechantes qualités, il ne doit point entrer que fort rarement dans le Mairrain, car il est fort dangereux de rendre futé le vin qu'on met dans les Vaisseaux qui en sont en partie bâtis. Deplus pour peu que cette sorte de bois soit dans des lieux humides, il est sujet à se pourrir, ou se reduire en poudre, lorsqu'on le met dans des endroits qui sont secs. C'est ce qui fait qu'on ne l'emploie le plus qu'à faire des Echalas.

Des differentes pieces de Bois de sciage. Aprés qu'un Marchand a tiré de la fente tout ce qu'il a pû, il regarde les pieces de bois dont il peut faire du sciage, & suivant les longueurs que chaque piece convient avoir. On divise les Bois de sciage en *Planches* de plusieurs épaisseurs, en *Contre-Lattes*, en *Membrures*, en *Chevrons*, en *Poteaux*, en *Solives*, en *Limons*, en *Batans*, & en *Goutieres*, ou *Echênes*, comme on dit en Bourgogne; mais il ne suffit pas d'avoir nommé toutes ces differentes

especes de Bois de sciage, il est bon pour l'intelligence d'un aprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'est, & comme elles doivent être debitées.

Les planches servent à diferens usages, & suivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaisseur qu'elles ont, & c'est dans un tel détail que doit toûjours descendre un Marchand de Bois, pour faire par le moyen du debit, que son bois retourne tout à son profit.

Il est des *Planches* dont on se sert pour faire des Cuves, & celles-là n'ont ordinairement qu'un pouce de large; pour la longueur, il y en a de trois pieds & demi & de quatre pieds. Les planches dont les Menuisiers se servent le plus ordinairement, sont celles qui sont d'un pouce franc scié & douze pouces de large: il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut de s'en garnir de cette sorte, car le debit en est prompt, & l'on fait encore d'autres planches qui ne sont que d'un demi pouce d'épaisseur franc scié, & douze de large; & qu'on apelle *Entrevoux*; on fait encore assez d'argent de cette marchandise, quoi qu'elles ne se vendent pas si-tôt que les précedentes.

Les Solives. Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoi fournir de toute sorte de marchandises qu'on y peut debiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter, & les *Solives* seront du nombre des Bois de sciage, dont un Marchand aura soin de se fournir; on les fait debiter de cinq à six pouces de grosseur; pour la longueur cela dépend de la fantaisie; car l'on sçait à peu prés ce qu'elles doivent avoir; toutefois plus ou moins longues les unes que les autres, & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choisi le bois bien fort, à cause des fardeaux qu'elles sont obligées de suporter. Il y a des *Solives* qu'on nomme *Solives de brin*, c'est à dire des solives équarriers sur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent seulement depuis sept jusques à neuf pouces de grosseur, & depuis quinze pieds jusques à trois toises, ou trois toises & demi de longueur: telles pieces d'ouvrage sont fort recherchées, & tout Marchand ne doit point negliger d'en faire provision, étant à preferer à celles qui sont de sciage.

Contre-Latte. La Contre-Latte est un ouvrage qui se debite aussi à la scie. Elle sert pour couvrir en ardoise, & est large de quatre à cinq pouces, & épaisse d'un demi.

Les *Chevrons.* On ne peut couvrir des bâtimens sans le secours des Chevrons, cette piece de sciage se vend bien, & c'est la raison pour laquelle on en doit beaucoup faire debiter.

Les *Chevrons* ordinaires doivent être sciez de trois pouces sur une face, & de quatre sur l'autre; tout l'*Aubier* en sera ôté, s'il est possible: on debite encore des *Chevrons* d'une autre sorte, qui ont quatre pouces sur tous cotez; outre qu'on s'en sert pour la couverture des maisons; c'est que les Menuisiers les recherchent, sur tout lorsqu'ils sont sans *Flaches*, & qu'ils sont d'un bois fort doux.

Les *Flaches.* C'est un terme dont se servent les Marchands de Bois, & qui signifie les endroits d'où l'*Aubier* n'a pas été bien ôté en équarrissant, & qui paroissent sur le bois équarry.

Toutes les *Membrures* telles qu'elles puissent être, ne sont faites que pour l'usage des Menuisiers; on en debite de deux sortes; sçavoir l'une de deux pouces d'épaisseur, & l'autre de trois, & chacune de six pouces de large.

Les *Limons* & *Batans.* On debite ces deux sortes d'ouvrages de plusieurs largeurs & épaisseurs; c'est-à-dire, qu'on en fait qui ont quatre pouces sur un côté, & huit sur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq à dix & de cinq & douze. Ce bois doit être sans roulure & sans *Aubier*, & sert aux Charpentiers.

Les *Goutieres.* Il n'y a point d'espece de sciage, où il faille plus prendre de précautions qu'à celle-ci: car on sçait que les *Goutieres* sont d'une tres-grande utilité: mais aussi que pour rendre de bons & de longs services, on doit les prendre d'un bois de *Brin* qui soit sain, sans nœuds, & sans *Roulures* & sans *Aubier*, à cause que l'eau qu'elles sont obligées de recevoir, venant à passer à travers, endommageroient les lieux pour la conservation desquels elles auroient été employées. Les pieces de bois dont on doit se servir pour cette piece de sciage, doit avoir huit à neuf pouces d'écarrissage; & la maniere de la faire scier est de lui donner le trait de scie d'un bout à l'autre au travers de deux angles.

Il n'est plus question présentement que de sçavoir comme il faut l'acheter. On remarque premierement, que le côté où a passé la scie, doit être le dessus de la *Goutiere* qu'on a coûtume de creuser, laissant un bon pouce d'épaisseur sur chaque bord; & cette piece de charpente est longue pour l'ordinaire depuis six pieds jusques à trois toises & demi; & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être soigneux de le tenir à couvert.

Les *Poteaux.* Les Charpentiers se servent des poteaux pour clorre des bâtimens: ils en font des pans de bois & d'autres ouvrages de cette fabrique, & en les debitant on leur donne quatre & six pouces de grosseur pour l'ordinaire.

Voilà tous les Bois de sciage qu'on a coûtume de debiter dans les forêts par raport au Chêne; mais comme il y a encore bien d'autres Bois qui s'y rencontrent, & dont les Marchands de Bois tirent bien de l'argent, lors qu'ils sont façonnez; on va sur chaque Arbre faire un détail de toutes les sortes de marchandises qu'il sera propre à vendre.

Noyer. Comme le plus estimé de tous les autres Arbres qu'on debite, tiendra ici le premier rang. C'est un bois que les Menuisiers recherchent beaucoup, & c'est celui aussi dont ils font les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en Planches, & en Membrures, & toutes ces pieces doivent être sans gersures & sans roulures: car ainsi que les Chênes; les Noyers sont sujets à être roulez. Ces pieces de sciage ci-dessus, ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciez. Ce Bois se debite encore en *Tables*; mais il faut pour lors, que les Noyers soient d'un bois fort sain, qu'ils ayent la tige grosse, & que ces *Tables* ayent deux bons pouces d'épaisseur. Le ouvriers qui en ont besoin les employent, comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces Arbres ne sont point à rejetter, sur tout lors qu'elles ont la couleur brune & bien jaspée; on aura soin de les mettre en tronçons, & le debit en sera bon, on en fait aussi des Sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Le Cormier. On ne voit gueres d'Arbres dont le bois soit plus dur que celui du *Cormier*, c'est ce qui est cause que les Meuniers s'en servent pour faire des chevilles & des fuseaux pour les roües & les lanternes de leurs Moulins; & l'on donne à ces chevilles quatre pouces sur tous sens, & seize de longueur.

Tout branchage de *Cormier*, quand il est assez gros, est propre à faire des chevilles, sinon on les emploie à faire des fuseaux qu'on debite de dix-huit pouces de long, & large de trois. Les Menuisiers se servent de ce Bois pour monter leurs outils; pour le leur vendre, on le fait scier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré, ou bien on le debite en membrures, ausquelles on donne deux pouces d'épaisseur, & six de largeur; on en scie aussi de quatre à six pouces, & depuis six jusqu'à douze pieds de longueur.

Le Chataignier suit le *Chêne*, pour ce qui regarde la Charpente, quoique quand l'on trouve du Chêne, on ne se sert gueres du *Chataignier*; & par raport à cet usage, il se debite tout de même. Il est des pays où il y a des Balivaux de six à sept ans, on en fait des cercles à Cuves, ou l'on debite ce Bois en perches, qui se vendent bien.

L'Hêtre. Les Marchands qui ont des *Hêtres* à debiter, auront soin d'en faire faire des poteaux de quatre pouces sur tous sens, & depuis six jusqu'à dix pieds de longueur; & ils n'oublieront point aussi d'en debiter en membrures, qui auront deux pouces & lignes franc-sciées d'épaisseur, & depuis six jusqu'à huit pouces de large, & six, neuf & douze pieds: & l'on met aussi de ce Bois en planches, ausquelles on doit donner onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc-sciées: on en fait encore des tables pour des cuisines, des Etaux pour les Bouchers. On en fabrique des pelles, des cuillieres, des sabots, & quantité d'autres ouvrages, que les Ouvriers qui se servent de ce Bois, façonnent à leur fantaisie.

Avertissement. Il ne suffit pas qu'un Marchand sçache les longueurs, largeurs & épaisseurs que doivent avoir tous Bois, pour commander aux Scieurs de le faire comme il leur dit: il faut encore qu'il prenne garde, si ses Ouvriers suivent ses ordres; car les Scieurs ordinairement sont fripons, si on ne les veille de prés, & gens qui, pourvû qu'ils tirent à l'ouvrage, ne se mettent point en peine de gâter une piece de Bois à un Marchand, qui souvent s'en raporteroit à leur bonne foi. Que tous Marchands de Bois sur cet avertissement prennent donc leurs mesures, qu'ils visitent leurs Bois, qu'ils jettent les yeux sur tous leurs ouvrages qu'on debite, & que toûjours le pied de Roi à la main, ils mesurent, si leurs Ouvriers ont debité leurs Bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les Ouvriers remarquent en eux, ce mouvement qu'ils voient qu'ils se donnent, & les précautions qu'ils s'aperçoivent qu'ils prennent, tout cela leur fait faire des reflexions en eux-mêmes, qui ne sont qu'avantageuses pour ceux qui se mêlent du Commerce de Bois.

L'Aulne, ou Verne. On se sert du Bois *d'Aulne*, quand il est gros & bien droit, pour faire des sabots, ou bien pour faire des tuyaux de Fontaine, comme étant un Bois qui n'est point sujet à se pourrir en terre, pourvû qu'il ne prenne point l'air lorsqu'il y a été une fois mis. Lorsque les *Aulnes* sont d'une grosseur suffisante pour être sciez, on en fait des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures épaisses de deux pouces, & large de six, jusqu'à huit, les Tourneurs se chargeant pour l'ordinaire de cette espece de Bois, ainsi que de ses perches, lorsqu'elles sont grosses & bien droites. Le debit qu'on fait de l'écorce de ces Arbres, est trop considerable pour qu'on oublie d'en avertir ici; & on a déja dit que c'étoit au mois de Mai qu'on devoit faire cette operation; ainsi que les Marchands de Bois qui auront des *Aulnayes* à couper, soient soigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs ni les Chapelliers ne la leur laisseront pas: on en debite encore en chevilles, pour barrer les tonneaux de vin.

Le Peuplier. Quand on fait couper des Peupliers, ce n'est que pour en faire des planches depuis trois jusqu'à cinq lignes d'épaisseur; les Menuisiers s'en servent pour des ouvrages cachez, & on leur donne dix pouces de large, & six pieds de long; & comme ce Bois n'est pas rare, ni beaucoup cher, on en scie des planches d'un pouce d'épaisseur, de onze & douze de largeur, qu'on emploie pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive sur-tout dans les Maisons de campagne. Ce Bois est aussi propre pour faire une espece de mairrain, qu'on apelle *barre*, & dont on se sert en Bourgogne pour barrer le bon vin qu'on en tire pour mener à Paris.

Les Tilleuls. On debite les *Tilleuls* en Tables lorsqu'il sont assez gros pour cela; ces Tables ont depuis deux jusqu'à cinq pouces d'épaisseur; & on en fait aussi des planches épaisses d'un pouce, & longues de douze.

Le Tremble. Outre le debit ci-dessus, le Tremble est encore propre à debiter pour faire des sabots, & des talons de souliers, dont les hommes & les femmes se servent aujourd'hui si communément, & les Sculpteurs le recherchent aussi pour faire des ouvrages de leurs façons.

Les Neffliers, Aliziers, & autres Arbres sauvages de cette nature. Faute de trouver des *Cormiers*, les Meuniers se servent de chevilles & de fuseaux faits de Bois de *Neffliers*, *d'Aliziers*, & d'autres Arbres de cette nature: c'est ce qui est cause, que, lorsqu'on en rencontre dans les ventes, il faut les debiter de cette maniere, de la même longueur & de la même épaisseur.

L'Orme a son debit tout particulier, & lorsqu'un Marchand en trouve quelques-uns dans les ventes, ou des ventes entieres à debiter. Voici la maniere dont il doit s'y prendre, & toutes les observations qu'il y doit faire pour le façonner comme il faut, & tout ce Bois n'est d'usage que pour les Charrons, & se charrie en grume, & tout scié.

Le Bois en grume. Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire *grume* en matiere de Bois, si on ne leur expliquoit, & se trouveroient embarassez dans un chemin le plus beau du monde. *Le Bois en grume* est donc celui qui est en tronçons ou en billes, comme on dit en certains lieux; si bien que lorsqu'on dit amener du Bois en *grume*, c'est l'amener sans le debiter; cela est facile à entendre.

Le Bois de Charronnage en grume. Le Bois donc qui sert aux Charrons, & qu'on voiture de cette

maniere, sont les *Mayeux*, les *Essieux*, les *Empanons*, les *Fleches*, les *Jantes* & les *Armons*. Mais c'est peu de sçavoir comme on amene ces échantillons de bois d'Orme, si l'on n'est instruit dans l'art de les debiter.

Les Mayeux. Toute grume, ou tous tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriez, seront coupez de la longueur de six pieds & demi, & de dix pouces de diametre par le menu bout, & s'il s'en trouve depuis douze jusqu'à seize pouces, on les considere beaucoup pour faire des grosses roües de Charrettes.

Les Essieux. Comme les pieces des Charrettes, Charriots & Carrosses qui suportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, sont choisis de six pieds de longueur & de sept à huit pouces de diametre par le menu bout, & sont aussi laissez en grume.

Les Empanons. La longueur qu'on donne aux Essieux en grume, doit être celle qu'il faut aux *Empanons*, qui ne seront pas à peu prés si gros, mais qui en aprocheront assez, quand ils ne seront pas Chantournez; car lors qu'ils le sont, quand l'échantillon n'en seroit pas si fort, ils n'en valent pas moins.

Les Fleches. Les Charrons veulent qu'il y ait de deux sortes de *Fleches*, celles dont on se sert pour les Carrosses, & celles qui sont d'usage pour les autres harnois.

Les Fleches de Carrosse se tirent depuis dix jusques à douze pieds de long; & celles des autres, depuis douze jusqu'à quinze pieds sans nœuds, & bien courbées.

Les Jantes. Cette grume de bois que les Charrons mettent en œuvre lors qu'ils veulent faire le tour des roües, & qu'on apelle les *Jantes*, & *Chantres*, en Bourgogne, sont coupées de la longueur de deux pieds, huit à dix pouces & quelquefois jusques à trois pieds, lors qu'elles sont bien chantournées.

Les Armons. Il y a de deux sortes d'armons; sçavoir ceux qu'on apelle *Armons* simplement, & qui sont en grume, & qu'on debite de six pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le menu bout, & ceux qu'on nomme *Armons d'arcade*, qu'on tire de quatre pieds & demi de long & neuf à dix pouces de grosseur.

Le Bois de sciage qui sert aux Charrons. Aprés avoir apris quel est le bois de charronnage qu'il faut amener en grume, il est question presentement d'aprendre quel est celui qui doit être scié: on en compte de trois principales sortes; sçavoir, *les Lissoirs*, *les Moutons* & *Timons*.

Les Lissoirs. Ces premieres pieces se debitent de six pieds & demi de long, & de six à sept pouces de large, sur quatre à cinq pouces d'épaisseur: que personne de ceux qui voudront se mêler de faire debiter des Ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces instructions.

Les Moutons. On fait scier les *Moutons* de six pieds, sept à huit pouces de long, & de cinq à six pouces de largeur, & d'épaisseur trois ou quatre pouces.

Les Timons. Pour les *Timons*, le debit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le menu bout & quatre pouces par le gros.

Observations. Il y a encore d'autres pieces de Bois d'Orme qui se scient, non pas par les Marchands, mais les Charrons même: c'est ce qui fait que les Marchands laissent toûjours plusieurs pieces de bois en grumes de diverses grosseurs, & de plusieurs longueurs. On ne rebute point pour le Charonnage, les branchages qui sont beaux, bien droits, & même quand ils seroient tortus, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons sçavent bien les employer, jusques aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la construction des Charruës, & tout ce bois-là qu'on amene, se nomme *Bois à debiter*. Il faut remarquer, que si l'on trouve des grumes de deux & trois pieds & demi d'équarrissage, & qui puisse porter depuis quatre jusqu'à six pouces d'épaisseur, & les laisser de leur largeur, on doit les debiter en Tables; les Meuniers sçauront bien chercher les Marchands qui auront de ces sortes d'échantillons pour en faire à leurs Moulins des roües & des tours de latrines. Il me semble que voila déja des instructions assez claires pour un aprentif, en fait de commerce de bois; mais achevons ce Traité, & disons ce qui y est encore essentiel.

Le Frêne. On debite le bois de Frêne en *Moutons* & en *Timons* & on en voiture aussi en grume de plusieurs longueurs, comme de dix jusqu'à huit pieds & de grosseurs differentes, de huit à neuf pouces de diametre; tels échantillons sont propres à faire de ces sortes d'harnois, dont on se sert pour charrier le vin, & qu'on nomme *Haquets* en des endroits, & *Souliviers* en d'autres. Lors qu'un Marchand voit des nœuds ou des loupes à un Frêne qui est sain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter; car les Armuriers en ont besoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

L'Erable est de la même nature du Frêne, quant à ce qui concerne les Armuriers; c'est la raison pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande partie en grume pour laisser la liberté aux ouvriers qui s'en servent de le debiter à leur fantaisie.

Charme. Le plus commun debit du *Charme* est en Essieux ou en d'autres bois de charronnage, dont on se sert dans les Païs où l'Orme est rare; & aprés les Charrons, on ne sçache point qui le mette en usage, si ce n'est les faiseurs de formes, qui l'achetent en grume.

Avertissement. Si on ne parle pas ici de beaucoup d'autres arbres, c'est qu'ils ne valent rien à debiter en bois de sciage, n'étant propres qu'à mettre en corde, à la reserve du Buis, dont on n'a point parlé, qui se vend en tige ou aux faiseurs de peignes, ou aux Tourneurs.

Les branches de bois de haute futaye. Aprés s'être servi des grumes, pour en faire tel debit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand considere le branchage qui lui reste de ses arbres de haute futaye, afin de voir ce qu'il en pourra faire, comme le bois de sciage prevaut sur les petites pieces équarriées qu'on peut tirer de ces branches, & que ces petites pieces équarriées sont plus à estimer que les Cordes; un Marchand commencera donc à examiner, instruit, de cette maxime, quel débit il faudra qu'il en fasse, & à moins que les tronçons qu'il y remarquera, n'ayent six pieds de long, il est inutile qu'il songe d'en faire scier le bois à des moindres longueurs; si c'est en bois d'équarrissage, il ne pourra tirer de ce branchage que des Courbes de bateaux, dont le débit est tres-bon, lorsqu'on est prés des rivieres navigables; ou si l'on en est éloigné & que

que les Voituriers emportassent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces Echantillons de Bois, on ne songera point d'en faire, & on reduira tout en Cordes, de l'échantillon conforme aux lieux où l'on voudra en faire le debit.

De ces Branchages, & par raport seulement aux Bois qui sont propres pour les Charrons, on en peut tirer des rais de roües, aprés avoir examiné, s'il ne reste point de bouts de la fente qui aient les longueurs proportionnées, sçavoir, deux pieds & demi, & quelques pouces davantage. Tout Bois qu'on debite avec l'aubier, doit être laissé plus gros que celui qui n'en a point; & quoiqu'on vienne de dire de tirer de ces *Branchages*, des rais de roües, on n'entend pas pour cela qu'on en fasse faire d'autant de bois qu'on en trouveroit de propre à cela; mais seulement pour assortir ces Marchandises, & rien plus; d'autant qu'on gâteroit toute la Corde, qui fait un des debits le plus considerable d'une vente. Pour ce qui est du reste du *Branchage*, la Corde prise en des endroits, on le debite en bois de Charbon, & aux environs de Paris, on en tire des cotrets de ce qu'il y a de plus droit, & du reste des ramilles, on en fait des bourrées.

Le Bouleau est assez commun dans les Bois Taillis, & vient extrémement haut; il a l'écorce toute blanche, & l'on s'en sert pour faire des cercles aux futailles & aux cuves, suivant les hauteurs & les grosseurs dont ils sont.

Dans les Taillis, en bien des endroits on fait encore des cercles de Bois de Chêne, sur-tout dans les Provinces où il y a de grands vignobles, comme en Bourgogne, Champagne ou autres lieux. Quoique ces deux articles ici ne soient pas dans le lieu où on devroit les avoir placez, qui est dans le *Traité des Taillis*; cependant on prie ceux qui les liront, de ne pas laisser d'en profiter comme s'ils y étoient.

Les Voitures de toutes sortes de Bois. A l'égard des Voitures qui se doivent faire des Bois, on en a déja averti; on a dû sçavoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire sur les lieux, afin de prendre ses mesures là-dessus; car ou on les mene par charrois, ou on les met dans l'eau pour les floter: & quant à la maniere de faire ces Voitures, un Marchand suivra l'usage du pays où il fera debiter les Bois.

Avis. Lorsqu'un Marchand de Bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions qu'on a déja dit, qu'il devoit prendre, voici encore un avis que je puis lui donner là-dessus, qui est de tres-grande importance; sçavoir, qu'en achetant cette vente, il doit être determiné à l'égard des lieux où il veut mener son Bois pour le debiter; & être instruit, si dans ces mêmes lieux, le Bois n'est point sujet à payer des droits, & combien il en paye, afin que faisant son marché, il fasse son compte sur cet article, autrement il se trouveroit trompé.

Observations. Comme on n'a parlé jusques ici que des Bois de *sciage* & de *fente*, & qu'on n'a rien dit des *gros Echantillons* dont un Marchand doit se fournir dans une vente, il est bon de faire observer, qu'on ne le doit point oublier dans le debit du Bois, mais il n'est pas hors de propos aussi de dire, que de ces sortes de pieces de Bois, on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'assortiment de ses Marchandises. Sous ce nom de *gros Echantillons*, on comprend les poutres qui seront de plusieurs longueurs & largeurs, les pieces de Bois qu'on appelle *Arbres de Pressoirs*, *les Couillards*, *les Tessons*, *& les Jumelles*; toutes ces pieces servant à la construction de cette machine, & plusieurs autres de pareille grosseur, ou à peu-prés.

Les Saules. On a déja dit le tems auquel on doit mettre les *Saules* en coupe; mais on n'a pas parlé de la maniere de les debiter, afin d'en sçavoir faire son profit, l'aiant reservé pour en traiter en son lieu. Les *Saules* se coupent en trois Echantillons differens; sçavoir en *Plançons*, qui sont ceux dont on se sert pour planter & multiplier les Arbres de cette espece: en pieux de la longueur de quatre pieds, pour fendre en Echalas propres à mettre dans les vignes, & en Perches pour servir à la construction des Cabinets qui sont dans les Jardins: Pour la ramille, on en fait des bourrées, dont les gens de la campagne usent pour chaufer leurs fours, ou pour se chaufer eux-mêmes.

Le Poirier. Il se peut qu'un Marchand de Bois rencontre dans sa vente quelque Poirier, dont la tige promettra beaucoup; & pour en sçavoir faire de l'argent, il le fera scier en planches de six ou neuf pieds de longueur, & d'un demi pouce de franc-scié, ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à six pouces de largeur sur tous sens.

Les Pruniers se voiturent en grume, lorsque leurs tiges ne sont point trop grosses, afin que les Tourneurs qui les cherchent, les debitent eux-mêmes, & conformément aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer; & le debit s'en fait aussi en membrures de la longueur & de la largeur semblable à celle du Poirier.

Les Coudriers. Il y a des pays où il croît quantité de Coudriers, comme du côté d'Avallon, où l'on en sçait bien faire du profit; on les debite en cercles de plusieurs grandeurs, c'est-à-dire, propres à muids, à demi muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte, la vente en est bonne & assurée, & c'est de ces sortes de cercles que les Parisiens veulent que le vin qu'on leur mene soit relié, autrement ils en font peu de cas, & ne l'estiment pas pour du vin de Bourgogne.

Avis. Tous ceux qui veulent entreprendre le Commerce de Bois, ne se doivent pas contenter d'en sçavoir faire le debit dans les ventes; mais il est encore necessaire qu'ils soient instruits de quels Echantillons il faut qu'ils les façonnent, s'ils les destinent pour être vendus à Paris, à Lyon, & autres grandes Villes, & à quoi ils doivent employer le menu Bois. Il y a encore d'autres choses essencielles que tous Marchands de Bois ne doivent pas ignorer pour faciliter leur Commerce.

Premierement, qu'il leur est loisible de faire passer leur Bois sur les terres & heritages d'autrui, étant depuis les Bois jusqu'aux Ports flotables & navigables des rivieres & ruisseaux.

Secondement, que tout Marchand de Bois qui fait debiter sa Marchandise pour Paris, Lyon, &c. peut, sans qu'on lui en puisse empêcher, faire des canaux, & prendre les eaux des Etangs pour le flotage des Bois, en dédommageant les Proprietaires.

En troisiéme lieu, qu'il lui sera loisible de jetter son Bois à Bois perdu sur tous les ruisseaux & rivieres qui lui sembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les Marchands de bois, sont en pouvoir d'obliger les Proprietaires des heritages situés sur les bords des ruisseaux de laisser des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le passage des ouvriers, preposés par lesdits Marchands pour pousser aval l'eau lesdits bois.

Tout ce qu'on a dit, a pour fondement l'ordonnance, qui comprend encore beaucoup d'autres articles concernant le commerce de bois, & dont il est besoin que tous Marchands soient instruits; lesquelles connoissances ils ne peuvent aquerir sans avoir ce livre, & le feüilleter d'un bout a l'autre.

BOISSONS. *Pour les pauvres gens & domestiques.* Entre plusieurs sortes de Boissons, la meilleure & la plus forte, est celle de pommes, les plus douces & qui semblent comme insipides au goût, tant qu'elles ont de douceur; telles sont les pommes de heursieux ou de coquerer.

Pour faire que le Cidre aquit une bonté parfaite, il seroit à souhaiter qu'on ne se servit des pommes, que lors quelles sont parvenuës à une juste maturité, mais comme la tardiveté d'aucunes années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il est necessaire, on le fait telles quelles sont, lors que la saint Michel qui est le tems de les abatre, est arrivé.

A l'égard des pommes qui sont meures dans cette saison; on ne tarde point de les employer aussi-tôt à faire du Cidre, & pour celles qui ne le sont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus, que dans quelque endroit, ou on les porte exprés, elles soient venuës au point de maturité, qu'on le demande: & un mois sufit aux unes pour la leur faire aquerir, au lieu qu'il y en a qui vont jusques à Pâque, aprés quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet usage. Car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes, elles ne sont pas meilleures, lorsquelles sont aussi trop meures, si bien qu'il est necessaire de s'en servir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on reprend des pommes qu'on met dans une auge de bois, qui a la forme ronde pour les murtrir sous une meule qu'un Cheval tourne & pareille à celle dont se servent les faiseurs d'huile.

Tandis que cette meule fait sa fonction, on remuë les pommes dans l'auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu qu'on souhaite que le Cidre ait ou plus ou moins de bonté, & ce remuëment se fait avec un rateau fait exprés.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte sur la mer du pressoir ou on les accommode à mesure quelles y surviennent.

Pour cela faire, on a dressé la motte avec de longue paille qu'on met lit par lit succesivement avec les pommes de l'épaisseur de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte pour l'ordinaire est quarrée, & si-tôt quelle est achevée, on charge le pressoir à la maniere accoûtumée, aprés quoi on donne l'arbre à ces pommes pour en exprimer la liqueur.

Ainsi que du vin, on fait de la piquette de Cidre qui est la boisson ordinaire du commun, & pour y réüssir on prend le marc, aprés qu'il a été bien pressé qu'on met tremper dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on la ainsi mis, on le raporte sur le pressoir pour en tirer jusqu'à la derniere goute.

Autre Cidre apellé picalle. Ce n'est pas seulement en Normandie; mais encore en biens d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui suit de faire du Cidre; en prenant des pommes qu'on se contente de casser & dont on remplit un tonneau: cela fait on soigne que le tonneau soit bien enfoncé, puis étant en la place ou il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau jusqu'à deux doigts du bondon; on laisse boüillir ce Cidre, & à mesure qu'on use de cette boisson, on le remplit d'eau jusqu'à ce qu'on juge quelle ne vaille plus rien; j'entends quelle soit trop foible pour pouvoir suporter de l'eau davantage.

Le Poiré. Il est de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portent le nom de Cidre, & étant aussi plus exquis, que plus les poires en sont douces & plus meures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la seconde; c'est ce qui fait qu'on ne s'est point avisé jusqu'ici d'en faire en si grande quantité, non seulement pour cette raison; mais encore qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qu'il fut bon, vaut mieux d'être mangée, que pour s'en servir en poiré. Cependant si l'abondance de ces sortes de fruits permet qu'on en fasse, il n'y a point d'autre mistere à observer qu'au pommé, tant à l'égard du bon Cidre que de la Picolle aussi, qu'on peut en faire. Tout Cidre veut boüillir long-tems sans être bondonné à cause que l'experience nous fait voir qu'il a ses esprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il est aussi par consequent beaucoup plus furieux dans son boüillon.

Le Cormé. Un pere de famille, si bon lui semble, peut encore pour une des provisions de sa maison faire du Cormé, qui dans le tems que le vin est rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laisse pas avec cette liqueur de les contenter plus, en leur en donnant à boire, que s'ils ne beuvoient pour leur boisson que de l'eau simple.

Pour façonner ce Cormé. Il n'y a qu'à observer seulement qu'il faut que les cormes ne soient pas parvenuës au point de leur maturité, mais seulement qu'il sufit qu'elles paroissent jaunes, & les abattant pour lors de dessus le Cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere que l'on a dit, qu'il y falloit mettre les Poires ou Pommes, lorsqu'on veut en composer la Picalle, & la methode de le gouverner jusqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit est aussi pareille.

Les pauvres Païsans font encore des Picalles de prunelles, qu'ils soignent de recüeillir lorsqu'elles sont meures; ce jus a une couleur tout-à-fait veloutée, mais à la verité ce jus n'est pas si bon à beaucoup prez qu'il est beau.

BON.

BONNE-DAME, ne vient que de graine; on la seme des premieres du Printems, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dés le mois de Juin; on la seme assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part. La feüille de cette plante est fort bonne en potage, & en farce; on s'en sert presque d'abord

qu'elle est sortie de terre, car aussi bien elle passe fort promptement, pour en avoir de meilleure heure, on en seme quelque peu sur couche, elle vient en toute sorte de terre, mais toûjours plus belles dans les bonnes, que dans les medioeres.

BONNETS *de Prêtre, comment les élever, & les cultiver.* Bonnets de Prêtre, Trompettes d'Espagne, Courges, & fruits semblables, ne demandent autre gouvernement que les Citroüilles, sinon que aucuns veulent être ramez, & non rampans dessus la terre. Voyez *Citroüilles.*

Quant à leur graine, comme aussi celle des Citroüilles; elle ne se recüeille qu'à mesure que l'on depece les fruits pour être mangez, & il la faut bien essuyer, la secher à l'air, puis la bien enfermer de crainte des souris, qui la mangent, comme celle de Melons & Concombres.

Des obligations des Bonnetiers, Aulmussiers, & Mitonniers. Les Bonnetiers conserveront leurs biens & les augmenteront s'ils sont fideles aux obligations suivantes. Car le Prophete Ezechiel assure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Pracepta qua cum fecerit homo, vivet in eis.* Ezech.20.21.

I. Si les Maîtres ont pris chez eux les Aprentifs ou Serviteurs des autres Maîtres sans s'être informez auparavant, s'ils avoient un sujet raisonnable de les quitter, & s'ils étoient accusez de volerie, ou autres crimes, qu'ils ne s'en fussent purgez par justice. Art.8.art.9.

II. S'ils ont fait les Bonnets & les bas d'estame, bons, marchands, & de grandeur competente: leur étant enjoint sur peine de confiscation desdits bonnets & bas d'estame, & de l'amende, Art.19.art.21.

III. S'ils ont fait les bonnets de drap, de bonne étoffe neuve, de bonne teinture, & non de deux sortes de draps, ou d'étoffe, qui eût déja servi, sur pareille peine que dessus. Art.20.

IV. Si les Marchands Bonnetiers ont foulé, & blanchi les marchandises de la maniere prescrite par l'Ordonnance. Art.35.

V. Si chaque Maître a eu sa marque particuliere, & en a marqué ses bonnets, tant de laine que de drap, & bas d'estame, & autres marchandises de son état, soit de fil, de laine, soye, ou coton, afin de les pouvoir distinguer à la teinture, & par tout ailleurs: il leur est defendu de contrefaire les marques d'aucun autre maître. Art.23.

VI. S'ils ont été au devant des Marchands, qui avoient des marchandises destinées pour être menées, & venduës dans les Bureaux communs, leur étant defendu sur les peines portées par les Ordonnances, Art.21.

VII. Si les Marchands Forains ont aporté des marchandises à Paris sans les faire porter directement au Bureau des Bonnetiers, & sans avoir été débalées, & tirées hors des panniers, tonneaux, ou balles, pour être par lesdits Gardes, vûës, & visitées, & les bonnes separées des mauvaises: leur étant defendu de vendre la mauvaise, sur peine de confiscation. Art.36.

VIII. Si les Marchands Merciers ont exposé en vente, & en détail des bonnets de laine, ou de drap, des bas d'estame, de laine, de fil, ou de coton, ni aucune autre marchandise dépendante de leur état, leur étant defendu, sur peine de dix livres d'amende, de vendre lesdites marchandises que par sizains entiers, & sous corde, sans y ajoûter aucun parement. Art.23.

IX. Si les Fripiers, Ravaudeurs, & tous autres, qui ne sont point Maîtres, ont fait des bonnets, il leur est defendu, sur peine de confiscation des bonnets, & d'amende arbitraire. Art.14.

X. Si les Gardes ont fait soigneusement les visites, qu'ils sont obligez de faire par les Statuts, Articles des Statuts, & Ordonnances des Maîtres & Gardes de l'état de la marchandise de Bonnetiers, Aulmussiers & Mitonniers, & en 1608. Art.1.& 2.

XI. S'ils ont reçû les Aprentifs à Maîtrise, & à chef-d'œuvre, sans avoir passé dans l'aprentissage le tems porté par les Statuts. Art.13.

XII. Si les Gardes ont pris des Marchands Forains, pour les droits de visite des marchandises, plus que l'ordonnance ne permet. Art.39.

XIII. Si les Gardes ont été soigneux de faire avertir par le Clerc de la Communauté les Maîtres, des marchandises arrivées, afin que les Marchands Forains ayent leur débit, & que les Maîtres, qui en veulent, en puissent avoir leur part. Art.40.

XIV. Si les Gardes, ou autres ont contrevenu à aucun des Articles reglez, les Ordonnances, & Reglemens condamnent tous ceux qui auront contrevenu, outre l'amende, à rembourser les Gardes des frais qu'ils auroient été obligez de faire dans leurs visites, & autres manquemens trouvez sur les ouvrages, & sur les marchandises, & les Gardes à l'amende double. Art.43.

BOU.

LA BOUCHE aide à la preparation des viandes, qui est sujette à sentir mauvais, soit à cause de quelque ulcere, ou aposthéme, ou de quelques dents gâtées, ou soit par le vice de l'estomach ou des poulmons ou du nez.

Ulceres à la Bouche. Les enfans sont plus sujets à de tels ulceres que les grandes personnes qui leur sont causez par un lait tres-vicieux & tres-mauvais; aux autres personnes, par des humeurs acres qui tombent du cerveau, qui derivent le plus souvent des fumées, ou du ventricule, ou de quelque matiere pourrie & maligne, comme d'une pituite salée, d'une bile brûlée, ou d'un sang boüillant; il ne faut pas negliger ces ulceres, crainte qu'ils ne tournent en chancres, & ne les rendent aprés cela rebelles aux remedes.

On guerira les enfans en leur changeant de nourrice, sinon il faudra la saigner, la purger avec de la casse, ou de la manne & la rafraîchir avec de bons boüillons & de prisanne d'Orge & de pommes; on nettoyera la bouche de l'enfant avec un petit linge ataché au bout d'un bâton que l'on trempera dans une once de Miel Rosat, auquel on aura ajoûté un peu de jus de Citron, ou sept ou huit goutes d'esprit de soufre ou de sel, ou de vitriol.

On saignera les grandes personnes, & on les purgera trois ou quatre fois; on leur fera gargariser la bouche avec une decoction d'Orge, de Plantain, d'Agrimoine, de Roses de Provins, de Noix de galle, ou de Cyprés, dans laquelle l'on aura ajoûté du Miel Rosat & de la Poudre d'Alun brûlé, sinon l'on touchera leurs ulceres avec l'esprit de Soufre ou de Sel, ou de Vitriol.

Pour les ulceres de la bouche. I. Prenez de la racine de Quinte-feüille, faites-la cuire dans du vin jusques à la diminution du tiers: prenez de cette décoction & en lavez bien la bouche; la feüille de Buglose, ou de Plantain apliquée sur les ulceres où chancres y est tres-bonne; le suc y est encore meilleur; les oignons mangez cruds avec du pain y sont aussi fort bons.

II. Prenez de la Rhuë de muraille, apellée *salvia vitæ*, c'est une petite herbe qui croit entre les murailles & les pierres, qui ressemble à la Rhuë de jardin; mettez-la tremper dans de l'eau pendant une nuit: lavez-vous de cette eau deux ou trois fois la bouche & vous serez bien-tôt gueri.

Pour les ulceres de la bouche des petits enfans. I. Prenez des feüilles de Prunier, pilez-les dans un mortier, prenez du suc qui en sortira, mêlez-y un peu de lait, soit de femme ou autre, & en lavez la bouche de l'enfant.

II. Prenez fleurs de Violier, faites-les cuire dans de l'eau, prenez de cette décoction, incorporez-la avec du Miel, & en lavez la bouche de l'enfant: où bien frotez l'ulcere du suc de l'herbe au Charpentier.

Pour les ulceres de la bouche, lors qu'il y a excroissance de chair. Il faut prendre de la poudre de Noix de gale & en mettre sur l'ulcere.

Pour le mal qui arrive à la bouche par accident. Il faut prendre des feüilles de Lierre qui rampent sur la terre, les faites cuire dans du vin ou de l'eau & se gargariser de cette décoction.

Pour les chancres de la bouche. Prenez feüilles & fleurs de *Matris silva*, une poignée, de la Pimpenelle, une poignée, du Plantain rond, une poignée, Alun de Roche, gros comme un œuf, eau de fontaine, ce qu'il faut, faites cuire dans un pot de terre neuf toutes les choses susdites; étuvez & gargarisez la bouche de cette décoction.

Lors qu'on a la bouche écorchée. Ayez des feüilles de langues de Cerf, faites-les distiller dans un Alambic, & lavez de tems en tems la bouche de cette eau distillée.

Pour les chancres de la bouche. Prenez feüilles de Chicorée, feüilles de Plantain, feüilles de Rhuë, autant de l'un que de l'autre, du Miel une cuillerée, eau de fontaine ce qu'il faut, faites boüillir dans un pot ou poilon, avec eau de fontaine toutes ces feüilles, l'espace d'un quart d'heure, ajoûtez-y le Miel & puis l'ôtez de dessus le feu, gargarisez la bouche de cette décoction, & en frotez le chancre, & même avec les feüilles que vous aurez fait cuire.

Bouche puante provenant des humeurs de l'estomac. I. Lavez souvent la bouche, particulierement tous les matins avec de l'eau fraiche & un peu de vinaigre mêlez ensemble, où bien avec du vin, où l'on ait fait boüillir de l'Anis & de Girofles, où bien mâchez souvent du mastic.

Bouche puante. II. Faites cuire dans du vin de l'Absinthe avec de l'écorce de Citron, conservez ce vin dans une bouteille, beuvez-en & vous gargarisez tous les matins, & aprés le repas: la racine de couleuvrée mangée de tems en tems y est tres-bonne.

III. Mettez de la Rhuë, ou de l'Anis, ou de la graine de Levesche, ou de la Noix muscade, ou des Cloux de Girofle, ou du Romarin, ou de la racine d'Angelique, ou des grains de Mirthe, ou du bois d'Aloës, dans la bouche, & la rincez aprés cela avec du vin.

Pour la bouche puante. De quelque endroit que viendra cette puanteur, on ôtera l'odeur en tenant dans la bouche gros comme une féve d'Alun brûlé, ou par intervalle quelque grain de sel, la racine d'Iris y est excellente, ainsi que le cloux de Girofle.

BOUCHERS. *Pour augmenter & conserver leurs biens, ils doivent examiner s'ils ont manqué à leurs devoirs.*

Des obligations des Bouchers. S'ils ne sont pas fidelles à observer ce qu'il suit; bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre, car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont acheté du Bêtail derobé, il y a peché & obligation de le restituer à celui à qui il apartient legitimement. II. S'ils ont fait paitre leur Bêtail dans des Cimetieres & dans les terres defenduës; ils sont obligez de payer le dommage à qui a été fait, car ils sont responsables des fautes de leurs Bergers. III. S'ils ont survendu leur viande, ou si la vendant à la livre, ils n'ont pas fait le poids, y ayant peché, & obligation de restituer tout ce qu'ils ont gagné par ces voies injustes. IV. S'ils ont vendu la Chair gâtée par maladie, par mort ou autrement, il y a peché, & ils sont responsables non-seulement, du mal quelle a produit; mais encore obligez de restituer ce qu'ils ont pris deplus qu'elle ne valoit: une chair gâtée ne pouvant pas valoir autant qu'une bonne, & étant capable de faire de malades. V. S'ils ont vendu de la chair en Carême & autres tems défendus par l'Eglise & par les ordonnances, il y a peché, si ce n'est à ceux qui en ont la permission pour le besoin des malades.

B R E.

BREBIS *de ce Royaume.* De tous les profits qu'on tire dans une maison de Campagne de nourriture des Bestiaux, l'on avoüera qu'il n'y en a point de plus grand que celui que nous donnent les Bêtes à laine; il est vrai qu'elles demandent de nous de grands soins; elles sçavent bien aussi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans: & l'on peut dire que c'est de cette nourriture que depend la richesse d'un pere de famille, c'est ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles soient soigneusement gouvernées, & l'abondance que le Bêtail aporte à la maison est si aparente, qu'il faudroit ne point avoir de sens commun pour la revoquer en doute.

BREBIS. Le froid est leur ennemi mortel: les Brebis craignent la nege & les frimats, ce dont il est aisé de les garantir en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Elles auront pour les loger une bergerie telle qu'elle doit être. Voyez *Bergerie.*

On ne les ménera point aux Champs en Hiver, qu'on ne voye que le tems soit beau, c'est-à-dire, qu'il ne fasse du soleil, & ce soin qu'on prend pour lors, est plûtôt pour les desennuyer, & leur ouvrir l'apetit en les promenant, que pour leur faire amasser de la nourriture, qui pour lors est fort rare dans la Campagne, & comme une partie du fruit qu'on tire de ce Bêtail, dépend de celui qui les conduit, on a crû qu'il étoit necessaire

de faire ici une peinture des qualitez dont un Berger doit être revêtu, afin qu'outre les soins qu'en prendra le pere de famille, ces animaux ne viennent point à tromper son attente, manque d'une personne qui sçache les conduire comme il faut.

Des devoirs du Berger. Un bon Berger doit aimer son troupeau, & par cette raison, il ne doit point le traiter rudement: ce Bétail fait de la peine à conduire, c'est pourquoi, il est de necessité qu'il soit d'un temperament robuste; il sera soigneux de faire souvent revûë de ses Moutons, afin qu'en en sçachant le compte, il voye, s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il sera fidelle: & pour réjoüir ses troupeaux, il ne dédaignera point sur quelque instrument champêtre, de faire retentir les Vallons de quelque Chanson agreable, veillant sur tout avec les Chiens, que le Loup ne vienne point les lui ravir.

Du tems de mener paître les Brebis. Le Berger sçaura que pendant l'Hiver, le Printems, & une partie de l'Automne, les Brebis ne vont qu'une fois aux Champs; encore faut-il atendre que le grand jour ait abatu la gelée de dessus les herbes: ce qui est fort dangereux de les rendre pesantes, & de leur causer le flux de ventre. En Eté qu'elles vont deux fois aux Champs, ce n'est pas de même; car le Berger doit les mener paître dés la pointe du jour, que l'herbe est encore toute couverte de rosée, & que la fraicheur les invite à brouter l'herbe avec plus de plaisir.

Du tems de les abreuver. Quatre heures de tems sufiront pour leur laisser prendre autant de nourriture qu'il leur en faut; aprés quoi il aura besoin de les mener boire le long de quelque ruisseau, ou sur le bord de quelque riviere, ou proche d'autres eaux, qui ne soient point corrompuës; deux fois en Eté, & une fois en Hiver, lorsque le Soleil est couché.

Ce Berger aprés ce soin, reconduira les troupeaux dans la Bergerie, pour les y tenir renfermez jusqu'à trois heures aprés midi, qu'il les en sortira pour les conduire aux Champs, pour la seconde fois, dans un autre endroit que celui où il les aura menez le matin; le changement de pâturage les excitant à manger.

Observations. Le naturel des Brebis, est de se trouver fort incommodées des trop grandes chaleurs: c'est ce qui fait que nous les voyons baisser la tête pendant ce tems, se mettre toutes en un monceau, sans songer à brouter l'herbe: cela leur arrive, lors qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans les lieux qui les en puissent garentir par leur ombrage.

L'on observera sur tout pendant la Canicule, de les conduire le matin aux Champs, du côté du couchant, & l'aprés midi, du côté du Levant; il est de la derniere importance qu'un Berger sçache distinguer les bons pâturages d'avec les mauvais, afin d'éviter par-là les inconveniens qui en arriveroient à son troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien, non plus que l'herbe sur lesquelles l'eau auroit croupi, ou qui auroient été batuës de quelque orage; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons Chiens, pour empêcher que les Loups ne détruisent ses troupeaux

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâturage, comme un aliment dangereux de leur donner la gale, & de gâter leur laine, au lieu où l'on fait parquer les Moutons; le Berger aura soin en Eté de renfermer son Parc de bonnes Clayes, & d'y placer ses Chiens aux quatre coins, choisissant le milieu pour y poser sa Cabanne.

Des signes d'une bonne Brebis. Comme le profit qu'on tire d'un troupeau ne dépend que des bonnes Brebis qui le composent, il est donc necessaire de sçavoir quels sont les signes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, soit qu'on les achete, soit qu'on les veüille choisir dans son troupeau pour n'en conserver que les meilleures.

Une Brebis pour être bonne, doit avoir le corps grand, les yeux de même fort éveillez, & non troublez; sa queuë & ses jambes seront longues, son dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon temperament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luisante, d'une couleur blanche, & jamais grise. La Brebis de l'âge de deux ans est bonne à garder pour en esperer du profit, & l'on jettera comme sterile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis. Pour parvenir à cette connoissance, il faut avoir vû souvent des dents de Brebis, afin que depuis leur naissance jusqu'à quatre ans, on puisse sçavoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans se diminuër; mais lorsqu'elles ont ateint leur troisiéme année, ce n'est plus de même, leurs dents ne paroissent plus égales; les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées, cét âge se reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrêmité, autant ont-ils d'années.

Du Belier. Comme ce n'est rien que la Brebis pour le profit qu'on en espere, sans l'acouplement du Belier, il n'est pas moins d'importance de sçavoir connoître un bon Belier, que de sçavoir choisir une bonne Brebis. Les marques d'un Belier, tel qu'on doit le souhaiter, est d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queüe longue, & la laine épaisse, le front large, les yeux noirs & hardis, qu'il soit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles soient grandes & couvertes de laine, que les cornes se retortillent plûtôt que d'être droites: on prefere toûjours ceux qui en ont à ceux qui n'en ont point, à cause que le Belier qui a des cornes, est plus ardent aprés la Brebis, que celui à qui la nature n'en a point donné; & cette ardeur est cause que la femelle en est aussi plus en chaleur, ce qui l'oblige à retenir plûtôt, cinquante Brebis suffiront pour un Belier.

De l'âge auquel on doit faire saillir les Brebis. Il ne faut pas quelquefois s'étonner, si quelque soin qu'on prenne aprés des Brebis, elles ne deviennent point grosses: c'est qu'on leur permet de s'acoupler trop-tôt avec le Belier; leurs forces n'étant pas encore pour lors en état de resister à l'alteration des parties interieures, que leur cause l'agneau qu'elles portent, ni de suporter le travail qu'elles ont, lorsqu'elles le mettent au jour.

Du tems d'acoupler les Brebis. Les sentimens

sont partagez sur cet article ; les uns veulent que ce soit environ la mi-Juillet, afin, disent-ils, que devant porter cinq mois, elles fassent leurs Agneaux au mois de Decembre, ne faisant cette observation seulement qu'à l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des Agneaux dans une année ; mais pour celles qu'on veut acoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dés le mois d'Avril, pour avoir les premiers Agneaux en Octobre ; & les faire saillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produisent au mois de Fevrier. Voilà de belles remarques assurément, que certains Auteurs ont bien pris plaisir à écrire, & qu'on trouve en verité bien mal-fondées.

Premierement, en les persuadant, que si l'on acouploit les Brebis au mois de Juillet, pour avoir des Agneaux en Decembre, la maxime en seroit tres-mauvaise ; en ce que l'Agneau, qui est extrémement susceptible de froid, venant au monde au commencement de l'Hiver, seroit toûjours en danger de mourir ; ou s'il échapoit des grands froids, ce qui ne se pourroit pas faire sans y aporter beaucoup de soins, il ne deviendroit jamais que d'une espece de Brebis tres-mince. La raison déja s'explique assez d'elle-même sur cet article ; voions l'autre.

Pour les Brebis ausquelles ils veulent, disent-ils, faire produire deux Agneaux en un an, il leur faut donner le Belier au mois d'Avril pour la premiere fois, & pour la seconde au mois d'Octobre : voilà proposer un gain tout clair à ceux qui nourrissent des Bêtes à laine, & on ne fait point de doute qu'ils ne préferent de les faire porter deux fois l'année, à leur donner le Belier une seule fois.

Mais ces Messieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis, puisque nous voions dans un Troupeau de deux ou trois cens, qu'à peine s'y en trouve-t-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoique le Belier ne les quitte point ; aparemment qu'ils ont oublié de transcrire quelque ingredient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an, autrement ils doivent à présent être convaincus qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui seroient assez simples de donner dedans.

Et ainsi, on voit que l'une ni l'autre de ces maximes, ne valent rien : en voici une qui est meilleure par toutes sortes de raisons.

Le vrai tems de donner le Belier aux Brebis, est le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs Agneaux au monde sur la fin du mois de Fevrier, qui est la saison où les plus grands froids doivent être passez ; & où les Brebis commencent à trouver quelque chose ; ce qui les entretient suffisamment de lait pour nourrir leurs petits, avec le foin que pour lors on leur doit donner dans la Bergerie.

Et l'on juge ce tems si propre pour cet acouplement, que crainte que les Beliers ne couvrent plûtôt les Brebis, on n'en laisse aucun dans le Troupeau si-tôt que les Brebis sont pleines, on se défait de tous, & l'on n'en soufre point dans tout autre tems, que dans le mois de Septembre, où l'on en achete autant qu'on en a besoin, de la taille & de la couleur dont on a dit qu'il devoit être pour être bon.

Qu'on suive cette methode, c'est la meilleure pour avoir de beaux Moutons, & des Brebis d'une belle race ; puisque les Agneaux qui naissent pour lors, n'ont que du beau tems à esperer, & croissent merveilleusement bien.

Des soins du Berger à l'égard de la Bergerie. De la negligence du Berger envers sa Bergerie, naissent aux Brebis beaucoup d'inconveniens ; ainsi pour empêcher qu'on ne lui impute point ce défaut, il est de sa prudence & de son honneur, de les prévenir par des soins dont il ne peut legitimement se dispenser.

Premierement, il aura pour maxime, contraire à bien des gens, de ne jamais curer sa Bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux païs où l'on parque, ou à la fin du mois d'Aoust dans ceux où cette methode ne se pratique pas ; & non point dans toute autre saison, à cause que leur fiente leur sert de chaleur.

Secondement, il aura soin d'amasser des cheveux de femme, ou de la corne de cerf, ou des ongles de chevres, pour en parfumer sa Bergerie, & en chasser par ce moyen les serpens, & les autres animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

De la saison de tondre les Brebis. La laine n'est pas le moindre profit qu'on tire des Brebis ni des Moutons ; on peut dire que c'est de l'argent frais ; & le tems le plus propre à les dépoüiller de leur toison, est la fin du mois de Mai, que l'air est temperé, & non jamais en Eté, ni lorsqu'il fait froid : ce n'est pas qu'à l'égard du chaud, il n'y auroit rien à craindre ; mais c'est que si l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient pas assez de tems pour se revêtir avant l'Hiver ; au lieu que si on les tondoit plûtôt, le froid, qui est leur mortel ennemi, seroit en danger de les faire mourir : & si on tond plus tard les Agneaux, c'est qu'on ne peut le faire plûtôt à cause de leur trop tendre jeunesse, qui ne permet pas que leur laine soit en état d'être tonduë en ce tems-là ; ce qui est cause qu'on ne fait sur eux cette operation, qu'environ la mi-Juillet.

Avant que de tondre la laine, on a soin de mener les Brebis le long de quelque riviere, ou de quelque ruisseau, pour les y bien laver, & non jamais dans des marais, l'eau n'en étant point assez claire.

Les Brebis étant bien lavées, la veille qu'on les devra tondre, si elles ne parquent point, on aura soin, au retour des champs, de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraîche, crainte qu'elles ne soüillent leur laine parmi leur fiente, lorsqu'on les aura renfermées dans leur Bergerie.

Le lendemain, que leur laine est seche, on commencera à les tondre depuis huit heures du matin jusqu'à trois heures aprés midi, qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & on entend qu'à huit heures qu'on dit qu'on commencera de les tondre, le Berger les ait déja ramenées du pâturage, & au cas, avant que d'y aller pour la seconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour suivant.

Aprés que les Brebis sont tonduës, on prévient de certaines incommoditez qui leur peuvent arriver, en leur passant sur la peau la main toute seche, ou bien on les fortifie, en les frotant d'une liqueur faite de vin, & d'huile de noix : & s'il arrive qu'en leur tondant leur laine, on leur

ait fait quelque écorchures, on mêlera dans cette liqueur du sain fondu, ou de la cire : cet onguent les guerit de la gale, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue.

Des maladies des Brebis. Les Brebis ont leurs maladies aussi bien que les autres animaux, & dont elles mourroient, si l'on n'y remedioit ; elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur sont contraires.

De la rogne. La rogne est une maladie, dont elles sont attaquées & elle ne leur arrive que par des playes froides, qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frape lorsqu'elles sont tonduës, & qui les met toutes en sueur ; ou bien lorsque les mouches les tourmentent trop.

Pour commencer à guerir cette infirmité, au cas qu'elle survienne en Eté ; on mene toutes les Brebis qui en sont ateintes le long d'une riviere, ou d'un ruisseau, dans lequel on les lave ; aprés cela on les frote d'un onguent dont voici la composition.

Onguent pour la rogne des Brebis. Prenez de la poudre de soufre, de la racine de soûchet ; autant d'un que d'autre, joignez-y du vif argent ; mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre : le tout incorporé, à la reserve du vif argent, avec égale dose, frotez-en les brebis rogneuses, pendant trois soirs tout de suite elles gueriront, en les plongeant encore aprés dans le même ruisseau où elles auront été lavées.

Si cet inconvenient les ataque pendant le froid, on ne les lavera pas, comme l'on vient de dire, ci-dessus, mais on se contentera de les froter de cet onguent, pour aprés les laver avec de l'eau de lessive, & ensuite avec de l'eau claire, & les tenant pour lors fort chaudement, & dans un lieu separé des autres Brebis, à cause qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne neglige point d'y aporter du remede, & si l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur surviennent, ce seroit bien plûtôt fait ; car le mal augmente bien souvent, en le voulant guerir, tandis qu'on le neglige dans son origine, ou qu'un Berger ne daigne pas d'y aporter ses soins.

De la fiévre des Brebis. Les Brebis sont aussi fort sujetes à la fiévre, ce qui les desseche entierement, & les rend dangereusement malades.

Le remede qu'il y faut aporter, est d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les saignant entre les deux cornes du pied.

On se donnera bien de garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours aprés, ensuite dequoi on ne leur en donnera encore que peu.

Quelques-uns tiennent que du boüillon de vin & d'eau dans lequel aura cuit un estomac de Belier, donné à boire à une Brebis ateinte de la fiévre, a beaucoup d'éficace : on s'en raporte à eux, on peut l'experimenter.

Des signes qui nous donnent à connoître qu'une Brebis à la fievre. On connoît qu'une Brebis a la fiévre lors qu'on la voit souvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec non-chalance l'extrémité des herbes, ou bien lorsqu'elle ne marche qu'à peine, & qu'elle se laisse tomber au milieu du champ en y paissant l'herbe, & se retirer seule fort tard des pâturages.

Des poux. Si les poux ne sont pas une maladie dangereuse pour les Brebis, on peut dire que c'est une vermine, qui leur est beaucoup incommode, qui les desseche, & les empêche de profiter ; on se sert pour les détruire de l'onguent pour la rogne, & de l'eau de lessive, aprés quoi on les lave dans de l'eau nette.

De la toux. C'est pour l'ordinaire au Printems que les Brebis sont incommodées de la toux : & si-tôt qu'on s'en aperçoit, il faut leur faire tiedir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, & leur faire avaler, & leur donner à manger du pas-d'âne, il sera bon aussi de leur froter les nazeaux de la liqueur ci-dessus, ces remedes auront leur effet.

De l'enflure. L'enflure est causée aux Brebis pour avoir mangé des herbes, qui leur sont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuses auroient infectées ; elles en creveroient sans doute, si l'on negligeoit de les secourir : cette enflure se remarque aisément, & l'on reconnoit qu'elle est dangereuse lors qu'on leur voit la bouche baveuse, & que cette mauvaise humeur exhale par sa bouche une mauvaise odeur.

Pour guerir les Brebis de ce mal, on les saigne d'abord sous la queüe, en la partie qui est proche les fesses : aprés quoi on leur donne à boire de l'urine d'homme.

De la dificulté de respirer. La dificulté de respirer ne provient que d'une trop grande abondance de sang : & lors que les Brebis tombent dans cet inconvenient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette operation fait merveilles.

De la morve. On dira seulement en parlant des Brebis morveuses, que si-tôt qu'on s'en aperçoit, le plus sûr expedient est de les jetter au plûtôt aux Chiens, crainte qu'elles n'infectent les autres ; il n'y a point de remede à ce mal, & ce n'est qu'un poison capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, si l'on neglige à s'en purger.

Il y en a que, si-tôt qu'une Brebis a la morve, la mettent separément des autres, & la traitent ainsi.

Ils broyent de l'ail, & de la sauge franche, & en font un breuvage avec du fort vinaigre qu'il lui font avaler, & la jettent au pâturage : on passe ce remede ; mais aussi, si dans trois jours la Brebis ne guerit pas, c'est une marque que la morve est formée, & qu'il n'y a plus rien à faire.

Une personne distinguée m'a dit que si on met de l'huile d'Aspic avec une plume dans les narines des Brebis, qui ont la peste, ou cette morve, qu'elles gueriront ; mais il faut ne se servir de cette plume à d'autres ; cette plume donneroit la peste aux autres, il faut la brûler d'abord & se servir à chaque Brebis d'une plume differente ; & un Ecclesiastique fort éclairé, lisant dans mon manuscrit a dit avoir veu qu'on se servoit dudit Remede dans l'Isle de la Camarde prés d'Arles, & qu'on en frotoit les Brebis, qui avoient cette maladie.

Des cloux. On guerit les cloux, ou froncles autrement dits, qui viennent aux Brebis, avec un cataplâme fait d'Alun & de soulfre dissous dans du fort vinaigre, & apliqué sur ce mal.

De l'étourdissement. Cette maladie est dangereuse, & fort dificile à guerir, & ce ne sont que les trop grandes chaleurs qui la causent aux Brebis, sur tout pendant la Canicule : d'abord qu'elles en sont frapées ; on s'aperçoit qu'elles ne font

que tourner, & sauter sans aucun sujet, & elles bronchent à tout moment; & si on leur touche le front, ou les pieds, on y sent une chaleur extréme.

Pour remede à cela, on n'en sçait point d'autre que de les saigner à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui est sur le nez: ce peut être aussi pour n'en relever jamais; on n'y sçauroit que faire; car dans cet étourdissement, la Brebis qu'on traite, peut, ou ne peut pas en revenir; cela est incertain: enfin, on n'a rien à se reprocher, quand on a aporté tous ses soins à vouloir guerir un animal, sur lequel le mal a eu plus d'empire que le remede.

Des Brebis boiteuses. Il arrive tous les jours que les Brebis boitent: ou cela leur vient de lassitude, ou d'avoir eu les ongles amolies, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'est de lassitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maison, où il y aura de l'herbe; puis le soir, lorsqu'on les renfermera dans la Bergerie, on leur frotera deux ou trois fois les jambes de sain-doux boüilli dans du vin blanc; ce remede est fort souverain.

Et si c'est pour avoir les ongles trop amolies, coupez-lui l'extrémité de celui qui est gâté, mettez dessus de la chaux-vive, envelopez-le d'un linge, & laissez-l'y un jour seulement: aprés quoi vous y mettrez du vert-de-gris, & vous continuërez ainsi jusqu'à ce que vous voiez que cet ongle n'ait plus besoin de ces remedes.

De l'Abscés. Quelquefois il survient un Abscés aux Brebis, qu'il est aisé de remarquer à la tumeur qu'il pousse au dehors: & en quelque endroit du corps que cette tumeur puisse paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire sortir toute la corruption qui y est, & instiller dans la plaïe de la poix fonduë, avec du sel brûlé, & mis en poudre.

De la Peste. La Peste est une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prévenir à l'égard des Brebis qui y sont sujettes: ce malheur arrive ou en Eté, ou en Hiver, & pour les engarentir, on a soin au commencement du Printems, & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la Sauge, & du Marrubium. Voiez *le mot Bêtail, où vous trouverez le moien de préserver les Brebis du mal contagieux.* Ce Marrubium est une herbe qui vient ordinairement aux masures des vieux Bâtimens: elle est connuë de trop de gens pour s'amuser d'en faire la peinture. Voyez *Marrubium.*

Autre préservatif. Pour empêcher que les Brebis ne soient ataquées de la peste, on prend de l'encens, ou des herbes odoriferantes, avec lesquelles on parfume leur étable, & leurs mangeoires: & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire, du Millet commun, & du Pouliot sauvage.

Mais lorsque par malheur les Brebis viennent à être ataquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres, & tenter si les remedes que voici réüssiront, car on n'en répond pas tout-à-fait.

On continuëra toûjours de leur donner le breuvage dont on vient de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoi l'on mettra dissoudre du soufre & du sel, trois fois autant, qu'on leur fera avaler tous les jours; & si cette medecine réüssit, à la bonne-heure.

Du lait de Brebis. Les Brebis ne donnent pas non-seulement du profit par raport à leurs Agneaux, mais encore à cause de leur lait, qui est d'un usage merveilleux, & d'une tres-grande utilité. On s'en sert pour faire des fromages, qui sont excellens.

L'abondance de ce lait est plus ou moins grande, que les Brebis trouvent plus ou moins dequoi manger: on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire, si-tôt que les Agneaux sont sevrez, jusqu'à ce que les froidures de l'Automne le leur fassent tarir.

De la chair. On n'a que faire de rien dire ici de la chair de Mouton, pour vanter son excellence, on en sçait plus là-dessus qu'on n'en pût dire: & c'est à cause de cette délicatesse qu'on y trouve, qu'on ne sçauroit en nourrir en assez bon nombre, n'aiant rien à craindre du côté du débit considerable qui s'en fait, mais étant sûr au contraire, de n'en avoir jamais assez pour fournir à ceux qui cherchent à en acheter; & pour finir cet article à la loüange du Mouton, on peut dire que c'est de l'argent comptant.

De la laine. La laine est d'une telle utilité, qu'on ne sçauroit s'en passer: une mere de famille s'en sert pour sa maison, soit en bas, soit pour en faire faire de certaines étoffes, qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand debit: ou si son emploi l'apelle à quelque chose de plus fructueux, qu'à ce petit commerce, elle la vend aux Marchands, qui ne sçavent que trop la lui venir demander par préference: ainsi, ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-là sont bienheureux, à qui le Ciel a donné un terroir capable, par l'abondance de ses pâturages, de nourrir un nombre infini de Moutons.

De la graisse. Si l'on considere le Mouton, ce n'est pas seulement à cause de sa chair, ni de sa laine; mais encore par raport à sa graisse, dont on sçait qu'on fait beaucoup d'argent, lorsqu'elle est reduite en suif.

La maniere d'engraisser les Moutons. Toutes les Brebis, ou Moutons qu'on destine pour engraisser, soient mis dans une étable separée, & donnez les à garder à un Berger particulier, qui les conduira aux champs, si-tôt que le jour paroîtra, & avant que la rosée soit passée: & si on a dit cidevant, qu'il falloit ne les y mener qu'aprés, on avoit pour lors des raisons; mais ici, ce n'est pas de même, & on dit encore qu'il le faut faire: car ce qui est salutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'est pas bon pour des Moutons qu'on veut engraisser. La rosée sur les herbes, est un suc qui leur communique une telle substance, que le Mouton qui la broute, est engraissé en peu de tems: ainsi, qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on soignera que le Berger mene glaner ses Moutons, & qu'il ne manque point, si-tôt que le Bled est hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même Berger aura soin de faire beaucoup boire son Troupeau, de lui donner même quelque chose de tems en tems, pour l'exciter à le faire souvent.

Ces Moutons seront aux champs depuis la pointe du jour, jusqu'à huit heures du matin, que le chaud

chand commence à se faire sentir ; & pour lors on les ramenera dans l'étable, à cause que la trop grande ardeur du Soleil leur nuit à engraisser.

Le troupeau sera ainsi renfermé jusqu'à trois heures aprés midi, qu'il faudra le conduire aux champs jusqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à se donner ces soins aprés les Moutons & les Brebis, est ordinairement au mois de May, & doit durer jusqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure ; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on observera ce qu'on vient de dire, qu'au commencement de Juillet jusqu'à la fin de Septembre on est aux choix des deux saisons : & quelqu'un dira peut-être, pourquoi ne pas engraisser tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? Deux raisons empêchent que cette methode ne se pratique pas ; c'est qu'on n'a pas besoin de tant de graisse pour rendre les brebis fecondes : & qu'au contraire il faut qu'elles soient un peu maigres pour mieux retenir.

En second lieu, qu'un troupeau nourri ainsi, est en danger l'Hiver, à cause seulement de ce trop de graisse, de tomber malade : cette graisse ne lui étant survenuë que par le moyen d'une nourriture contraire à sa nature, comme de lui faire prendre la rosée, & de lui donner beaucoup à boire ; les défauts de cette nourriture n'étant corrigez qu'à cause des chaleurs de la saison, qui ne font qu'en suspendre les mauvais effets qu'elle produiroit, sans doute au dedans des Brebis, si on les laissoit passer l'Hiver dans cet embonpoint : c'est ce qui fait, qu'avant le mois de Mars on fait toûjours ensorte de se défaire de ces Moutons, & de ces Brebis.

BREBIS *d'Angleterre*. Tout le monde sçait, que la richesse du Royaume d'Angleterre vient de ses Manufactures de laine, qu'elle porte par toute la terre, qui l'a si fort enrichie, & renduë si puissante, que ses Princes se disent les souverains de la Mer, & qu'on donnoit à la Reine Elizabeth, le titre d'Etoile de cét élement, & pretendoit faire saluër son Pavillon, par tous les Vaisseaux des Princes qui navigoient.

Moyens d'enrichir la France ou les particuliers.

I. Cette richesse n'est pas venuë de la grande étenduë de ce Royaume Anglois, il est petit comparé à la France ; la terre n'est pas feconde non plus en toute sorte de fruits, comme la nôtre ; il est venu de leur commerce, par le moyen de leurs Draps, & autres Manufactures de laine : Avant cela, c'étoit un païs maigre, sterile, & qui avoit besoin de tout, pour convier les Marchands étrangers à leur aporter leurs necessitez ; il les exempta de tous droits d'entrée & de sortie.

II. Un de leurs Rois sage & politique, s'avisa que le Roi de Castille avoit tiré une race de Brebis de Barbarie, qui donnoit deux à trois fois plus de lait, & de fromage que celles d'Espagne, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, & que cela avoit enrichi son peuple, principalement dans le païs de Sigovie, dont nous viennent encore tous les jours ces laines fines, qu'on apelle laine de Sygovie.

III. Ce Roi d'Angleterre, sage & charitable, qui cherchoit à s'enrichir, enrichissant son peuple, envoya un Ambassadeur exprés au Roi de Castille, avec de grands presens, pour avoir la liberté d'acheter trois mille Brebis dans son Royaume, de cette race de Barbarie, ce qu'il obtint, & les amena en Angleterre.

Pour en faire l'établissement, le maintenir, & augmenter, il composa une direction qui subsiste encore, pour le maintien des Manufactures de laine : cette direction envoya deux de ces Brebis, avec un Belier de même race, dans les Paroisses où les pâturages sont les meilleurs, avec défences d'en tuër de ladite race, ni d'en châtrer pendant sept années.

On donna la garde de ces deux Brebis & du Belier à quelque Gentil-homme, ou coq de Paroisse, qu'on exempta de la Taille, comme le Roi a exempté les gardiens des Estalons, dans les Marais desechez de Poitou, l'an 1675.

Outre cela, le Belier Espagnol servoit un troupeau de cinquante Brebis communes, dont les Agneaux tenoient de la race & fécondité du pere, à un tiers prés.

Par ce moyen dés la premiere année, il y eût quantité de bâtards Espagnols, dont les Beliers, communiquoient leur fécondité aux Brebis communes, ce qu'on voit encore en Angleterre à present ; car il y en a de trois especes ; les communes du païs sont fort petites, les bâtardes, sont mediocres, & la race Espagnole fort belle.

Nous avons en France, de ces Brebis d'Angleterre, d'Espagne, de Barbarie, & de race Indienne, Flandrine, en divers lieux qui réüssissent fort bien, & donnent deux & trois fois plus de profit que les Françoises.

Pour les maladies de toute sorte de bestiaux ; il y a un remede qui est souverain, dont il est parlé, sur le mot de *Bête*, au traité des beaux Chevaux & Vaches Indiennes, & plus au long dans le livre, pour l'usage des remedes des pauvres ; c'est un remede universel, qui guerit promptement toutes maladies curables d'hommes & d'animaux. Le Seigneur Maréchal de Belle-Fonds s'en servoit heureusement pour ses Chevaux : On voit dans le livre d'autres cures de Vaches & de Chevaux, faites en divers lieux. On trouve ce Remede dans la maison de la Communauté des filles de S. Vincent de Lyon, & plusieurs autres specifiques pour les maladies des animaux Bœufs, Vaches, Moutons, &c.

Les meres portieres, qui auront agnelé de bonne heure l'Hiver, auront abondance de lait, si vous leur donnez de ces Raves, Naveaux ou Panets concassez, comme il est dit, sous le mot *Navets & Raves*.

Pour engraisser les Agneaux primes, & les vendre au double, de ce qu'on vend ceux qui ne sont point engraissez : Faites cuire des pois avec du lait ; laissez l'agneau jeûner un peu, pendant que sa mere sera aux champs ; ouvrez la bouche de l'agneau & lui ferez prendre un peu de ces pois, & de ce lait, aprés qu'il les aura mâché, & avalé, trempez lui le bout de la machoire dans ce lait, & ces pois, qui seront dans une terrine ou une jatte de bois, cela lui aprendra à en mâcher tout seul ; vous ôterez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable ; elles devoreroient tout en peu de tems : il n'en coûtera pas cinq sols, pour engraisser chaque agneau de la sorte, & vous le vendrez au double ; on en a fait l'experience.

Vous rendrez les Beliers forts & vigoureux, qui serviront le double de brebis, si vous leur donnez tous les jours, une demie livre de pain d'Avoine, & de graine de Chanvre. Pour avoir

des mâles, quand on voudra, & des femelles quand on voudra, faites ce que faisoit le Prophete Jacob, gardant les troupeaux de Laban son beaupere, tenez vôtre Belier enfermé au décours de la Lune, ne le laissez pâturer avec le troupeau, qu'au premier quartier du Croissant, trois jours aprés la nouvelle Lune : Pour les femelles ne les laissez pas dans le troupeau, que le dernier quartier du décours ; les Brebis en concevront aussi, & retiendront plus seurement, que d'être toûjours harcelées par le Belier.

Pour avoir des Agneaux primes, qui se vendront un tiers, & une moitié souvent plus que les tardifs, il faut faire entrer la Brebis en chaleur, & la faire couvrir au tems qu'il faut pour cela : le moyen, c'est de donner à cette Brebis de ce pain, dont nous venons de parler pour échauffer le Belier.

B R I.

BRICOLES. *Un filet pour prendre du poisson, comment il faut tendre les Bricoles en toutes sortes d'eaux.*

Quand on veut tendre des Bricoles, il faut prendre garde à ne les pas mettre proche des herbiers forts, ou quelque gros arbre ou branche de bois, à cause que le poisson se sentant pris, tourne de côté & d'autre pour se dégager ; si bien qu'il s'engage parmi les bois ou les herbiers, de telle façon, qu'il faut quelquefois tout rompre pour tâcher de le retirer, & par ce moyen on perd la ligne & le poisson, principalement quand c'est une Anguille, parce qu'elle cherche toûjours sa proye en tels endroits.

On aura un reservoir pour conserver les petits poissons vivans, pour servir d'apas, lors qu'on voudra pescher; toute sorte de poissons y peut servir. Le Carpeau est le meilleur de tous, & la Tanche le moindre. Quand vous voudrez y mettre des Perches ou Perchodes, coupez l'ailleron qu'elles ont sur le dos, à cause qu'il pique ; ce qui empêcheroit le Brochet de mordre. Ayant reconnu le lieu où vous voulés tendre, ajustez vôtre poisson à l'hameçon, de la maniere prescrite au Chapitre precedent, puis ayez un morceau de liege fendu par le milieu, & l'attachez à la ficelle, à trois ou quatre pieds proche de l'apas, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau : & tenant de la main droite toute la ficelle ployée, vous rapporterez le poisson par dessus, pour le tenir tout ensemble de la même main, & retenant le bout, dans la main gauche ; il faudra jetter la ligne, le liege & le poisson de toute vôtre force, ensorte que l'apas soit au lieu que vous desirez ; cela fait, attachez le bout, à quelque chose sur le bord de la terre ; on peut se servir au lieu de liege d'un morceau de jonc, lequel il faudra plier en quatre ou cinq doubles, & le lier à la ligne, par le milieu, il sera encore meilleur que du liege, parce que le poisson ne s'en épouvante pas, ayant coûtume d'en voir.

La vraye heure de tendre ces Bricoles est à trois ou quatre heures aprés midi, dans la saison d'Eté, & l'Hiver à deux ou trois heures ; on les retire de l'eau le matin sur les huit ou neuf heures, car le Brochet mord aussi bien le matin que le soir.

Il y a difference entre la maniere de tendre des lignes dans l'eau dormante, & dans celle qui court ; ce que l'on vient de dire, servira pour la premiere, & pour l'autre si on pensoit tendre de la même façon dans les rivieres où l'eau court, elle entraîneroit la ligne & l'apas, qui seroit à la fin emporté le long du bord ; c'est pourquoi on attachera une pierre grosse comme un œuf de poule, à six ou huit pieds de l'apas, de sorte que le liege soit entre l'hameçon & la pierre, & que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre soit au fond, car le liege montant en haut, tiendra par ce moyen l'apas entre deux eaux.

Pour bien tendre ces Bricoles dans les rivieres, il est à propos d'avoir un bateau ; car il y a beaucoup de dificulté de jetter l'apas dans l'endroit que l'on veut, à cause de la pierre.

Si la riviere où vous voulez tendre est profonde le long des bords, vous pourrez bien poser les Bricoles sans bâteau en des endroits proche des herbiers, qu'on apelle vulgairement volets, parce que le Brochet s'y tient ordinairement à l'ombre.

Il faut avoir autant de petites fourchettes de bois que de lignes à tendre : elle doit être longue de quatre ou cinq pouces en toute son étenduë ; sçavoir depuis le bout, jusqu'à l'endroit où naissent les fourchons ou branches, un pouce & demi ou deux pouces, & depuis-là jusques au bout des branches deux pouces & demi ou trois pouces ; le bout de ces branches est fendu pour y faire entrer la ficelle, comme on dira, pour vous en servir ; faites une coche au bout, pour y tenir toûjours une petite cordelette longue d'un pied, qui servira pour attacher la Bricole au lieu, où l'on voudra la poser, liez le bout de la ligne à l'endroit du fourchu, & puis devnidez le reste sur les deux branches, passant & retournant la ficelle de côté & d'autre par dehors & par dedans alternativement, jusques à huit ou dix pieds de l'apas, mettant un liege à trois ou quatre pieds de l'hameçon, & une pierre, comme on a dit, s'il est necessaire, selon que l'experience vous montrera, & quand vous aurez assez ployé de la ligne sur la fourchette, faites entrer la ficelle dans une des fentes du bout, cela la tiendra arrêtée. Aprés attachez avec la cordelette la Bricole à une branche ou à un piquet, ou bien à une poignée de jones ou volets, & jettez tout doucement l'apas, au lieu que vous jugerez à propos; tellement que le Brochet en se promenant rencontrera l'apas, qu'il avalera, & voulant changer de place, comme il fait ordinairement ayant pris sa proye, il se sentira pris, & se debatra pour se défaire, & en se tourmentant fera sortir la ficelle ou ligne de la fente, & s'en ira au loin pensant être échapé, par ce moyen il évitera le hazard de s'empêtrer dans les herbiers : c'est pourquoi on fera la ligne bien longue, prenant garde sur-tout qu'elle soit bien atachée à la fourchette, & la fourchette à la branche, au piquet ou aux volets, autrement vous courrez risque de ne rien prendre, & de perdre la ligne.

Moien pour prendre les gros Brochets avec les Bricoles, ou lignes dormantes, dans les rivieres & étangs. La maniere de tendre aux Brochets dans les rivieres est diferente de celle des étangs, nous le montrerons, aprés avoir fait connoître les diverses sortes d'hameçons dont on se peut servir ; on en voit de trois façons.

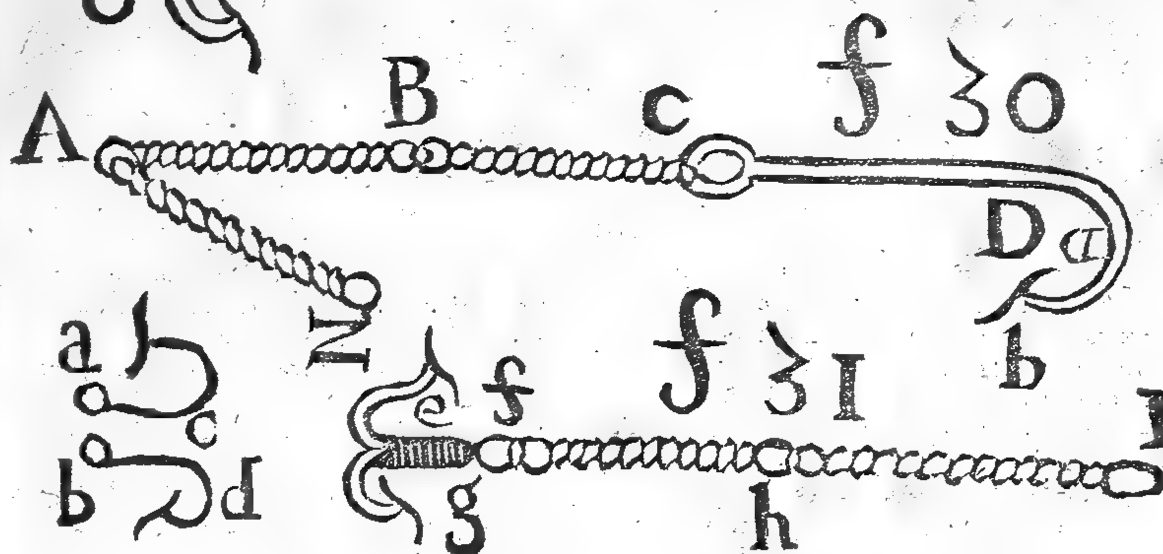
La premiere fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier, gros comme la pointe d'un fer d'ai-

TREIZIEME PLANCHE

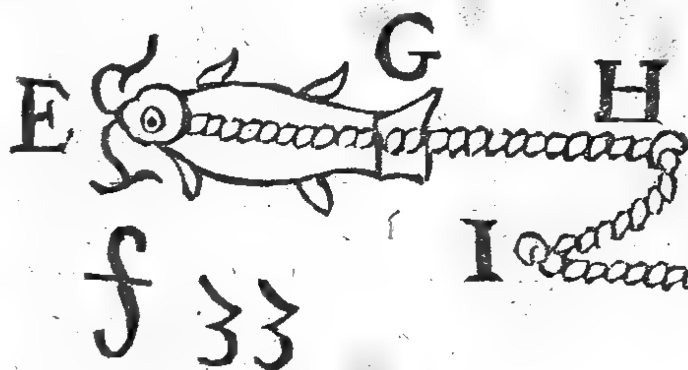
BRICOLLE OU LIGNE DORMANTE.

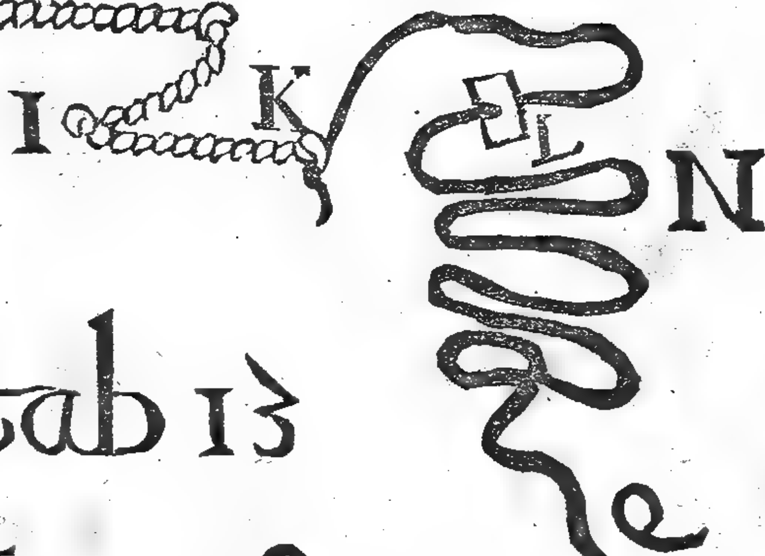
Table 13. Page 134. I. Partie du I. Tome.



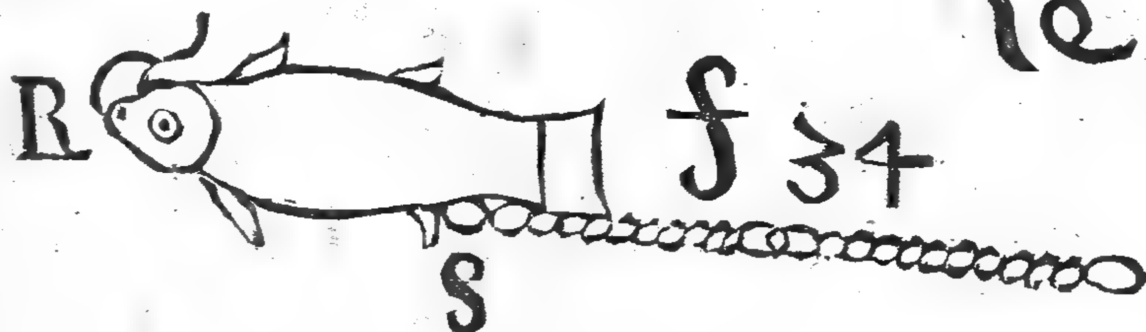








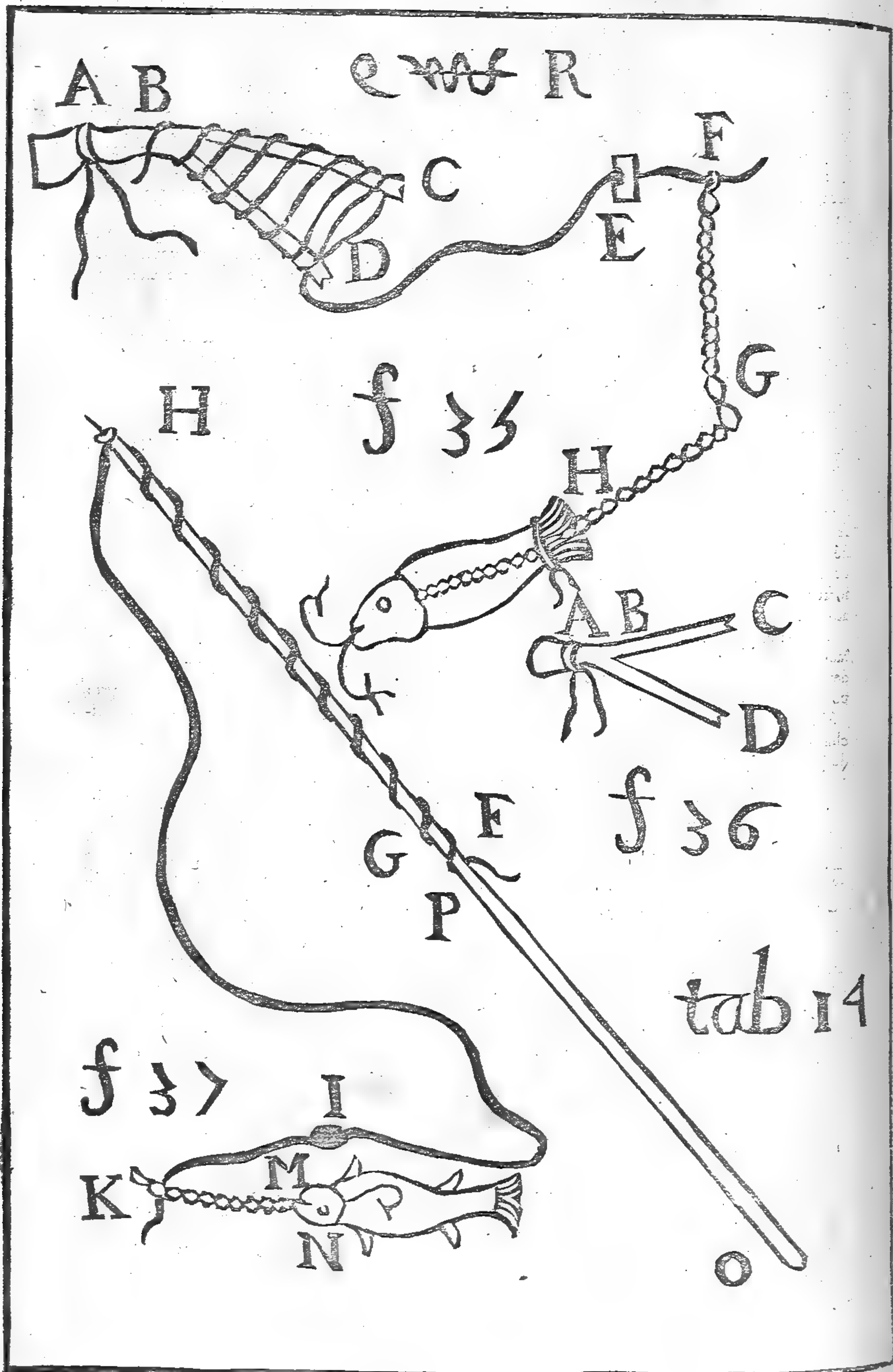
tab 13



QUATORZIEME PLANCHE

AUTRE INVENTION POUR PRENDRE LES BROCHETS ET LES BROCHETONS A la Ligne volante.

Table 14. Page 135. I. Partie du I. Tome.



guillette, aiant son crochet ou barbillon assez ouvert, afin qu'un poisson étant acroché, ne puisse se défaire, & la pointe écartée. Il doit y avoir une boucle au bout, afin d'y passer un letton gros comme une épingle commune, que l'on ploie en trois, puis on le tortille pour en faire un chaînon long comme le doigt, auquel il en faut encore passer un autre, & enfin un troisiéme.

La deuxiéme façon d'hameçon est faite aussi d'un fil d'acier de même grosseur que le précedent, qu'on travaille par les deux bouts comme un hameçon commun, puis on le ploie par le milieu, laissant une forme de boucle, & faisant joindre les deux crochets par le derriere l'un contre l'autre, comme s'ils étoient d'une piece; enfin on y met deux ou trois chaînons tout de même qu'au premier, il ne se peut échaper aucun Brochet de cet hameçon double, car l'un ou l'autre acroche toûjours, & le plus souvent tous deux à la fois.

La troisiéme maniere d'hameçon, est extraordinaire, il se peut faire quand on est en des lieux où on veut pêcher des Brochets ou de grosses Anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres sortes d'hameçons, auquel cas, vous vous servirez des petits que les Merciers vendent ordinairement, aiant chacun une boucle, pour les ajuster comme il faut pour prendre de gros poissons, prenez-en deux & les liez ensemble, de sorte que la boucle soit posée sur une autre boucle, & qu'elles paroissent assemblées, comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux derriers des hameçons se joignent l'un contre l'autre, puis avec du fil ou de la soie, vous les entourerez bien fermes; ce qu'étant fait, ils paroîtront ainsi liez; aprés quoi, il faudra mettre deux ou trois chaînons comme aux autres hameçons précedans.

Quand on veut se servir de ces hameçons, il faut avoir de petits poissons vivans, gros comme deux doigts, sur lesquels vous devez vous régler pour mettre les autres aux hameçons.

Si c'est le grand hameçon, prenez-en le premier chaînon, & faites entrer le bout dans la gueule du poisson, qu'il sorte par les oüies, & le tirez tant que les deux crochets joignent le bout de la tête, puis atachés avec du fil la queuë du poisson tout au rais de l'hameçon, & ensuite on nouëra le bout de la ligne à la derniere boucle du chaînon; cette ligne sera assez bonne de fiscelle grosse comme un fer d'aiguillette, & longue à proportion du lieu où elle doit être tenduë, comme on dira ci-aprés.

Si vous desirez tendre des hameçons, il y a deux moiens d'y mettre le poisson; l'un comme on vient de dire, & l'autre de prendre le chaînon & faire entrer le bout par la gueule du poisson, & le passer tout au long dans le ventre, pour lui le faire sortir par le fondement.

Quant à l'autre hameçon, il peut être ajusté en toutes les deux manieres: on a seulement à vous dire, qu'un poisson auquel on passe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures, mais celui à qui on le fait passer par-dessous les oüies, peut vivre douze heures, qui est un secret avantageux pour l'Eté, parce que le Brochet mord bien plûtôt un poisson qu'il voit vivant, que celui qui ne vit plus, joint aussi que l'Eté, un poisson étant mort, est aussitôt corrompu; il n'en est pas de même l'Hiver, car le poisson sera dans l'eau vingt-quatre heures sans se gâter.

L'experience vous fera connoître l'avantage qu'il y a de conserver vôtre poisson dans l'eau sans corruption, puisque si rien ne se prend au soir, il pourra se prendre quelque chose le matin; on doit encore vous dire, que dans les lieux où le Brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuer; mais dans les autres endroits où il est affamé, il mord à tous apas, pourvû que le poisson ne soit pas pourri.

Autre invention pour prendre les Brochets & Brochetons à la ligne volante. La péche du Brochet avec la ligne volante est agreable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours à réver sans partir d'un lieu, comme on fait à pécher de la carpe; au contraire, elle veut qu'on marche & agisse toûjours.

Vous aurez une perche longue & legere d'une piece, ou de deux morceaux, si vous voulez, pour la commodité, liez ensemble par deux endroits, en sorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur; atachez-y le bout d'une fiscelle, comme environ le milieu, & la tournez en serpentant tout autour de la perche, jusqu'au petit bout, auquel vous l'arrêterez, & en laisserez pendre environ trois toises, mettant au bout un hameçon de la même grosseur & forme, que celui dont nous avons parlé au commencement, avec un poisson qui aura tout au plus deux doigts de largeur: mais ce poisson se met sur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux Bricoles, il faut pour l'ajuster, passer le bout du chaînon par dessous l'oüie du poisson, & lui faire sortir par la gueule jusqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille, puis vous nouërez la fiscelle à la boucle & mettrez un morceau de plomb gros comme une petite noix, à un pied & demi ou deux pieds de l'apas. Cela fait, prenez vôtre perche avec les deux mains par le gros bout, & vous promenez le long du bord de la riviere, jettant vôtre ligne bien avant, en sorte que l'hameçon avec l'apas aille au fond, & faites toûjours sautiller ou remuer vôtre poisson dans l'eau, comme s'il étoit vivant, & qu'il voulût fuïr son ennemi; s'il s'adonne un Brochet ou Brocheton proche des endroits où vous allez ainsi jettant vôtre ligne, il s'élancera en même tems sur vôtre amorce: ne tirez pas la ligne si-tôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis lui donnez le saut, & le tirez au bord; cette pêche est autant profitable que recréative.

Si vous n'avez pas de poisson pour apâter, servez-vous d'une grenoüille, le Brochet y mord comme au poisson.

BRO.

BROCHET *aprêté*. La maniere la plus ordinaire d'aprêter le Brochet, est de le mettre au court-boüillon, qui se fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes: puis lorsqu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien à la sauce-blanche, composée de beurre, d'un peu de court-boüillon & de muscade.

Le Brochet se mange farci, & s'acommode de la même maniere que la Carpe. *Voiez* Carpe.

BROCHET *en ragoût*. Prenez un Brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre-roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du cloud, du laurier, des fines herbes, & de la peau d'orange : étant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le Brochet, mettez cette sauce avec le Brochet, & servez-lé.

BRU

BRUINE, ou NIELE. Il y a une chose à craindre pour le froment, qui est la Niéle, ou la Bruine, comme on dit en Bourgogne ; ce qui est bien pire que l'yvroye, car celui-ci, si on ne le mange pas, sert en partie de nourriture à la volaille ; mais celui-là est une espece de charbon, en quoi le grain s'est converti, qui ôte non-seulement l'abondance du Bled, mais encore qui en rend la forme extrémement noire, si on ne prend le soin de laver le Bled auparavant que de le mettre au moulin. Le tems auquel les fromens sont susceptibles de Niéle ou de Bruine, c'est sur la fin du mois de May, & jusqu'à ce qu'ils soient presque moissonnez ; & cette Niéle n'est autre chose qu'une matiere grasse qui sort de terre, & qui montant en l'air, se forme en exhalaisons, qui ne causent pour l'ordinaire les desastres que nous ressentons, que dans l'Eté, qui est la saison où l'air est calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs, acompagnées d'exhalaisons, qui produisent cette Niéle ou cette Bruine, dont nous parlons, de la maniere que voici. Ces exhalaisons & ces vapeurs étant donc en l'air agitées, autant qu'il est necessaire pour faire qu'elles montent assez haut, l'experience a fait jusqu'ici découvrir que ces effets de la Nature les séparent les unes des autres de telle maniere, que les vapeurs, qui ne sont composées que de parties subtiles, se dégagent toûjours fort aisément, au lieu que les exhalaisons en contenant en soi des matieres qui les embarrassent davantage, & qui les empêchent par consequent de s'élever si haut, ne voltigent jamais que dans la region de l'air la plus prochaine de la terre ; d'où il s'ensuit, que si l'air vient à se refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaisons étant d'une nature à ne pouvoir subsister dans le mouvement, mais au contraire, tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de se fondre les unes sur les autres, & de former par ce moyen un broüilliard, qui bien souvent venant à se changer en une liqueur onctueuse, tombe sur les Bleds, qui en sont roux, brûlez par les ardeurs du Soleil, qui échauffent cette liqueur de telle sorte, que, pour ainsi dire, elle rôtit tous les grains de Bled qu'elle rencontre ; ce qui fait la desolation du Laboureur, tous ces desastres se produisant ainsi, tandis que les vapeurs sont encore assez agitées, pour rester dans leur même figure. Voilà ce que c'est que la Niéle ou Bruine, comme on voudra dire, & la maniere dont elle se forme, & comme elle cause les fâcheux dégâts qui la suivent ordinairement.

BRULURE. *Pour la Brûlure*. I. Prenez un oignon, faites-le cuire au feu ; lorsqu'il sera cuit, vous le broyerez bien & en ferez comme de l'onguent, que vous apliquerez sur la Brûlure ; & pendant qu'il cuira, vous en couperez un en deux ou en plusieurs morceaux, le pilerez un peu, & l'apliquerez sur le mal jusqu'à ce que l'autre sera cuit ; cela seul peut suffire.

II. Prenez du savon gris & le ratissez, mettez de cette ratissure sur la Brûlure, & en frotez le linge que vous mettrez par-dessus, & vous serez bien-tôt gueri ; l'eau de vie y est merveilleuse, il en faut froter la Brûlure d'abord qu'on s'est brûlé, & y mettre un linge trempé dans ladite eau de vie par-dessus.

III. Incontinent que l'on sera brûlé, prenez du vinaigre, & en bassinez la Brûlure ; mettez-y un linge trempé dans ledit vinaigre, & le changez de tems en tems.

IV. Mettez une pêle dans le feu, lorsqu'elle sera rouge, vous y mettrez par-dessus du lard à larder, que vous aurez piqué d'avoine autant qu'il se pourra, & le ferez degoûter dans une terrine pleine d'eau : vous prendrez ce qui surnagera au dessus de l'eau, & en ferez une espece de pomade, de laquelle vous oindrez la Brûlure jusqu'à parfaite guerison, qui sera dans peu de tems.

V. *Pour les Brûlures de feu, d'eau & poudre, & pour en ôter les marques*. Il faut avoir une écuellée de fiente de Vâche ou de Porc mâle, & la mettre dans une poële, avec autant d'oing de Porc mâle, fricassez-le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé ; cela fait, vous le mettrez dans un pot pour vous en servir au besoin.

VI. Prenez des Raves ce que vous voudrez, faites-les cuire dans un pot avec de la graisse de Pourceau, & le reduisez en forme d'onguent ; si vous y ajoûtez un peu d'eau rose, il en sera meilleur, & en apliquez sur les Brûlures.

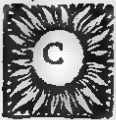
VII. Prenez huile d'olive, ce que vous voudrez, de la cire Vierge à proportion, deux ou trois jaunes d'œufs ; mettez tout cela dans un vaisseau sur un peu de feu, & en faites de l'onguent, que vous apliquerez promptement sur les Brûlures.

VII. Prenez vinaigre, eau rose, jus de poireaux, huile d'olive, autant de l'un que de l'autre, battez bien le tout ensemble, & en faites une espece d'onguent, que vous apliquerez sur les Brûlures ; l'huile d'olive & l'eau rose battuës aussi ensemble, & y tremper aussi un linge dedans, & l'apliquer sur la Brûlure, y est merveilleux.

SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

SECONDE PARTIE.

C



CABARET. Il n'est rien au monde qui ruine tant de familles que le Cabaret. Il est cause de la negligence des affaires, de la dissipation du bien, des divisions qui naissent entre le mari & la femme ; cette frequentation scandalise les gens de bien, fait perdre le tems, & commettre une infinité de pechez. C'est pour cela que nos Rois toûjours attentifs au bien de leurs Sujets & à ce qui peut leur procurer le repos & la paix, ont deffendus aux domiciliés d'aller boire & manger dans le Cabaret dans les lieux de leur residence. Si ces sages Ordonnances étoient observées on ne verroit pas tant de miseres, ni de desordres à la Ville & à la Campagne. S'il y a des Païsans & des Artisans qui soient pauvres, & qui ayent peine à vivre, ce n'est que le Cabaret qui les reduit dans cet état, qui les met dans l'impuissance d'élever leurs enfans, qui leur fait commencer leur Enfer dans ce monde pour le continuer pendant l'éternité. Le violement de tous les Commandemens de Dieu, l'irreligion, l'indevotion ne viennent que de la même source.

CABARET, *Herbe*. Les feüilles ressemblent à celles de Lierre, mais elles sont un peu plus grandes & plus molles. Ses fleurs sont odorantes & tirant sur la couleur du pourpre. Il croît sur les môtagnes dans les lieux ombrageux, il fleurit deux fois l'année, il échause, provoque l'urine, & soulage la goute sciatique. Six dragmes de ces racines cuites en eau mielée purgent la bile & la pituite, par le haut & par le bas ; c'est pourquoi elles sont fort propres pour l'hidropisie.

CABARETIER. Il est peu de Cabaretiers qui amassent du bien, & s'ils en aquierent, il se dissipe d'abord, à cause des desordres qu'ils commettent dans cette profession qui est un exercice de Charité.

Voici les moyens dont ils doivent se servir pour réüssir : 1°. Ils doivent bien recevoir les personnes qui vont loger chez eux, & de les servir avec empressement. 2°. Ils doivent avoir du bon vin & des bonnes viandes ; ne point farlater le vin. 3°. Ils se doivent faire payer raisonnablement, sans exiger plus qu'il ne faut de leurs Hôtes, autrement ils seront obligés à restitution. 4°. Ils doivent avoir des domestiques fidéles & sages qui ne soient pas une occasion de chûte à ceux qu'ils logent, & s'il se peut, ne se servir que de Garçons, & non pas de Filles, comme il se pratique à Paris & ailleurs. 5°. Ils ne doivent point recevoir dans leur Logis des Larrons, des Femmes de mauvaise vie, ni d'autres personnes de different sexe qui y donnent des rendez-vous, autrement ils sont responsables des pechez que ces personnes commettent. 6°. Ils ne doivent point donner à boire aux enfans de famille, ni prendre ce qu'ils derobent chez leurs parens pour les payer. 7°. Ils ne doivent point donner de vin à ceux qui ont déja assez bû & qu'ils voient en danger de s'ennivrer. 8°. Ils doivent pareillement refuser du vin à certaines gens qui font profession de frequenter le Cabaret, qui dérangent par là leurs affaires, & qui causent de la division dans leur famille. 9°. Ils ne devroient point recevoir chez eux les domiciliez ni les personnes du lieu, comme les Ordonnances Royaux le prescrivent. 10. Ils ne doivent jamais souffrir qu'on boive & mange chez eux pendant les Offices divins. 11. Ils ne doivent point permettre qu'on joüe dans leurs maisons, car cela cause des querelles & des disputes. 12. Ils ne souffriront pas qu'on demeure chez eux une partie de la nuit ; ils feront en sorte qu'on se retire de bonne heure. 13. Ils feront leur possible pour empêcher qu'il ne se commette point d'excés dans leur maison, qu'on n'y offense point Dieu, qu'on n'y chante point avec scandale, qu'on n'y dise point de paroles des-honnêtes, ou de médisance. Comme il n'y a presque point de Cabaretier qui remplisse ces devoirs indispensables, il ne faut pas s'étonner s'ils ne prosperent pas, & se damnent malheureusement.

CAFFE'. Jusqu'à present l'on n'a pû sçavoir le nom de cet arbre, dont le fruit semblable à nos petites féves d'haricots, sert à composer le Caffé, qui croît dans les deserts d'Arabie vers la Mecque. Les gens du païs l'appellent *Buncho*, *Bon*, ou *Bam*, lequel est transporté en divers Royaumes pour en faire ce breuvage, aussi estimé dans ces quartiers que les plus précieuses & charmantes liqueurs qu'on

ait ; à la verité il a cela de plus, qu'outre le plaisir qu'on a à le boire, il est encore extrêmement propre à plusieurs incommoditez. il desseche les personnes trop grasses & repletes, chasse les vents, fortifie le foye & soulage les hydropiques par une qualité qu'il a de purifier le sang ; c'est pourquoi il guerit la galle, resiste au scorbut, tempere la chaleur du cœur, en arrête les frequens battemens ; soulage l'estomac, aiguise l'apetit, desopile la ratte, & les visceres, secourt la matrice, & provoque les ordinaires ; & de plus il convient à toutes les indispositions froides du cerveau, & aux fluxions qui tombent sur les poûmons : sa vapeur reçûë par les yeux en arrête les fluxions ; par les oreilles en guerit le bruit & en dissipe les vents ; on fait rotir cette féve dans une poële, puis on la reduit en poudre dans un mortier, & aprés l'avoir passée dans un tamis, & rempli trois cuillierées, on la jettera dans une pinte d'eau boüillante l'espace d'un *Miserere*, y ajoûtant ensuite du sucre à proportion, aprés quoy on en avalera une petite pleine tasse de Fayence le plus chaud que l'on pourra le souffrir. Le temps le plus propre à le prendre ce seroit le matin à jeun, ou le soir ; mais l'on s'est mis sur le pied de le prendre plûtôt en maniere de passe-temps que comme un remede. L'on tient que ce fruit est chaud & sec au premier degré, & est composé de deux substances, l'une grossiere & terrestre, par laquelle il fortifie & conforte ; & l'autre est tenuë & subtile participante un peu de chaleur, par laquelle il échauffe & debouche. Il y en a de deux especes, celui qui est blanc & pesant n'est ni bon ni salutaire. Le vray doit être citrin, leger, & de bonne odeur.

CAFFE' D'ITALIE. Voyés FE'VE LUPINE. *L'usage du Caffé.* On en boit une pinte en cinq ou six prises fort chaud, & si l'on veut avec un peu de sucre;il est bon de manger un morceau quand on le prend. Cette graine ou baye vient, comme nous avons dit, des deserts d'Arabie ; les Turcs en boivent à toute heure & en leurs repas. Sa qualité est froide & seiche : il aide à la digestion, reveille les esprits, réjoüit le cœur & bon aux rumes & fluxions, excellent pour prévenir la goutte & l'hydropisie, supprime les vapeurs de la rate & migraine ; il n'a point de qualitez manifestes de purger ou de resserrer ; il n'est pas absolument necessaire de faire cuire la Caffé dans un pot d'étain, il suffit que ce soit dans un vaisseau étamé, comme ceux dont les Turcs se servent qui sont de fer blanc bien étamé ; il se garde fort bien pendant trois jours dans un pot bien couvert : mais le meilleur est de n'en faire cuire que deux ou trois prises à la fois, & le garder dans une bouteille bien bouchée ; je le tiens meilleur pour ceux qui s'en veulent servir comme de Medicament, au matin qu'à toute autre heure, parce que l'estomac étant vuide, il pénétre plus aisément, quoique les Orientaux le prennent aux repas, au soir, & à toute heure, & que j'aye experimenté son effet pour la migraine, dont il m'a sensiblement soulagé, quelque heure du jour que je l'aye pris ; je voudrois pour le commencement en prendre un mois entier tous les matins, puis deux fois la semaine, & enfin une fois.

Préparation du Caffé des Turcs. Il faut mettre la graine du Caffé dans une poële de la hauteur d'environ un doigt ou deux au plus, & la mettre dans un four assez chaud, en ayant ôté tout le bois & le feu, remuant avec une spatule de bois ; quand la graine qui est au fond commence à noircir & qu'elle se seiche également, & est comme il faut, on la laisse refroidir, & on la pile dans un mortier de fer & on la passe par l'étamine:pour connoître quand elle est assez seiche, il en faut prendre avec le bout des doigts, & voir si elle se brise aisément & se peut mettre en poudre.

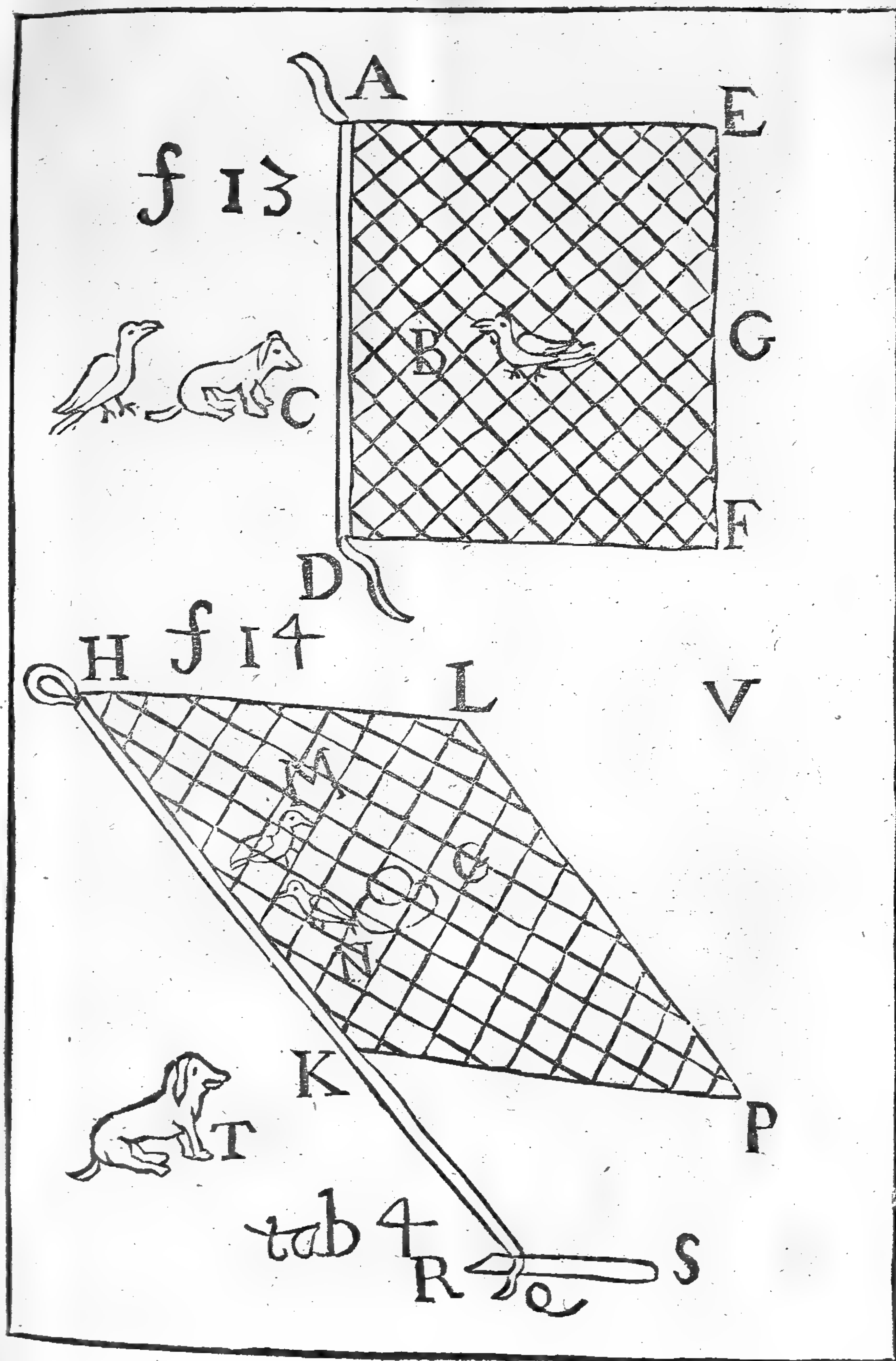
CAILLES. *Le moyen de prendre les Cailles avec un Haillier.* La saison de prendre des Cailles avec un filet nommé *Haillier* est depuis le mois d'Avril, qu'elles arrivent en France, jusques au mois d'Aoust, qu'elles cessent d'être en chaleur. On ne prend que des mâles, parce qu'ils viennent à la personne qui contrefait le cris de la femelle avec un apeau fait cómme l'une des deux figures X. & XI. Le premier est fait d'une petite bourse de cuir, d. large de deux doigts, & longue de quatre, se terminant en pointe en façon de poire, on l'emplit à demi de crin de cheval, & dans le bout 5. l'on met un petit siflet c. fait de l'os d'un jarret de chat, de liévre, ou pour le mieux, du grand os de l'aîle d'un vieil Héron, qu'on coupe long de trois doigts, & l'on fait le bout c. ainsi qu'un flajolet, avec un peu de cire molle ; on en met aussi un petit morceau pour boucher le bout a. lequel on perce avec une épingle, s'il est necessaire de le faire siffler plus clair ; ce siflet se lie avec la bourse, & pour le faire parler on le met tout de son long dans la paume de la main gauche, & tenant quelqu'un des doigts de la main renversée dessus l'endroit 5. on frappe dessus le lieu marqué d. avec le derriere du ponce de la main droite, & on contrefait la femelle. L'autre sorte d'apeau figuré II. est long de quatre doigs, & plus gros que le pouce, fait d'un morceau de fil de fer tourné en rond, comme seroit de la canetille, on le couvre tout de cuir, il doit être fermé d'un bout avec un morceau de bois plat marqué 2. il y a au milieu un petit brin de fil ou de cuir 7. par lequel on le tient d'une main pour le faire joüer, & on attache à l'autre bout un petit siflet tout de même qu'à l'apeau figure X. & pour le faire parler on tient de la main gauche le petit brin de cuir 7. presque au rais du morceau de bois 2. & de la main droite on prend le Courcailler par l'endroit où il est lié sur le siflet marqué 3, & on le fait crier comme fait la femelle qui apelle un mâle ; les Savoyards autrement Contreporteurs, ont souvent de ces apeaux à Cailles faits de la derniere maniere ; pour ce qui est du Haillier j'ai enseigné la methode de le faire, il se porte dans la poche, ou dans quelque petit sac avec l'apeau.

Quand vous desirerez passer le temps à prendre de ces Oyseaux, il faudra le matin au Soleil levé, à neuf heures, à midy, à trois heures, & au Soleil couché, vous promener autour des Campagnes couvertes de bleds, tenant vôtre apeau dans la main, & si-tôt que vous entendrez chanter une Caille, lui donner deux coups d'apeau, si elle n'a point de femelle, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, principalement le matin & le soir, & pour les autres heures elle courra vers vous ; vous connoîtrez

QUATRIEME PLANCHE

LE MOYEN DE PRENDRE DES CAILLES AVEC UN FILET ET UN CHIEN COUCHANT.

Table 4. Page 2. II. Partie du I. Tome.



par ce moyen si c'est un mâle seul ; car s'il a sa femelle, encore qu'il chante & qu'il entende bien vôtre Apeau, il n'aprochera pas plûtôt ; si vous connoissez que ce soit un mâle seul, il faut aprocher à quinze pas de lui, & piquer le Haillier, suposez que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D E F G H, soient les planches de bled, & que la Caille soit à la lettre P. tendez le filet sur le haut du sillon joignant le bled, & piquez le Haillier ; ensorte que l'Oiseau qui court au travers le bled se mette dedans sans l'apercevoir, puis retirez-vous en arriere dans le fond de la troisiéme ou quatriéme raye O. auquel lieu vous devez être baissé & caché droit à droit du milieu du filet pour apeller la Caille. Si-tôt que le mâle chantera, & non auparavant, répondez-lui, & comme il cessera, cessez aussi ; il cheminera droit à vous, croyant que c'est la femelle qui l'apelle, & se prendra dans le Haillier ; il ne faudra pas vous presser d'aller à lui, parce qu'il s'en rencontre quelquefois deux ou trois dans la même piece de bled qui n'ont point de femelle, & qui ne chantent point quand ils vous entendent apeller le mâle qui vous répond, mais vont cherchant la femelle où ils l'entendent chanter. Si bien qu'ils se rencontrent proche du filet, prests à donner dedans, lorsque vous pensez prendre celui qui est déja pris dans le Haillier, & ces mâles vous voyant approcher d'eux s'envolent, & ne veulent plus revenir, parce qu'ils sont fins ; s'il arrivoit que la Caille eut passé par un des bouts du filet, elle seroit incontinent prés de vous, il ne faut pas remuer, mais lui donner le temps de s'écarter, & lorsqu'elle sera assez loin pour ne vous apercevoir ni entendre remuer, changez de place, & retournez de l'autre côté du Haillier pour la faire revenir dedans ; le matin devant le Soleil levé, ou le soir aprés le Soleil couché qu'il y a de la rosée, ou bien le jour lors qu'il a plû, les Cailles ne veulent point courir craignant de se moüiller, mais elles volent tout d'un coup jusques à vos pieds ; en ce cas, il vous faudra mettre au fond de la raye la plus proche du filet, afin que la premiere Caille qui volera & se posera proche de vous ne soit point obligée de se relever pour aprocher ; car elle aimera mieux marcher vous entendant si proche, que de se relever pour voler. J'ay jugé à propos de dessigner la 11. figure pour vous enseigner comme il faut que la cage à nourrir les Cailles soit faite. Prenez deux ais de bois sec, longs de quatre pieds, larges d'un, & épais d'un demy pouce, attachez avec des cloux des morceaux de bois plats, larges, comme le doigt, & les cloüez des deux côtez de la cage, en tel espace, qu'ils soient autant pleins que vuides, & que le dedans soit de quatre pouces de hauteur entre les deux ais, depuis T. jusqu'à la lettre V. il faudra mettre par les deux bouts un petit ais d'un pied de long, depuis G. jusques à la lettre F. & haut de quatre pouces, qu'il ouvrira en façon de porte pour mettre ou tirer les cailles hors de la cage. On fera aussi deux petits augets, Z. Y. X. aussi longs que sera la cage, ayant chacun une separation au milieu Y. afin de separer le boire d'avec la mangeaille, & l'on en mettra un de chaque côté de la cage : ces augets seront seulement de deux pouces de hauteur.

La saison de prendre des Cailles avec un filet nommé *Tirasse*, & un chien couchant, est depuis qu'elles sont dans les prairies au mois de May, jusques au mois de Septembre qu'elles s'envont. Cette chasse est plus penible que la précedente, mais elle est aussi plus recreative & plus profitable. Pour la mettre en pratique, il faut avoir un chien couchant qui arrête le gibier & une *Tirasse* ; deux personnes vont ensemble, dont l'une tient le filet sur le bras ployez, en état de servir promtement ; l'autre porte un sac pour mettre les Cailles qu'on prendra. Quand on est arrivé sur le lieu où l'on veut chasser, il faut faire avancer le chien, & le faire chasser tant qu'on pourra, le nez dans le vent, & si-tôt qu'il aura fait son arrêt, vous irez à quinze ou vingt pas de luy par le devant, deployerez la *Tirasse*, tenant chacun le bout de la corde, il faudra tirer bien fort, & avancer jusques à ce que le chien soit couvert, & pour lors si le gibier ne paroît pas, frappez de vos chapeaux sur le filet pour le faire partir, & l'ayant pris, ployez la *Tirasse* & faites chasser le chien, comme la premiere fois. La 13. figure de la 4. Table montre comme le chien fait son arrêt sur une Caille, & comme le filet est étendu dessus pardevant le nez du chien.

Les Païsans qui se mêlent de prendre des Aloüettes & les Pluviers, vont prendre les Cailles dans les prairies ; & comme ils n'ont pas le moyen d'avoir un chien couchant, ou bien qu'ils ne le sçavent pas dresser, ils se contentent d'avoir un Apeau, ou d'écouter chanter quelque Caille, ils vont deux de compagnie, l'un tient la *Tirasse*, & l'autre l'Apeau, qu'il fait souvent joüer de fois à autre : tous deux prêtent l'oreille de tous côtez, & la premiere Caille qu'ils entendent chanter ils y courent, quand ils sont à peu prés a l'endroit où elle a chanté, ils se couchent sur le ventre dans le silence jusqu'à ce qu'elle chante une autre fois, & lors ayant remarqué le lieu ils se lévent déployant le filet, & le vont traînant jusqu'à ce qu'elle soit partie, & s'ils croyent l'avoir passée, ils retournent, & posant les bouts de la *Tirasse* à bas, frappent dessus avec leurs chapeaux, & puis ils la reportent plus loin, & font plusieurs fois la même chose, tant que la Caille se léve, ou qu'elle soit prise : quand il y a quelque mâle qui n'a point de femelle, il répond à l'Apeau ; c'est pourquoi ils vont jusques sur lui pendant qu'il chante. Il s'en prend quantité depuis une heure devant le Soleil couché, à cause que les femelles se promenent dans l'herbe, & si-tôt que le mâle perd de vûë la femelle, il court aprés en *margaüdant*, qui est un certain cris qu'il fait de la gorge, qui fait qu'on le suit facilement de prés, & qu'il est pris avec sa compagne. Depuis que le Soleil est bien bas, & qu'il y a de la rosée dans l'herbe, les cailles ne courent plus, elles se tiennent dans les endroits qui sont un peu foulez ; en ce cas il faut user d'une ruse representée dans la même 13. figure. Quand vous aurez entendu une Caille qui n'a point de femelle, cherchez un lieu où l'herbe soit haute, & déployez la *Tirasse*, & l'étendez, de sorte que la corde A. D. soit du côté de la Caille, marqué de la lettre Q. & que l'herbe ne soit point foulée par le devant. Retirez-vous au derriere joignant la queuë G. du filet, & étant couché sur le ventre apellez la Caille, si-tôt qu'elle chantera ré-

pondez-lui seulement d'un coup d'Apeau, pour la faire avancer, elle entrera sous le filet, & lorsque vous verrez qu'elle y sera, frapez de vôtre chapeau pour la faire lever, & la prenez.

Pour prendre les Cailles avec un filet & un chien, par une seule personne. Quelquefois on voudroit se divertir pour prendre des Cailles, mais faute de compagnon pour aider à mener le filet, on est contraint de se reposer; je veux vous en faire faire un qui ne coutera rien à nourrir. Voyez la 4. figure de la 4. Table. Ayez un bâton S. Q. R. gros comme un manche de fourche, long de trois ou quatre pieds, plus gros d'un bout que d'autre, faites-y mettre au petit bout une pointe de fer R. qui sera fait en doüille pour y faire entrer & cloüer le bout du bâton; cette pointe sera longue de demy-pied, afin de ficher en terre ce compagnon, pour le faire tenir bien ferme, attachez bien des bouts de la corde du filet au bas du bâton, ou compagnon à neuf pouces proche de la pointe, qui est l'endroit marqué de la lettre Q. & tenez vôtre filet ployé sur le bras gauche, & ce bâton dans la main, faites chasser le chien T. & si-tôt qu'il aura fait son arrêt, allez à côté de lui éloigné de deux toises, & piquez-y le bâton au lieu R. puis en reculant vers la terre V. laissez couler le filet à bas, & tirant bien fort la boucle au bout de la corde E. tournez pardevant le nez du chien, jusques à ce que la corde lui touche, par ce moyen les deux Cailles M. N. seront couvertes, pour lors laissez aller le filet à bas, & frapez de vôtre chapeau dessus pour les faire lever; vous pourrez dés le commencement vous exempter de peine, si ayant déployé la *Tirasse*, vous mettez vôtre chapeau sur le milieu O. car en tournant il approchera du gibier, qui en sera épouventé, ce qui le fera partir.

Pour manger une Caille rôtie. Pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, aprés cela on la met en broche pour la faire cuire, & si-tôt qu'elle est cuite on la sert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du sel & du poivre blanc.

Pour les mettre en ragoût. Ayez des Cailles, fendez-les en deux sans les separer, passez-les à la poële avec du lard fondu, assaisonnez-les de sel, de poivre, & de muscade: mêlez-y des champignons, un peu de farine & du jus de mouton, puis les servez chaudement, aprés y avoir mis un jus d'orange.

CAMOMILLE JAUNE. Le *Chrysanthemum* est une herbe tendre, branchuë, produisant des tiges lisses rondes, ses feüilles fort longues, crenelées à l'entour, les fleurs sont à la cime des branches, semblables à celles de la Camomille, & beaucoup plus grandes, jaunes comme l'or, d'odeur agreable, la racine est blanche & fibreuse; Il croît au Territoire de Sienne, en Boheme, Moravie & Autriche, dans les champs: elle fleurit en Juin, & dure jusques proche de l'Hyver. La semence & la plante boüillies avec du vin guerit la jaunisse, & elle rend la couleur vive si on en boit souvent aprés les bains: ses fleurs broyées & incorporées en cerats resolvent le pus: les mêmes pilées & mêlées avec d'huile & de cire, apliquées en forme d'emplâtre, resolvent les Oedemes qui viennent sur la tête.

CAMOMILLE. La *Camomille* a les branches petites, de la hauteur d'un pan, ayant plusieurs branches, plusieurs petites feüilles menües, & des petites têtes rondes. Ses fleurs sont jaunes au milieu & à l'entour, blanches, jaunes ou purpurines de la même grandeur que celles de la Ruë, elles sortent en grande quantité. Elle croît dans les lieux raboteux & au long des chemins; on l'amasse au Printems, elle sent fort bon & fleurit en Juin. Les racines, les fleurs & l'herbe sont chaudes & attenuantes, étant prises en breuvage, ou fomentées elles provoquent les mois & font sortir l'enfant du ventre de la mere, & aussi la gravelle. Elles guérissent la jaunisse & plusieurs autres symptomes du foye; leur décoction est bonne pour faire des fomentations aux maladies de la vessie. Celle qui a la fleur rouge & qui est la plus grande, est la meilleure contre la pierre.

CAMOMILLE. *L'Adonis* est une espece de *Camomille*, & la plus haute de toutes, faisant une tige d'une coudée, assez grosse par le bas, & plus mince par le haut. Elle fait plusieurs branches & petites branchettes, à la cime desquelles sont divers petits boutons ronds où est sa fleur purpurine & rouge; il y a aussi parmi les branches des petits jettons, au bout desquels il y a des ombelles longues & pointues, de certaines petites feüilles blanches ressemblant du tout aux fleurs de la *Camomille*. Il jette ses feüilles ramassées par intervales au pied des branches tendres & fort découpées en pointe, assez semblable à la *Camomille*; sa racine n'est guere longue ni enfoncée dans terre; il s'en trouve en Italie, & dans les jardins cultivés en France. Il fleurit en Juin & Juillet; cette espece a de trés grande vertus contre la pierre, elle provoque l'urine; pour amollir, resoudre, rarefier, & lâcher, la *Camommille* est singuliere; & pour ce regard nul remede n'est meilleur pour les lassitudes que le bain fait avec ses feüilles & fleurs. Les feüilles de *Camomille* pilées avec du vin blanc, font un breuvage profitable pour guerir toute sorte de fiévre, principalement tierces, à raison dequoi les Prêtres d'Egypte la dedioient au Soleil; même l'eau de *Camomille* bûë tiéde au commencement de l'accez, guerit du tout la tierce, par le vomissement; les feüilles encore vertes, mortifiées sur une tuile ou poële ardente, appaisent soudainement les douleurs de tête.

CAMPHRE. Le *Camphre* est une gomme qui sort d'un arbre qui croît aux Indes Orientales. Cette gomme guerit les inflammations des yeux, appaise la douleur de la brûlure mêlée avec de l'eau rose, ou de l'eau de plantin; ou de morelle; elle appaise la douleur de tête causée de chaleur, elle est chaude naturellement & froide par accident comme le vinaigre. En portant un sachet sur soi où il y ait du Camphre, on se fait quitte de la luxure: les Sieurs Brunet Docteur, & de la Haye, l'ont dit.

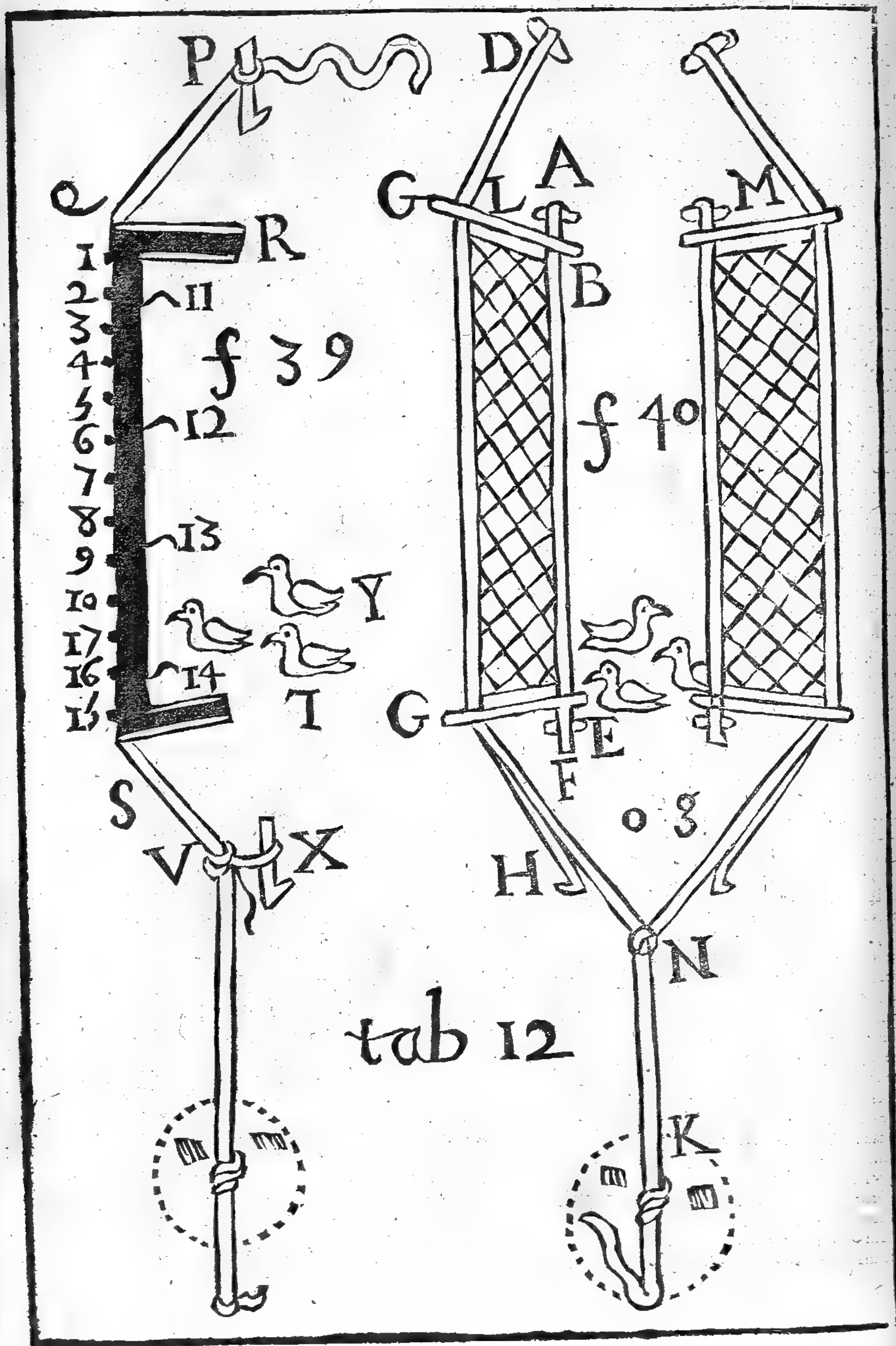
CANARDS. Les Canards domestiques sont merveilleux en quelque aprêt qu'on les puisse mettre; on les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les Canards sauvages.

Canards en potage. Prenez des Canards, lardez-les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, ratissez-les, coupez-les en long, passez-les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine, mettez le tout ensemble

DOUZIEME PLANCHE.

PLUSIEURS MOYENS POUR PRENDRE LES CANARDS AVEC DES FILETS.

Table 12. Page 5. II. Partie du I. Tome.



dans un pot avec du boüillon, assaisonné de sel, de poivre; & des herbes fines; & lorsque vous verrez que le Canard aura fait un boüillon d'un bon goût, dressez-le, faites mitonner ce potage, puis garnissez-le de vôtre Canard, de vos navets, & d'un peu de pain frit, & servez-le chaudement. Les Canards se mangent aussi en pâtez, & à la daube, accommodez comme le chapon.

Canards sauvages. Tous oiseaux de riviere doivent être vuidez; ainsi on n'oubliera point d'accommoder ainsi le Canard sauvage; aprés cela on le met à la broche sans le larder, & lorsqu'il est à demi cuit, on le flambe avec du lard, & cette viande veut toûjours être mangée plûtôt sanglante que trop cuite, & pour sauce on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre, avec du sel & du poivre blanc. Pour les engraisser, le secret est merveilleux; il faut les fermer en un endroit, leur donner du son un peu trempé, & ne leur pas donner à boire.

Canards sauvages. Plusieurs moyens pour prendre les Canards avec des filets. 1. Ceux qui se mêlent de prendre des Canards avec des filets, en ont de vivans qu'ils nourrissent exprés pour en prendre d'autres. Il faut que ces Canards soient privez, & pourtant de l'ordre des sauvages, parce que les autres n'aprocheroient pas des domestiques. On fait toûjours provision de sept ou huit femelles, & d'autant de mâles, afin que s'il s'en perd, l'on en ait toûjours quatre de prêts pour servir. Les filets ne s'étendent jamais que dans les endroits où il y a environ un pied d'eau, & non davantage; c'est pourquoi les greves y sont bonnes & quelquefois les prairies, quand l'eau est débordée. Les filets ne sont autre que ceux dont on prend les Pluviers; on les étend de la même façon que ceux à Pluviers, à la reserve qu'ils sont dans l'eau, comme j'ay dit, & qu'il n'y a point de lit pour cacher le filet, il suffit que le filet soit arrangé dans l'eau, comme s'il étoit dans un lit. La 39. figure de la 12. Table le fait voir tendu, il faut que les guesdes soient de fer & fortes à proportion de la longueur, & que la corde du filet tienne au bout de chacune, afin que le filet étant versé, les Canards ne puissent plonger par dessous: & si les guesdes sont de bois, on mettra des morceaux de plomb de pied en pied tout le long de la corde Q. S. pour la faire enfoncer dans l'eau plus promtement, & par ce moyen les Canards qui sont pris sous le filet ne peuvent s'échaper de ce côté-là; ces morceaux de plomb se voyent dans la figure marquez des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 17. 16. 15. On pique aussi plusieurs petits crochets de bois tout au long du bord du filet 11.12.13.14. opposé à celui qui tient la corde pour le tenir arrêté, ou bien on y met aussi du plomb pour empêcher que les Oiseaux pris ne s'enlevent, le Pauforceau X. & la Poulie V. doivent être cachez dans l'eau, afin qu'ils ne soient vûs des Canards: la loge sera de quelques petites branches entourée de Chaume comme pour les Pluviers, & sur le bord de l'eau. Quand on le veut tendre, il faut porter les Canes & Canards, & attacher par les pieds les femelles, dont on en met quelques-unes au devant du filet S. & les autres par derriere dans la forme Y. lesquelles nagent & mangent le grain qu'on leur a jetté dans l'eau: l'on retient les mâles dans la loge, & lorsqu'il passe une bande de Canards sauvages, on donne la volée à un des mâles privé qui les va joindre, croyant y trouver sa femelle, & ne la voyant pas il l'apelle; la Cane qui est attachée dans la forme entend son mâle en l'air, chante & excite les autres ses compagnes de faire de même, si bien que le Canard retournant à sa femelle qui l'appelle, va se jetter dans la forme, les autres le suivent & se posent avec les Canes privées: aussitôt qu'ils y sont, on tire la corde du rets pour les prendre, on les tuë, & on reserve les mâles privez, puis on retend le filet comme la premiere fois. Il arrive souvent que ce mâle n'entend pas sa femelle, soit à cause du vent contraire, ou qu'elle est tardive à l'appeller, pour lors il en faut lâcher un autre, ou deux, s'il est besoin, il ramene toute la bande. Quand l'eau est trouble, & qu'il fait une petite pluye, ou bien du broüillard, c'est le temps le plus propre pour prendre des Canards aux filets.

Seconde maniere pour prendre des Canards avec des filets. Vous voyez dans la même douziéme Table la 40. figure qui represente deux filets appellez nappes, ces filets seront tendus dans un lieu où il y aura tout au moins demy pied d'eau pour y être cachez; c'est pourquoy ceux qui prennent des Canards dans les eaux sont toujours bottez; ces nappes se tendent de la même façon que les nappes pour prendre les Ortolans, il n'y a qu'à observer les mesures suivantes. Les bâtons ou guesdes, B. C. E. G. doivent être de fer, longues de sept pieds, ou sept pieds & demy, la grosseur sera proportionnée à la longueur, les piquets, A. F. seront forts & longs d'un pied & demy, les autres piquets D. H. de même force, qui auront chacun une corde D. C. longue de trois toises; & l'autre G. H. trois pieds moins: la nappe M. O. doit avoir ses bâtons plus longs de trois pouces ou demy pied que les autres: la loge sera éloignée des filets de seize ou dix-huit toises, le nœud N. de la corde où sont attachées deux autres cordes N G. N O. est éloigné des premieres guesdes de cinq ou six toises; & d'autant que toutes les cordes des filets doivent être bandées à force de bras, on pique des sarrots, ou morceaux de bois longs d'un pied & demi, qui sont fichez de biais en terre du côté des lettres I L. M O. pour faire tenir les guesdes dessous, qui ne pourroient autrement se tenir couchées dans l'eau; s'ils n'étoient retenus sous ces sarrots, d'où on les fait sortir, quand on tire la corde K. L. on attache les Canes à l'entrée de la forme, retenant les Canards dans la loge pour s'en servir, ainsi que j'ai dit: il ne faudra pas que les Oiseaux sauvages soient posez dans l'eau pour tirer les filets; parce qu'on les prend en même-temps qu'ils se posent. Il faut marquer les Canes & Canards privez avec quelque morceau d'étoffe cousu à la jambe, crainte de les tuer parmi les autres qui seront pris avec eux sous la nappe.

Troisiémement, on peut prendre les Canards avec de la glu. Cette chasse se voit dans la 41. figure de la 13. Table. Ayez trois ou quatre livres de de bonne glu bien vieille & pourrie, & sur chaque livre mettez-y deux poignées de charbon, de paille brûlée, & une pleine coquille de noisette d'huile de noix, broüillez le tout ensemble un quart d'heure durant, & engraissez une ou

plusieurs cordes, longues de dix ou douze toises chacunes, lesquelles vous porterez où sont ordinairement les Canards sauvages, & tendez-les en cette sorte. Ayez un bateau si vous ne voulez entrer dans l'eau, & portez la corde parmi les joncs, ou autres herbes dans lesquelles se retirent les Canards, piquez deux bâtons A. B. que les bouts en soient à fleur d'eau, & y attachez la corde bien roide, laquelle sera soûtenuë sur l'eau par de petits paquets de joncs secs C. D. E. F. G. & lors que ces Oiseaux seront parmi ces herbiers en se promenant sans cesse, ils iront se porter proche de la corde, qui les arrêtera, & se voulant enlever, ils se brideront les aîles, & se noyeront à force de se debattre; cela se peut faire dans le païs où il y en a en abondance, notamment si on tend un grand nombre de ces cordes.

Quatriémement, on peut prendre les Canards dans l'eau avec des colets ou lacets. Les Canards sont fort faciles à prendre avec des colets, ou lacets de crin de cheval, dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau, comme seroit dans les marais & prairies, lorsque les eaux sont débordées, ou qu'il a beaucoup plu. Il faut remarquer l'endroit auquel ils vont le plus souvent, & y jetter du grain deux ou trois jours de suite pour les y attirer; car depuis qu'ils en auront mangé une fois, ils retourneront toûjours au même lieu. Quand vous en aurez vû dans ce lieu-là, tendez sept ou huit douzaines de colets, attachez deux ou trois ensemble, comme en la 42. figure de la 13. Table, à chacun mettez-y un piquet marqué des lettres I. K. L. M. N. O. & piquez-les si avant en terre que le bout & les colets soient un peu cachez dans l'eau, jettez encore du grain sous ces lacets, & y allez voir soir & matin pour ôter ceux qui seront pris par les pieds en nageant, ou par le col en barbotant & mangeant. On doit aussi tendre ces colets de la maniere contenuë dans la 43. figure: prenez un piquet T. V. long d'environ deux pieds, selon la profondeur de l'eau, percez-le en croix proche du gros bout T. & mettez dans ces trous un bâton, P. R. & un autre qui le croise Q. S. qui soient gros comme le petit doigt, & longs d'environ deux pieds, & qu'ils entrent avec force; attachez à chaque bout de ces bâtons trois ou quatre colets de crin P. Q. R. S. ces bâtons ainsi ajustez, portez-les dans le lieu où les Canards sont ordinairement, & piquez le bout V. en terre, de sorte que les bâtons où sont liez les colets soient cachez, & que les colets nagent tout ouverts sur l'eau, jettez aprés cela du grain tout autour du piquet par dessus les bâtons croisez, & s'il y avoit des herbiers au fond de l'eau, ou d'autres salètez qui empêchassent les Oiseaux de pouvoir manger le grain, il faudra y mettre quelques tuiles ou ardoises autour, & jetter l'appas dessus, de façon que les Canards voulant manger vont barbotant au fond de l'eau, & passent la tête dans les colets qui se ferment & les arrêtent par le col, où ils s'étranglent incontinent. On peut mettre plusieurs de ces piquets ainsi ajustez, & les disposer en façon qu'ils soient à sept ou huit pieds les uns des autres; pour moy je trouve l'autre invention meilleure avec deux ou trois colets liez à chaque piquet.

Cinquiémement. On peut prendre les Canards avec des hameçons. Plusieurs païsans & bateliers qui voyent ordinairement des Canards dans les marais, tendent sept ou huit douzaines d'hameçons avec des appas au bout. On peut se servir de diverses choses pour apâter, comme du gland, des féves, des morceaux de chair, des petits poissons, & des vers de terre; si vous desirez tendre de la sorte, voyez la 44. figure de la 13. Table, ayez autant de ficelles fortes, & longues de quatre ou cinq pieds que d'hameçons, & liez-en une à chaque bout, vous attacherez toutes ces ficelles à chacune un piquet, comme celui qui est marqué de la lettre G. & les piquerez au fond de l'eau de côté & d'autre, faisant entrer l'hameçon H. dans le gland ou dans la féve E. le poisson C. le vers de terre Y. ou autres appas; vous pouvez y jetter du grain quelques jours de suite pour les attirer en ce lieu-là. Aussi-tôt qu'ils se seront jettez dans l'eau, qu'ils auront trouvé les appas, ils les avaleront affamez, & lors qu'ils penseront changer de place, se sentant arrêtez, ils voudront voler; si bien que l'hameçon les accrochera, il faudra les visiter soir & matin pour ôter ceux qui se rencontreront pris: il y a des personnes qui mettent une longue ficelle ou corde, & y attachent tous les hameçons; mais ce n'est pas la bonne maniere, car le premier oiseau qui est pris épouvante les autres, faisant remuer cette grande corde; servez-vous donc plutôt de nos lignes séparées avec leurs piquets tels qu'ils paroissent cottez des lettres G. D. F. A. X.

Sixiémement. Comme se font les nappes pour prendre les Canards. Les nappes pour prendre les Canards se font de mailles à losanges de trois pouces de larges, leurs formes se voyent par la 11. figure de la 12. Table du troisiéme Livre, il faut faire la leveure de trente-cinq ou quarante mailles, la longueur de chaque filet sera de dix, onze, ou douze toises, la largeur suivra la leveure. Quand le filet sera tout maillé, on l'enlarmera, à la reserve qu'il faut faire les grandes mailles de ficelle des deux côtez, & qu'elles ne soient pourtant que de six en six pouces seulement, pour y passer par dedans des cordes cablées, ausquelles il faut faire des boucles pour les passer de chaque bout à des bâtons, lors qu'on s'en voudra servir. Le fil dont on fait ces nappes doit être parfaitement bon & bien retors en deux brins, autrement il ne resisteroit pas à l'eau, dans laquelle on tend ces filets, il faut les teindre en couleur brune; je serois d'avis de faire tremper ces sortes de filets dans de l'huile, aprés qu'ils auront été teints, afin de les mieux conserver dans l'eau.

DU CANCER. Cette tumeur porte le nom de *Cancer* par ressemblance au Cancre de Mer, ayant comme lui une couleur obscure: & plusieurs pieds, qui sont toutefois de petites veines qui pénétrent, s'attachent, & s'etendent dans les chairs.

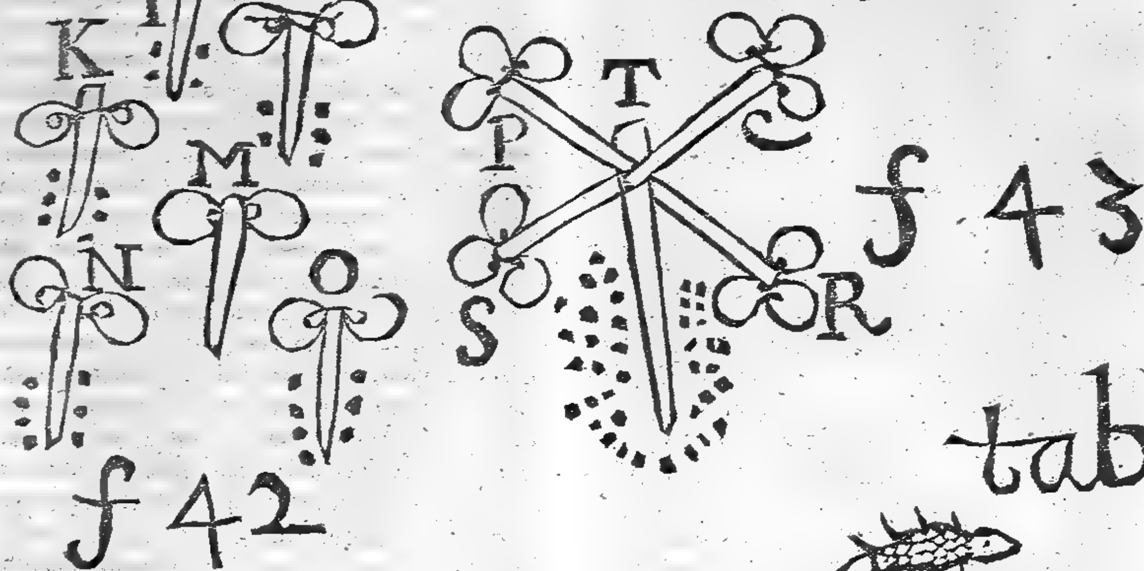
On en distingue de deux sortes, le premier est engendré d'une mélancolie aduste, qui à comparaison de l'autre a des simptomes beaucoup plus doux, d'autant que le dernier mêlé d'une bile brûlée avec d'autres humeurs, s'étant venuë à pourrir dans les veines, & à se jetter aux extremitez y fait ressentir des douleurs trés-piquantes: que si dans la suite, il vient à s'ouvrir, il paroît alors une couleur livide, &

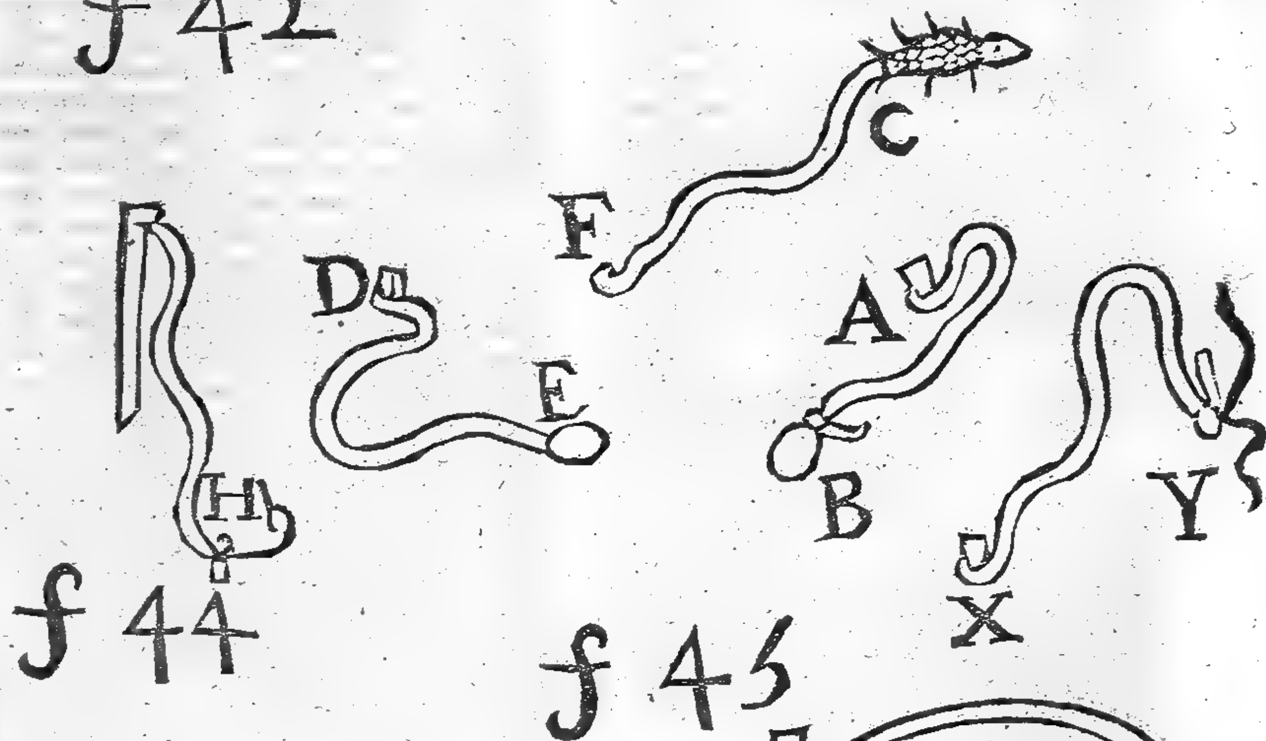
TREIZIEME PLANCHE.

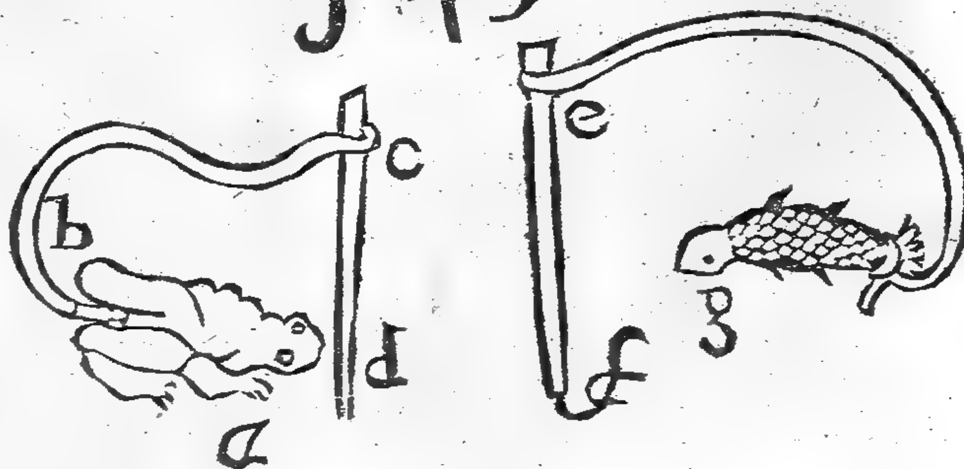
COMMENT ON PEUT PRENDRE LES CANARDS AVEC DU GLU.

Table 13. Page 6. II. Partie du I. Tome.









plombée qui s'enfonce & se rend de plus en plus horrible, afreux, & puant.

Plusieurs accidens causent cette fâcheuse maladie: premierement le lait qu'on a tiré d'une nourrisse malsaine. Secondement, l'usage immoderé des fruits cruds, des sucreries, des mauvaises viandes ou des eaux corrompuës, avec cela la propre indisposition du foïe, ou de la rate, la supression des hémorroïdes, ou celle des mois, ou d'autres évacuations y peuvent contribuer, & en dernier lieu il succede aux écroüelles, ou au schirre.

Le Cancer se jette plus volontiers aux mamelles à cause de leur foiblesse, qu'elles sont vuides & fort délicates; par fois il s'attache aux yeux, au nez aux oreilles, aux lévres, au palais, au fondement, & à la matrice.

Si dés l'abord que le Cancer commence, l'on purgeoit souvent le malade, que l'on lui ouvrit deux ou trois fois la veine du bras, & une fois celle du pied, qu'aux femmes l'on provoquât leurs ordinaires, étant dans le tems de les avoir, & aux hommes les hémorroïdes, & qu'avec cela on leur fit observer un exact regime, que l'on leur donnât souvent à boire des tisannes composées de capilaires, de ceterac, de la grande scrofulaire, ou de la renoüée, même de leur en faire porter attachée au col, ou une émeraude, ou un saphir, & de leur faire manger souvent des écrevisses, ou de leur donner de la theriaque à jeun, détrempée dans un demi verre de vin blanc, on empêcheroit par ce moyen le cours de cette humeur; si tout au contraire, on la neglige, il est certain qu'elle se rendra rebelle, & arrivera à une grandeur si considerable, qu'il n'y aura guere que l'operation qui la puisse guerir, encore ce sera bien hazarder, à raison de la quantité de vaisseaux qui sont à l'entour; c'est pourquoi on conseille de deux maux d'éviter le plus funeste qui seroit celui de l'ouvrir; si toutefois de lui-même cela arrivoit, l'on conseille de ne point se servir d'autres remedes exterieurs que de l'un ou l'autre des deux suivans.

Prenez du plomb brûlé & lavé, du pompholix, & de l'encens, de chacun deux dragmes & demi, de l'absinthe en poudre demi once, d'huile rosat trois onces, prenez du plomb, de la cire six dragmes, du suc du solanum trois ou quatre onces, jettez ensuite les poudres & les remuez, jusqu'à ce que la pomade soit froide.

Ou bien prenez une dragme de ceruse, trois dragmes de plomb brûlé & lavé, deux dragmes d'Antimoine, une dragme de pompholix, autant de Camphre & d'Alun, demi dragme de pierre hématite, & autant de corail, une once d'huile de tabac, autant de suc de joubarbe, mêlez-le tout ensemble, & dans un mortier de plomb battez-le en maniere de cerat, avec autant de suc de feüilles de tabac, ou de son infusion, qu'il en faudra. De plus ce cerat est trés-éficace pour les ulceres des jambes, & pour les écroüelles qui sont ouvertes. On pourra encore jetter sur le *Cancer* de la poudre des yeux d'écrevisses de mer. Au *Cancer* qui ne sera point ouvert s'il cause de grandes douleurs, on l'étuvera avec du suc de plantin, ou de morelle, ou de *Bourse à pasteur*, ou de joubarbe, mêlant parmi l'une desdites eaux, un peu de camphre; ou l'on y appliquera une emplâtre de Paracelse, ou une plaque de plomb, & l'espace d'un mois ou six semaines, on usera de cette poudre les matins à jeun, détrempée dans un verre de vin blanc.

Prenez demi once de cloportes préparées, c'est-à-dire, lavées dans du vin, & puis sechées au Soleil; une dragme de poudre de viperes, une once des yeux d'écrevisses, demi dragme de sel d'urine, & de sel de tartre. Reduisez le tout en poudre trés-subtile & en donnez une dragme à chaque fois. Ceux ou celles qui pourront se resoudre à boire tous les matins leur urine à jeun, s'en trouveront parfaitement bien; & si dans ladite urine on y faisoit infuser des feüilles de tabac vertes ou sechées, & que l'on en bassinat le Cancer qui seroit ouvert, on s'en sentiroit fort soulagé, on s'en pourra servir en injection pour la matrice, y ajoûtant de la poudre de Cloportes, & des yeux de Cancres.

Pour les Cancers, en quelle partie du corps qu'ils soient. 1. Prenez des fleurs & tiges de panais sauvage, ces fleurs sont blanches & fort petites, piles-les, & en faites un cataplame que vous appliquerez sur le mal soir & matin.

2. Prenez du *Diapalma*, dissolvez-le dans du jus de plantin & en frottez vôtre Cancer lors qu'il n'est pas ouvert; & lors qu'il est ouvert, il faut avoir de l'eau de fraises ou de l'eau de cerfeüil & en froter le Cancer.

3. Prenez une grenoüille reduite par le froid en forme de gelée, & l'appliquez sur le Cancer.

4. Prenez d'eau de *Gnaphalium* & en lavez vôtre Cancer, ou bien des feüilles d'*Asarum* que vous ferez tremper dans ladite eau, ou eau commune, & les appliquerés sur les chancres.

Chancre de la bouche. Prenez de l'Agrimoine, faites-la boüillir avec du vin blanc, & en gargarisez.

Autres remedes pour les Cancers. Prenez les feüilles de *Solanum lignosum* qui a la graine rouge, & la fleur bleuë, lesquelles vous laverez & appliquerez sur le Cancer soir & matin; mais comme cette plante ne se trouve pas dans l'hyver, il en faut faire un onguent comme s'ensuit, qui est aussi bon que la feüille.

Prenez une quantité desdites feüilles de *Solanum lignosum*, que vous concasserez dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, par aprés prenez une quantité de la meilleure huile d'olives que vous voudrez, que vous mettrez dans un pot de terre qui tienne au feu, dans lequel vous ferez boüillir une bonne poignée desdites feüilles concassées jusques à siccité, ce que vous ferés avec une cueillere percée, & en y remettant d'autre, continuant le même ordre cinq ou six fois; par aprés coulerez ladite huile, & sur chaque livre d'huile vous y ferez fondre une once & demi de cire jaune neuve, & quand la cire sera fonduë, retirez le pot du feu pour le laisser refroidir. Vous garderez cet onguent pous vous en servir au besoin, & il faut changer soir & matin tant seulement.

Remarquez qu'il faut faire boüillir ladite herbe & huile à feu moderé, & jamais violent, & la dissolution de la cire sur les cendres chaudes; il faut refaire ledit onguent tous les ans, & le garder dans un lieu temperé; il est souverain pour toutes les inflammations, vieux ulceres, malins & putrides.

Recepte souveraine pour empêcher le progrés de la

gangréne. Il arrive assez souvent dans les longues ou malignes maladies, que les malades contractent la gangréne, sur tout aux parties posterieures : pour l'arrêter promtement servez-vous de quelqu'un des remedes suivans qui sont tous excellens.

Ayez des vers de terre autant que vous voudrez ; pilez-les avec de l'eau de vie : étendez cela sur un linge & l'appliquez chaudement sur la partie affectée, changeant deux fois le jour.

Pour le même. Prenez deux onces de sel commun, trois de vitriol, & quatre d'alun calciné, faites-les boüillir dans deux pintes d'eau qui reviennent à une : lavez de cette eau le lieu blessé, & mettez une feüille de choux pardessus ; & s'il pique un peu trop, on met un linge détrempé dans l'eau pardessus la feüille de choux, & on l'ôte six heures aprés, & on continuë, remettant une autre onction & feüille de choux jusques à l'entiere guérison.

CANNE, ou *Roseau au sucre.* Cette sorte de roseau n'est guere dissemblable au roseau commun en figure exterieure, mais la moüelle qui est dans le tuyau de la tige la differentie interieurement, outre qu'elle ne le produit qu'és parties de la terre où elle croît naturellement : elle est frequente & fort commune non-seulement aux Isles de Canarie, mais encore dans toutes les Indes Orientales & Occidentales, quoi qu'on en ait transporté aux Isles d'Hieres & en Provence, mais peu utilement. On fait le sucre d'icelles concassées dans des moulins construits pour cet effet, puis cuittes dans des chaudieres, la decoction exhalée laisse la Moscoüade au fond qu'on clarifie en cassonnade de laquelle on fait le sucre rafiné à Roüen & ailleurs, qui est un sel doux, bechique, propre à la poitrine, conservant ce qu'on confit avec luy : propre à la composition des sirops, & d'un trés-grand usage par sa douceur pour la cuisine & la Medecine.

CANELLE. *Essence de Canelle en consistance d'extrait.* Prenez huile de muscade que vous mettrez au Soleil en Esté, pour lui faire perdre son odeur ; puis mettez d'huile de canelle demi quart, que vous reduirez en consistance d'extrait.

Pour faire l'eau de Canelle en boisson rafraichissante, comme la Limonade & autres Eaux cy-dessus. Prenez un coquemard ou une bouteille de verre depouillée dans laquelle vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez boüillir devant le feu : & lors qu'elle aura boüilli vous la retirerez, & y mettrez une demi once ou environ de Canelle en bâton avec deux ou trois cloux de gerofle : vous boucherez bien le coquemard ou la bouteille, & la laisserez ainsi refroidir, ensuite cette eau étant froide vous en prendrez demi-septier que vous mettrez dans deux pintes d'eau : si vous n'en voulez qu'une pinte ; vous n'y en mettrez que la moitié de demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ, suivant qu'on l'aime : le tout fait ainsi, vous le mettrez rafraichir & le donnerez à boire.

Pour faire & distiler de l'eau & esprit de Canelle. Prenez un quarteron & demi de Canelle que vous concasserez & pilerez, puis vous la mettrez dans vôtre Matras avec six pintes de bonne eau de fontaine ou de Riviere, & ferez le tout infuser sur de la cendre chaude du soir au matin : le lendemain vous la distilerez, & de vos six pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne liqueur.

Pour faire l'eau de Canelle. Vous prendrez de même trois pintes d'eau boüillie, un demi-septier d'essence de Canelle distilée comme celle d'Anis : si elle n'est pas assez forte de Canelle, vous en augmenterez, suivant que vous l'aimerez, vous y mettrez ensuite cinq demi septiers ou trois chopines d'esprit de vin que vous mélerez avec l'eau & l'essence de Canelle, avec une pinte de sucre clarifié, puis vous passerez le tout.

CAPITAINES. *Les obligations des Capitaines, Officiers & Commandans des Armées.* Les Capitaines & Commandans des Armées conserveront leurs biens & les augmenteront s'ils sont fidéles aux obligations suivantes ; car le Prophete Ezechiel assure de la part de Dieu que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cùm fecerit homo vivet in eis. Ezech.* 20. 21.

I. S'ils ont fait un métier de la guerre, & s'y sont portez par amour de la guerre, & non par un esprit de paix qui en doit être le seul & unique but, comme la santé est la fin du Medecin : car la guerre est à l'Etat ce que la Medecine est au corps humain. *Psal. 67. Dissipa gentes quæ bella volunt. S. August. c. 15. lib. 4. de civitate.*

II. S'ils ont pris parti pour avoir occasion de s'élever, de s'agrandir, de s'enrichir ou de satisfaire leur vengeance & leur cruauté. Ces mauvais desseins sont trés-justement blâmables dans ceux qui entreprennent la guerre, & dans ceux qui s'y engagent. *S. Aug. c. 6. lib. 4. de civit. Idem Aug. c. 14. lib. 22. contra Faust.*

III. S'ils ont gardé tous les Reglemens concernans la Cavalerie & l'Infanterie. Henry III. *à Blois, art. 315. Titre touchant la Noblesse.* Loüis XIII. *à Paris, en 1633. Titre.*

IV. S'ils sont entrez dans les Provinces avec leurs Troupes sans avoir auparavant donné avis aux Gouverneurs, Lieutenans de Roy, ou autres Commandans. S'ils ont tenus les routes qui leur ont été prescrites, & ne se sont pas écartez dans les lieux voisins ; s'ils ont permis aux Soldats des excés, vols, pilleries, étant responsabies en leur nom des contraventions aux Reglemens. *Etats d'Orleans, art. 115. Reglement susdits de Loüis XIII. au Titre, Ordre pour marcher, art. 253.*

V. S'ils n'ont pas tenu leurs Compagnies complettes, & si dans les montres ils n'ont point employés de passe-volans, ou chevaux empruntés. *Henry III. à Fontainebleau en 1553. Reglement sur le fait des gens de pieds, art. 8. & 28. & à Blois, art. 108.*

VI. S'ils ont observé les Ordres qui leur étoient prescrits, marchans avec leurs Compagnies ; s'ils n'ont point logé en aucun lieu sans ordre ou sans billets du Maréchal des Logis, ou de celui qui étoit préposé pour cela. *Henry III. à Villers Cotrets en 1570. art. 1.*

VI. Si dans les Logemens ils ont exempté quelque maison qui ne fût pas privilegiée, comme sont celles du Seigneur du lieu, du Chef de la Justice, & des Ecclesiastiques, ou s'ils ont

ont logé dans celles qui étoient privilegiées : car ils sont responsables de la surcharge des unes, & du logement qu'ils ne pouvoient faire aux autres. *Reglement susdit, art. 265.*

VIII. S'ils ont pris ou permis que les Soldats ou autres de leurs Compagnies ayent pris des chevaux pour porter leurs armes, bagage, ou autre chose, si ce n'est en payant & du consentement de ceux à qui ils apartiennent. *Reglement susdit, art. 262.*

IX. S'ils ont pris de l'argent d'aucun lieu pour l'exemter de logement, étant obligez à la restitution envers la Communauté qui le leur a donné, & condamnez par les Ordonnances à la mort. *Ordonnan. de Blois, touchant la Noblesse, art. 305.*

X. S'ils ont été à charge à leurs Hôtes, soit par une plus grande suite de valets & de chevaux, que les Ordonnances ne leur permettent, soit en exigeant d'eux plus qu'il ne leur étoit necessaire, soit en payant les choses à plus vil prix qu'elles ne sont reglées par les Ordonnances : étant obligez à la restitution de ce qu'ils se sont fait donner au delà de ce qui leur étoit permis. *Charles IX. à Paris en 1533. art. 2. Henry III. à Saint Germain en 1547. art. 3. Charles IX.*

XI. S'ils n'ont residé dans leurs Compagnies, *Reglement susdit, Titre, Devoirs, & Sujetion du Maistre de Camp, Officiers, &c. art. 293. 294. 295. & 301.*

XII. S'ils ont pris les armes contre le Prince : car outre le crime de Leze-Majesté au premier Chef, ils sont obligez à la reparation de tous les maux qui se commettent. *S. August. c. 74. Ibid. 22. contra Faustum, suprà. Charles VI. en 1413.*

XIII. S'ils ont fait des levées de troupes ou des recruës sans commission du Prince, quoi que ce fut sous prétexte de son service. *Ordonnan. de Blois, touchant la Noblesse, art. 313. 314. & 315.*

XIV. S'ils ont été fidelles à ceux pour la deffense de qui ils combattent, & s'ils ont gardé la Foy aux Ennemis. *S. August. ep. 205. S. Thom. 2. 2. q. 71. art. 3. ad 3.*

CARDAMINE, ou CRESSON DE FONTAINE. Il jette d'abord en naissant des feüilles rondes : lesquelles venant à croître sont découpées comme celles de la *Roquette* ; il a un goût acre & mordant, & est connu de tout le monde : il croît auprés des fontaines & des ruisseaux, accompagné toûjours d'une herbe nommée *Berle*, & fleurit en Juillet & Aoust.

On le mange crud en salade, & il provoque l'urine ; il n'en faut pas faire manger aux femmes enceintes, si ce n'est que leur enfant fût mort ; car cette herbe le fait sortir ; son jus enduit avec du vinaigre est excellent à ceux qui sont endormis & apesantis : étant échauffé dans du vin blanc pur, du beurre, de ressort & de racines de persil ; & mis sur le penil, il fait uriner ; & tant interieurement qu'exterieurement il profite à la rate endurcie & enflée.

CARDONS D'ESPAGNE. Les Cardons d'Espagne ne sont si délicats à gouverner que ceux d'Artichaux, aussi ne produisent pas : on les lie de la même façon que ceux d'Artichaux, pour les faire blanchir. Ils se sement de graine & se replantent aussi d'oeilletons.

Les fleurs des Cardons qui sont de petites barbes violettes seichées à l'air, servent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la pressure.

Les Espagnols & les Languedociens en usent ainsi.

Les Cardons d'Espagne ne se multiplient que de graine qui est longuette, ovale, de grosseur d'un beau grain de froment, elle est verdâtre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans sa longueur, & se séme depuis la my-Avril jusqu'à la fin du mois ; & à la deuxiéme fois qu'on en peut semer, à l'entrée de May ; on les doit semer en bonne terre bien preparée & dans de petites fosses pleines de terreaux larges d'un bon pied & creuses de six pouces : on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier ; on met cinq ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux ou trois en chaque place ; si elles levent toutes, on ôte le surplus ; soit pour le jetter, soit pour le garnir en d'autres endroits qui peut-être n'auront pas réüssis, ou bien on en aura semé quelque peu sur couche à cette intention : & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut foüiller pour voir si elle est pourrie, ou si elle germe ; afin d'en remettre de nouvelles en cas de besoin : les premieres graines sont d'ordinaire trois semaines à lever, & les secondes quinze jours ; il ne faut pas semer les Cardons avant la my-Avril ; de peur qu'étant trop forts ; ils ne montent en graine au mois d'Aoust & Septembre ; car cela étant ils ne sont plus bons ; il faut prendre grand soin de les bien arroser, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien sec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feüilles, & quelques jours aprés on les envelope entierement de paille ou de litiere seche bien entortillée ; ensorte que l'air n'y penetre, à moins que ce ne soit par l'extremité d'en haut qu'on laisse libre ; ces pieds de Cardons ainsi envelopez blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger.

DU CARE. Le *Care* est un dormir plus dur & plus profond que celui qui cause la Létargie, d'autant qu'un Létargique entend & répond, mais de tels dormeurs n'ont ni oüie, ni sentiment, ce qui ne peut venir que d'une pituite froide, crasse, visqueuse & sanguine, répanduë dans les premiers ventricules du cerveau. Il n'est different du dormir Létargique qu'entant qu'il est sans fiévre.

Le *Care* arrive par fois dans les accés des fiévres continuës ; par fois aprés l'épilepsie, ou aprés quelque coup reçû à la tête, ou vers le temples, ou par la simpathie de l'estomac, de la matrice, des poûmons, ou par des vers, ou des matieres pourries dans les intestins.

Il est fort ordinaire aux vieillards & aux enfans, & il arrive plûtôt en Hyver, & au Printemps, qu'aux autres Saisons.

Ce qui contribuë beaucoup à cette indisposition, c'est de vivre dans une crapule, manger plus qu'il n'est requis, de boire sans mesure, de fatiguer la nature par des veilles & des

exercices immoderez ; il est causé aussi pour avoir pris mal à propos les bains, ou pour s'être trop serré le col, ou pour avoir pris quelque dormitif.

Si le dormir vient d'inanition, c'est-à-dire, de la faim, il est mortel ; s'il persiste aprés une fiévre continuë, il n'est pas sans danger.

Tout dormir qui dure long-tems, menace d'Apoplexie, de Létargie, ou de Paralisie.

On connoîtra que le *Care* vient du consentement de l'estomac, si le vomissement & les nausées ont precedé ; de celui de la matrice, si on a ressenti quelque douleur autour de l'os *sacrum*, & des parties honteuses ; par celui des poûmons, si avec une difficulté de tousser & de respirer, on a souffert des picotemens sensibles dans la poitrine. On renvoie pour soulager ce *dormir*, aux remédes particuliers à chacune desdites parties.

A l'égard du vrai *Care*, on se reglera sur ce qui est ordonné à l'Apoplexie, à la reserve qu'il ne faudra nullement saigner ; mais employer plûtôt les ventouses & faire avaller dans quelque liqueur un peu de poudre d'encens mâle, ou de mirrhe ; il y en a qui conseillent d'attacher la tête d'une chauve-souris au bras étant envelopée dans un petit linge noir, ou de pendre au plancher de la chambre avec un fil rouge l'aîle droite d'un merle, ou de mettre les yeux d'une huppe, ou d'un rossignol avec son cœur, & son fiel sous le chevet du lit, ou de froter toute la tête avec le fiel de gruë.

Le *Care* qui vient de la matrice, sera gueri par les bains & la saignée du pied.

Il y a encore un *dormir*, ou plûtôt un assoupissement qui tient le milieu entre le *Care* & la Létargie, il surprend en quelque posture que l'on puisse être ; en sorte que l'on reste immobile & comme ravi en extase.

Il est causé par une si grande plenitude de sang, qu'à peine l'esprit animal peut trouver passage pour se rendre au cœur ; ou par les vapeurs d'un suc mélancolique qui bouchent & desseichent tout ce qui est contenu dans la partie posterieure du cerveau.

S'il dérive du sang, le visage est rouge, enflammé ; s'il nait de la mélancolie, livide & plombé.

A celui qui viendra d'une abondance de sang, l'on ouvrira la veine céphalique autant de fois que l'on le jugera à propos. L'on donnera quantité de lavemens, composez avec les fleurs de Camomille, de melilot, de parietaire, de mercuriale, de semence de lin, & de fénugrec, dissoudant dans chacun un quarteron de miel commun, avec une pincée de sel ; on purgera ensuite avec le séné, la rhubarbe, & le sirop universel, détrempé, soit avec un peu de boüillon, ou de tisanne, ou du vin vieux.

Quant à l'autre, une saignée ou deux suffiront avec la même décoction des précedens lavemens, y ajoûtant de l'absinthe, du rômarin, ou de la sauge, ou de la matricaire, ou du Thim, & dans chacun on y ajoûtera un peu de Câstor, ou du Camphre.

On pourra aprés cela purger avec les tablettes *de Citro*, ou de *Diacarthame*, ou *de Succo Rosarum*, ou avec les pilules d'Aloes, ou d'Agaric ; sinon l'on donnera l'infusion de deux à trois dragmes de séné, d'une dragme de rhubarbe avec le sirop de roses composé avec l'Agaric.

L'on reiterera les Ordonnances autant de fois qu'il en sera de besoin, retranchant ou augmentant la dose des remedes suivant l'âge & les forces.

Observation. L'assoupissement dans les fiévres aiguës, & dans les autres accez, est toûjours d'un mauvais présage.

CARLINE. La *Carline* tant grande que petite, ainsi nommée comme *Caroline*, à cause que ce chardon fut montré divinement par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour délivrer son Armée, qui étoit persecutée d'une miserable peste : elle demande d'être semée & plantée en un territoire sec & pierreux, & où le Soleil de midy donne à plaisir. La racine de la *Grande Carline* mise en poudre, prise le poids d'un écu est singuliere contre la peste, pour les foiblesses de cœur, pour la retention d'urine, pour les douleurs de côté, & pour les convulsions ; appliquée par dehors aprés avoir trempé en vinaigre, profite à la Sciatique.

LES CAROTTES & PANETS. *Les Carottes* se gouvernent comme la *Betterave*, ils ne sont si tendres au froid, passans aisément l'hyver dans la terre sans se gâter jusqu'au renouveau qu'ils montent en graine, & ne valent plus rien à manger : vous en tirerez de terre pour vôtre provision pendant l'hyver, lesquelles vous serrerez comme les *Betteraves*.

Il y a des *Carottes* de deux couleurs, de *jaunes*, & de *rouges* ; les jaunes sont les plus delicates à mettre au pot, ou autrement. Si vous voulez en manger de tendres au mois de May, il faudra fumer la terre & la préparer par bons labeurs durant l'esté : au mois d'Aoust vous les semerez, la lune étant en son décours : elles leveront avant l'hyver, & en serclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confusion, d'autant qu'il n'est besoin de les transplanter comme les *Bette-raves*.

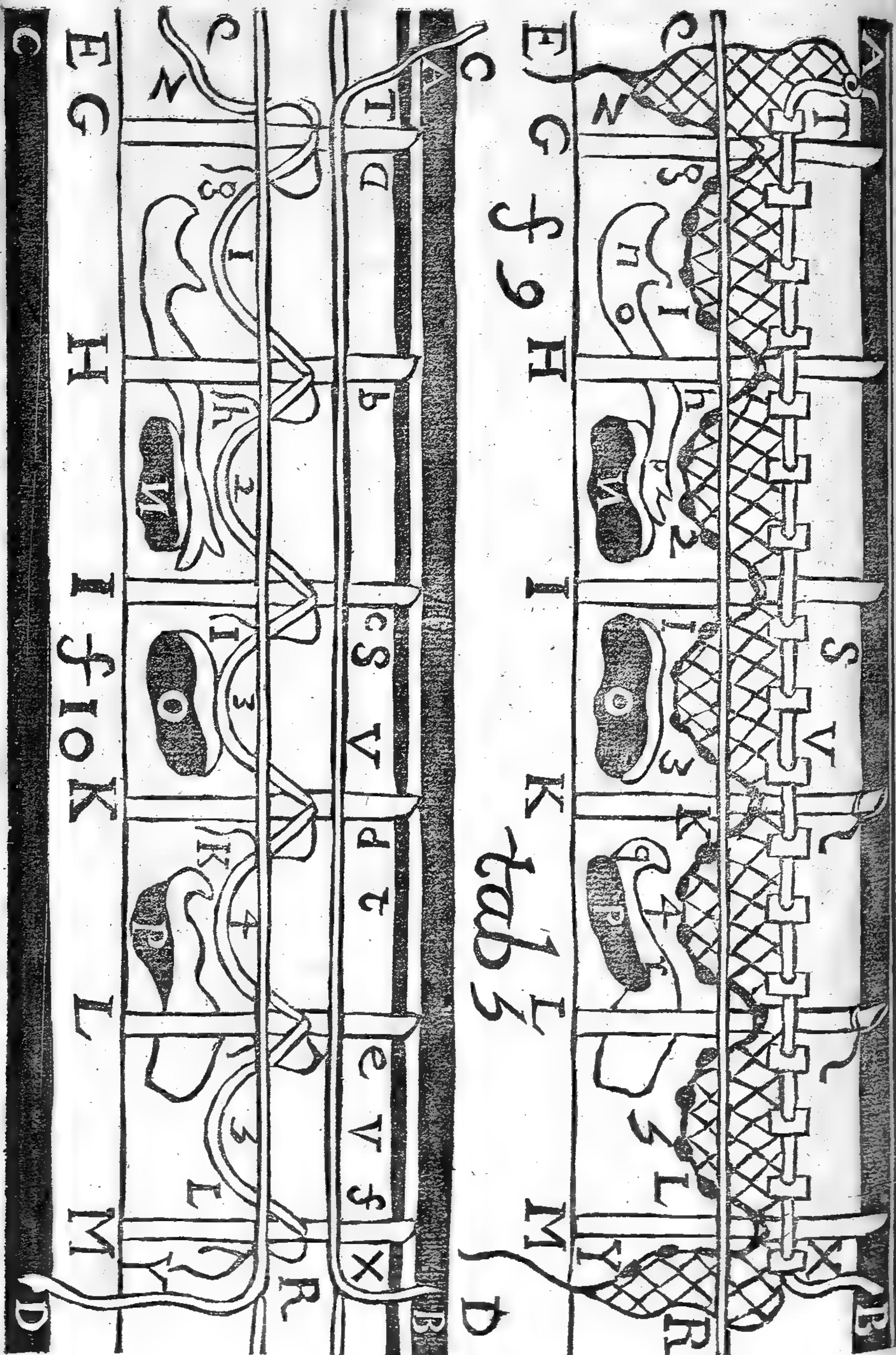
Pour la graine vous choisirez des plus belles & des plus longues, que vous serrerez en la cave pendant l'hyver, & les remettrez en terre au renouveau, pour les laisser monter à graine. Si vous en laissez quelques unes dans terre, elles y passeront aisément l'hyver sans se pourrir, & monteront à graine en la saison : mais il est mieux de les tirer hors de terre, ainsi que j'ay dit, d'autant que vous choisirez les plus belles, les plus grosses, & les plus longues, pour en avoir de semblables : ce que vous observerez aussi en toutes sortes de plantes, si vous voulez être toûjours fourni des meilleurs.

CARPES. *Pour prendre les Carpes & autres gros poissons qui se retirent dans des crosnes.* L'invention que je propose n'est pas à mépriser pour les personnes qui veulent pescher en des lieux où l'on pesche frequemment, comme dans nôtre Riviere qui est abondante en peschures & en poisson, fort difficile à prendre, à cause des crosnes où il se retire aussi-tôt qu'il entend du bruit, ou qu'il voit tendre des filets, & particulierement les carpes. Les pescheurs de chaque lieu sçavent bien l'endroit où sont les

CINQUIEME PLANCHE.

INVENTION NOUVELLE POUR PRENDRE LES CARPES ET AUTRES GROS POISSONS qui se retirent dans les crosnes.

Table 5. Page 11. II. Partie du I. Tome.



meilleurs crosnes: c'est pourquoy il est necessaire de s'en informer avant de disposer les filets, qui ne sont autres que des *Tramaux*. Quoique ce soit des filets communs, je n'ay pas laissé d'en montrer la façon c devant, & ici vous apprendrez comment il faut s'en servir: pour pescher les crosnes, voïez dans la cinquiéme Table les Figures 9. & 10. qui sont designées pour le même effet; la 9. Figure represente le Tramail tendu en l'estat qu'il doit être pour pescher, & l'autre represente seulement dans ses cordes & chevilles. Pour le faire mieux comprendre sans embarras, je les ay marquez tous deux des mêmes lettres pour une plus facile intelligence: Et pour vous apprendre à tendre ce filet, supposez que toute la longueur depuis la lettre A, jusques à la lettre B, soit le chantier ou le bord de la terre proche de l'eau, & que le fond de la Riviere joignant le bord de la terre ou superficie de l'eau A B, soient les crosnes representez par les espaces noirs marquez des lettres N, O, P; Visitez cet endroit, pour voir s'il n'y aura point quelques arbres renversez, comme pourroient être ceux qui paroissent designez par les petites lettres n o p, & q r l, ou autre chose qui puisse empécher un filet de fermer les crosnes, on aura un ou plusieurs Tramaux selon la longueur du lieu où sont les crosnes que vous voulez pescher; par exemple, en ce lieu supposé de douze toises, il sera besoin d'avoir pareillement plusieurs perches de saule, ou d'autre bois verd ou sec, pourveu qu'il ne soit point blanc, chaque perche sera longue à proportion de la profondeur de l'eau où on veut tendre, grosse comme le bras, & coupée en pointe par le gros bout, sans aucune branche ni autre chose qui puisse accrocher le filet, mais bien droite & unie, il les faut piquer toutes dans le fond de l'eau tout au raiz de la terre, à une toise & demie ou deux toises les unes des autres, & que pas une se rencontre à l'entrée des crosnes, car cela épouvante le poisson, mais les espacer & placer ainsi qu'on les voit par les lettres G, H, I, K, L, M. On les fichera si fort dans le fond, qu'elles ne puissent gueres mouvoir, ou plûtôt arrêtez-les par le haut avec une corde attachée à quelque branche ou piquet, lettres S. T. U. Aprés cela il faudra percer toutes ces perches à fleur d'eau d'un virbrequin, pour faire un trou à mettre le petit doigt, ou une cheville de cette grosseur, lesquelles chevilles se connoîtront par les lettres a. b. c. d. e. f. elles seront toutes longues de demi pied & de bois verd, parce que le bois sec venant à s'enfler il feroit un mauvais effet; ces chevilles doivent entrer si à l'aise, qu'on les puisse tirer facilement; elles auront chaçune à son gros bout une coche ou un trou pour y attacher une ficelle forte, longue d'environ un pied, ou un pied & demi; toutes ces ficelles avec ces chevilles doivent être liées à une longue corde Q. R. S. justement au droit de chaque perche, comme il se voit par les lettres g. h. i. k. l. m.

Lors que vous voudrez pescher, il faudra tendre le filet en cette sorte. Déployez le Tramail & l'étendez dans l'eau tout au raiz des pesches, de façon que le plomb soit tout le long de la ligne du fond E. G. H. I. K. L. M. & que la corde du liege soit dessus l'eau tout au long des trous des perches. Cela fait, commencez de l'ajuster par le milieu, ayant étendu tout le long la corde Q R S. avec ses chevilles, approchez-vous de la perche marquée de la lettre K, & prenant la corde du liege de la main gauche, levez peu à peu le filet, le faisant froncer tant que vous ayez la corde du plomb, laquelle vous prendrez encore avec l'autre dans la main gauche, & de l'autre main vous mettrez la cheville, marquée du petit k. dans le trou d. de la perche, & poserez dessus le filet que vous tenez de la main gauche, ensorte que le plomb soit dessus: de là vous irez à l'autre perche I. faire la même chose, continuant ainsi à toutes tant que le filet soit en l'état qu'il paroît; sçavoir les perches tout au raiz du chantier, le filet au raiz des perches, & la corde avec les chevilles ensuite du filet, observant ponctuellement cét ordre tout au long, comme aussi que la corde plombée, soit premierement sur les chevilles, le filet sur la corde plombée & la corde du liege sur le filet: Autrement si vous manquez à quelqu'une de ces regles, vous ne ferez rien qui vaille; enfin il faut que le tout soit si bien disposé, que tirant la corde Q R S, les chevilles sortent de leurs trous, & donnent liberté au filet de s'étendre en état de fermer entierement le passage des crosnes; ce qui ne se peut faire à moins que la corde du plomb marquée des chifres 12345. ne tombe tout d'un coup sur la ligne E G H I K L M, le filet ainsi tendu il faut porter le bout S. de la corde aux chevilles, à l'autre bord de la Riviere, lequel est representé par les lettres C D. & l'attacher à quelque branche ou piquet S. afin qu'il ne retourne dans l'eau. Vous devez être averti de ne pas tendre le filet dés le premier jour que vous aurez mis les perches, il faut les y laisser six ou huit jours auparavant, le poisson s'accoutume peu à peu à les voir, & ne s'en épouventera pas si-tôt.

Comme il faut piquer la Carpe & la tirer hors de l'eau, & de la disposition du lieu. Le lieu où on veut pêcher des Carpes à la ligne doit être profond & bien uni, sans pierres, bois, ni herbiers dans le fond, afin que les Carpes y puissent voir & prendre l'apas; il faut aussi prendre garde qu'il y ait un endroit propre pour les aborder, quand elles sont piquées, c'est-à-dire, que le bord de la terre & l'eau soient de même hauteur, ou pour le mieux, en douce pente, comme seroit un abreuvoir où vont boire les bestiaux, autrement l'on en manqueroit plus qu'on n'en prendroit.

Si par hazard le lieu où vous voulez pescher est trop plein d'herbiers, de pierres ou de bois, on y peut laisser la porte, comme j'ai dit cidevant, ou bien y en mettre une de même façon, & pescher dessus comme si c'étoit le fond même de la Riviere; mais avant que d'y pescher, il sera à propos d'apâter quatre ou cinq jours de suite soir & matin, y jettant quatre ou cinq poignées de féves cuites à chaque fois. La veille qu'on voudra pescher, on apâtera avec des féves purgatives, reservant les plus grosses pour pescher, afin que l'hameçon puisse être tout-à-fait caché dedans; & le jour que vous voudrez pescher, soyez sur le lieu deux heures devant le Soleil couché, ou au matin au Soleil levant, déployez vôtre ligne & l'ajustez, lui don-

nant assez de fond pour qu'elle soit couchée sur le sable d'un pied de longueur proche l'apas, puis faites entrer la pointe de l'hameçon dans la féve, & le coulez doucement dedans jusques à ce qu'il soit tout-à-fait caché, & que la pointe perce tant soit peu l'écorce pour sortir : cela fait, jettez l'apas avec la ligne dans l'eau, & vous asseyez sans faire de bruit ni remuer : & lorsque vous verrez que vôtre liege s'en ira tout d'un coup à fond, tirez-le en haut pour piquer la carpe, laquelle se sentant prise à l'hameçon se tourmentera, il faudra en ce cas lâcher peu à peu la ligne & la laisser promener de côté & d'autre, tant que vous voyez qu'elle soit lasse & qu'elle manque de force, pour lors vous l'aborderez, vous couchant sur le ventre, où vous tenant à genoux, afin que lors qu'elle sera proche du bord vous lui mettiez le doigt dans la gueule pour la tirer sur terre. Ne l'enlevez pas tout d'un coup sur la terre, de crainte qu'elle n'échape ; car il arrive souvent qu'on la perd lors qu'on la veut tirer sur la terre ; & si vous voulez mieux faire, servez-vous d'un petit filet fait exprés, comme je m'en sers en ce rencontre, sa forme est dessignée dans la douziéme Table par la 28. figure il est monté sur un morceau de bois L M N O, fait en fourche, dont chaque branche N O, doit être longue de deux pieds, & si bien écartées l'une de l'autre, qu'il y ait deux pieds de distance du bout N. au bout O, le filet P, étant ajusté dessus, aura aussi environ deux pieds de creux, vous l'aurez auprés de vous quand vous pescherez, & lors que vous serez prêt d'aborder la carpe à quatre ou cinq pieds du bord, mettez le pied sur la ligne, & posant vôtre filet dans l'eau, par dessous la carpe, vous l'enleverez sans peril.

Une seule personne peut pescher en même-temps avec deux ou trois lignes ; mais il faut qu'elles soient proches de lui, & qu'il puisse voir tous les lieges sans sortir de sa place. Pour pescher de cette façon, il faudra piquer le gros bout de chaque perche en terre, non pas tout droit, mais en biaisant ; en sorte que la perche étant couchée il y ait seulement un pied ou deux à redire que la verge touche à l'eau ; & de crainte que la carpe en mordant n'emporte la ligne & la perche tout d'un coup ; il faut poser sous la perche une petite fourchette de bois, de hauteur convenable ; cette fourchette fera que la Carpe en emportant l'apas donnera un petit branle à la perche, qui la fera piquer d'elle-même ; il ne faudra pas moins lui donner encore un petit branle en haut, afin d'être plus assuré.

Invention pour connoître s'il y a de la Carpe dans un lieu où l'on veut pescher. Je ne puis m'imaginer que l'invention pour découvrir s'il y a de la Carpe dans une Riviere ou autre lieu, dans lequel on veut pescher, soit mal reçûë des personnes qui se divertissent par fois à prendre le poisson à la ligne, & principalement la Carpe ; car outre la satisfaction qu'on peut avoir lors qu'on est assuré de trouver quelque chose dans le lieu où l'on s'arrête, c'est que nôtre ruse sert à deux autres fins.

La premiere est, que le poisson qui va voir vôtre machine, & qui mange la pâture que vous y avez mis, est par ce moyen déja apâté en ce lieu, & ne manquera pas d'y retourner voir soir & matin pour y manger encore.

L'autre fin, & qui n'est pas moins considerable que la précedente ; c'est que bien souvent l'endroit où l'on veut pescher est en plein d'herbiers dans le fond, ou trop empêché de bois & de pierres : tellement que passant la ligne dans l'eau l'amorce est cachée parmi ces obstacles, qui empêchent le poisson de la trouver, & ainsi on perd le temps, & le plus souvent aussi patience. Nôtre invention servira donc de remede à ces inconveniens, puis qu'elle fera trois services notables en même temps. Le premier, comme j'ay dit, pour être assuré qu'il y a de la Carpe en ce lieu-là : le second pour apâter, & le dernier pour préparer l'endroit, afin d'y poser la ligne & l'hameçon que le poisson pourra mieux découvrir n'y ayant plus d'obstacle qui l'empêche.

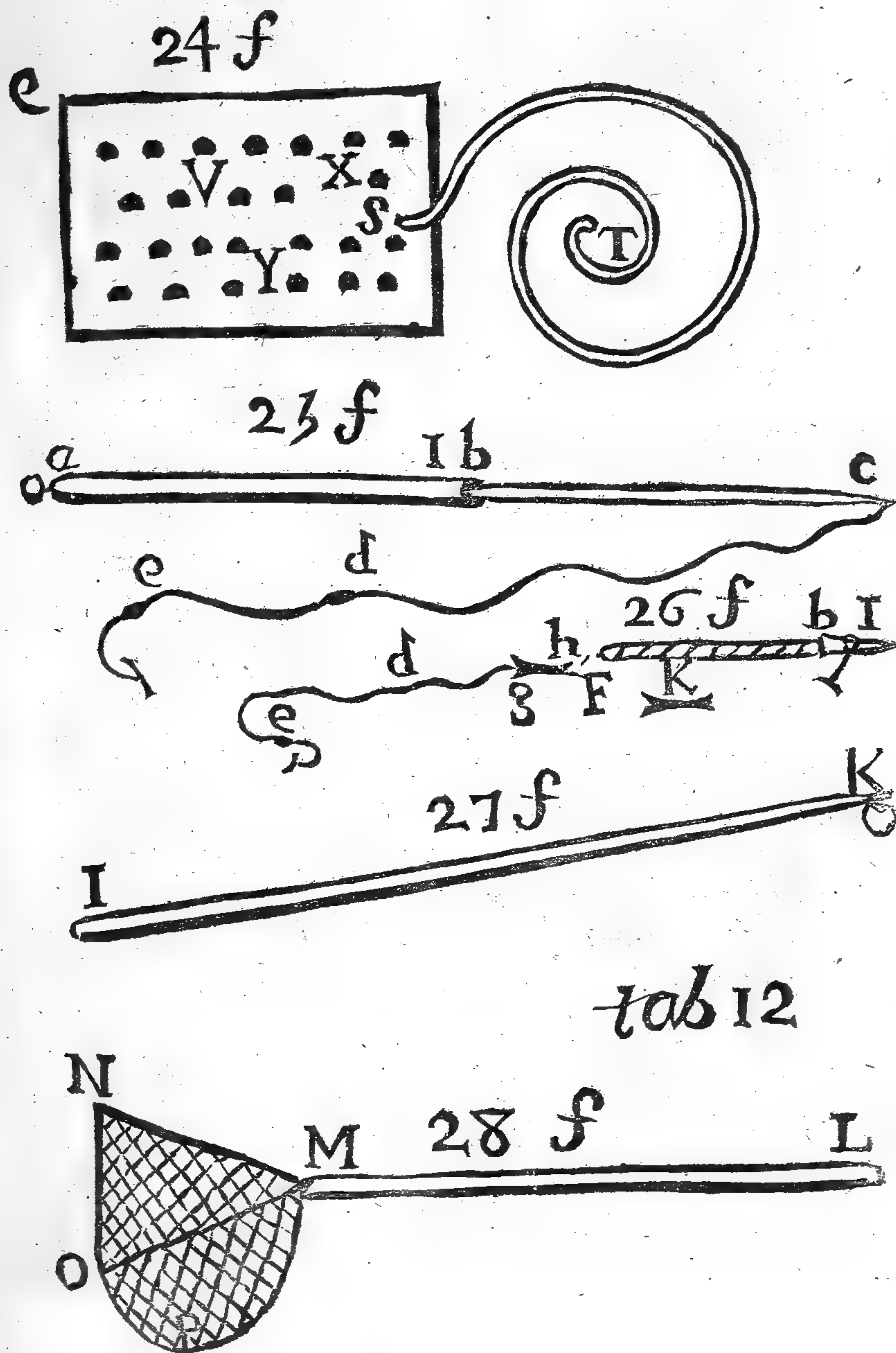
Il faudra avoir une vieille porte ou des ais attachez ensemble, ainsi que vous verrez par la vingt-quatriéme figure de la douziéme Table : je n'en specifie point la longueur, non plus que la largeur, il suffit de dire qu'elle sera d'autant meilleure qu'elle aura plus d'étenduë ; faites porter cette porte sur le bord de l'eau où on la veut mettre, ensorte que le bout Q. soit tout au raiz de l'eau, on fera un trou à l'autre bout pour y passer une corde S. qu'on noüera bien ferme ; aprés cela il faudra couvrir la porte de terre forte ou à Potier, y mettant deux doigts de cette terre également par tout, laquelle on pressera dessus avec les mains pour l'y faire mieux tenir ; puis vous aurez des féves cuites, comme j'ay enseigné ci-devant, lesquelles on piquera par tout de quatre en quatre doigts, de façon qu'elles ne soient qu'un peu enfoncées dans la terre, & que les Carpes les puissent tirer pour les manger ; mais il faut qu'elles tiennent assez pour que l'eau ne les en ôte pas, elles sont representées de côté & d'autre par les lettres V. X. Y. Z. Quand les féves seront ainsi mises, poussez la porte dans l'eau, que le bout Q. entre le premier en biaisant, & la faites aller au fond, retenant le bout T. de la corde pour le lier à quelque branche, & laissez le tout jusques au lendemain, que vous irez voir si les Carpes auront mangé l'apas. Pour cela, vous prendrez la corde T. & tirerez la porte hors de l'eau, si toutes les féves y sont encore, ce n'est pas bon signe, remettez-la, & y retournez voir trois ou quatre jours de suite ; & si à toutes les fois on y trouve l'apas entier, il ne faut plus s'y arrêter, parce que s'il y avoit des Carpes en ce lieu-là, les féves auroient été mangées dés la premiere ou seconde nuit ; si au contraire vous reconnoissez le premier jour que le poisson ait mangé l'apas, c'est une marque qu'il fera bon pescher en cet endroit-là : remettés-y encore des féves, & y retournés voir une autre fois que vous retirerez pareillement la porte hors de l'eau, pour connoître si elles y seront retournées, puis vous ôterez la porte si le fond de la Riviere est bien net, & jetterez en ce lieu-là quatre ou cinq poignées de féves.

Et si le lieu est rempli d'herbiers, de pierres, ou de bois, il faudra y laisser la porte, qui servira de fond, & sur laquelle on jettera encore cinq ou six poignées de féves pour apâter, & y poser les hameçons quand on peschera.

DOUZIEME PLANCHE

D'UNE BONNE ET FACILE INVENTION
Pour connoiftre s'il y a de la carpe dans un lieu où l'on veut pefcher.

Table 12. Page 12. II. Partie du I. Tome.



Pour faire une ligne à pescher du poisson dont une Carpe ne pourra s'échaper. Plusieurs personnes se mêlent de pescher à la ligne, qui n'en sçavent pas les secrets: je ne veux point taire ce que j'en puis sçavoir, principalement pour la Carpe, qui est le poisson le plus difficile a prendre.

Il faut avoir de bons hameçons d'acier & des lignes de soye verte, fortes & grosses comme le bout d'un fer d'aiguillete avec une ou plusieurs gaules ou verges de houx ou de charme, ou bien de quelque autre bois qui ploye sans rompre, & se rejette ou redresse de lui-même. Mais pour le mieux aïez un bâton à deux fins, qui vous servira de contenance, ou pour pour vous aider à marcher: ce bâton doit être creux par dedans comme un canon de fusil, dans lequel vous mettrez une baguette ou verge de baleine pour vous servir de ligne en cette sorte.

Voyez dans la douziéme Table la 25. figure. La cane ou bâton creux est marquée des petites lettres a, b, par le bout a, est la poignée du bâton qui se tire pour l'ouvrir, afin d'y loger la verge de baleine b, c, lors qu'on ne s'en sert point: & quand on veut pescher, on la tire de dedans pour la mettre du gros bout b, dans un trou fait exprés à l'autre bout de la cane, où il y a une virole d'argent, de cuivre, ou de fer, pour garder le bâton de se fendre par ce bout-là, & au petit bout c, de la verge, on attachera la ligne: mais de crainte que les efforts que fait une Carpe quand elle est piquée, ne l'arrache hors du bâton, & n'emporte la ligne, il faut commencer de lier le bout de la ligne dessus la cane, à l'endroit cotté de la lettre i, & la tournerez serpentant tout au tour de la baleine jusques au bout c, où vous l'arrêterez. Quant à l'hameçon il doit être bien attaché avec de la soye verte au bout e, de la ligne, & le liege d, éloigné de l'hameçon, selon la profondeur de l'eau, en sorte que la ligne étant dans l'eau, il y ait un pied de cette ligne, qui rampe sur terre ou sur le sable avec l'apas au bout, parce qu'il ne faut pas que la Carpe voye la ligne; ce qu'elle feroit s'il n'y avoit justement de ligne dans l'eau que pour aller jusques au fond; c'est pourquoi on aura un liege gros comme une noix, qui sera percé dans le milieu pour y passer la ligne dedans, & le pouvoir faire couler d'un bout à l'autre, l'arrêtant quand on voudra avec une petite cheville qui entrera dans le trou.

Et d'autant qu'il y a des Carpes si monstrueuses & fortes qu'on a peine de les arrêter, tant qu'elles tirent fort, & que le plus souvent elles rompent & les lignes & les perches, si elles ne sont extrémément fortes, vous vous servirez de nôtre ligne, representée dans la 26. figure de la même Table, marquée des mêmes lettres que l'autre. Faites en sorte que vôtre ligne ait toûjours cinq ou six toises de longueur plus qu'elle ne doit avoir pour pescher à l'ordinaire: & ayant attaché le bout au bâton, comme j'ay déja dit, & tourné la ligne plusieurs tours sur la verge, vous l'arrêterez au bout c, puis vous prendrez un petit bâton x, long de quatre pouces, qui sera un peu fendu par les deux bouts, & le posant proche du bout c, de la baleine, vous ferez entrer la ligne dans l'une de ses fentes, par exemple celle du bout f, & vous devuiderez la ligne sur le milieu h, du petit bâton fendu, en sorte qu'il n'en reste plus que ce qu'il en faudra pour pescher, comme avec la ligne commune, dans le lieu préparé: faites aprés cela entrer la ligne dans l'autre fente du bout g de ce petit bâton: la ligne étant ainsi accommodée, mettez l'apas à l'hameçon & peschez; ce qui sera ployé sur le petit bâton ne se défera point que lors que la Carpe sera prise, & qu'elle fera ses éforts: & pour lors ayant de l'ébat, vous aurez moyen de la lasser sans qu'elle rompe aucune chose, & peu à peu elle se noyera & sera contrainte de se laisser mener à bord.

Par cette invention on ne peut manquer de prendre toutes les Carpes qui mordront, si ce n'est par la faute du pescheur, qui ne les sçaura pas piquer dans le temps qu'il faut.

Composition de deux sortes d'apas pour pescher les Carpes à la ligne. J'ai eu peine à me resoudre de vous aprendre la composition de deux sortes d'apas, parce que tous ceux qui se mêlent de pescher à la ligne, croyent les sçavoir, joint que plusieurs Auteurs en ont écrit, & y ont si mal réüssi, que peut-être mes secrets seront méprisez aussi bien que les leurs; je m'en raporte à l'experience pour les laisser, si vous ne les trouvez pas à vôtre fantaisie, il en coûtera peu de chose pour connoître leur bonté.

Et pour composer le premier, prenez un Héron mâle, il se connoît en ce qu'il est plus noir que la femelle, laquelle peut neanmoins servir à son défaut; plumez-le & le hachez & pilez bien menu, pour le faire entrer dans une bouteille de verre, que vous enterrerez dans un fumier chaud, & l'y laisserez quinze jours ou trois semaines, jusques à ce que la chair soit pourrie & reduite en huile; quand elle sera en cet état, tenez la bouteille bien close, afin que cette huile ne s'évente, & lors que vous voudrez pescher, prenez de la mie de pain molet bien blanc, & un peu de chenevis ou graine de chanvre pilée parmi, puis y mêlez de vôtre huile de Héron, & petrissez le tout ensemble pour en faire de petites boulettes grosses comme des féves dont vous apâterez & en mettrez au bout de la ligne tout autour de l'hameçon pour pescher comme on feroit avec des féves cuites.

L'autre apas est composé d'une livre de tourte de *Chenevis*, qui est le marc de cette graine, aprés qu'on en a tiré de l'huile pour brûler, deux onces de Momie, qui est de graisse de chair humaine, autrement *graisse de pendu*, qu'on trouve chez les Apoticaires, deux onces de sain doux ou graisse de porc, deux onces d'huile de héron, 2. onces de miel, une livre de mie de pain blanc rassis, & quatre grains de musc; faites une pâte de toutes ces drogues, & en apâtez par petites boulettes grosses comme des féves; & lors que vous pescherez couvrez-en l'hameçon, & ne craignez point la dépence de cét apas; car il n'y a Carpes qui n'y morde, ou elles seront bien futées. Si aprés avoir fait vôtre pâte vous la trouvez trop molle, mettez-y encore de la tourte de *Chenevis* pour lui donner plus de corps.

Il y a certaines saisons de l'année que le poisson mord à toutes sortes d'apas, principalement aprés qu'il a frayé; le bon temps pour pescher la Carpe à la ligne est dans les mois de Juin, Juillet & Aoust, incontinent aprés le mois de May ou de Juin, que la Carpe a frayé,

elle est affamée, parce qu'elle a vuidé, & ainsi on la peut prendre aussi bien avec des féves boüillies dans l'eau toute pure sans aucune drogue, & même avec des vers de terre comme à d'autres apas composez de divers ingrediens.

Moyen de prendre des Brochetons & des Perches avec un Colet de crin. Les Brochets & Brochetons dorment au Soleil dans les mois de Février, Mars, Avril, May, Juin, Juillet & Aoust, & se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord, il est facile d'en prendre avec un Colet de crin de cheval, ainsi que le fait voir la 21. figure de la douziéme Table.

Ayez une petite gaule ou perche I, K, longue d'environ neuf pieds, qui soit assez forte, & pourtant legere, pour la pouvoir manier d'une main, attachez-y au petit bout K, un colet de crin de cheval en six ou huit doubles, ouvert en rond le long de la perche, & non de travers; & lors que le Soleil sera bien clair & haut promenez-vous au long des eaux, vous apercevrez les Brochets & Brochetons endormis qui ne remuent point, approchez-vous tout doucement du premier que vous découvrirez, jusques à ce que vous puissiez le toucher bien à l'aise de vôtre perche, passez lui legerement le Colet jusques au milieu du corps & l'enleverez tout d'un coup hors de l'eau.

Si par hazard le Brochet que vous voulez prendre, avoit la tête ou la queuë tournée de vôtre côté, il faut bien doucement le faire tourner de travers, en lui touchant legerement le bout de la queuë avec la gaule, il le souffrira, pourveu qu'il n'entende point de bruit, & que vous ne branliez pas.

Les perches se prennent de même façon que les Brochetons, dans les mois d'Avril & May; mais vous prendrez encore plus facilement l'un & l'autre de la maniere contenuë en la 28. figure de la même Table, qui est faite d'un bâton L. M. N. O. long de douze ou quinze pieds, fait par un bout en façon de fourche, qu'il faut tenir en état avec une corde ou un gros fil de fer attachez aux deux bouts des branches N. O. ensorte qu'il y ait environ un pied & demi depuis N. jusqu'à O. & deux pieds de N. O. à la lettre M. puis y mettre un filet fait exprés, de fil bien délié, & de mailles assez grandes. La figure montre assez comme il doit estre fait; prenez-le sur vôtre épaule & vous promenez pendant le Soleil, comme j'ai ci-devant dit, & lors que vous découvrirez quelque poisson endormi, faites tout doucement entrer le filet dans l'eau jusques au dessous du poisson, & haussez peu à peu le filet tant que vous soyez prêt de le toucher, & pour lors levez la fourche de vôtre force & vous emporterez le poisson. Cette sorte de pesche n'est guere pénible, & est divertissante & profitable.

Carpes à l'étuvée. L'étuvée des Carpes se fait en en prenant une, l'écaillant & la vuidant bien proprement; cela observé jusques-là, on les coupe en deux ou trois parties, soignant de ne point perdre le sang, qui est ce qui donne la liaison à la sauce: aprés cela, on les met dans un chauderon avec du vin assaisonné de sel, de poivre, de cloux de girofle, de peau d'orange, & d'un oignon: & les Carpes étant ainsi préparées, on les met sur le feu, où on a le soin de les faire boüillir jusqu'à ce qu'on voye qu'elles soient assez taries, aprés quoi on les tire en y mettant un filet de vinaigre.

Carpe au Courboüillon. On prend une Carpe & on l'aprête au courboüillon, en lui ôtant les oüyes & les dedans, puis dans une poissonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des cloux de girofle & du poivre, on la laisse bien cuire en cet état: d'où on la tire pour être servie avec une vinaigrette.

Carpe farcie. Pour réüssir à farcir une Carpe, on commence par l'écailler, puis on sépare la peau d'avec la chair; cela fait, on prend cette même chair dont on fait de la farce avec de celles d'anguilles, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de girofle, de muscade, de thim, de bon beurre, & de champignons: la farce ainsi préparée, on en remplit la peau de la Carpe, puis dans quelque instrument on la met ainsi cuire au four, ou bien dans une casserole sur le feu avec du beurre roussi, du vin blanc & du boüillon; aprés qu'elle est cuite on la sert.

Carpe rôtie. Quand on veut faire rôtir une Carpe, on la prend, on l'écaille, puis on la met sur le gril avec du sel & du beurre; & pour l'accompagner d'une sauce en la servant, on se sert de beurre qu'on fait roussir avec un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, & de capres: puis on la mange.

CARRELET A POISSON. *Moyen pour pescher de gros poissons avec un Carrelet.* Je ne doute point qu'on ne s'étonne d'abord de ce que je traite en ce lieu la maniere de pescher du poisson avec un Carrelet, qui est un filet connu de tout le monde, quoi qu'il soit nommé diversement selon la diversité des lieux; la figure 21. de la dixiéme Table en fait paroître la forme; je n'aurois pas voulu grossir le Livre de la figure non plus que du discours, si je n'en avois trouvé l'usage autant util que plaisant.

Vous sçaurez que ce filet se monte & s'étend comme les communs; il le faut de six pieds en quarré, & de mailles assez larges; car plus la maille en sera grande, & plus le Carrelet sera facile à lever de l'eau; ce qui est absolument necessaire, parce que les gros poissons, principalement les Carpes, sautent par dessus. Vous sçaurez aussi, qu'on ne prend pour l'ordinaire avec ces sortes de filets que de petits poissons, si l'eau n'est trouble, auquel cas on en peut prendre de toutes façons, mais par hazard; & par nôtre invention on en prend de gros & de petits dans l'eau claire comme dans l'eau trouble, le soir, le matin, sur jour, l'Hyver & l'Esté, & principalement au Printemps, à l'Esté, & une partie de l'Automne sur le soir.

Avec l'invention que je donne maintenant, j'ai pris quelquefois d'un coup de Carrelet cinq ou six Carpes, il est vrai que c'étoit dās un étang.

Ce secret n'est autre chose qu'une bonne poignée de vers de terre, vulgairement appellés des *achées* ou *lesches*, que j'enfile toutes par le milieu du corps, ensorte qu'elles remuent du côté de la tête, & de la queuë comme si elles étoient en liberté. Quand tous ces vers sont enfilez, je noüe les deux bouts de la petite ficelle ensemble, & suspends ces *achées* lettre Q. en l'air au milieu du filet, ensorte que la ficelle étant attachée à la lettre h, à l'endroit où les bâtons se croisent, les vers sont à demi pied

proche le fond du filet quand il est posé dans l'eau : aprés cela, j'ai une perche O P N, longue & legere, laquelle je lie à un pied proche du bout le plus menu, au lieu marqué P. ensorte qu'il y a deux ou trois doigts de jeu ou débat entre les enlarmes ou bâtons & la perche, afin que le Carrelet se tourne du côté que je veux pour le mieux placer. Etant ainsi ajusté, je le mets dans l'eau, lui faisant faire un peu de bruit, le poisson curieux de sçavoir d'où procede tel bruit aproche du filet, les plus petits viennent les premiers, lesquels voïant remuer les *achées* qui sont penduës au milieu du filet, se mettent tout autour à les tirailler pour les manger. Les gros poissons qui sont plus rusez, se contentent de tourner tout autour du Carrelet un peu éloignez, afin de découvrir la cause du bruit qui les a fait venir ; mais voyant que les petits mangent, ils s'en aprochent de plus prés, & aussi-tôt qu'ils aperçoivent les vers, ils chassent les petits poissons & attirent les vers chacun de leur côté, ce qui se connoît par le branle qu'ils donnent au filet : pour lors il le faut lever promtement ; afin que la Carpe ne s'élance, parce que voyant remuer les quatre bâtons du Carrelet autour d'elle, elle veut plonger dans le fond, où le filet se rencontre, qui l'arrête si bien qu'elle saute dehors, si on lui en donne le tems.

La plûpart des personnes qui peschent avec ces sortes de filets, quand ils le levent hors de l'eau, tiennent le gros bout de la perche de la main gauche qu'ils posent contre la cuisse, & de l'autre main prennent la perche à trois pieds proche du bout, qui est une maniere assez lente pour enlever la Carpe qui est promte à sauter. D'autres posent la perche sur le bras gauche, & pesent de la main droite sur le bout de la perche pour le faire baisser, & par ce moyen faire lever le Carrelet comme on fait un pont-levis : pour moi je trouve qu'il est plus expedient de mettre le bout de la perche entre les jambes, & l'y tenir toûjours sans remuer, tant que le filet demeure dans l'eau, & lors qu'on veut le lever, allonger les deux mains ensemble à deux pieds plus loin, & pesant du cu sur le bout de la perche, lever le Carrelet promtement, on a plus de force de la moitié par cette façon de lever le filet, que par aucune autre.

CARVI. Le *Carvi* retire assez bien à la pastenade sauvage : il jette plusieurs tiges vuides & anguleuses d'une même racine noüeuse, haute d'une coudée ; ses feüilles sont comme celles de la pastenade sauvage ; à la cime de ses tiges il y vient des ombelles couvertes de fleurs blanches. Sa racine est anguleuse, noirâtre, acre, & piquante à la langue ; sa racine est assez grosse, longue & jaune. Il croît dans les prés, mais le meilleur vient en Carie ; il fleurit & fait sa graine en May & Juin. Le *Carvi* est chaud & diuretique, il est bon à l'estomac, agreable au goût, il aide à la digestion, il est bon aux antidotes & aux compotes faites de vinaigre. Sa racine est aperitive, resolutive & incisive, elle est bonne aux maladies froides de la matrice & à la tête.

CASSE. Gousse qui croît aux Indes sur un arbre fort haut, & qui purge la bile & la pituite de l'estomac. Quand elle est meure elle renferme une moüelle qui est noire & douce, séparée par de petites peaux minces, ligneuses, & semées fort épaisses ; en chaque separation il y a un grain dur.

CASSOLETTE. Prenez de Storax deux onces, Benjoin quatre onces, douze Cloux de girofle, Ladanum une dragme, Calamus aromatique une dragme, un peu d'écorce de Citron : il faut prendre un pot plombé neuf & faire boüillir le Storax, & le Benjoin avec demi-septier d'eau rose pendant un assez long-temps ; le pot couvert en boüillant, & mettre le girofle, le Laudanum, le Calamus, & le Citron en un petit noüet de toile & le mettre boüillir avec les choses susdites : aprés que le tout aura assez boüilli, il faut tirer le pot, & passer tout à travers un linge, sans beaucoup exprimer, & retirer la pâte que vous trouverez au pot & la mettre en un papier.

CASTOR. Animal amphibie, c'est-à-dire, qui se nourrit tantôt d'herbes, tantôt de poissons : sa richesse consiste dans les testicules qui ont des vertus admirables, étant singulieres à toutes les maladies froides du cerveau, comme à l'apoplexie, à la létargie, à l'épilepsie, aux douleurs de tête ; il sert de contrepoison, & pour soulager les tremblemens, & les paralitiques ; il a le poil d'un blanc couleur de cendre ; il a les dens aiguës ; ses pieds de devant sont semblables à ceux d'un chien, & ses pieds de derriere à ceux d'une oïe.

DU CATARRHE. Le *Catarrhe* est une pituite qui distile du cerveau, par fois dans la bouche, & dans les narrines, ou dans la gorge, ou sur les yeux ; il est chaud ou froid.

Le Catarrhe chaud cause une douleur de tête, écorche la bouche, la gorge, les narrines, & enflame les yeux, ôte l'apetit, rend le goût salé, les urines troubles, altere & cause la fiévre.

Celui qui est froid se remarque par une pesanteur & froideur de tête, par une couleur pâle, par un assoupissement, par une paresse, par une stupidité, & par un éblouïssement ; l'on entend plus dur qu'à l'ordinaire, la voix est cassée, & les urines sont fort cruës.

Le Catarrhe qui vient d'une pituite acre, salée & brûlante, n'est pas sans danger ; car il peut causer la poulmonie, l'esquinance, & d'autres maladies trés-dangereuses : il faudra y remedier en donnant des lavemens rafraichissans, & souvent reïterés ; l'on saignera trois ou quatre fois du bras, l'on ne boira que de la tisanne d'orge, de figues, de raisins, & de reglisse, ou d'une autre faite avec des pruneaux, de pommes, & de semence de Melon, ou de concombre.

On se gardera bien de prendre aucune poudre par le nez ; & s'il y avoit inflammation dans la gorge, l'on usera d'un gargarisme fait avec des feüilles de plantin, de roses rouges, ou de Provins, & des feüilles d'agrimoine, que l'on fera boüillir ensemble dans de l'eau, y ajoûtant aprés l'avoir passé un peu de miel avec du salpétre, ou de cristal mineral, ou du verjus, ou du vinaigre, ou un peu de jus de Citron, ou dans la même décoction y faire boüillir des Tamarins.

Les personnes un peu d'âge pourront se servir de la même ordonnance, sinon qu'au lieu de se faire tirer du sang, ils se feront apliquer des ventouses, ou un emplâtre de poix de Bourgogne entre les épaules.

Ceux qui auront la commodité, se feront faire cette Opiate.

Prenez deux onces de conserve de roses de Provins, deux dragmes de bol d'Armenie, autant de corail préparé, trois dragmes de sang de dragon, & une dragme de mastic. Pulverisez le tout ensemble, & le battez dans un mortier avec autant de gelée de groseilles, ou de sirop violat, ou de limon qu'il en faudra pour faire ladite opiate.

La prise sera de la grosseur d'une muscade, le soir & le matin.

Les hommes tireront par le nez la fumée d'encens, & de mastic : les femmes seulement la fumée de mastic, ou de marjolaine, ou de santal citrin, ou de thim; se purgeront ensuite avec deux onces de manne fonduë dans du boüillon ; & les hommes avec deux onces de sirop de roses pâles. Les uns & les autres réïtereront souvent la purgation, l'augmentant petit à petit, tantôt d'une demi once de catholicon double, ou de deux dragmes de diaprunis, ou autant de diaphenic, & ne mangeront rien de salé, ni poivré, ni ail, ni oignons, ni pourreaux, ni aucune viande indigeste.

Aux Catarrhes causés par une froide pituite, l'on prendra d'une liqueur faite avec une pinte de vin blanc, une noix muscade, deux dragmes de canelle, demi douzaine de cloux de girofle, tout concassés, une pincée de rômarin, de sauge, & un quarteron de sucre.

Aprés que l'on aura fait infuser le tout ensemble pendant un jour, l'on en prendra un grand verre soir & matin le plus chaud que l'on pourra ; sinon l'on usera d'une opiate en se couchant composée de deux onces de conserve de roses, d'une dragme de mastic, de deux dragmes de bol, & autant de terre sigillée, avec trois à quatre cuillerées de rossolis ; la prise sera d'une demi once.

L'on se trouvera bien aussi d'user du Thé, du Caffé, & de tirer par le nez de la décoction de marjolaine, mêlée avec trois cuillerées de suc de poirée & de miel ; ou en guise de tabac de la poudre de betoine, de l'ellebore blanc, du piretre, ou de la muscade, & l'on entourera la tête d'un sachet rempli de fleurs de rômarin, de sureau, de sauge & de roses rouges, de poudre de girofles, de muscade, d'écorce de citron, & d'iris de Florence.

L'on apliquera entre les deux épaules un emplâtre de poix de Bourgogne, & l'on s'accoûtumera, si l'on peut, à fumer du tabac, ou de la sauge ; les femmes en peuvent faire autant, à l'égard de la sauge seulement, duquel usage l'on en a vû de trés-bons effets.

Ils useront pour l'ordinaire de viandes qui dessechent, rejetteront celles qui sont vaporeuses, venteuses, grossieres, gluantes, & difficiles à digerer ; & ne recommenceront point de repas qu'ils ne sentent leur estomac vuide ; ils s'accoûtumeront à manger plus au dîner qu'au souper, d'autant que le dormir envoye quantité de vapeurs au cerveau, lesquelles se convertissent en eau ; ils sortiront toûjours de table avec l'apetit, & quand ils retrancheroient un repas sur toute la semaine ils s'en porteroient mieux, car de trop boire, de trop manger remplit le cerveau ; ce qui fait que les grands mangeurs & les ivrognes sont fort sujets aux Catarrhes.

Ils useront de pain de froment, & de chair rôtie plûtôt que d'autres ; ils laisseront le potage, le poisson, le laitage, les legumes & les fruits cruds ; on leur deffend aussi les oignons, les ails, & les pourreaux, & toutes choses froides & humides ; ils pourront assaisonner leurs viandes de sauge, d'hysope, de rômarin, de thim, du coq, du serpolet, de cerfeüil & de fenoüil.

Pour leur boisson, ils tremperont leur vin, ou boiront de l'hydromel ; les vins forts, les vins nouveaux & l'hypocras leur nuiroient entierement, c'est pourquoi ils en boiront le moins qu'ils pourront ; ils fuiront le dormir excessif, sur tout celui du midi, qui rendroit pesant, & le ventre paresseux ; ils auront soin de se tenir la tête & les pieds chauds, & de se coucher tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, & jamais sur le dos.

Ils ne manqueront pas tous les matins de se bien peigner, de se froter la tête, de cracher & moucher; il y a des exercices qui leur seroient trés-nuisibles, tels que sont ceux de Venus, d'autant qu'ils affoibliroient le cerveau, & dissiperoient la chaleur naturelle, aussi-bien que toutes les passions déreglées. Aprés le repas ils se promeneront une heure ou deux. *De la Haye.*

CELERI. *Herbe potagere.* Il faut le semer au commencement d'Avril, mais ce premier semé étant bien souvent sujet à monter à graine, on a coûtume d'en semer pour la seconde fois à la fin de May, ou au commencement de Juin : ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette salade se mange ordinairement en Autonne & pendant tout l'Hyver.

Pour le semer comme il faut, à cause que la graine est trés-menuë, on doit toûjours le semer fort clair ; encore quelque précaution qu'on puisse prendre en le semant, il se trouve quand le Celeri leve, qu'il est toûjours trop épais ; & est en cet état dangereux de se tioler, si l'on n'a soin de l'éclaircir & de le rogner, pour lui faire prendre des forces avant de le replanter. Ceux qui sçavent le métier du Jardinage, observent avant de mettre le Celeri tout-à-fait en place, d'en faire des pepinieres ; ce qui se pratique en le plantant en pleine terre, à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant avec des trous faits avec le doigt seulement ; & si-tôt qu'il s'est fortifié en cét endroit, ils le replantent à demeurant.

Il y a deux manieres de replanter le Celeri : La premiere, en tranchées profondes d'un fer de beche, & large de quatre pieds, dans lesquelles on met quatre rangées de Celeri éloignées d'un pied l'une de l'autre, & le plant qui est dessous d'égale distance. Cette façon de planter le Celeri est propre pour les terres legeres ; mais pour les terres humides on fait autrement ; on le met sur des planches non creusées, aussi larges que les tranchées ci-dessus, & dans les mémes distances tant à l'égard du plant que des rangées sur lequel est le Celeri, & qui sont tirées au cordeau ; & voilà la seconde maniere. Il reste à present ainsi planté de lui aider à sa perfection.

Pour faire que le Celeri soit tel qu'on le souhaite, deux choses lui sont absolument necessaires ; sçavoir, la tendreur & la blancheur ; & pour lui faire acquerir la premiere de ces deux qualitez,

qualitez, il n'y a qu'à ne le point laisser manquer d'eau pendant tout l'Esté : l'experience fait tous les jours voir la verité de ce que je dis. Cet expedient n'est pas bien difficile à pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point. Quant à la blancheur, on réüssit à lui faire prendre cette couleur en le liant de deux liens, lors qu'on juge qu'il est assez fort pour souffrir cette gêne ; cela fait on lui butte le pied de terre, prise de celle qu'on a tirée des tranchées, qu'on a creusées, & qui est sur les sentiers, ou bien d'un autre endroit ; d'autres le couvrent entierement de grand fumier sec, l'une & l'autre maniere de le cacher est fort bonne. Le Celeri ainsi butté parvient aux deux degrez de perfection qu'on attend de lui en trois semaines ou un mois de tems ; mais comme il est dangereux de pourrir quand aprés qu'il est blanchi on le laisse trop long-tems dans terre, il faut que nôtre prudẽce ne nous en fasse mettre en cet état qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons besoin pour nôtre provision, à moins qu'on ne soit dans un état à en faire trafic. Voilà tout ce qu'il y a à observer au Celeri, jusqu'à ce que l'Hyver soit arrivé, qu'on le couvre pour lors de grand fumier de l'épaisseur de plus d'un pied, pour le garentir des gelées qui ne manqueroient pas de le gâter, s'il en étoit atteint.

L'experience m'a apris que cette maniere de lui faire passer l'Hyver réüssissoit trés-bien dans les terres séches, & sablonneuses ; mais qu'elle ne valoit rien pour les fonds humides où le Celeri étant fort sujet à pourrir, même avant qu'il blanchisse, trompe l'attente de celui qui s'y donne toutes ses peines ; si bien qu'en telle terre je juge à propos de les couvrir seulement de fumier, quinze jours avant le froid, & aprés ce temps de le lever en motte & le porter dans une cave ou dans une Serre pour l'y laisser acquerir sa derniere perfection qui est la blancheur ; il se conserve long-tems dans ce lieu, pourveu qu'il n'y entre aucun jour. La graine de Celeri se recueille de dessus les vieux pieds, qu'on replante aprés l'Hyver, & qui est en état d'être serré dans les mois de Juin & Juillet.

Pour en avoir promtement. Quoique la graine de Celeri ne soit pas des plus opiniâtres à germer, il ne laisse pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroisse. Pour diligenter sa germination, il faut ainsi proceder. On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud ; quand on l'a tirée de là, on la laisse secher. On la seme dans de bonne terre avec laquelle on a mêlé des cendres, faites de tuyaux & de gousses de féves. Il faut l'arrouser avec de l'eau un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec des bons pailliassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par tout. Continuez d'arrouser, & vous verrez bien-tôt les tiges se montrer & s'alonger ; il y a du sçavoir faire pour y bien réüssir.

CENDRES. Les *Cendres* se tirent des bois, ou choses combustibles entierement consommées par le feu. On s'en sert comme un amandement pour fumer les Prez, Terres, & Jardins ; on les met au pied des figuiers ; si elles n'ont pas été lessivées & qu'elles n'ayent pas servi, elles font un effet prodigieux ; & quoi qu'elles ayent servi à la lessive & qu'elles ayent ainsi perdu l'ame, si elles sont mises à couvert de la pluye, & qu'elles soïent remuées de temps en temps, l'esprit de vie, ou l'esprit universel venant à s'attacher à cette matiere, leur donne une nouvelle vie, & serviront encore à la lessive, comme l'on voit que la terre dont on a tiré le salpêtre par le moyen d'une lessive, étant demeurée à l'air, quoique morte, & matiere sterile & seiche, elle ne laisse pas pourtant de reprendre un nouveau sel par l'esprit universel qui s'y est attaché aprés la lessive faite.

CENTAURE'E *petite.* Elle est semblable à l'Origan, sa tige est quadrangulaire de la hauteur d'un pan, & quelquefois plus : ses fleurs ressemblent à celles du *Lychnis*, & sont rouges tirant sur le purpurin : ses feüilles sont comme celles de la ruë, longuettes & petites : sa graine est semblable au grain de froment ; sa racine est petite, legere, amere au goût & inutile. Elle croît sur les collines grasses : la meilleur vient en Arcanie, Elis, Messenie ; & en France dans la Bresse & Dauphiné ; & fleurit en Juillet jusques en Septembre. Elle est un peu astringeante : la décoction prise purge la colere par le bas, & est bonne aux fiévres tierces, à la jaunisse, aux opilations du foye, de la rate, & à la sciatique. Elle tue les vers & les fait sortir par le bas ; elle est aussi trés-utile contre la convulsion & spasmes, & toutes les maladies des nerfs : la même avec du miel éclaircit la vüë, & en chasse les broüillards.

CEPAA. La *Cepaa* est semblable au pourpier, mais elle a les feüilles plus noires & la racine plus menuë. Elle croît dans des lieux qui ne sont pas cultivez : elle fleurit en May & Juin. Elle a les vertus du pourpier. Ses feüilles bûës dans du vin sont bonnes à ceux qui urinent goute à goute, & à ceux qui ont la vessie galeuse, sur tout quand on les fait boüillir avec la racine d'Asperge sauvage.

CERFEUIL, *Herbe potagere.* Le *Cerfeüil*, outre celui que je vous ai dit ci-devant, qu'il falloit semer sur les couches pour composer les petites salades, à la sortie de l'Hyver, il sera bon de mois en mois d'en reserver de nouveau, quoique peu, à cause qu'il en sera plus délicat que quand il est vieil semé. Les bandes de vos espaliers & contrespaliers pourront servir à cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire à vos arbres par sa petitesse, & pour le peu de substance qu'il lui faut à son accroissement, & encore pour le peu de temps qu'il sejourne en un lieu.

Vous en laisserez monter à graine quelque bout de planche, qui suffira pour vous en fournir amplement, & la laissez bien meurir sur le pied, puis vous l'arracherez & couperez, & la secherez parfaitement avant que de la serrer.

Il y a une autre espece de *Cerfueil d'Espagne*, qui se nomme *Mirrhis odorata* ; sa feüille ressemble toute à la ciguë, & fort agreable au goût, ayant son parfum semblable à l'anis vert, & encore plus agreable en le mâchant peu. Au renouveau quand de sa vieille tige il pousse son jet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par dessus pour l'étouffer, afin d'être mangé en salade : il est de beaucoup plus agreable que le Persil de Macedoine, ni que le Celeri d'Italie.

On le semera au renouveau en quelque en-

droit à part, & on ne le labourera en aucune façon tant qu'il soit levé, mais on le sarclera seulement à mesure que l'herbe y poussera, d'autant qu'il est par fois une année sans sortir de terre.

Pour la graine, vous la recueillirez en sa saison & la gouvernerez comme les autres.

Le Cerfeüil ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menuë & assez longuette, rayée dans sa longueur.

Le Cerfeüil musqué se multiplie pareillement de graine qui est longuette, noire & assez grosse.

CERISIER. Les *Cerisiers* ont leur genie particulier, aussi-bien que les autres arbres, & qu'il faut necessairement étudier, si l'on veut réüssir à les greffer, pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les destinons. J'ai dit comme ils se sement, & j'avertis qu'où ils sont ainsi enterrez, c'est dans ce même lieu-là qu'on doit les greffer lors qu'il en est tems, & non pas les en arracher pour être transplantez dans une autre pepiniere; ce qui ne feroit que les alterer dans la suite, les retarder de beaucoup, & les reduire même en un état à ne croître qu'avec langueur. Si on veut avoir des Cerisiers nains pour mettre en buissons, il faut les greffer sur des Cerisiers. Ce n'est pas que ces arbres n'exigent de grands soins lors qu'ils sont ainsi greffés; car ils sont sujets à jetter des boutures en pieds, que si on ne les leur ôtoit, il seroit dangereux que toutes ces petites branches n'attirassent à elles la meilleure partie de la substance de la terre, & par ce moyen ne fissent languir le maître pied, & empêchassent son fruit de grossir dans la suite & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de la haute tige demandent beaucoup moins de peine & de travail; ils greffent sur le *Merisier* qui est un arbre dans lequel la seve est extrémement forte, & qui par consequent est d'une nature trés-propre à élever des arbres à plein vent. C'est ce qui est cause que sur tels sujets les Cerisiers jettent du bois & du fruit fort gros & en abondance.

CERISE. *Pour faire des Compotes de Cerises.* Il faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queuë par le milieu ou par la moitié; étant ainsi préparées vous prendrez une poële à confitures, ou un poilon, dans lequel vous mettrez une demi livre de sucre ou environ, que vous ferez boüillir presque en sirop, & jetterez vos cerises dedans, & les ferez boüillir promtement à grand feu une douzaine de boüillons, ou environ, puis les ôterez de dessus le feu, les remuerez, & avec un papier ou une cueillere, vous en tirerez l'écume; cela fait, vous les laisserez refroidir & les servirez.

Pour faire des Cerises confites promtement & sans façon. Prenez quatre livres de Cerises, & pour les bien garder vous y mettrez quatre livres de sucre concassé, le plus menu que vous pourrez, que vous mettrez parmi les Cerises, vous y jetterez par dessus un verre d'eau, de peur que vôtre sucre ne s'attache au fond de la poële; puis vous les pousserez à bon feu égal, & remuerez vôtre poële une fois ou deux, afin que la Cerise se recouvre de sa peau, jusqu'à ce que le sirop soit fait. Faites que vôtre feu ne soit point negligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde sur tout à la cuisson. Voilà comme se fait la Cerise confite; & si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume, c'est la même chose.

Pour blanchir des Cerises, Groseilles, Framboises, Raisins, Fraises, & autres fruits propres à blanchir. Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'oranges, puis vous fausserez vos fruits là dedans, vous les jetterez dans un plat ou terrine avec du sucre en poudre; & lors qu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier, & sur un tamis ou corbeille; puis vous les mettrez au Soleil, ou bien devant un feu clair, qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles se puissent secher. Si vous voulez pour les fruits rouges, vous pouvez vous servir de jus de groseilles ou de framboises avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, mais il n'y faut point d'œufs; & vous pouvez aussi vous passer d'eau de fleurs d'oranges si vous voulez. Voilà de la maniere que l'on glace les fruits; & vous pouvez aussi blanchir de même des branches de fenoüil anisé, pour garnir des plats en Hyver, & pour manger aussi.

Pour faire des Cerises égrenées portatives & fort agreables. Il faut prendre une livre, ou cinq quarterons de sucre, au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau; puis vous prendrez quatre livres de Cerises, vous en ôterez la queuë & le noyau; puis vous mettrez vôtre sucre sur le feu; & lors qu'il boüillira vous jetterez vos quatre livres de Cerises égrenées, comme nous avons dit, vous les mettrez dans le sucre sur le feu, & vous les ferez boüillir promtement trente ou quarante boüillons, c'est-à-dire, jusqu'à ce que vôtre sirop soit un peu épaissi, & remuerez la poële de tems en tems; puis lors qu'elles seront faites, vous les tirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir; puis vous les mettrez sur un tamis pour les laisser égoûter; vous en mettrez trois ou quatre ensemble, l'une dans l'autre, elles formeront une grosse Cerise; puis vous les dresserez sur des ardoises ou sur des petites planches, aprés vous secoüerez du sucre dessus au travers d'une toile de soïe, & les mettrez dans une étuve ou dans un four lors que vous en aurez tiré le pain; & lors qu'elles seront séches de ce côté-là, vous les retournerez, & y mettrez du sucre en poudre comme de l'autre côté. Vous pouvez faire de même avec des prunes de damas; c'est une petite confiture qui est portative & fort agreable, qui est ce que peu de gens sçavent faire.

CERVELAT DE MILAN. Prenez six livres de chair de porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre; le tout bien haché, soit mêlé ensemble, ajoûtant le vin blanc, & le sang ci-dessus avec demi once de canelle, girofles pilez & mêlez ensemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons que l'on fait de la tête de porc, qu'il faut bien saupoudrer de ces épices, & larder dans lesdits Cervelats en les faisant, & poudrer comme dessus; ceux-ci doivent être cuits pour les manger.

DES CHAMPIGNONS. Les *Champignons*, & toute autre espece semblable, que

les Italiens apellent d'un nom commun à tous, *Fungi*, nous les distinguerons en nôtre langue, en les nommant *Champignons de bois*, qui sont ceux qui viennent à la rive des Forêts qui sont trés-larges : *Champignons de prez*, ou *Pâtures* : qui sont ceux qui croissent où le bétail paît ordinairement, & ne poussent guere qu'aprés les premiers broüillards d'Automne ; ce sont ceux que j'estime les meilleurs, tant à cause de la bonté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par dessous : outre ce, ils sont encore de fort bonne odeur ; ce que n'ont pas les autres : les *Champignons de jardin*, qui poussent ordinairement sur les couches ; & les *Mousserons* qui ne viennent qu'au commencement du mois de May, dans les bois cachez sous la mousse, d'où ils empruntent leur nom de *Mousserons*. De toutes ces especes, il n'y a que celle sur couche que vous puissiez faire venir dans vôtre jardin ; & pour ce faire, on dressera une couche avec du fumier de mulet, ou d'âne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier, dit *Terras* ; & aprés que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les épluchures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on aprêtera à la cuisine, mêmement tous les vieils mangez de vers ou limats. Cette couche vous en produira de trés-bons & en fort peu de temps ; cette même couche vous pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres. Pour les cultiver & les faire croître voyez le mot de *Couche*.

Pour préparer les Champignons. On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire, où on les laisse tremper ; aprés cela on les fait boüillir dans un peu d'eau pour leur faire rendre la leur, puis on les laisse égouter ; cela fait, on les met dans une casserole avec du beurre frais, du sel, du poivre, & un peu de persil ; & lors qu'ils sont cuits on les tire pour les manger, aprés y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux, un jus de citron, joint à un jus de gigot de mouton.

Champignons frits. Prenez des Champignons, faites-les amortir à la poële dans du boüillon, poudrez les de farine, de sel & de poivre menu, faites-les frire dans du beurre ou du sain-doux, puis servez-les avec un peu de persil & un jus d'orange.

Les Champignons se mangent encore en d'autres ragoûts ; on en met à la crême, & on en farcit pour garnir des potages soit maigres, soit gras.

CHANDELLES DURABLES. *Chandelles durables de suif.* Prenez du suif de bœuf ou de mouton, ou de chévre, & l'ayant fondu, sur vingt livres dudit suif, mettez-y une livre d'alun de roche en poudre, la mettant petit à petit dans ledit suif fondu, mêlant le tout fort bien avec un bâton, & aprés vous ferez vos chandelles, elles seront blanches & ne dégoûteront point, mais seront à profit, & dureront deux fois plus que les autres.

Chandelles de cire durables. Prenez un peu de bonne cire, & la faites fondre ; puis passez-y une fois vôtre méche de cotton étant bien chaude ; puis ayez une bassine pleine d'eau sur un petit feu, & dans cette eau chaude trempez de la cire & la ferez ramollir là dedans, & étant molle la laverez fort, & paîtrirez bien ; aprés de cette cire vous entourerez vos méches, & les roulerez sur une table de noyer avec un ais de même bois, ayāt moüillé la table avec un peu d'eau.

Autres Chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits. Prenez une partie de bon suif, rendez-la liquide & jettez-y dessus de la cire pour la purifier, aprés tirez-la du feu, faisant trois fois la même chose ; enfin le suif étant ainsi bien purifié versez-le dans un vase de verre au poids de deux onces, le faisant fondre, & y ajoûtant une once de cire blanche, une once de térébentine, & aprés y mettrez aussi de bois vieux, pourri, seché & criblé, reduisant le tout en consistance molle, roulant tout cela sur une table avec les mains ; & lors qu'il commencera à s'endurcir, mettez-y dedans une petite méche de jonc dont vous formerez une chandelle de la longueur & de la grosseur qu'il vous plaira.

CHANGE. *Reglemens de la place des Changes de la Ville de Lyon.* I. Que ci-aprés l'ouverture de chaque payement se fera le premier jour non ferié du Mois de chacun des quatre payemens de l'année, sur les deux heures de relevée, par une Assemblée des principaux Négocians de ladite Place, tant François qu'Etrangers, en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence du plus ancien Echevin, qui seront priés de s'y trouver ; en laquelle Assemblée commenceront les Acceptations des Lettres de Change payables en icelui, & continueront incessamment à mesure que lesdites Lettres seront presentées ; jusques au sixiéme jour dudit mois inclusivement ; aprés lequel, & icelui passé, les Porteurs desdites Lettres pourront faire protester, faute d'Acceptation, pendant tout le courant du Mois, & ensuite les renvoyer pour en tirer le remboursement avec les frais du retour.

II. Que pour faire le compte, & établir le prix des Changes de ladite Place de Lyon avec les Etrangers, il sera fait pareille Assemblée le troisiéme jour de chacun desdits Mois non ferié, aussi en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou du plus ancien Echevin.

III. Que les Acceptations desdites Lettres de Change se feront par écrit, dattées, & signées par ceux sur qui elles auront été tirées, ou par personnes duëment fondées de Procuration, dont la minutte demeurera chez le Notaire ; & toutes celles qui seront faites par Facteurs, Commis, & autres non fondez de Procuration, seront nulles & de nul effet, contre celui sur qui elles auront été tirées, sauf le recours contre l'Acceptant.

IV. Que l'entrée & ouverture du Bilan, & Virement des Parties, commencera le sixiéme de chaque Mois desdits quatre Payemens, non ferié, & continuera jusques au dernier jour desdits Mois, inclusivement, aprés lesquels icelui passé, il ne se fera aucun Virement ni Ecritures, à peine de nullité.

V. Que l'on entrera pendant lesdits quatre Payemens en la Loge du Change, le matin à dix heures pour en sortir précisément à onze heures & demi, passé laquelle heure, ne se feront aucunes Ecritures, ni Virement des Parties ; & pour avertir de ladite heure, on sonnera une cloche.

VI. Que ceux qui en leurs Achapts de Marchandises auront la faculté de faire escompte, si

bon leur semble, seront tenus de l'offrir dés le sixiéme jour du Mois de chacun desdits Payemens, aprés lequel & icelui passé, ils ne seront plus receus.

VII. Que toutes Parties Virées seront écrites sur le Bilan par les Proprietaires ou par leurs Facteurs, ou Agens, qui en seront les Porteurs, sans qu'ils puissent être desavoüez par lesdits Proprietaires; & seront lesdites Ecritures aussi bonnes & valables que si elles avoient été par eux-mêmes écrites & Virées.

VIII. Que tous Viremens de Parties seront faits en presence de tous ceux qu'on y fait entrer, ou des Porteurs de leurs Bilans, à peine d'en répondre par ceux qui auront fait écrire pour les absens; & ce sur les Bilans, & non en feüilles volantes: & à l'égard des autres personnes de la Ville, qui ne portent point de Bilan, ils donneront leurs ordres à leurs Debiteurs par billets qui leur serviront de décharge du payement qu'ils feront des Parties, au desir de leurs Creanciers; & pour ceux de dehors pour lesquels les Courretiers disposent les Parties, ils donneront ausdits Courretiers pouvoir suffisant, qui sera remis chez un Notaire, pour la sureté de ceux qui payeront, & pour y avoir recours en cas de besoin.

IX. Que les Lettres de Change acceptées, payables en payement, qui n'auront été payées du tout, ou en partie, pendant icelui, & jusques au dernier jour du Mois inclusivement, seront protestées dans les trois jours suivans, non feriez, sans préjudice de l'acceptation; & lesdites Lettres, ensemble les Protests envoyez dans un temps suffisant, pour pouvoir être signifiez, à tous ceux, & par qui il apartiendra; sçavoir pour toutes les Lettres qui auront été tirées au dedans du Royaume, dans deux Mois; pour celles qui auront été tirées d'Italie Suisse, Allemagne, Hollande, Flandres, & Angleterre, dans trois Mois: & pour celles d'Espagne, Portugal, Pologne, Suede, & Dannemarx, dans six Mois, du jour & datte des Protests, le tout à peine d'en répondre par le Porteur desdites Lettres.

X. Que toute Lettre de Change payable esdits payemens, sera censée payée; sçavoir, à l'égard des Domiciliez Porteurs de Bilan sur la Place du Change de ladite Ville, dans un an; & pour les autres, dans trois ans prés l'écheance d'icelle, & n'en pourra le payement être repeté contre l'Acceptant, si l'on ne justifie de diligences valables contre lui faites dans ledit temps.

XI. Que si les Etrangers remettent en Comptant, ou en Lettre de Change, aprés le dernier jour du Mois, on ne sera obligé de les recevoir en l'acquittement de leurs Traites faites durant ledit payement.

XII. Que lors qu'il arrivera une Faillite dans ladite Ville, les Creanciers du Failli qui se trouveront être de certaines Provinces du Royaume, ou des Païs étrangers, dans lesquels sous pretexte de saisie & de transport, & en vertu de leurs pretendus Privileges ou Coûtumes, ils s'attribuent une preference sur les effets de leurs Debiteurs faillis, préjudiciable aux autres Creanciers absens & éloignez, ils y seront traitez de la même maniere, & n'entreront en Repartement des effets dudit Failli, qu'aprés que les autres auront été entierement satisfaits: sans que cette pratique puisse avoir lieu pour les autres Regnicoles, ou Etrangers, lesquels étant reconnus pour legitimes Creanciers, seront admis audit Repartement de bonne foi & avec équité, suivant l'usage ordinaire de ladite Ville, & de la jurisdiction de la Conservation des Privileges de ses Foires.

XIII. Que toutes cessions & transports sur les effets des Faillis seront nuls, s'ils ne sont faits dix jours, au moins avant sa faillite publiquement connuë. Ne seront neanmoins compris en cet article les Viremens des Parties faits en Bilan, lesquels seront bons & valables, tant que le Failli, ou son Facteur, portera son Bilan.

XIV. Que les Teinturiers ou autres Manufacturiers n'auront privileges pour les debtes, sur les effets & biens des Faillis, que des deux dernieres années; & pour le surplus, entreront dans la distribution qui en sera faite au sol la livre avec les autres Creanciers.

XV. S'il arrive qu'un Mendataire de diverses Lettres de Change acceptées, aussi Creancier de l'Acceptant, ne reçoive qu'une partie de la somme totale, & fasse dans le temps dû le Protests du surplus, la Compensation legitime de sa debte étant faite, il sera obligé de repartir le restant à tous ceux qui lui auront fait lesdites remises, au sol la livre, & à proportion de la somme dont un chacun des remettans sera Creancier.

XVI. Tous ceux qui seront Porteurs de Procuration générale, pour recevoir le payement des Promesses & Lettres de Change, remettront les Originaux de leur Procuration és mains d'un Notaire, & seront lesdits Porteurs de Procuration obligez d'en fournir des expeditions, à leurs frais, à ceux qui payeront les susdites Lettres.

XVII. Toute Procuration pour recevoir payement de Lettres de Change, Promesses, Obligations, & autres debtes, n'aura plus de force passé une année, si ce n'est que le temps qu'elle devra durer soit précisément exprimé: auquel cas elle servira pour tout le temps qui sera énoncé en icelle, s'il n'aparoît d'une revocation.

XVIII. Que les Faillis & Banqueroutiers ne pourront entrer en la Loge du Change, ni écrire & Virer parties, si ce n'est aprés qu'ils auront entierement payé leurs Creanciers, & qu'ils en auront fait aparoir. Et pour donner moyen ausdits Faillis de payer leurs Creanciers des effets qu'ils auront à recevoir, ils le pourront faire par Transports, Procurations, ou Ordres, à telles personnes qu'ils aviseront, lesquels payeront à leur Acquit ce qu'ils ordonneront, & seront nommez pour eux aux parties qui seront passées en écritures.

XIX. Les Courretiers ou Agens de Banque & Marchandises de ladite Ville, seront nommez par lesdits Prevôt des Marchands & Echevins, entre les mains desquels ils prêteront le serment, en la maniere accoûtumée, en justifiant par des attestations des principaux Négocians, en bonne & dûë forme, de leurs vie & mœurs, & capacitez, au fait & exercice de ladite Charge; & seront lesdits Courretiers reduits à un certain nombre, & tel qu'il sera jugé

convenable par lesdits Sieurs Prevôt des Marchands & Echevins, sur l'avis desdits Négocians.

XX. Que tous Banquiers, Porteurs de Bilan, & Marchands en gros, négocians sous les Privileges des Foires de Lyon, seront obligez de tenir Livres de Raisons en bonne & dûë forme: & tous Marchands, Boutiquiers & vendans en détail, des Livres journaux; autrement en cas de déroute, seront déclarez Banqueroutiers frauduleux, & comme tels condamnez aux peines qu'ils devront encourir en ladite qualité.

XXI. Que trés-expresses inhibitions & deffenses seront faites à toutes personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, de contrevenir à ce que dessus, directement ou indirectement, à peine de trois mille livres d'amande contre chaque contrevenant: appliquable; sçavoir, le quart à l'Hôtel-Dieu, du Pont du Rône, le quart à l'Aumône Générale, le quart au Dénonciateur, & le quart à la reparation de la Loge des Changes: pour le payement de laquelle ils seront contraints par corps, saisie, & vente de leurs biens; & pour plus exacte observation des presentes, sera permis à l'un desdits Contrevenans, de dénoncer les autres Contrevenans avec lui; auquel cas il sera déchargé, pour la premiere fois, de payer ladite peine, & aura son droit de dénonciation. Et afin que personne n'en puisse ignorer, seront les presentes lûës & publiées à son de trompe & cri public, & affichées au devant de l'Hôtel de Ville, en la Place des Changes & autres lieux accoûtumez; & passé outre pour le tout, nonobstant oppositions, ou appellations quelconques, & sans préjudice d'icelles.

CHANGE. *Les temps qui se donnent par les Lettres de Change à ceux sur qui elles seront tirées sont quatre.*

Le premier est, quand une Lettre est tirée à tant de jours de vûë; c'est-à-dire, à quatre, huit, dix, ou quinze jours, le temps ne court que du lendemain du jour de la presentation de la Lettre, & qu'elle a été acceptée: de sorte qu'une Lettre de Change tirée à dix jours de vûë qui seroit acceptée le dernier Avril, n'est exigible que le onziéme May. La raison en est, que le jour de l'acceptation qui est le dernier Avril, n'est point compté, & l'on ne commence à compter que du premier jour de May. Le dixiéme May qu'en la Lettre n'est point encore compté: la raison de cela est, que le dixiéme ne définit qu'à minuit, & par consequent l'on ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur que le onziéme jour de May, qui commence à compter par le premier May, & continuer jusqu'au dixiéme à minuit inclusivement, il ne se trouvera que dix jours francs, qui est le temps que l'Accepteur a pour payer la Lettre.

Le deuxiéme temps que l'on apelle *à jour nommé*, c'est quand le Tireur, par exemple, dit, *Au premier jour de May, il vous plaira payer par cette Lettre de Change*, & le reste; laquelle n'est exigible aussi que le deuxiéme, parce que comme il a été dit ci-dessus, le jour de l'échéance n'est point compté; c'est-à-dire, que le Porteur de la Lettre ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, pour les raisons ci-devant dites.

L'on n'est point obligé, si l'on ne veut, de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*, attendu que le temps court toûjours, jusqu'au jour de l'échéance: à la difference de celles qui sont payables à tant de jours de vûë, dont le temps ne court point que quand elles sont acceptées: neanmoins, il est trés-avantageux de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*, parce qu'au moyen de l'acceptation, l'on a deux debiteurs pour un; sçavoir, l'Accepteur, & le Tireur, faute de payement de la Lettre.

Le troisiéme temps, est celui que l'on apelle *usance*, c'est-à-dire, un mois; *double usance*, deux mois. Les Lettres que l'on tire à *usance*, & *double usance*, sont sur l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne, l'Espagne & le Portugal; mais il faut observer que l'*usance* de ces deux derniers Royaumes est de deux mois, & deux usances de quatre mois. Les Négocians de ces Royaumes & Etats quand ils fournissent leurs Lettres pour France, ils tirent de même maniere.

L'on n'est pas obligé de faire accepter les Lettres tirées à *usance* ou *double usance*, parce que le temps commence à courir du jour & date de la Lettre, & finit au jour & datte qui accomplit le mois; c'est ce que l'on apelle *usance*, qui est une coûtume établie parmi les Négocians de ces Nations; mais il est avantageux aussi de les faire accepter pour la raison ci-devant alleguée.

Il y a une question à sçavoir, qui est si le Porteur d'une Lettre de Change peut obliger celui sur qui elle est tirée de l'accepter, encore qu'elle soit à *jour nommé*, à *usance*, ou à *double usance*, il est certain qu'il ne peut pas refuser de l'accepter, sinon on la peut faire protester; cela s'apelle *Protest faute d'accepter*, & à l'échéance le Protest se fait faute de payement.

La quatriéme sorte de temps, est quand les Négocians, & Banquiers tirent leurs Lettres payables à Lyon, dans les Foires que l'on apelle *Payemens*, qui se tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois; sçavoir, aux Rois, à Pâques, Aoust, & la Toussaints. Lors que la bonne foi regnoit parmi les Négocians, les Lettres payables en payement à Lyon ne s'acceptoient jamais par écrit; celui sur qui elles étoient tirées, disoit seulement verbalement, *Vû*; sans accepter pour répondre au temps, & le Porteur en faisoit mention sur son Bilan. Les Lyonnois ont été long-temps dans cet usage, sans qu'il en arrivât aucun accident, ni aucun déni, lors que l'on viroit Partie, quand il y avoit rencontre, sinon elle étoit ponctuellement payée à la fin du payement; mais la bonne foi s'étant relâchée par la corruption des siécles, quelques Banquiers ont dénié que les Lettres leur eussent été presentées, les Négocians pour plus grande précaution les font presentement viser & accepter par écrit, & mettre ce mot, *accepté*.

Il y a encore des Lettres de Change qui se tirent pour payer *à vûë*; c'est-à-dire, que dés le moment qu'elles sont presentées à celui sur qui elles sont tirées, il doit payer, sinon elles doivent être protestées faute de payement, & l'on peut à l'instant même prendre de l'argent à rechange, parce que ces sortes de Lettres sont pour des affaires pressantes qui ne se peuvent remettre sans faire un tort notable aux Porteurs des Lettres; c'est pourquoi ceux qui fournissent leurs Lettres *à vûë* doivent bien prendre garde que leurs Correspondans aïent provision en

main, pour les païer sur le champ & sans aucune remise. Il faut remarquer que pour les Lettres tirées *à vûë*, il n'y a point de dix jours de faveur pour faire les Protests, comme il se pratique aux autres sortes de Lettres ci-devant alleguées. La raison en est, que lesdites Lettres sont tirées à tant de vûë; ou à jour nommé: ainsi l'on peut prendre pied à compter les dix jours de faveur du lendemain de l'échéance, comme il sera dit en son lieu; & aux Lettres tirées *à vûë*, l'on ne peut prendre aucun pied pour compter les dix jours de faveur; c'est pourquoi il faut faire necessairement protester faute de payement.

Quand un Négociant qui met son ordre sur une Lettre pour l'envoyer recevoir, met sa signature, ne laisse du blanc pour y mettre le reçû, il n'aura qu'à mettre ces mots à côté, pour servir d'endossement: Ainsi ceux entre les mains de qui elle sera, ne pourront pas changer la disposition de la signature en un ordre, pour païer à un autre le contenu de la Lettre, puisque cette signature ne pourra operer autre chose qu'une quittance. Outre cette précaution, il en faut encore prendre une autre, quand une Lettre se trouve perduë: qui est d'abord que l'on en a de connoissance, d'aller avertir celui qui en est le debiteur, afin qu'il ne soit point surpris, si elle lui étoit presentée par celui qui l'auroit trouvée pour la recevoir, en remplissant le blanc d'un reçû.

Les Commis & Facteurs sont ici avertis de bien prendre garde quand leurs Maîtres leur donneront des Lettres à recevoir, de ne les point rendre qu'ils n'ayent rempli le blanc par le reçû.

CHANGE. Il y a quatre sortes ou especes de Lettres de Change: La premiere, portant *valeur reçûë* purement & simplement, qui comprend en soi toutes sortes de valeurs: La seconde, portant *valeur reçûë en Marchandise*: La troisiéme, portant *valeur de moi-même*: Et la quatriéme, *valeur entenduë*. Les trois premieres sortes de Lettres sont uniformes à l'égard de la valeur; c'est-à-dire, que l'on conçoive une Lettre de Change d'une de ces trois manieres: elle opere toûjours *valeur reçûë*, sans que l'on puisse contester en Justice, ainsi qu'il sera dit ci-aprés.

L'on a toûjours observé le tems que les Lettres de Change ont dû être payées, qui est en quatre manieres. La premiere quand les Lettres portent de païer à tant de jours de vûë. La seconde de païer à jour nommé, c'est-à-dire, par exemple, du dixiéme May, ou autre jour. La troisiéme, à usance, ou double usance, l'usance étant d'un mois. La quatriéme, à Lettre vûë, c'est-à-dire, qu'elles doivent être païées par ceux sur qui elles sont tirées, dans le moment qu'elles leur sont presentées. Les Lettres ont toûjours contenu le nom de celui qui en a donné la valeur; mais la valeur n'étoit jamais exprimée, & l'on mettoit seulement *valeur reçûë*, purement & simplement, sans dire si c'étoit en deniers comptans, Marchandises, Billets, ou autres valeurs qui proviennent de plusieurs rencontres d'affaires; si on manque de specifier ces choses, cela peut être cause de grandes pertes & de la perte d'un Marchand; car si on marque cette valeur reçûë simplement, cela produit plusieurs inconveniens au desavantage du Public, qui cause la ruine du Commerce, & particulierement lors qu'il arrive des faillites; cette valeur reçûë simplement, mise dans une Lettre de Change, produit plusieurs pertes, la valeur étant inconnuë; car trés-souvent un Banquier, ou un Négociant, fournira pour Lyon à un autre une Lettre de Change, par exemple, de 3000. livres, portant valeur reçûë purement & simplement, pour laquelle il n'aura reçû qu'un simple billet, qui portera aussi valeur reçûë purement & simplement, sans specifier que cette valeur est en Lettre de Change; si ce Négociant en faveur duquel est tirée la Lettre, vient à faire faillite avant l'échéance, il peut passer son ordre au profit d'un de ses amis, portant aussi valeur reçûë pour la faire recevoir à l'échéance sous son nom, & faire entrer dans son Contrat d'accommodement celui qui lui aura fourni la Lettre, où il y aura quelquefois à perdre les trois quarts, sans qu'il puisse y aporter aucun reméde, parce que la Lettre portant de païer à ce Négociant, ou à son ordre, celui sur qui la Lettre est tirée, ni lui-même, si elle revenoit à protest, ne pourroit pas se dispenser de païer les 3000. livres mentionnées dans la Lettre. La raison en est, que l'ordre au dos d'une Lettre de Change portant valeur reçûë, saisit la Lettre, & en rend proprietaire celui au profit duquel il est passé, au moïen de la valeur qu'il en a donné au Donneur d'ordre; de telle sorte que celui qui a fourni la Lettre peut-être cinq ou six jours avant la faillite est obligé de faire païer par l'Acceptant son Correspondant, ou de païer lui-même les 3000. livres en cas que la Lettre soit protestée, & d'entrer dans un Contrat où il perd quelquefois les trois quarts sans y pouvoir aporter aucun reméde; il arrive encore qu'un Négociant se voïant pressé par ses Creanciers, ne pouvant plus resister, se déclare à ses parens pour le soulager, qui souvent sont ses Creanciers, qui voïant ses affaires en mauvais état, bien loin de l'assister, se font sortir d'affaires, & pour cela, s'il se trouve des Lettres de Change parmi les effets de ce malheureux Négociant, ils se font passer des ordres à leur profit pour ce qui leur est dû; au lieu que dans la bonne foi ces Lettres devroient être renduës à ceux qui les ont fournies, & qui n'ont reçû autre valeur qu'un simple billet; c'est une chose triviale que tout le monde sçait, que ces friponneries se font presque toûjours, lors qu'il arrive des faillites.

L'étimologie du mot de *Lettre de Change* se comprend facilement; car il ne signifie autre chose que changer de l'argent qu'un Négociant a dans une Ville, & le donner à recevoir à un autre qui en a à faire, & qu'il n'y a point pareille somme qu'il lui donne en échange dans la Ville de sa residence, d'où la Lettre est tirée, cét échange leur est également avantageux, parce que celui qui aura de l'argent en espece par des Messagers & des Roulliers, & celui qui en auroit besoin dans la même Ville pour faire ses affaires, seroit aussi obligé de l'y faire voiturer du lieu de sa residence.

Ce mot de *Change* vient encore de ce que le profit ou interêt que l'on reçoit, & que l'on donne en tirant ou remettant des Lettres de Change pour un lieu, n'est jamais égal: tantôt il est haut, tantôt il est bas, quelquefois il y a à per-

dre, quelquefois à gagner, & quelquefois il est au pair: c'est-à-dire qu'il n'y a rien à perdre ni à gagner entre les Cambistes: ainsi c'est un changement perpetuel, qui se rencontre dans le commerce des Lettres de Change. Il faut remarquer que la differente Loi des especes d'un païs à un autre, est ce qui fait la difference du Change, & qu'il est plus haut, ou plus bas: par exemple, un Marchand veut remettre en Amsterdam un écu monnoïe de France valant 3. liv. il n'y recevra que 96. deniers de gros, qui valent quarante-huit sols, suposé que le Change soit à ce prix; parce qu'il vaut toûjours, comme il a été dit ci-dessus: & qu'il faut six vingt gros pour faire un écu, qui sont trois livres de France; ainsi il perdra douze sols pour écu, qui est vingt pour cent pour le change. La raison en est que les especes sont plus basses en Hollande qu'en France: il en va de même pour les traites & remises qui se font dans les autres Païs étrangers, où l'argent est plus bas qu'en France. En effet, si toutes les especes de monnoïes étoient à même Loi dans tous les Etats de l'Europe, qu'elles sont en France, les Changes seroient au pair; c'est-à-dire, que l'on donneroit un Loüis d'or en une Ville de France pour en recevoir un autre de pareille valeur dans les places étrangeres; ainsi il n'y auroit profit ni perte de part & d'autre, & tout le profit ou toute la perte du Change se reduiroit dans l'abondance ou rareté de l'argent qui se rencontreroit dans les lieux où se feroient les Traites & Remises. Par exemple, en France où toutes les especes sont à une même Loi, si la Place de Paris n'avoit besoin que d'un million pour païer ce qu'elle doit à Lyon en païement d'Aoust, & que la Place de Lyon n'eût aussi besoin à Paris que d'un million, l'argent seroit au pair, au moïen de cette égalité de besoins; au contraire, si Paris avoit besoin de quinze cens mille livres pour païer à Lyon dans lesdits païemens, & que Lyon n'eût besoin à Paris que d'un million, les Lettres seroient rares, & l'argent que l'on donneroit à Paris pour avoir des Lettres sur Lyon perdroit, & les Lettres gagneroient: & si l'abondance d'argent étoit à Paris, & la rareté à Lyon, les Lettres perdroient, & l'argent gagneroit.

L'utilité que les Négocians ont trouvée dans le Commerce des Lettres de Change a donné lieu aux Billets de Change fournis ou à fournir, payables à ordre, ou au Porteur pour la facilité des païemens, & n'être pas obligez de tenir toûjours leur argent en Caisse oisif sans leur faire aucun profit, & autres billets contens pour argent prêté, ou marchandise venduë, payables à ordre, ou au Porteur, qui sont differenciez des Billets de Change qui ont des Privileges differens des simples Billets valeur en argent, ou en marchandise.

CHANOINES. Ils doivent examiner avec soin s'ils ont manquez à leurs devoirs; car ils ne prospereront jamais sans les remplir.

I. S'ils sont entrez dans leurs Dignitez, Chanoinies, ou autres Bénéfices, par Simonie, ou Confidence, ayant donné de l'argent, rendu service, ou assisté de leur faveur des personnes pour les avoir, y aïant Simonie en toutes ces manieres, nullité du titre, & obligation de restituer les fruits reçûs. *Extrav. de sim. c. detestabile.*

II. S'ils ont gardé la residence. *Trid. ss. 21. c. 3.*

III. S'ils se sont absentez du Chœur sans nécessité & se sont dispensez de la plûpart des Heures Canoniales, ou s'ils se sont contentez de s'y montrer au commencement ou à la fin, sous le pretexte, qui est un abus, qu'ils gagnoient toutes les distributions chaque jour, assistant à quelqu'une des grandes Heures, ou en y assistant en partie. *Conc. Bas. c. 16.*

IV. S'ils ont assisté au Chœur avec la gravité, le silence & la modestie necessaire; & si au lieu de chanter avec le Chœur, ils ont dit leur Office en particulier. *Conc. Basil. sess. 21.*

V. S'ils ont chanté posement & distinctement, prononçans toutes les syllabes sans se presser, faisant les meditations, & ne commençant pas un verset, que l'autre Chœur n'ait entierement achevé le sien. *Conc. Bas. Ibid.*

VI. S'ils ont toûjours assisté à l'Office divin avec leurs habits de Chanoines selon la saison. *Conc. Bas. Ibid.*

VII. S'ils ont eux-mêmes fait l'Office, ou se sont contentez de le faire faire par des gens substituez. *Trid. Suprà.*

VIII. S'ils ont été au Chœur avec intention seulement de gagner les distributions, & non pas de chanter les loüanges de Dieu, & s'acquitter de leur devoir. *Basil. hom. in Psal. 28. Conc. Med. V.*

IX. Si lors qu'ils ont été pourvûs de leurs Bénéfices ils avoient l'âge, la science & l'Ordre que les Bénéfices requierent. *Trid. ss. 22. c. 2.*

X. S'ils ont toûjours porté l'habit Clerical, la Tonsure, & les cheveux comme les Canons l'ordonnent, chacun selon son Ordre. *Conc. Lat. IV. c. 16.*

XI. Si aïant la presence pour solliciter ou avoir soin de quelque affaire du Chapitre; ils s'y sont employez avec diligence & affection; ou si au contraire, ils l'ont fait traîner en longueur pour en joüir plus long-temps, étant en ces cas obligez à la restitution des fruits que le Chapitre a perdu, & des dommages qu'il a souffert par leur négligence. *S. Th. 22. q. 62. a. 1.*

XII. S'ils ont donné ou fait donner la presence sans juste cause, ou s'ils ont reçûs nonobstant qu'il eussent été piquez par celui qui en avoit la Charge.

XIII. S'ils ont souffert le relâchement & favorisé leurs Confreres, ou leurs amis au préjudice des Reglemens Capitulaires. *Conc. Med. III. & IV.*

XIV. S'ils ont tenu Chapitre aux jours ordonnez par les Statuts, ou s'ils l'ont tenu les jours de fêtes, ou durant l'Office divin sans une nécessité pressante. *Conc. Bas. cit.*

XV. S'ils ont eu soin de reprendre & de corriger dans le Chapitre tout ce qui est contre l'ordre & la discipline, d'y pacifier les differens qui sont survenus entre les Chanoines, & s'ils s'y sont conduits avec la modestie & la gravité convenable à des Chrêtiens & à des Prêtres. *Conc. Med. III.*

XVI. S'ils ont fait l'emploi des revenus de leurs Bénéfices de la maniere qu'ils y sont obligez, c'est-à-dire, si aprés leur subsistance honnête ils ont donné le reste aux pauvres. *S. Aug. Ep. 50. ad Bonif.*

XVII. S'ils ont toûjours été exemplaires & irreprochables en leur vie, & en leurs mœurs.

XVIII. S'ils ont chassé avec chiens ou oiseaux; s'ils ont frequenté les Danses, les Comedies & les Cabarets, & s'ils se sont adonnez aux jeux de hazard & aux autres divertissemens deffendus aux Ecclesiastiques. *Trid. suprà.*

XIX. S'ils ont donné sujet de scandale par de trop grandes frequentations avec les femmes ou filles, & surtout avec les mondaines, & celles qui étoient de mauvaise vie. *dist.* 1. *cap.* 20.

CHAPONS. Si l'on souhaite manger un Chapon rôti, il faut auparavant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder; aprés cela on le fait cuire, & on le sert avec du verjus assaisonné de sel & de poivre, ou bien accompagné d'un jus d'orange.

Chapon à la daube. Ayez un Chapon, lardez-le, assaisonnez-le de sel, de poivre, de cloux de girofle, de muscade, de laurier, & de ciboules; cela fait, envelopez-le dans une serviette, faites-le cuire dans un pot avec du boüillon & du vin: & si-tôt qu'il est cuit, tirez-le, & l'ayant laissé refroidir dans son boüillon, servez-le aprés.

CHARBON. *Pour la cure des Charbons.* Dés le commencement que le charbon paroît, il le faut cauteriser avec un fer chaud, ou bien avec des pierres caustiques comme au Bubon; mais autour d'icelui, il faut mettre du deffensif fait avec du vinaigre rosat, eau rose & du bol, & le renouveller soir & matin; & quand l'escare sera faite, & qu'on aura tué ledit Charbon, il faudra faire tomber ladite escare avec de la graisse de pourceau, ou du beurre, autrement avec un jaune d'œuf & de graisse de pourceau.

L'ulcére sera mondifié avec l'onguent *Apium*, ou *Basilicum.* Ceux qui ne pourront avoir desdits onguents, pourront faire le suivant.

Prenez d'huile d'olives, avec autant de vin, la quantité qu'il vous plaira, que vous ferez boüillir jusques à ce que tout le vin soit exhalé, ce que vous pourrez connoître lors qu'il ne menera plus de bruit, & y mettrez de cire neuve ce qu'il faudra pour faire ledit onguent.

Autre Onguent. Prenez de feüilles de choux, telle quantité qu'il vous plaira, pilez-les & en tirez le jus, que vous ferez boüillir avec autant d'huile d'olives, & le ferez évaporer, aprés vous y ajoûterez un peu de Terebentine, & un jaune d'œuf, & en userez comme dessus.

CHARDON BENIT. *Vertus du Chardon benit.* Il n'a pas moindre vertu contre la peste & toute sorte de poison que *l'Angelique*, soit pris par dedans, ou apliqué par dehors, c'est la vertu même par laquelle il chasse les Taupes & autres bêtes nuisibles aux jardins, du lieu & terre où il est planté. Ceux qui ont la fiévre quarte ou autres fiévres, desquelles l'accez commence par froid, ils sont gueris en prenant au matin trois onces de l'eau de *Chardon benit*, ou de sa décoction, ou le poids d'un écu de sa semence pulverisée. Le même reméde est bon pour les pleuresies & les petits enfans épileptiques, si on la cuit dans du vin. Sa décoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & de la colique, pour faire mourir les vers, & pour faire suer. Le Chardon beni, tant sec que verd, pris par dedans, & appliqué par dehors guerit les ulcéres malins.

CHARDON A CENT TESTES. Le vin où auront boüilli les racines de *Chardon à cent têtes*, provoque l'urine retenuë, pousse hors la gravelle, profite aux épileptiques, aux hydropiques, aux icteriques. La décoction de sa racine est singuliere pour empêcher le mal de tête, l'eau distilée des tendrons de ses feüilles bûë tous les jours, & même le plus souvent que l'on pourra.

CHARDON DE NOSTRE-DAME. Sa graine & sa racine ont presque semblables vertus à desopiler, à provoquer l'urine, que la *Chaussetrape.* Les Italiens usent de ses racines en salade à la façon des Artichaux; l'on en fait une tisanne avec la racine de ce *Chardon* mise en poudre, la graine de fenoüil, & peu de poivre long pour faire user aux nourrices qui n'ont point de lait. L'eau distilée de ses feüilles, est fort bonne pour les douleurs de côté bûë avec demi dragme de sa graine.

CHARME. *Arbre.* Si le Hêtre est propre pour faire des palissades, le Charme est encore plus recherché pour y étre emploïé; cet Arbre est un fort bon plan, & fort facile à transporter; il n'est point rare, puisque les Forêts nous en fournissent à foison, & n'est point difficile à venir, n'étant redevable de son accroissement qu'à la nature seule.

Ce seroit perdre son tems que de vouloir en élever à pepinieres; car il se passe fort aisément des labeurs dont les autres plants ont absolument besoin.

CHARPENTIERS. *Des Obligations des Maîtres Charpentiers, Charrons & Menusiers.* S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum; in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde,

I. S'ils ont fait leurs Ouvrages avec l'assemblage solide & nécessaire; & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les Proprietaires à de nouvelles dépenses, étant obligez d'en reparer tout le tort, & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité, & la grosseur au bois qui étoit nécessaire à leurs ouvrages, étant obligez de réparer les dommages qui y sont arrivez par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toise en conscience, soit pour eux, ou pour d'autres: il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné ou fait gagner injustement.

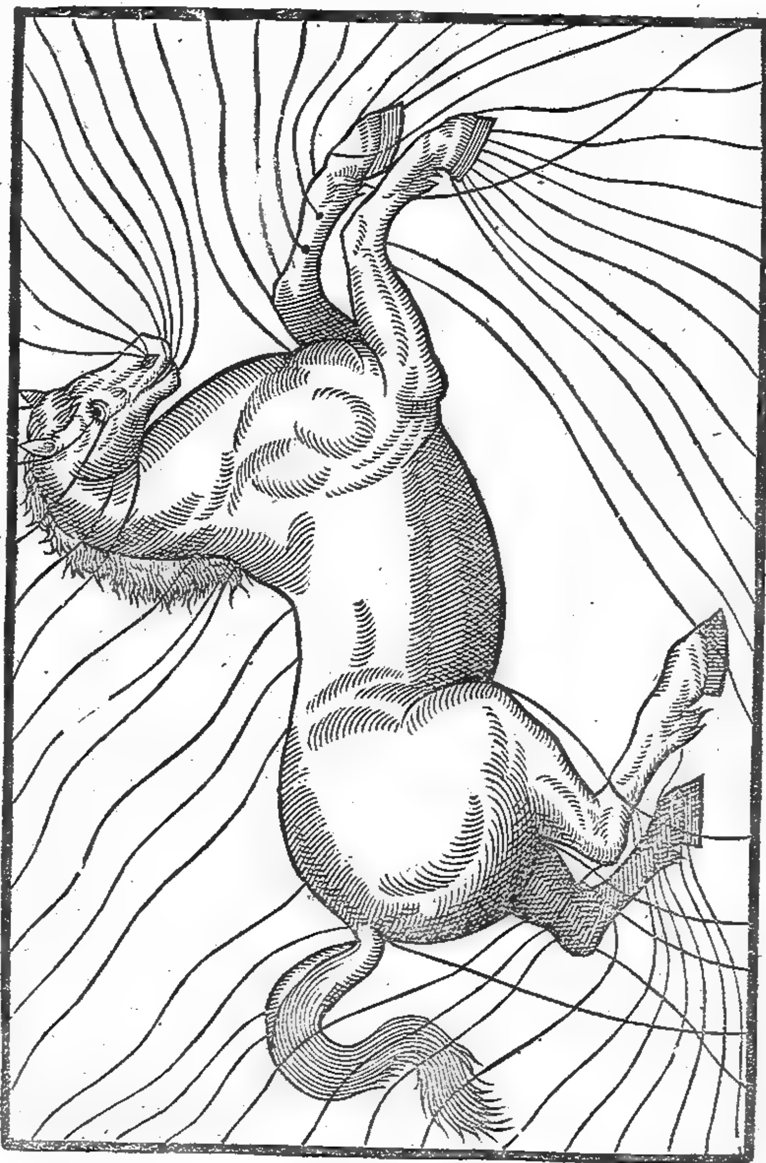
IV. Si les Menusiers ont fourni le bois de la qualité & épaisseur portée par leurs marchez: & s'ils ont assemblé solidement leurs Ouvrages, selon l'ordre du Métier; ils doivent reparer les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les Compagnons se sont acquitez, comme ils devoient de leur travail: s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient emploïé, & n'ont point volé le bois de leur Maître, ou d'autres pour qui ils travailloient, il faut en tous ces cas réparer le tort qu'on a fait.

CHARTIER. *Veritables qualitez d'un Valet Chartier.* Le Maître du Chartier observera d'abord secrettement, s'il traite ses chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il souhaite, &

FIGURE DU CHEVAL

Où ſont repreſentées toutes les maladies deſquelles il eſt tourmenté, enſemble les veines dont il faut tirer du ſang pour le ſoulager, & guerir promptement.



& s'il n'use point envers eux d'impatience en les frapant rudement, ce qu'il ne faut pas souffrir; car un bon valet ne doit accoûtumer ses chevaux à faire tout ce qu'il demande d'eux, que par sa voix, ou que par le bruit de son foüet qu'il leur fera ressentir de tems en tems; mais non point avec trop de violence.

Un valet Charretier qui sçait ce que c'est que son métier ne surcharge jamais ses Chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus qu'ils n'en peuvent faire, autrement il court grand risque de les mettre bien-tôt à bas.

Tel valet doit être fort soigneux d'étriller tous les matins ses Chevaux, & quelquefois à midy dans le tems d'Eté, & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît si un tel domestique a de la propreté dans le maniement de ses Chevaux, lors qu'il leur donne à manger; c'est-à-dire, lors que le foin qu'il leur jette dans le ratelier est bien examiné, ou s'il a bien soin d'épousser leur avoine avant que de la mettre dans leur mangeoire.

Lors qu'un valet ne laisse point manquer de litiere à ses Chevaux, & qu'il n'est point paresseux de tenir leur écurie nette, quand il est nécessaire de le faire, on en peut présumer quelque chose de bon; & sur tout quand il est encore vigilant à prévenir par ses soins, & son sçavoir faire, les inconveniens qui leur peuvent arriver.

C'est le propre d'un véritable Charretier, de ne rien laisser traîner de ce qui regarde son ministére, d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous les harnois qu'il doit souvent visiter, pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin ou de les porter chez l'Ouvrier qui leur convient pour les racommoder, ou de les refaire lui-même si cet œuvre ne passe point son sçavoir.

Quand un Pere de famille sera assez heureux d'avoir rencontré un pareil domestique, je lui conseille de le garder: mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoître tel, qu'il n'y ait appliqué des soins tout-à-fait extraordinaires, ne se contentant pas seulement de s'instruire de ce Valet de l'état de ses Chevaux; mais lui-même de les aller visiter & d'observer souvent, ou s'il ne leur manque rien pour leur nourriture, ou s'ils sont pansez comme il faut, ou enfin s'ils ne sont point atteints de quelque maladie, afin d'y aporter au plûtôt du reméde. Oüi, tout homme qui prétend conduire un labourage doit se connoître dans toutes les choses qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut absolument qu'il s'en instruise dans la suite, s'il ne veut que des domestiques lui en fassent accroire à tout moment.

De la connoissance d'un Animal propre au labourage. Lors qu'il est question d'acheter des Chevaux pour mener au labourage, il est besoin de connoître ceux qui sont pour l'ordinaire les plus propres: tel est bon pour monter, qui ne vaut rien pour labourer; c'est pourquoi un Cheval qui convient au labourage doit donner les marques suivantes.

Par la forme de ses parties. De la Tête. D'abord on remarquera qu'il faut que ce Cheval ait la Tête grosse d'ossemens, & déchargée de chair, afin qu'il ne soit point sujet au mal des yeux: Que les oreilles soient petites, étroites, droites & hardies; ce qu'on reconnoît, lorsque le faisant marcher, ou galoper, il en tient les pointes avancées sans aucun mouvement de haut en bas; que les nazeaux soient bien fendus & bien ouverts pour aider au Cheval à respirer.

Du Front. Le Cheval qui a le front enfoncé environ depuis les yeux en bas, ou porte la muserolle de la bride, sont ordinairement bons pour le travail, à la difference de ceux qu'on achete pour monter, qui le doivent avoir égal, & médiocrement large; ce front sera toûjours marqué d'une étoile, lors que les Chevaux ne sont ni gris ni blancs; autrement la plûpart des fins Connoisseurs tiennent que c'est un défaut.

Des Yeux. On observera que les yeux d'un Cheval soient clairs, vifs, & pleins de feu, mediocrement gros & à fleur de tête, ayant la prunelle grande, les salieres élevées, & non jamais enfoncées, ce qui donne à connoître qu'un Cheval est vieux, ou engendré d'un vieil Estalon: & s'il regarde éfrontement, c'est encore un bon signe.

On ne se rebutera pas quelquefois pour en voir qui ayent les yeux enfoncés, ou les sourcils élevez; c'est la marque, à dire vrai, de quelque malignité d'un Cheval; mais ces sortes de Chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la Bouche. Lors qu'on examinera sa bouche, elle sera médiocrement fenduë, étant une qualité trés-essentielle à la bouche d'un Cheval, le palais en sera décharné, & les lévres menuës; cette bouche sera fraîche & pleine d'écume, remarquant par là le bon temperament d'un Cheval, moins sujet à s'échaufer qu'un autre; ce n'est pas que la bouche soit la chose à laquelle il faille plus regarder pour un Cheval de charrette, qui pour l'avoir méchâte n'en tire souvẽt que mieux.

De l'Encolure. Nous ne chercherons point ici de ces encolures fines, & qui sont essentielles à un Cheval pour être beau; mais nous dirons, qu'un Cheval de Harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnuë, & qu'il rend même plus de profit que lors que sortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en haut, ou panche même quelquefois.

De la Poitrine. Ce Cheval aura la poitrine large & ouverte, sans craindre que cela le rende pesant, n'étant toûjours qu'une bonne marque pour un Cheval destiné au tirage.

Des Epaules. Les épaules seront grosses, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne le blesse pas si-tôt; s'il est plus pesant il en est aussi meilleur Cheval de Charrette; car plus il est attaché à terre, plus on l'estime pour cet usage.

Des Reins. Il est nécessaire qu'un Cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, qui est lors qu'il les a un peu élevez au deux côtez de l'épine du dos; qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du Ventre. Pour le ventre, on ne craindra point de le prendre grand, pourveu qu'il ne fasse pas le ventre de Vache; ce qui rend un Cheval, tel qu'il soit, fort difforme.

Du Flanc. Il aura les flancs pleins & moins larges qu'il sera possible, pour n'être point sujet à s'éflanquer dans le travail.

De la Croupe. On estime un Cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'est ni avalée ni coupée: autrement c'est une difformité que les bon

Connoisseurs n'y souffrent qu'à peine : & jenent par *avalée & coupée*, que cette croupe ne cesse point d'être ronde jusqu'au haut de la queue, & qu'on voye un canal au long d'icelle qui la sépare en deux, où touche la croupiere.

De la Queue. On prendra garde que la queue soit ferme, forte & sans mouvement ; que le tronçon en soit gros, qu'elle soit garnie de poil & placée ni trop haute ni trop basse, l'un & l'autre contribuant beaucoup à la difformité de la croupe.

Des Jambes. Les jambes sont les parties du corps du cheval les plus à considerer, comme étant celles qui doivent suporter le fardeau de tout le corps, auquel elles seront conformes ; les jambes de devant du Cheval seront plûtôt choisies plates & larges, que rondes ; la rondeur d'une jambe étant un défaut à un Cheval contre la beauté & bonté, sujette à être bien-tôt ruinée par le moindre travail qu'il fasse.

Pour ce qui regarde ses jambes de derriere, on aura soin d'observer que les cuisses soient longues & charnues, & que tout le muscle qui est au dehors de la cuisse soit charnu, gros & bien épais ; autrement c'est un défaut qu'elles tombent à plomb lors que le Cheval est arrêté, sinon marque de foiblesse dans les reins, ou dans les jarrets ; ce n'est pas qu'il faille tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas si sujettes à faillir que celles de devant, qui bien souvent sont mauvaises, lors que celles de derriere sont bonnes.

Les Chevaux montez sur des jambes trop hautes, & plus grandes que n'est leur taille, sont defectueux, & c'est à quoi il faut bien prendre garde.

Enfin pour reconnoître les bontez & les défauts des jambes des Chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renvoie au *Parfait Maréchal du Sieur de Solersel*, aprés lequel on ne pourroit entreprendre que fort temerairement à toucher cette matiere. Avant de finir neanmoins cet article, je dirai que lors qu'on achete un cheval, il faut toûjours observer qu'il se plante bien sur ses mébres lors qu'il est arrêté en une place, étant aussi beaucoup plus assuré dans ses mouvemens que lors qu'il se plante mal.

De l'âge & de la maniere de s'y connoître. On se trompe fort souvent en Chevaux, si l'on n'en sçait connoître l'âge, & pour arriver par ordre à cette connoissance, voici ce qu'il faut observer.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents qu'on connoit l'âge des chevaux ; on sçaura qu'il leur en vient peu de tems aprés qu'ils sont nez, qui sont de petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres ; on les apelle *dents de lait.*

Les Chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trente mois qu'il leur en reste six dessus & six dessous, toutes faciles à discerner des dents machelieres qui les accompagnent. A trente mois, ou peu de temps aprés, il en tombe deux de dessus & deux de dessous, à la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme *les Pinces* : si bien que lors qu'on voit ces *Pinces*, on peut juger que le Cheval a plus de trente mois, ne déchaussant quelquefois ces dents qu'à trois ans. Et pour distinguer ces *Pinces* d'avec les *dents de lait* qui restent, il s'agit de sçavoir que les *Pinces* naissent toûjours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges & plus fortes que les *dents de lait.*

A trois ans & demi, des huit *dents de lait* qui restoient il en tombe encore quatre, deux dessus & deux dessous, à côté de ces *Pinces*, & qui ne sont gueres moins grosses ; & ce sont ces dents là qu'on apelle *dents mitoyennes* ; reste donc encore quatre *dents de lait*, que le Cheval jette dehors à quatre ans ou quatre ans & demi, qui est l'âge qu'il a, quand ces dents sont tombées.

Aprés cela il y a deux dents qu'on apelle *les dents des coins*, qui poussent à la machoire d'enhaut, plûtôt qu'à celle d'enbas ; c'est ce qu'on doit remarquer, & qu'à l'égard des *Crochets*, ceux de la gencive de dessous, viennent plûtôt qu'ils ne font à celle de dessus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les *coins*, & ne pas encore avoir jetté les *Crochets* d'enhaut, sans qu'il leur reste aucunes *dents de lait* : & sitôt qu'ils ont poussé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

Des connoissances qui regardent les coins. Si-tôt qu'un Cheval a poussé ses *Coins*, la dent ne fait seulement que border la gencive par dehors & le dedans est plein de chair jusqu'à cinq ans ; & d'abord que le Cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour lors elle est creuse, & montre par là que le Cheval a cinq ans & demi ; & lorsqu'il vient à six ans, on le connoît quand la dent *du coin* est aussi haute par le dedans que par le dehors, en demeurant toûjours creuse.

Et l'indice qui donne à connoître que le Cheval a six ans complets, c'est lors qu'il a *les coins* hors de la gencive, de la grosseur du travers du petit doigt, & que le creux de la dent qui étoit noir sera diminué.

A sept ans la dent sera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort usé ; & à huit le Cheval aura razé, c'est à dire, qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir. Cette dent sortant de la gencive plus longue que les deux précédentes.

De la connoissance des yeux. C'est peu d'avoir la connoissance de l'âge des Chevaux, si l'on n'a celle de la vûë ; & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas se contenter de regarder les yeux d'un Cheval, une, deux, trois, jusqu'à dix fois ; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche ; & la bonne methode de le faire, est d'observer que pour examiner la vûë d'un Cheval, il faut toûjours le tirer en un lieu qui soit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui considerer les yeux de travers & jamais vis à vis.

Qu'on se donne toûjours de garde de voir les yeux d'un Cheval au Soleil ; c'est le moïen d'y être bien-tôt trompé, & même on observera de toûjours mettre sa main sur l'œil pour en rabatre le grand jour, toutes les fois qu'on les voudra examiner.

Des signes des bons yeux. Ce qui nous donne des marques d'un bon œil, c'est lors que la vitre en est trés-claire & transparente ; au lieu que lors qu'on y découvre quelque tache, quelque obscurité, ou quelque blancheur, on n'en peut que trés-mal juger, ainsi que de certains cercles qui l'environnent.

Il paroit quelquefois dans l'œil une certaine

rougeur; ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un Cheval qui est trop échaufé, ou qui est lunatique: ainsi que la couleur feüille morte le denote par le bas, & celle qui est trouble par le haut.

A travers de cette vitre se reconnoît la prunelle, sur laquelle on peut découvrir s'il y a, ou non, une petite tache blanche, qu'on apelle dragon: inconvenient fort dangereux à rendre le Cheval borgne, si l'on n'y remédie avant qu'il soit formé.

Un Cheval n'a point bonne vûë lors que toute la prunelle paroît d'un blanc verdâtre transparent, ainsi que lors qu'il a un œil qui est trouble & fort brun plus petit que l'autre; celui-là infailliblement étant perdu sans ressource, tandis que celui-ci est en danger bientôt de devenir comme son compagnon.

De la couleur des differens poils dependent encore la bonne ou la mauvaise vûë.

Parmi les Chevaux qui sont sujets à perdre la vûë plûtôt que les autres, sont les *gris sales*, les *gris étourneau*; ceux de *fleurs de pescher*, & les *toubans*: & on se méfiera en achetant des chevaux de ceux qui auront un œil pleurant; à moins que les Marchands ne les garantissent de la vûë.

On ne rejettera point les vûës troubles, causées par la *gourme* qui survient aux Chevaux, & par la douleur que leur causent leurs dents, lors qu'ils commencent à les pousser: car à mesure que ces maladies se passeront, les yeux de ces Chevaux s'éclairciront.

On voit quelquefois de petits yeux enfoncez, ou noirs: on ne doit point s'y fier, s'ils ne sont extrémément transparens; car ils courent plus de risque que les autres de se perdre.

De la ganache. La *ganache* est cette partie de la mâchoire qui touche le gosier, & qui est dans le mouvement lors que le Cheval remuë les dents pour manger: si bien qu'aprés avoir consideré l'âge & la vûë, il faudra manier cette partie, pour sentir si elle est assez ouverte, & vuidée depuis le haut de la *ganache* jusqu'au menton; car s'il y a quelque glande qui ne soit point arrêtée; c'est signe que le Cheval n'a pas encore jetté sa *gourme*, ou qu'il l'a jettée imparfaitement, s'il est déja vieux. Dans le premier cas on ne doit point se rebuter de cette glande; car il faut toûjours qu'un poulain jette sa *gourme* tôt ou tard. Pour le second il y a à y regarder de plus prés; mais si cette glande est adhérente, qu'on ne songe jamais à acheter un Cheval qui en sera attaqué; car c'est toûjours un signe de morve.

DES NOMS DES DIVERS POILS, AVEC L'INSTRUCTION QU'ON EN PEUT TIRER, PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A

Alzan bay, tirant sur le roux. Est comme le rousseau aux hommes, tous bons chevaux sous ce poil, lors qu'ils ont sur tout la queuë, le crin, & les jambes noires; mais fort sujets à être bilieux, & ont par consequent beaucoup de feu.

Alzan, poil de Vache, avec les crins de la même couleur, ou blancs, moins bilieux que l'*Azan bay*, ayant des marques blanches qui lui naissent par le flegme dont il est rempli; ce qui tempere de beaucoup l'ardeur d'un Cheval, & le rend bon.

Alzan clair: Tel Cheval a les crins blancs, & n'est pas bon à cause du trop de flegme qu'il a, ce qui est cause qu'il est toûjours fort mou.

Alzan ordinaire, qui n'est ni brun, ni clair, est celui qu'on appelle *Alzan* tout court: les Chevaux de ce poil sont fort estimez.

Alzan brûlé est fort beau, & montre toûjours ses extremitez, & ses crins noirs; ce poil est fort estimé.

Alzan obscur. Les Chevaux de ce poil sont toûjours fort mélancoliques & fort disposez à concevoir tout ce qu'on leur veut aprendre.

Auber. Le Cheval *Auber* est celui qui est sous poil de *Fleur de pescher*; cette espece de poil plaît fort à la vûë.

B

Bay. Couleur de Châtaigne, est le plus ordinaire de tous les poils, & celui à qui la nature a le plus donné de qualitez pour être excellent.

Bay clair. N'est pas si bon à cause du flegme qui y domine.

Bay doré. Est meilleur que le précedent, à cause qu'il y a plus de bile; ce qui anime davantage le Cheval.

Bay brun. Qui est celui qui est presque noir; ce poil est la marque d'un Cheval bilieux, & montre s'il a du feu ordinairement au bout du nez & au flanc.

Blanc. Tous Chevaux sont paresseux sous ce poil.

E

Etourneau. Est un poil qui aproche du gris brun; ou du noir, à la reserve de certains poils blancs qui sont frequents, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, ressemblant en un mot, à un étourneau. Ces Chevaux sont assez bons.

G

Gris tisonné. Est un poil marqué de noir, çà & là, à grandes marques: les Chevaux de ce poil sont ordinairement fort agiles & dispos.

Gris pommelé, Est un poil trés-commun, & ne vaut pas le tisonné.

Gris argenté, Est un gris vif & beau; les Chevaux sous ce poil ne sont pas trop vifs, à cause du flegme & de la pituite dont ils sont dominez.

Gris tourdille, Est un gris pommelé.

Gris sale, Est un gris mêlé presque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun. Chevaux assez bons.

Gris rouge. Meilleur que tous les autres, à cause de la bile qui est mêlée avec le flegme.

I

Isabelle. Bons Chevaux.

L

Louvet. Ce nom donne assez à entendre quelle est sa couleur; c'est un poil de loup, clair à d'aucuns Chevaux, & brun à d'autres: ces derniers sont les meilleurs, ils aprochent des *Isabelles*.

N

Noir fort vif, Autrement dit, *noir more*; c'est le plus beau.

Noir mal teint. Non tant estimé pour la beauté, ni pour la bonté dont sont les Chevaux sous ce premier poil noir.

P

Pies noirs. Bons Chevaux.

Pies bayes. Meilleurs.

Pies d'Alzanes. Toutes ces trois differentes Pies ont du blanc jusqu'au dessus du jarret, &

tous excellens Chevaux ; y ayant à remarquer que celui qui a le moins de blanc est le plus recherché par ceux qui se connoissent en Chevaux.

Porcelaine. Ce sont des Chevaux qu'on apelle ainsi, à cause qu'ils ont le corps blanc, mêlé de taches bizarres. Les Chevaux de ce poil sont rares.

R

Rouban vinuex. Cette couleur s'entend assez pour la croire être de couleur de vin.

Rouhan cavesse de More. Est un Cheval qui a la tête & les extremitez noires, & qui est aussi fort excellent.

Rubican. Le poil *rubican* est lors qu'un Cheval *noir* ou *alsan*, a du poil blanc semé çà & là, surtout aux flancs : telle espece de Chevaux sont fort vifs.

S

Souris. Ce mot se fait assez entendre de lui-même : les uns ont la raye noire sur le dos ; d'autres aux jambes & sur les jarrets ; & enfin les Chevaux qui sont de ce poil & qui ont les extremitez noires, sont trés-recommandables.

T

Tigres. Les Chevaux *tigres* ; ce sont les Chevaux tisonnez, sinon que les taches de ceux-ci sont moins larges, & qu'ils ne sont pas si bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux destinez au labourage. Il me semble que je viens de donner d'assez amples leçons pour ne se point tromper dans l'achat qu'on veut faire de Chevaux propres au labourage ; il n'est plus question que de bien sçavoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commencerai à les faire traiter methodiquement sur la fin du mois de Février, ou au commencement du mois de Mars, qui est le tems qu'on commence à semer les avoines.

Faute d'experience bien souvent dans la maniere de sçavoir nourrir ces Chevaux pour les conserver sains & robustes dans leurs travaux, on les laisse déperir à vûë d'œil ; bien souvent aussi la nonchalance d'un valet & le peu de vigilance du Maître en sont la cause : inconveniens qu'on peut prévenir par le desir qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voici.

Avant que de parler de ce qu'on doit observer à l'égard de la nourriture des Chevaux, je vais donner les avis necessaires pour les tenir tous prêts d'être attelez aprés qu'ils auront pris leur repas.

Avis. On soignera d'abord que les Chevaux soient ferrez comme il faut : & que tous leurs harnois généralement soient en bon état : tels doivent être les sellettes, colliers, traits & brides, charruës, charrettes & tomberaux : le tout visité dans toutes ses parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charruës étant ainsi préparées, le Pere de famille veillera à ce que le Charretier soit levé toûjours, pendant ce tems, une heure devant le jour, & le soin de ce valet sera pour lors d'ôter le vieux foin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, de nettoyer la mangeoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les Chevaux ne vont qu'une fois à la charruë, si-tôt qu'on entend le Charretier se remuer il faut songer de lui préparer le déjeuner qui lui sert de diné pour lui & pour tous les autres domestiques qui vont au travail.

Tandis que les Chevaux mangent du foin, le valet les met hors de l'écurie l'un aprés l'autre pour les étriller, crainte que les étrillant au dedans, la poussiere ne vole sur les autres Chevaux.

De la façon d'étriller un Cheval. Si l'on étoit bien persuadé de la nécessité qu'il y a de bien panser les Chevaux, on ne se verroit pas tant de fois surpris par les pertes qu'on en fait, manque de ce soin, quelque nourriture même qu'on leur puisse donner. De ces saletez dont on les laisse couverts, naissent souvent la gale, & autres inconveniens de cettte nature, qui les font deperir à vûë d'œil ; & l'on doit tenir pour maxime assurée, qu'un Cheval avec moins de nourriture distribuée methodiquement, bien pansé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture quand on néglige de le panser : c'est sur cela qu'un Pere de famille doit bien veiller, & aprendre même à ses valets la maniere de le faire, s'il s'aperçoit qu'ils ne le sçavent pas.

Un valet Charretier doit être dispos, adroit, souple, nerveux & hardi ; puis pour bien sçavoir étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche, prés de la croupe ; qu'il passe legerement cette étrille au long du corps devant & derriere, & continuer jusqu'à ce que l'étrille n'amene plus de crasse. Cela fait, on prend une époussette qui est de toile, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le Cheval, sans oublier de la passer sur toutes ses parties généralement.

Pour bien faire on devroit tous les jours, aprés que les Chevaux sont époussetez, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau & avec lequel on passeroit & repasseroit tout le corps du Cheval, & principalement les jambes où il faut demeurer long-tems ; se servant de cette maniere de frotter un Cheval, comme d'un reméde pour le désopiler, & donner facilité pour le passage des esprits animaux qui causent le mouvement. Il est vrai que cette façon de panser un Cheval tient un peu trop de tems pour s'en servir journellement ; c'est pourquoi on se contentera que nôtre Charretier la pratique seulement les jours, ou de fêtes, qu'il n'a rien autre chose de plus grande conséquence à faire que de bien panser ses Chevaux, ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maison, & s'il ne s'acquitte pas de ce devoir, le Pere de famille sera soigneux de le lui faire faire.

Quand les Chevaux sont pansez de cette maniere, on prend le peigne pour demêler doucement les crins, tant du cou que de la queuë, aprés quoi on les sort de l'écurie pour les mener boire, en les faisant égayer toûjours le plus qu'il est possible.

De l'Eau propre pour faire boire les Chevaux. La plus grande partie des maladies des Chevaux, vient de boire de mauvaises eaux ; telles sont les eaux trop vives ou trop cruës, les eaux fangeuses & celles qui sont trop froides.

Pour prévenir ces inconveniens, il faut ob-

server que si on est proche d'une Riviere, on ne sçauroit mieux faire que d'y mener boire les Chevaux en Eté & le moins qu'on pourra en Hyver, si l'on n'a un puits chez soi; car l'eau du puits fraîchement tirée, pendant ce tems est chaude, & par consequent trés-bonne pour les Chevaux.

Si l'on est éloigné des Rivieres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-temps avant que de leur donner à boire, & l'exposer au Soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau qui leur nuit extrémement.

Qu'on les conduise rarement dans des marais pour les y abreuver, telle eau n'a que de trés-méchantes qualitez.

De l'Avoine. Aprés que les Chevaux ont bû on leur donne l'avoine dans leur mangeoire bien nettoyée.

Cette avoine sera bien criblée & bien épouffée, & avant que de la leur donner, on aura soin de la flairer, pour sçavoir si elle ne sent point ou le goût de rats, ou le relant; ce qui dégoûte les Chevaux.

Qu'on observe sur tout qu'il n'y ait aucune petite plume dans cette avoine, telle saleté étant capable d'incommoder beaucoup un Cheval: environ deux picotins de cabaret suffisent pour chaque Cheval; & tandis que les Chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeûner avec les autres, pour revenir ensuite les harnacher pour aller à la charruë, ou au charroi, si l'occasion le demande.

De la maniere de bien harnacher un Cheval de charruë ou de charroi. Les observations que je viens de décrire étant soigneusement gardées, il faut avant que de mettre les colliers aux chevaux, examiner si rien ne les y peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, ou bien au garrot; & si ces colliers sont garnis de toutes les choses, qui leur sont necessaires: Et si c'est pour atteler ces Chevaux à une charrette, on verra si la selette qu'on leur met sur le dos, ne peut pas leur y causer quelques blessures, observant pour l'empêcher que cette sellete porte par tout également, & enfin qu'elle soit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop sur le dos du Cheval.

Les Chevaux pansez ainsi, & les charruës ou charrettes étant en bon état, le valet aprés avoir dejeuné peut aller aisément labourer la terre ou charrier s'il est besoin.

Un bon valet Charretier, & qui sçaura ce que c'est que de gouverner des Chevaux, ne les pressera jamais trop dans le commencement, mais les laissera tout doucement mettre en haleine; au lieu qu'agissant autrement, on voit bien souvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charruë, & ce qui est aussi en danger quelquefois de les rendre forbus, ou gras fondus; c'est pourquoi on recommandera toûjours au Charretier de ne les presser jamais, qu'à mesure qu'il verra qu'ils s'échauferont à travailler.

De la dinée des Chevaux. Les Chevaux qui viennent de la charruë, ordinairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en sueur; il ne faut pas d'abord manquer de les frotter avec un bouchon de paille; c'est le premier soin qu'on doit prendre aprés eux si-tôt qu'ils sont entrez dans l'écurie, puis on leur prépare du son qu'on moüille beaucoup & qu'on met ensuite devant eux dans la mangeoire pour les faire barboter & aider à manger leur foin avec plus d'apetit. Ce son ainsi accommodé leur rafraîchit la bouche, qui est dessechée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait & par la poudre dont elle est remplie; & quoique ces Chevaux ayent chaud, il leur en arrive trés-rarement des incommoditez, surtout lors que l'eau dans laquelle on détrempe ce son, est prise plûtôt trop chaude que trop froide.

Manque de prendre ce soin on ne s'étonnera pas si bien souvent des Chevaux deviennent dégoûtez, l'aridité de leur langue, leur rendant insipide toute autre mangeaille qu'on leur puisse donner; c'est ce qui fait que tous Laboureurs qui sont amoureux de leurs chevaux, observent soigneusement cette methode, & s'en trouvent trés-bien.

Avertissement. Nous voïons tous les jours de ces gens prétendus sçavans à gouverner des Chevaux, qui si-tôt qu'ils sont de retour à l'écurie aprés un fort travail, ne manquent point avec des bouchons de paille de leur frotter les jambes, prétendant par là les delasser & les leur deroidir, & par consequent leur y aporter beaucoup de soulagement; mais ils se trompent, & en voici la raison, qui est, que les Chevaux aprés un fort travail ne peuvent qu'ils n'ayent les humeurs fort émuës, & consequemment que cette action ne les fasse tomber sur leurs jambes; ce qui est dangereux de les leur rendre roides & inutiles: voilà ce qui m'a occasionné de donner cet avertissement que j'ai jugé trés necessaire pour éviter les inconveniens qu'on voit tous les jours arriver de cette mauvaise methode qui ne peut être suivie, aprés un tel avis, que par des personnes opiniâtres à vouloir perdre leurs Chevaux.

Ce n'est pas que je desaprouve qu'on frotte les jambes des chevaux, je dis même que cela leur est fort salutaire, mais c'est lors qu'ils n'ont plus chaud; ainsi donc étant en sueur, on se contentera de leur froter seulement tout le corps hors les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laissera manger en repos jusqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une Riviere pour les y égaïer, s'il y en a une qui soit voisine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été exposée au Soleil, comme j'ai dit: ensuite on leur donne leur avoine pour retourner à la charruë peu de tems aprés qu'ils l'auront mangée.

Au Soleil couché que les chevaux retournent de la charruë pour la seconde fois, si-tôt qu'ils sont attachez au ratelier, le premier soin qu'on en doit prendre est de leur lever les quatre pieds & voir s'il ne manque rien aux fers, & ôter en même-tems avec un couteau la terre ou le gravier qui est dans le pied entre le fer & la sole, & y mettre de la fiente de vache; ce que les valets négligent bien souvent de faire, si le Maître n'est soigneux lui-même de le faire faire devant lui.

De la litiere. Comme d'une chose extrémément essentielle à la conservation d'un Cheval, il est bon de parler ici de la Litiere, qui est à

ces animaux, sans comparaison, ce que des draps blancs sont à l'homme.

Beaucoup de gens laissent long-tems pourrir le fumier sous leurs chevaux; les uns par paresse de nettoyer les écuries, & les autres pour y laisser, disent-ils, prendre plus de suc à ce fumier, qui est destiné à engraisser les terres: & tous ont trés-mauvaise raison, préferant, pour ainsi parler, à gagner cinq sols pour en perdre dix; car il faut qu'on sçache que ce fumier entassé de longue main, échause tellement le pied des chevaux, que cela seul est capable de les perdre entierement: c'est de là aussi qu'il leur arrive tant d'inconveniens à ces parties, qu'ils sont obligez bien souvent de rester à l'écurie sans rien faire; ce qui embarrasse ou un maître à qui ils appartiennent, ou un valet qui a soin de les panser. Cet embarras ne leur provenant que faute de sçavoir la cause du mal qu'ils cherchent à guerir, que le plus souvent ils ne veulent pas connoître; ainsi qu'on ne néglige point de tenir les écuries nettes le plus souvent qu'on pourra, & de donner de la litiere fraîche aux Chevaux.

La litiere fraîche a une vertu d'obliger les Chevaux d'uriner si-tôt qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu que n'y en trouvant point ils n'y songent pas; & si l'on sçavoit quel soulagement cela aporte à un Cheval, lors qu'il urine au retour du travail, on seroit plus curieux de lui en donner qu'on n'est pas.

Cette urine qui sort pour lors empêche qu'aprés beaucoup de fatigue, il ne se forme des obstructions dans le col de la vessie, ou dans le conduit de l'urine, ou que cette même urine venant pour lors à séjourner dans la vessie n'y cause quelque inflammation, qui sont des maux extrémément dangereux pour des chevaux, & dont ils meurent fort souvent, s'ils ne sont promtement secourus: qu'on juge donc par ce raisonnement de la necessité qu'il y a de donner frequemment de la litiere aux chevaux.

Pour le reste des soins qu'on doit prendre aprés eux, pour leur laisser passer la nuit comme il faut, il n'y a, aprés qu'on les a bien frotez, qu'à leur tenir leur ratelier suffisamment garni de foin, dont ils se repaîtront aprés qu'ils auront mangé leur avoine, & ainsi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce sera le moyen de les maintenir long-tems en état de rendre de bons services.

Des maladies des Chevaux par ordre Alphabetique.

Les animaux sans raison, ne sont pas moins sujets aux maladies que les Hommes: Et comme les chevaux sont du nombre de ceux qui ne peuvent se guerir d'eux-mêmes, & qu'il faut par consequent aider dans leurs infirmitez, il est d'une necessité absoluë de les connoître non-seulement, mais encore de les examiner avec attention, pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas ici à un détail general sur chaque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux chevaux: Je me contenterai d'en donner les connoissances les plus succintes que je pourrai, d'en dire les causes, & d'en enseigner les remédes avec le moins de verbiage qu'il me sera possible: le Lecteur voulant bien que je lui dise qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à fond pour oser vouloir marcher sur leurs traces.

Il n'y aura donc ici qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un Cheval de Laboureur mauvais, ou qui le font courre risque de sa vie: & suivant l'ordre que je me suis prescrit ici de les donner par Alphabet; je commencerai par le mal d'*Alteration*, auquel les chevaux sont sujets.

Alteration. Ce mal provient aux Chevaux ordinairement pour avoir trop enduré de fatigue. Ceux qui en sont atteints, ont le flanc échaufé; & voici le reméde qu'il y faut apporter.

Reméde. On prendra une livre de *miel* avec deux picotins de *son*; le tout bien démêlé ensem le avec un peu d'eau tiéde, en telle sorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son; ce qu'on donnera au cheval chaque fois, autant pendant quatre jours; ce reméde pris, ne manquera pas de les faire vuider; ce qui le soulagera, & le rafraîchira tout-à-fait.

Atteinte. Les Chevaux quelquefois sont fort sujets de s'entretailler, c'est-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere; ce qui les blesse de telle maniere, que la piece en étant emportée, le sang y vient, & le Cheval boite.

Reméde. Pour remédier à ce mal, on le lave d'abord avec du vinaigre chaud, puis on y met dessus ou du sel, ou du poivre: aprés cela on fait un composé de suye, de vinaigre & de blancs d'œufs qu'on bat bien ensemble, & qu'on aplique sur le mal qu'on a soin d'enveloper; on panse ainsi ce mal pendant deux jours, qui suffisent pour le guerir.

Avant-cœur. On connoît que le Cheval à l'*Avant-cœur* par une tumeur qui paroît au dehors: & pour lors le Cheval est triste & tient sa tête panchée, avec un battement de cœur qu'on y remarque. Ces simptomes sont accompagnez souvent d'une grande fiévre qui le tourmente extrémément, & quelquefois jusqu'a l'obliger de tomber à terre à cause des défaillances qu'elle lui cause au cœur.

Un cheval atteint de cette maladie, est fort en danger, & si l'on n'y remedie promtement, ce mal rentre dans le corps, & se rend ainsi incurable.

Reméde. Si-tôt que ce mal paroît, on ne peut trop tôt y aporter du reméde, & on commence par donner au cheval un lavement composé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge avec deux onces de sel policreste, le tout boüilli ensemble, pendant un quart d'heure; aprés quoi on le passe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais; cette décoction ainsi faite, on la donne au cheval deux fois par jour jusqu'à ce qu'il soit gueri. Et pour empêcher vitement que le venin que la tumeur enferme, n'aille attaquer le cœur, on prend une alaine de Cordonnier avec laquelle on perce le cuir sur l'*Avant-cœur*, en deux ou trois endroits; cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellebore gros comme une épingle, puis aprés on graisse le dessus, ou avec de l'*Althea*, ou simplement avec du beurre frais. J'ai vû réüssir l'un & l'autre.

Dés le lendemain que cette racine est apliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin

qui est dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroître sur la premiere qui est ce qu'on demande pour parvenir à la guerison du mal ; & le troisiéme jour, on s'aperçoit que la tumeur maligne s'est jettée dans la seconde par où son poison distile jusqu'à ce qu'elle en soit tout-à-fait vuidée ; ce qui dure, comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le cheval est atteint de ce mal, on le fait marcher de tems en tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chasser au dehors tout ce qui lui est nuisible ; en continuant toûjours pendant ce tems les lavemens deux fois le jour.

Avives. Cette maladie vient aux Chevaux pour avoir été abreuvé dans le tems qu'ils ont trop chaud ; ou bien lors qu'on les a trop poussez au travail, & qu'on n'a point eu soin entrant à l'écurie ou de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y entrer. On remarque qu'un cheval a les avives, lors qu'il se veautre, qu'il se couche, & se leve souvent, & qu'il se tourmente étrangement.

Reméde. Il faut pour le guerir plier l'oreille en bas ; & où en arrivera la pointe en arracher du poil, & si l'on s'aperçoit que ce poil quitte aisément, c'est signe qu'il est tems d'aporter du reméde à ce mal ; & voici comme on s'y comporte.

On prend des tenailles de Maréchal avec lesquelles on serre la glande qui est en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir jusques à ce qu'on juge qu'elle soit assez meurtrie; ou bien on se sert seulement de ses mains pour broyer ces avives jusques à ce qu'on sente que ces tumeurs soient amolies : cette action seule les fait dissiper, sans qu'il soit besoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne fussent si grosses, qu'il y eût apparence que le cheval en dût être suffoqué, & pour lors je conseillerois de les ouvrir, afin de donner au cheval un plus promt soulagement.

Ces tumeurs dangereuses étant ainsi corrompües, il ne faudra pas manquer de saigner le cheval sous la langue, & de lui laver aprés la bouche avec du sel & du vinaigre, dont on lui soufflera aussi dans les oreilles qu'on broye rudement pour en faire pénetrer les esprits.

Breuvage. Cela fait, on lui fait prendre un breuvage composé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muscades rapées, avec six jaunes d'œufs, le tout bien batu ensemble : puis aprés qu'il a avallé ce breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi heure. Semblables remédes réüssissent toûjours ; pourveu qu'on n'ait point trop negligé les avives.

Barbillons. Ce mal est plus incommode aux chevaux que dangereux ; puisque ce n'est qu'une petite croissance de chair qui vient dans le canal sous la langue ; ce qui les empêche de boire.

Reméde. Pour y remédier on coupe ces *Barbillons* avec des cizeaux le plus prés qu'on peut; on les frote de sel, & ils se guerissent ainsi d'eux-mêmes.

Chicots. Nous voïons souvent que des Chevaux de harnois amassent des *Chicots*, lors qu'ils charrient dans des bois nouvellemens coupez, & ces chicots ne sont autre chose que des petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent la sole de telle maniere que le petit pied venant à s'en ressentir, les chevaux en souffrent un mal insuportable.

Reméde. C'est pourquoi si-tôt qu'un valet s'aperçoit que ses chevaux ont pris quelque *Chicot*, il doit l'arracher, & c'est bon signe s'il en sort du sang ; & s'il n'en sort point, il continuera son chemin s'il ne boite pas ; mais s'il boite, il n'y sçauroit trop tôt aporter du reméde : cela étant, le valet doit s'en retourner incontinent à la maison, ou s'il en est éloigné, mener ce cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'au plus prochain lieu il remedie au plûtôt à ce mal, en faisant fondre dans la playe de la cire d'Espagne, pour empêcher qu'il n'y pénétre ni gravier ni boüe, jusques à ce qu'il soit arrivé à son écurie.

Avant que de l'y entrer, on observera s'il boite encore ; si cela est, on prendra de l'huile bien chaude qu'on infusera dans cette playe, qu'on bouchera avec des étoupes, aprés quoi l'on envelopera le pied du cheval, auquel on donnera du repos jusqu'à ce qu'on s'aperçoive d'une parfaite guerison.

Coup. Quelquefois un cheval a les jambes enflées, ou ce mal vient de quelque grand coup de pied, de quelque chute, ou bien il lui est causé par le travail, & par une longue fatigue.

Reméde. On guerit cette *enflure* en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait boüillir doucement sur un feu clair en le remuant toûjours ; & du moment qu'on remarque qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de savon noir, le tout mêlé ensemble.

Lors qu'on juge que cette espece d'onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frapé, ou les jambes si elles sont enflées, & ce reméde ne manque point de produire un effet merveilleux.

Crevasses. Cette espece de mal croît aux plis des paturons, & je n'ai que faire d'enseigner la maniere de le connoître, y ayant peu de gens accoûtumez à gouverner des chevaux qui l'ignorent ; je dirai seulement qu'il est causé par une humeur acre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant ; ce mal sent extrémement mauvais, outre la douleur qu'en ressentent les chevaux.

Reméde. Avant que d'apliquer le reméde à ce mal, rasez d'abord les endroits où paroissent les *crevasses*, puis frottez-les *d'huile de chenevis*.

On bien, prenez autant *d'eau de vie* que *d'huile de chenevis*, & agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, puis en frotez les *crevasses*, elles gueriront.

Et pour aider à les dessecher, on fera un onguent composé *de suye, de vert de gris, & de miel*, le tout boüilli ensemble ; & lors qu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la *chaux* finement tamisée, puis on l'apliquera sur le mal.

Degoust. Il est de la vigilance d'un Valet qui gouverne des chevaux de les observer

toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoître s'ils ne sont point dégoutez ; & ces animaux ainsi que les autres, montrent leur dégoût, en refusant la nourriture qu'on leur presente.

Remède. Si-tôt qu'on s'en aperçoit pour prévenir les inconveniens qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de corne ; & si aprés cela ce dégoût ne se passe point, on prendra des raves dans le tems qu'elles sont communes, qu'on leur fera manger en quantité avec les feüilles, ou bien des bettes-raves cuites tempées dans le vinaigre : ce remède leur fera recouvrer l'apetit.

Le dégoût des chevaux leur provient quelquefois par de petits *cirons* qui sont au dedans de leurs lévres, dessus & dessous, qui leur causent une demangeaison : Et l'on remarque que les *cirons* sont cause de ce dégoût, lors que les chevaux se frottent continuellement les lévres contre la mangeoire : Et ce qu'on fait pour y remédier, est de couper la premiere peau au dedans des lévres, où sont les *cirons*, avec un bistori, aprés quoi l'on frote la playe avec du *sel*, du *vinaigre* ; ce qui ne manque pas d'obliger les chevaux de manger peu de tems aprés.

Demangeaisons. Il survient aux Chevaux des démangeaisons aux jambes, ou lors qu'ils sont vieux, ou bien quand ils sont jeunes, aprés avoir bien travaillé, & qu'ils ont eu un peu de repos ; cela se voit lors qu'ils se frottent les jambes jusqu'à emporter le poil.

Remède. On y remédie en faisant une mixtion de deux onces d'ensorbes en poudre qu'on met infuser dans une pinte de bon vinaigre, pendant six heures, sur les cendres chaudes, puis on en frote deux fois seulement l'endroit où est la démangeaison, & elle se passe.

Comme ce petit inconvenient ne peut être causé que par un sang échauffé & corrompu, il ne sera point hors de propos aprés l'aplication de ce remède de saigner le cheval aux arcs, si la démangeaison naît aux jambes de devant, ou du plat des cuisses, si c'est à celles de derriere.

Dissurie, ou *Flux d'urine.* Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux chevaux que la retention, si l'on n'y remédie aussi-tôt. Ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes chevaux qui pour lors sont extremément échaufez.

Remede. Pour guerir ce mal il est question d'éteindre la chaleur qui la cause, en leur ôtant d'abord l'avoine & ne les nourrissant que de son moüillé : & du moment qu'on s'en aperçoit, il faut leur donner un lavement rafraichissant le lendemain, leur tirer du sang ; puis le lendemain de la saignée leur réiterer le lavement & & les saigner encore le jour d'aprés.

Cette pratique observée on prendra du bol de levant reduit en poudre environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir ; & le tout étant mêlé dans un sceau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval le plus chaud qu'on pourra ; & ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin ; sur tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire qui pour lors lui devore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il sera gueri de ce mal.

Ebullition de sang. On voit souvent de certaines petites enlevures qui aviennent aux Chevaux ; & qui font toûjours plus de peur qu'elles ne causent de mal, les prenant quelquefois pour du farcin ; ce qui arrive sur tout aux personnes qui ne se connoissent pas bien en ces sortes de maladies : & lors donc que ce n'est qu'une ébullition de sang, le remède que voici peut la guérir.

Remède. Il n'y a qu'à faire manger du son au cheval, en y mêlant du *foye d'Antimoine*, une once par jour, il ne manquera pas de se sentir bien-tôt rafraichi ; ce qui se connoîtra par les ébullitions qui auront disparu.

Avertissement. Quoique ce mal arrive à cause d'une trop grande abondance de sang qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il semble pour cela que naturellement il faille saigner le cheval qui en est atteint, cependant on se trompe ; car il est arrivé fort souvent, & je l'ai vû, que pour avoir voulu saigner trop tôt des chevaux attaquez de cette maladie, les ébullitions étoient rentrées au dedans, & y avoient causé un tel desordre que la fiévre leur en étoit venue aussi-tôt; c'est pourquoi je conseille avant d'en venir à la saignée d'éprouver auparavant le remède dont je viens de parler, & de ne les pas saigner, même qu'on ne voye cette maladie s'opiniatrer à ne point vouloir guerir : la nature montrant pour lors que le remède n'étant pas assez puissant pour purifier la masse du sang, il faut de necessité avoir recours à une saignée legére, pour lui aider à faire son operation.

Enflures aux jambes. Quelquefois un cheval a les jambes enflées, ou ce mal lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte, ou bien il lui est causé par le travail, & par une longue fatigue.

Enflures des flancs. Combien souvent voit-on des Chevaux enflez en ces parties ; ou pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelque autre chose de méchant : & si l'on s'épouvante quelquefois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet ; car si l'on n'y remédioit promtement, le cheval seroit souvent en danger de mourir.

Remède. On remedie à ces sortes d'enflures par une décoction faite de *mauves* & de *branche ursine* avec du *son* qu'on fait bien boüillir dans deux pintes d'eau ; cela fait, on le passe dans un linge, puis on y met infuser du *sel*, auquel on ajoûte du *miel*, & de *l'huile d'olive* ou *de noix*, le tout mêlé ensemble, & dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frote rudement le ventre du cheval: Et crainte que venant à rendre trop tôt son lavement, les matieres qui sont au dedans & qui causent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de se détremper avec cette décoction pour sortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir soin de lui boucher le fondement ; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol pour le promener pendant une demi heure, aprés quoi on lui laissera le fondement libre pour mieux vuider ses excremens ; ce qu'il fera avec une entiere guerison.

Entorses.

Entorses. Du moment qu'un cheval s'est donné une entorse, il faut y remédier chaudement, ou bien un cheval court grand risque d'être estropié dans la suite : les chemins trop rudes & raboteux, les hornieres sont souvent les endroits où ils amassent ces *dislocations*, qui ne sont autre chose que lors que le boulet se tourne à côté avec violence.

Lorsque quelque cheval se donne une entorse aux jambes de derriere, on le guerit avec bien moins de facilité que lors que cet inconvenient lui arrive à celles de devant.

Reméde. Le plûtôt qu'on peut aporter du reméde aux dislocations, c'est toûjours le meilleur: & pour réüssir en cette entreprise, on prend gros comme un œuf de couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compresse, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une envelope qu'on met dessus, le tout apliqué froidement : cette operation se reïtere de six heures en six heures, & l'on continuë jusques à ce que le mal soit gueri, deux jours suffiront pour parvenir à cette guerison, si l'on n'a point tardé à y aporter le reméde.

ENTROUVERT. Les chevaux sont sujets de s'entrouvrir lors qu'ils sont violents, ou qu'ils boitent extrémément par un mal de longue main.

Reméde. Ce désordre à un cheval est trop grand, lors qu'il lui est arrivé, pour qu'un valet sçache y aporter le reméde : cela passe son intelligence ; c'est ce qui fait que les curieux veulent bien que je les renvoye à un Maréchal qui soit connu habile en son Métier, pour faire cette operation.

EPAULE. L'effort qu'un cheval se donne à l'épaule, *l'écart*, ou le *cheval entr'ouvert* ; c'est toute la même chose.

FARCIN. Le *Farcin* est aux chevaux ce que la petite verole est aux hommes ; cette maladie ne produit que de trés-mechans effets, & n'a que de trés-fâcheuses suites, si l'on n'y remédie comme il faut.

Le cheval prend le *Farcin*, ou par la frequentation de celui qui en est infecté, ou par la précipitation qu'on veut quelquefois aporter à l'engraisser, étant encore tout maigre, & non remis des grandes fatigues qu'il auroit souffertes, ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coûtume de prendre sans faire aucun exercice, & négligeant en cet état de le faire saigner ; ainsi que ceux qui ont des chevaux profitent de cet avis pour empêcher qu'ils n'amassent le *Farcin*.

Reméde. Comme le *farcin* ne prend naissance que d'un sang corrompu, la premiere chose qu'on doit faire pour en guerir le cheval est d'en ôter la corruption par la saignée qu'on réitere à plusieurs fois, par raport aux forces du cheval, sans pourtant les tant attenuer par là, qu'il y en a qui le font, les mettant dans l'impuissance de pouvoir resister aux remédes qu'on leur destine, pour en user aprés ces saignées.

Tous chevaux qui ont le farcin sont frustrés d'avoine & ne doivent vivre que de son moüillé, pour leur rafraîchir les visceres : Et pour aider à la guerison du farcin, prenez une once de racine de *Chardon à cent têtes* ; reduisez-la en poudre, & la mettez dans le son que vous préparerez pour vôtre cheval : continuez ce soin pendant quinze jours ou trois semaines, & il guérira.

Pour la maniere de guerir le *farcin* avec le feu, je laisse cela aux Maréchaux ; quoique je conseille de ne se servir de cette methode que le moins qu'il sera possible.

FE'VE. Le mal qu'on apelle *féve*, est une croissance de chair grosse comme une féve, qui vient dans le palais auprés des *pinces*, & qui surpassant les dents, elle empêche les chevaux de manger leur avoine.

Reméde. Quand on a remarqué que les chevaux sont attaquez de ce mal, on leur ouvre la bouche : & si l'on voit que le lampas est plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprés: le moindre Maréchal sçait la figure qu'il doit avoir.

Fiévre. C'est ici un des maux le plus dangereux, qui puisse arriver à un cheval, & si l'on ne sçait y aporter du remede, il faut conter un cheval perdu : les connoissances qu'on doit avoir de cette maladie sont trop étenduës pour les inserer ici toutes ; c'est ce qui fait que je n'en dirai seulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des signes que donne le cheval lors qu'il a la fiévre. On s'aperçoit qu'un cheval a la fiévre, lors qu'il respire difficilement & souvent, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui sent une bouche échaufée, & que sa langue & tout son corps sont dans une chaleur excessive ; & enfin lors qu'on lui remarque des lévres noirâtres & dessechées, les oreilles basses, & les veines enflées: ce n'est pas assez que cela, on voit encore en marchant que le cheval chancelle, qu'il se couche, puis soudain qu'il se releve : le cœur lui bat contre les côtez, les yeux sont tristes, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant luimême, il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'aporte du reméde à ce désordre.

Des differentes sortes de fiévres. Je dirai presentement, qu'il est trois sortes de fiévres & dont les symptomes sont differens. Premierement la fiévre simple, la putride, & la pestilentielle. Les moyens de les guerir different aussi l'un de l'autre, & pour être instruit pleinement de tout cela, je conseille lors qu'un pere de famille a quelque cheval, attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter ; ou s'il le veut faire luimême, de consulter *le Parfait Maréchal*, qui est un Livre extrémément necessaire à la campagne, il y trouvera dequoi se contenter sur cette matiere ; car on n'en sçauroit mieux parler.

Flux de ventre. Cette maladie est dangereuse pour les chevaux, non pas lors qu'elle n'est causée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien que pour avoir mangé de l'herbe tendre, ou d'autres alimens laxatifs : telle évacuation de matieres ne produisant qu'un trés-bon effet dans le cheval ; mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amassées dans l'estomac, & qu'une bile échaufée excite, lors que la matiere que le cheval vuide est blanche, c'est marque de crudité : & l'on juge que cette évacuation provient de la foiblesse d'estomac lors qu'elle est comme de l'eau.

Reméde. Les entrailles du cheval sont pour lors extrémément échaufées, sur tout quand on remarque dans les matieres qu'il jette des raclures de boyau : Et pour temperer cette chaleur, & apaiser la douleur qu'excite cette maladie au dedans, on prend de la racine d'*Althæa* concassée, autant pesant d'*Orge* en grain concassé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout boüillira bien ensemble & reduit à une pinte. Ce remede ne manquera point d'apaiser l'inflammation qui est au dedans, & d'adoucir l'humeur acre qui y séjourne, pourveu que le cheval en prenne une chopine à la fois, deux ou trois fois tous les jours.

Fortrait, ou *Cheval fortrait*, est celui qui par fatigue, ou quelqu'autre indisposition, devient étroit de boyau ; & si-tôt qu'on voit que les chevaux sont attaquez de cette maladie, il faut y aporter ce reméde.

Reméde. Il faut prendre du *Populeum* de l'*Althæa*, & de l'onguent *Rosat*, de chacun deux onces, mêler le tout à froid & en froter le fourreau jusqu'à prés des sangles, en y aprochant une pelle rouge pour faire pénétrer cet onguent, & c'est un moyen facile pour guerir le cheval de cette maladie.

Autre. Au défaut de l'onguent ci-dessus, on prend de la graisse de chapons, ou de poules, celle qu'on leur ôte d'auprés les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frote la partie affligée, comme je viens de dire, & ce reméde n'a pas un moins bon effet que le premier.

Regime de vivre. Mais comme il ne suffit pas de cette application d'emplâtre pour guérir ce mal, qui est au dedans, & qu'il en faut ôter la cause qui ne provient que d'une chaleur excessive dans tout le corps : il est donc ici nécessaire d'enseigner comme il faut qu'un cheval ainsi malade soit traité dans sa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce cheval mangera tous les matins deux jointées d'orge, sur lesquelles on aura fait pisser un homme sain, & qu'on aura laissé tremper la nuit dans cette urine dont elle sera toute imbibée : aprés on prend une chopine d'eau, avec une poignée de graine de fenoüil vert ou sec, qu'on fait boüillir ensemble pendant un quart d'heure, & l'écume qui en provient sert pour arroser l'orge ci-dessus reservé, qu'on donne ainsi préparé au cheval ; & au cas qu'il repugne à vouloir en manger, on y mêlera un peu d'avoine pour l'y obliger.

On peut encore donner au cheval fortrait pour sa nourriture & en guise d'avoine, du seigle sur lequel on aura jetté de l'eau boüillante, & aprés qu'il sera un peu égouté & refroidi : ou bien encore une poignée de froment tous les jours avant que de boire.

GALLE, comme la galle n'est causée que par un sang échauffé & corrompu, & qu'on n'en sçauroit tarir la source, qu'en seignant le cheval, il est donc important de commencer par cette operation si l'on veut l'en guerir.

Aprés la saignée il faut ainsi le purger. Prenez de la racine de *Concombre sauvage*, mise en poudre, mêlée avec du *Nitre*, le tout infusé à froid pendant trois heures dans une chopine de vin blanc, donnez ce breuvage au cheval, & il s'en trouvera fort bien.

Et pour guerir la gale qui paroît au dehors, on achetera chez les Apoticaires de l'onguent appellé *Egyptiac*, ou de celui qu'on nomme *Apostolorum*, dont on frottera toutes les parties du corps qui paroîtront attaquées de ce mal.

GOURME. Combien voit-on de chevaux ruinez en peu de temps par *la gourme*, pour ne pas être bien traitez pendant cette maladie, à cause du peu d'experience qu'en ont ceux à qui ils appartiennent. Ouy, je dis que quiconque se mêle de vouloir nourrir des chevaux, doit sçavoir la maniere de guerir *La Gourme*, lorsqu'elle leur survient ; autrement il reüssira tres-mal dans son entreprise, étant obligé de s'en raporter à des Maréchaux, qui sont en cela aussi ignorans que lui.

Je ne m'étendrai point sur la cause de cette maladie, ce discours ne pouvant être que fort inutile : mais avant que de donner les moyens de la guerir, je diray les endroits differens par où elle se jette, afin d'y apporter les remédes convenables.

Des lieux differens par où les chevaux jettent leur gourme. Les chevaux jettent leur *gourme* par une épaule, par un jarret, par dessus le rognon, par un pied, ou enfin par un endroit du corps le plus foible : Et cette maladie leur arrive lors que la nature qui ne peut rien souffrir de superflu, est prête à s'en décharger, & se fait un effort pour l'expulser au dehors.

Des diverses especes de gourmes. Il y a deux sortes de gourmes, celle qu'on nomme *gourme veritable*, & l'autre qu'on appelle *imparfaite*.

L'imparfaite est celle qui vient aux chevaux à l'âge de six jusqu'à douze ans, qui ne manque point de dégénerer en morve lors qu'on la neglige : & la veritable est celle qu'on voit jetter aux poulains avec plus de succés qu'aux vieux chevaux, pourveu qu'on y prenne garde, & pour ne point ennuyer le Lecteur, je ne parleray que de *la gourme* qui se jette ou par les *naseaux* de ces poulains, ou par la *ganache*, qui sont les conduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

DE LA GOURME PAR LES NAZEAUX. Lors que les poulains jettent la gourme par les nazeaux, c'est un grand soulagement pour eux. Cette maladie qui est à ces animaux ce que la *petite verole* est aux enfans, ne demanderoit, ce semble, qu'à être tenuë chaudement : il est vray, mais cela est bon pour les poulains qui ont coûtume de vivre au sec : au lieu que ceux qui vivent dans les préries n'en valent que mieux de paître l'herbe qui est une nourriture humide, qui détrempant ces sortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité : ces poulains étans ainsi obligez d'avoir toûjours la tête basse, ce qui contribuë beaucoup à cette évacuation.

On observera que les *nazeaux* de ces poulains ne soient point bouchez, ce qu'on peut aisément remarquer, lors qu'ils ont de la peine à avoir leur haleine : Et d'abord pour leur déboucher, on leur seringue dans le nez d'une liqueur composée moitié *d'huile d'olives*, & moitié *d'eau de vie* ; le tout batu ensemble & tiede, ce petit reméde aide beaucoup aux poulains à jetter leur *gourme* : mais si cette maligne humeur se vuide sans peine par les *nazeaux*, on laissera pour lors seulement agir la nature sans y rien faire.

Le poulain jette abondamment la *gourme*,

si on lui hache bien menu d'une herbe apellée *ganache*, & qu'on lui donne à manger dans du son moüillé.

Il y a des gens lorsque leurs chevaux jettent leur *gourme*, qui les parfument de cette sorte. Ils prennent un sac percé par les deux bouts, dans celui d'enhaut ils mettent la tête du cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puisse pas la remuer; & dans le bout d'enbas, est un rechaud plein de feu dans lequel ils mettent de l'*encens*; cette fumée qui monte, entrant dans les nazeaux du cheval, l'excite à pousser au dehors tous les flegmes & toutes les ordures qu'il a dans le nez.

Tandis que le cheval jette sa *gourme*, il est bon de le promener soir & matin la tête basse, afin de faciliter l'évacuation du cerveau; cette pratique s'entend pour les chevaux qui mangent au sec; car pour ceux qui sont au prez, ils sont toûjours assez panchez lors qu'ils paissent l'herbe.

Observations. Comme la matiere qui s'écoule par les *nazeaux* a un sel qui plaît au goût des chevaux, & qui par son acreté, & ses esprits mordicans causeroit des ulcéres dans les parties interieures de celui qui viendroit à le lécher, & l'avaler; on aura soin de nettoyer avec du foin cette matiere le plus souvent qu'il sera possible.

Tout Cheval qui aura la *gourme* ne boira point d'eau cruë; mais de celle qu'on aura fait boüillir, & qui sera tiéde, & dans laquelle on jettera du son pour la lui mieux faire boire.

Tel cheval sera separé des autres, crainte de leur communiquer cette maladie qui leur seroit pire qu'à celui de qui ils la tiendroient: de simple *gourme* amassée se convertissant bien souvent en *morve*.

De la gourme par la ganache. Si l'on veut que l'évacuation de la *gourme* se fasse avec succés, lors qu'un cheval la jette par la *ganache*, il faut se précautionner d'une peau de mouton pour lui enveloper le dessous de la gorge, la laine contre le poil du cheval; cette operation que voici auparavant observée.

On prend de l'onguent *Althea*, de l'huile de *Laurier*, & du *beurre frais*, ou *de la créme*, le tout broyé à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frotte la glande qui est à la *ganache*, ensuite on l'envelope avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le cheval chaudement, & jamais exposé ni à la pluye, ni aux vents froids, si c'est un poulain qui vive au sec; quelque tems aprés la matiere s'engendre dans quelque glande, où il seroit à souhaiter qu'elle se crevât d'elle-même, pour ne point être obligé d'y apliquer un bouton de feu de la maniere suivante; au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eut besoin en cela d'aucun secours que d'elle-même.

De la maniere d'apliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache. L'on sçait que le gosier n'est pas loin de la peau qui couvre la *ganache*: c'est pourquoi, lors qu'on se détermine à apliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce soit en courbant, crainte que la partie par où passe la nourriture n'en soit offensée.

Quand l'escarre des endroits où l'on a mis le feu est tombée, on prépare une tente frotée de *Basilicum* qu'on insere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croît trop, ou que les lévres de la playe sont saigneuses & baveuses; pour lors il les faut froter avec de l'*Egyptiac*, afin de les deterger.

Quelquefois aussi le trou vient à se boucher auparavant que toute la matiere soit vuidée, on ne manquera pas, si l'on s'en aperçoit, d'y apliquer une seconde fois des boutons à feu, pour ne point, comme on dit, *renfermer le loup dans la bergerie.* Tous ces soins que j'ai prescrits donnez en tems & lieu, aideront sans doute le cheval à jetter sa *gourme* avec facilité d'une & d'autre maniere.

Harassé. Lors que le cheval est harassé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne sçauroit faire aucun profit; cette maladie les feroit tomber dans une langueur dangereuse, si l'on n'y remédioit.

Reméde. On en vient à bout en commençant à saigner le cheval, & en lui frotant tout le corps avec un onguent qui aura été échauffé, & qu'on apelle l'*Onguent de Montpellier*, passant & repassant fortement la main sur les parties où sera cet onguent, afin de le faire pénetrer.

Aprés avoir ainsi graissé le cheval, on l'envelope d'un drap sur lequel on met deux couvertures pour le tenir chaudement. On se donne cette peine jusqu'à trois fois, puis on songe à le purger. Un Maréchal habile sçaura le reméde qui lui sera de besoin.

Pendant le tems qu'on le traitera dans cette maladie, il ne mangera que du son moüillé: & point d'avoine, avec du foin prealablement arrosé: & lors qu'il sera gueri on le remettra à sa nourriture ordinaire.

Jambes fatiguées. Le trop long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, est souvent cause, par cette fatigue qui leur ruine les jambes, si l'on ne prévenoit ce desordre par le reméde suivant.

Reméde. Tous les soirs on graisse les jambes des chevaux avec de la graisse tirée d'une oïe toute accommodée, & toute prête d'être mise en broche, dont on emplit le ventre de toutes sortes d'herbes de bonnes odeurs, & qu'on met ensuite cuire au four dans une terrine: & tous les matins on frote ces jambes d'eau de vie par dessus la graisse; & continuer ainsi jusqu'à ce que la lassitude soit tout-à-fait passée.

Lampes. Voyez *Féves*.

Lunatique. On connoît un cheval lunatique par une certaine fluxion qui ne lui tombe jamais sur l'œil qu'en un tems de Lune: & celui où la fluxion cause le plus de desordre, c'est lors que la Lune décroit; & ce mal est tellement dangereux pour les chevaux qu'ils en courent risque bien souvent de devenir aveugles: voilà le sentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal survient, mais ce n'est pas le mien.

Reméde. Prenez de l'eau de Rhuë, bassinez-en soir & matin l'œil du cheval, elle ne fera que bien.

Autrement. Si l'œil est fort enflammé servez-vous de l'huile de *Saturne*, & en mettez tous les jours sept ou huit goutes dans l'œil; cela fait un trés-bon effet.

Maigreur. Voyez *Harassé*. *Morfondement.* Cette maladie survient aux Chevaux, lors qu'on les

fait passer d'une extremité à une autre, c'est-à-dire, lors qu'ayant trop chaud, on les laisse tout d'un coup avoir trop froid;& l'on reconnoît qu'ils sont morfondus, lors qu'ils ont le gosier sec & dur plus qu'à l'ordinaire.

Reméde. A la difference des hommes qui ont des rhumes, & ausquels on donne des remédes rafraîchissans; au contraire, il faut échauffer les chevaux; ainsi lors que le *morfondement* les tient, on a soin de les mettre dans un lieu qui soit chaud, & de les couvrir de bonnes couvertures, aprés quoi il ne reste plus qu'à leur préparer un breuvage.

Breuvage. J'ai vû un bon Païsan qui passoit dans son Village pour fameux *Medecin de Chevaux,* donner pour breuvage à un qui étoit morfondu du sang de porc tout chaud avec du vin & de le rhuë boüillie avec du miel. Le tout mêlé ensemble & réüssir en son entreprise: ainsi ce reméde ayant agi avec succés dans le corps d'un cheval peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

Nerf feru. Voyez *Entorse.*

Pisser le sang. Lors qu'un cheval pisse le sang, on peut juger qu'il a les reins fort échaufés, & que par consequent il faut le saigner, & pour acheverde le guerir lui donner le remede qui suit.

Reméde. Prenez trois chopines de vin émetique, fait avec du vin blanc dans une infusion de *Crocus metallorum*, & le faites avaller tous les matins au cheval, & il guérira, ayant soin avant cette prise de lui donner un lavement ainsi composé.

Lavement. On prend deux pintes & demie de petit lait de vache qu'on fait boüillir avec deux onces de *scories de foie d'Antimoine*, puis on l'ôte du feu: aprés cela on y mêle quatre onces d'huile d'olives, & lors que ce lavement est tiéde on le donne au cheval.

Rhume. Voyez *Morfondement.*

Surdents. Cette incommodité embarrasse plus les chevaux qu'elle ne leur est dangereuse, & on la reconnoît aux dents *machelieres* qui croissent en dehors & en dedans:ensorte que voulant manger, les pointes des dents, qui sont cruës plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue; ce qui empêche les chevaux de manger, à cause de la douleur que cela leur cause.

Reméde. Ne découvrant donc point d'autre cause dans le cheval qui puisse l'empêcher de manger, aprés qu'on l'a bien examiné, & qu'on a remarqué en maniant les dents *machelieres*, que ce sont seulement les surdents qui font qu'il ne mange pas, on le méne au Maréchal qui sçait comme il faut remédier à cet inconvenient.

Testicules enflez. Cette enflure,qui survient aux chevaux en cette partie, a diverses causes: mais de quelque maniere qu'elle puisse arriver, on peut ainsi y aporter la guerison.

Reméde. Comme ce mal est une humeur qui s'est déchargée dans les bourses, & qu'il n'est question que de la repousser, on mene pour y réüssir le cheval à l'eau, qui par sa froideur ne manque point d'operer trés-bien, si ces bourses ne sont pleines de vent, ou si l'enflure qui y paroît n'est causée par une legere inflammation: Et si ce petit reméde n'est pas suffisant à cause du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra se servir de ce cataplame pour l'y apliquer.

Cataplâme. Vous prendrez du vinaigre, du beurre frais, & de l'huile d'olives que vous ferez boüillir ensemble avec de la craye pulverisée; le tout reduit en boüillie claire, & vous en froterez les testicules du cheval, & il guerira.

Toux. Je ne traiterai ici que de la *toux* simple, c'est-à-dire, de celle qui n'est causée que par quelque morfondement; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la *pousse*, ou de quelqu'autre chaleur étrangere; je laisse aux habiles dans l'Art de gouverner les chevaux,d'en parler plus amplement.

Reméde. Il n'y a rien de plus aisé à guerir que cette maladie; car il ne faut que mettre dans chaque oreille du cheval qui tousse une demi cueillerée d'*Huile d'amandes douces*, & bien broyer l'oreille pour la faire pénétrer; continuer ainsi cinq ou six jours, & l'on verra que ce reméde réüssira trés-bien.

Tranchées. Cette maladie est fort dangereuse, si l'on n'y aporte aussi-tôt du reméde; & l'on reconnoît que le cheval est atteint de ce mal, lors qu'il se débat, qu'il se couche, ou qu'il se léve.

Reméde. Le premier reméde dont il faut se servir pour guerir les chevaux, est d'abord de leur donner des lavemens.

Lavement. On prend pour cela deux pintes de lait ou de boüillon de tripes, quatre ou cinq onces de beurre frais, autant d'huile d'Olives, qu'on fait chauffer, dans quoi on mêle ensuite six jaunes d'œufs, puis on donne au cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems aprés ce lavement pris, on lui fait un reméde composé d'une chopine d'*Eau de vie*, d'un once de *Theriaque*, ou d'*Orvietan*, & d'une pincée de *Safran* qu'on lui fait avaler.

Si ce reméde ne le guérit pas entierement, on fera promener ce cheval, on le tiendra chaudement, & l'on empêchera qu'il ne se couche: & si-tôt qu'il sera de retour à l'écurie, on prendra ou une bassinoire, ou une poêle bien chaude, dont on lui frotera le dessous du ventre pendant un quart d'heure. Si tout cela ne lui fait rien, c'est-à-dire, que le cheval est bien en danger.

Vers. On sçait qu'il n'est point d'animal qui dans sa corruption n'engendre de la vermine qui ne peut que l'affliger; tels sont les vers qui empêchent les chevaux d'engraisser, quelque bonne nourriture qu'on leur puisse donner. Pour les détruire, on se sert des remédes ciaprés décrits.

Remede. L'eau, où l'on aura fait boüillir du seigle, mêlée d'un peu de son & de souffre, & donnée en breuvage aux chevaux tuë les *vers* qui sont engendrez au dedans d'eux. Le *son* moüillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du *sel nitre* fait le méme effet.

On réüssit encore à détruire cette vermine, en prenant des *feüilles de pesches & de saules* toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmi leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lors qu'ils ont remarqué que leurs chevaux sont attaquez des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laisser cinq ou six jours: la litiere de ces moutons aura sans doute la vertu de faire sortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

Uriner: De la difficulté d'uriner. Ce mal est causé par des obstructions dans le col de la vessie & dans le conduit de l'urine, ou par inflammation dans la vessie.

Reméde. On y remedie en lui faisant avaler une cueillerée d'huile d'*Ambre jaune* dans une chopine de vin blanc, & le promener aprés.

Yeux. Le mal des yeux vient aux chevaux, ou par *fluxion*, ou par *accident*: si c'est par *fluxion*, donnez-vous de garde de les faire saigner; car ils en deviennent aveugles; à la difference des hommes qui en guérissent; & de quelque maniere que ce mal leur soit survenu, ôtez leur absolument l'avoine, & ne leur donnez que de son moüillé.

On laissera les Chevaux atteints de ce mal, long-tems sans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne soit point trop chaude; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainsi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être apliquez suivant les differentes causes de ce mal, on s'en raportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les chevaux qui en seront incommodez.

Voilà une partie des incommoditez des chevaux, dont j'ai crû devoir faire ici un petit détail, pour en donner la connoissance au Pere de famille, & lui fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ses trousses; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, sans en posseder la science requise.

Pour le surplus des maladies dont la pratique pour le guerir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ai voulu rien dire pour ne point ennuyer le Lecteur de preceptes qu'il ne pourroit mettre en usage.

De la maniere d'engraisser les chevaux. Avant que de finir, je veux bien enseigner la maniere d'engraisser les chevaux maigres, pour avoir trop suporté le travail.

On commence d'abord à leur donner du son sec deux fois le jour; lors qu'ils sont un peu gras, on se contente d'une seulement, qui est environ midi, on les nourrit ainsi dans la saison que l'orge est en vert, & qu'on leur en donne à manger, & si-tôt que l'orge vert est fini, & qu'il faut les remettre au foin & à l'avoine, on aura toûjours soin de les faire saigner.

On voit quelquefois les chevaux qui ont le flanc alteré, & qu'on veut engraisser, on y réüssit en mettant une poignée d'avoine sur un boisseau de paille coupée, le tout humecté & donné de la sorte aux chevaux.

Il y a encore d'autres differentes manieres d'engraisser les chevaux, qui seroient ici trop longues à décrire, & que je laisse à ceux qui en ont les connoissances pour les mettre en pratique.

Une autre façon trés-utile, pour nourrir & engraisser les Chevaux; c'est le *Jan*, autrement dit, *le sain foüin d'Espagne*; voyez le mot de *Jan*, ou *Foüin d'Espagne*,

Pour la morve des Chevaux. Faites premierement un teton sur la queuë, & au gavrot; puis prenez un demi pot de l'eau de morelle distilée, que vous ferez boire au cheval, le faisant courir en aprés deux cens pas, aller ou revenir à toute bride, le laissant vingt-quatre heures sans bouger de l'écurie, & six heures sans manger, puis le purgerez avec coloquinte, sené, & agaric, de chacun deux onces, que vous ferez infuser une nuit dans une pinte de vin blanc; puis le parfumerez de turbit ellebore, & lui donnerez le plumenceau une fois le jour, avec *huile de laurier*; aprés vous prendrez *de l'huile rosat* & *du beurre frais*, que vous ferez fondre tout ensemble & lui mettrez dans les oreilles tant chaud qu'il le pourra souffrir, & le boucherez avec du cotton, & continuerez jusques à guerison, qui arrive environ au bout d'un mois.

Pour les os de graisse. Prenez des feüilles de figuier que vous ferez secher à l'ombre, & mettrez en poudre, de laquelle mettez sur la partie à discretion, l'ayant auparavant scoriée & razé le poil.

Pour la gâle des Chevaux. Prenez deux livres de beurre frais, un sol d'argent vif, & gros comme une livre de beurre des os de seiche; mêlez le tout ensemble dans un pot, puis frotez les chevaux dudit onguent deux jours d'intervale d'une fois à autre.

Il leur faut faire avaler de la décoction de *Scabieuse*, ou une chopine de vin blanc, dans laquelle vous aurez dissous une once *de Cinabre*, & un peu de croute de pain rôtie, un once de souffre fixé avec ladite décoction, & leur faire boire par quatre divers jours.

Pour les Chevaux malades, Bœufs, Vaches. Quand vous vetrez un cheval triste & malade, ne mangeant pas comme à la coûtumée, prenez une racine d'ellebore, & couvrez la peau de la tête au long du poitrail, ou descente du col, au long de l'aine du pied droit, ou du gauche, & y ferez deux tranches pour pouvoir larder ladite racine que vous passerez entre la peau desdites deux fentes, comme l'on feroit un lardon dans une volaille, & l'y laissant un peu de temps, & l'on verra que le mal s'amassera à ladite partie lardée, & s'y fera une grosse postume, laquelle étant faite, il faut percer en trois ou quatre endroits, & la matiere sortira; il faut faire un emplâtre de bol d'Armenie, de sain de porc, & de nicotiane, ou autre bonne emplâtre, & l'apliquer par dessus, & il sera plûtôt gueri.

Pour guerir les Chevaux des avives. Prenez de la ciguë que vous pilerez & mettrez du gros sel parmi; puis en exprimez le jus que vous ferez distiler dans l'oreille du cheval, & du marc par dessus, & le faites promener quelque tems.

Pour faire venir l'écorce à un cheval. Prenez du vieil oing, suif de bouc, ou de mouton, huile d'olives, de chacun un once, de la seconde écorce de sureau, ou hible avec de la cire neuve, dont vous composerez un onguent.

Pour les Chevaux encloüés. Prenez de l'onguent de Villemaigne, & en mettez dans l'encloüeure.

Pour la même. Prenez le jus de la feüille de *sureau*, puis le marc par dessus, & faire ferrer.

Pour le même; recepte de Mr le Maréchal de Biron. Prenez resinas, picis navalis, ceræ novæ, onguent basiliconis, de chacun deux onces; sevi hirani, trois onces; tereb venet, hollsiri optimi, de chacun quatre onces; omnibus liquefactis & permixtis adde saccharum pulverisatum ut fiat emplastrum. Il faut tirer le clou, ou l'escot, & faire une tente de l'onguent, puis avoir un fer chaud pour le faire fondre, & dégoûter.

dedans, & mettre de la bourre par dessus ou de la poix en la retraite, qui est clou recourbé par le milieu qui presse le pied, & qui est plus dangereuse que la simple encloüeure; car l'aposteme y vient à sautiller quelquefois entre la corne & le poil, on la découvre quand on vient à fraper sur les deux pieds; celui duquel il se feint, c'est celui qui fait le mal. Pour le second il faut verser de l onguent pardessus, & engraisser l'entour deux fois le jour; si vous ne pouvez avoir l'escot, il le fait tomber en deux jours. Il ne faut point s'arrêter au chemin pour l'encloüeure, ou faire deferer le cheval; cette recepte est venuë de Mr le Maréchal de Biron, qui la tenoit bien secrette; & donnoit de l'onguent à ses amis.

Autre pour l'encloüeure, de Monsieur de Turenne. Prenez poix de Bourgogne, gomme elemin; & galbanum; de chacun deux onces, fondez le tout ensemble avec de l'huile rosat; il n'en faut apliquer que deux fois au pied du cheval.

L'usage. Il faut mêler avec ledit emplâtre un peu de suif, & quand on découvre l'encloüeure, l'apliquer tout boüillant, & mettre par dessus un peu d'étoupe; cela guerit en un jour.

Pour la piqueure: recepte de feu Mr le Duc de Wimart. Prenez de l'ortie blanche, & la pilez, ajoûtant du sel, & du poivre tant soit peu; exprimez le jus, & le faites dégouter dans le trou, puis le marc par dessus & boucher avec du suif, ou de la cire, & faire ferrer.

Pour le même. Prenez cire jaune, terebentine de Venise une once & demie, gomme elemi une livre, resine, storax liquide, benjoin quatre onces, betoine, & plantin huit poignées, sommitez d'*Hypericum*, quatre poignées de l'huile d'*Hypericum* la quantité qu'il en faut; de tout soit fait onguent, duquel desirant vous servir, vous ferez fondre un peu dans une cuilliere d'argent, & ferez dégouter dans le trou, & ferrer en même-temps. Cette recepte a été donnée pour bien experimentée.

Pour le farcin des Chevaux. Prenez graine de fréne quatre onces, pommes d'églantier une once & demie, Cumin une once; chenevis une once & demie; de toutes ces choses il faut faire une poudre comme s'ensuit. Premierement, il faut secher ladite graine de fréne, aprés lui avoir ôté une petite pellicule qui est dessus, la mettant pour cet effet sur une brique dans le four mediocrement chaud; & on en fera de même du cumin, & des pommes d'églantier, prenant garde toutefois que les uns & les autres ne boüillent; le tout étant seché, il le faut piler, ou conjointement ou separément.

L'usage. Il faut faire saigner le cheval le matin & à midy, commencer à lui donner de la poudre; trois jours aprés il le faut faire saigner derechef, & au huitiéme jour reïterer encore la saignée: si le mal est grand on donnera trois fois le jour de ladite poudre, au matin, à midi, & au soir. La doze de ladite poudre est une pincée. La maniere de la donner est dans du pain jusques à guerison.

Prenez du lierre terrestre une petite poignée, que vous froisserez dans la main, ajoûtant une pincée de sel, & mettrez dans l'oreille du côté du farcin, bouchant bien l'oreille avec du cotton, & la garrotant avec un cordon, & l'y laisser environ trente heures qui est le tems de la guérison.

Pour le même. Prenez des racines d'oseille rondes, & des feüilles de lierre terrestre hachée ensemble, que vous mettrez parmi l'avoine du cheval, & il guerira, pourveu que le Maréchal n'y ait pas mis le ferrement.

Pour un Javart. Prenez le blanc de cinq ou six pourreaux, quatre onces de vieil oing, cire neuve, huile d'olives de chacun deux onces, demi septier de vinaigre. Mettez le tout dans un pot neuf, & faites-les boüillir deux ou trois boüillons, jusqu'à ce que le vinaigre soit consumé: c'est pour faire quatre emplâtres, & plus.

Pour la pousse des Chevaux. Aprés la purgation sous écrite, s'ils ne sont que gros d'haleine qui suffit seule, il leur faut mêler dans leur avoine pendant trois jours, soir & matin une pinte de lait tiéde, une poignée de graine de lin concassée; cette semence est fort particuliere pour cela, les Maquignons s'en servent fort pour donner à leurs chevaux.

Pillules pour purger les Chevaux. Prenez aloé Calabin une once & demi; agaric demi once; coloquinte préparée une dragme; theriaque une une once & demie. Mêlez le tout ensemble, & l'incorporez dans une livre de lard qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau fraiche qu'il faut changer de trois en trois heures, formez-en des pillules grosses comme une noix que vous couvrirez de poudre, ou de reglisse ou de son, & les ferez avaler. Il faut que le cheval ait demeuré bridé auparavant l'espace de trois heures. Aprés les avoir prises, vous lui ferez avaler huile d'olives demi livre, mêlée dans une pinte de vin qui soit tiede, le couvrant bien, & le promenant l'espace de trois heures; aprés quoi le remettre à l'écurie, & ne lui donner point d'avoine de trois jours. Il ne sera abreuvé que le lendemain à midi, que l'on lui fera boire dans l'écurie de l'eau blanche, avec de la farine, & un peu de son; au même-temps vous le menerez à la Riviere, lui faisant tremper tout le ventre jusqu'aux côtez l'espace de demi heure & ne le laisserez boire, car il auroit des tranchées, puis le remenerez en l'écurie & lui donnenerez du foin; la purgation est de trente heures, avant que d'agir ordinairement, c'est au sortir de la Riviere qu'elle fera son effet qui dure quelquefois deux jours, il vuide des puanteurs incroyables, & quelquefois des glaires. Durant la purgation ils sont tristes & dégoûtez; Aprés les trois jours il leur faut nettoyer la bouche avec du poireau, du sel & du vinaigre, & leur donner un coup de corne. Aprés quoy ils ont un appetit incroyable, & deviennent fort gras en peu de temps: c'est la meilleure recepte du monde pour remettre les chevaux qui semblent être perdus; il y en a qui purgent leurs chevaux de trois en trois mois de ces pilules, cela leur donne le port bon.

Pour brevage à un cheval. Prenez du miel rosat, poudre cordiale, anis battu, de chacun une once; pour cinq sols de scammonée, huile d'olive deux onces, pour un sol de safran, une pinte de vin blanc, de la coloquinte & de rubarbe.

Prenez des cloux de gerofle, muscade, poivre, de chacun demie once, cumin, fromage, de chacun une once & demie; gingembre une dragme, miel commun, huile d'olive, de chacun quatre onces; vin blanc du plus fort, chopine, mélez le tout ensemble, & faites le boire au cheval.

Pour les maux de tête des Chevaux. Il leur paroît sous la langue comme la pepie, sur laquelle il faut apliquer avec une petite éponge de la theriague détrempée en vinaigre rosat, & lui en remettre souvent, ils guériront assurément.

Pour les mêmes. Prenez de farine de froment, térébentine, sang de dragon, de chacun quatre onces; mastic en poudre une once, & quatre jaunes d'œufs, le tout bien mêlé soit apliqué sur le front du cheval pendant trois jours.

Pour faire écumer un cheval qui a la bouche fraîche. Il faut enveloper l'emboucheure du mords de poudre de *Staphisagria*; on estime un cheval qui a la bouche fraîche, parce que ceux qui l'ont seche sont plus dégoûtez, & sont presque demi heure avant que de manger quand ils sont arrivez à l'écurie.

CHATEIGNIER. On peut dire que cet arbre n'est pas le moins estimé, il est fort commun en France, & la plûpart de nos bois en sont plantez. Il sert en plusieurs manieres, pousse quantité de bois en peu de temps, surtout lors qu'il est en taillis: son fruit est de bon raport & se mange cuit. On compte de deux especes de Chateigniers, la grande & la petite; la grande est le Marronnier, que nous avons de deux sortes; sçavoir, le *marronier d'Inde* & le *commun.* Nous en expliquerons les differences en leur lieu, & la petite espece est celle que nous apellons *Chateignes* simplement; son arbre n'est point difficile à faire venir, & aprés le chêne; on estime son bois le meilleur pour bâtir; reste donc à present de sçavoir comme on l'éleve. Il faut d'abord sçavoir que le Chateignier vient mieux dans les terres seches & sablonneuses, que dans celles qui sont fortes & humides, où ils ont peine à reprendre. On sera soigneux avant de les planter de bien préparer la terre où l'on les voudra mettre en pepiniere, & de la tenir toute à uni. Cela fait, & si l'on souhaite élever promtement des Chateigniers, on aura soin d'amasser des Chateignes & de les accommoder dans des manequains, comme j'ai dit qu'il falloit faire dans des hautes futayes: voyez l'article de la methode particuliere pour faire venir des cheneaux, suivez-la de point en point; il n'y a rien à observer davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que de celle de les planter. Le tems le plus propre de planter les chateignes pour en faire des pepinieres est toûjours le mois de Mars. Les Chateignes ayant été mises dans des manequins, comme j'ai dit, pendant l'Hiver, & étant plantées doucement crainte de rompre le germe qu'elles auront produit dans la caisse dont on les aura tirées, elles ne manqueront point de sortir bientôt hors de terre.

Comme il faut avoir soin des Chateigniers en pepinieres, les jeunes plans nouvellement sortis hors de terre sont comme des enfans ausquels on doit donner des soins tout particuliers & convenables à leur âge: Et comme l'on dit que les labours sont les soûtient des plantes, on ne négligera pas d'en donner aux jeunes chateigniers quatre ou cinq pendant la premiere année; mais il faut que ce soit fort legerement, autrement on les ameneroit avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puisse donner aux Châteigniers consistent à les cercler toutes les fois qu'on voit croître parmi eux des méchantes herbes; & si l'on néglige ce travail, ces petits plans encore tendres courent grand risque de perir, ou bien de ne croître que foiblement. La seconde année les Châteigniers seront contens qu'on les laboure quatre fois, ou trois fois, & ensuite continuer ainsi jusques à ce qu'ils soient en état d'être replantés en place, & ce qu'on reconnoît lors qu'ils ont atteint la hauteur de cinq à six pieds.

Observations. Lors qu'on arrache les Châteigniers de la pepiniere pour être mis en place, il faut observer de leur tailler adroitement les racines en telle sorte, qu'il n'y ait ni trop, ni trop peu de chevelu.

On leur laissera leur tête toute entiere sans la rogner; car cette operation leur est plus nuisible qu'avantageuse. Le chataignier ne souffre point qu'on l'émonde si ce n'est lors qu'il est encore fort petit, afin de luy aider à monter; mais si tôt qu'il est parvenû à la grosseur d'un pouce, il ne luy faut plus rien ôter, la nature pour lors sçachant trop bien ce qu'elle a à faire.

Les differens desseins de planter les Chateigniers. Les pepinieres sont les meres nourrices de tous les plans qu'on y met, & qui en sortent plus ou moins beaux qu'on leur y a aporté du travail & de soins. C'est dans cet endroit qu'ils s'élevent pour ensuite être mis en place, & disposés en tels compartimens qu'on le jugera à propos. On en tire les chataigniers ou pour être plantés en allées, ou pour être élevés en haute futaye, ou en taillis.

Les alées de chateigniers. Il me semble qu'il n'y a rien de plus agreable ni qui aporte plus de profit dans une maison de campagne que des chateigniers plantés en allées, bien dressées & bien entretenuës, l'œil s'y plait, & le goût dans son temps trouve dequoy s'y satisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres, qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions nécessaires, il est dangereux qu'on ne perde sa peine, & la depense qu'on y aura faite. Si donc on veut dresser des allées de chateigniers, & qui parviennent un jour à l'accroissement qu'on en espere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau; & aprés avoir fait des trous assez larges pour les y mettre, on observera à droite ligne qu'ils soient éloignés de quatre toises l'un de l'autre. Ces mesures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laisse là jusques à ce qu'en les visitant on juge à propos de leur donner une façon; trois fois l'année acquiteront le Jardinier ou le Laboureur des labours qui leur seront necessaires pour venir comme il faut. Et crainte que le bétail n'aille se froter & ne vienne par telle secousse à les ébranler, on sera soigneux de les environner d'épines, à moins que les allées de chateigniers ne soient dans un parc dont l'entrée est fermée à ces sortes d'animaux. Qu'on se souvienne que j'ay dit qu'il ne falloit point couper aux chateigniers l'extremité d'en haut; car cela empêcheroit les arbres de monter comme ils voudroient, au lieu qu'étant plantés comme le demande leur nature, ils croissent en peu de temps, & de leurs feuilles qui sont fort belles & fort nettes forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Les Chateigniers en hautes futayes. On fait des

hautes futayes de chateigniers, ainsi que des chénes; & si le bois du premier pour bâtir n'est pas tout-à-fait si estimé que celuy de ce second, il donne des fruits en recompense, qui le tout bien estimé ensemble, les rendent d'égal prix. On sçait, comme j'ay dit, qu'il falloit planter les hautes futayes des chénes; on a qu'à y recourir, & ne manquer de rien de toutes les observations qu'il y a à faire, & les suivre pour en dresser les chateigniers, on y reussira.

Pour ceux qu'on veut laisser en taillis, il les faut planter à un pied de distance les uns des autres comme les chenaux.

CHAUX. *Pour éteindre la Chaux qui sert à divers usage, par Mr Lemery.* Il la faut mettre dans un pot, & le remplir d'eau: & lors qu'elle commencera à boüillir, il se fait une petite peau par dessus, qu'il faut ôter avec la pointe du couteau, & continuer de même jusques à ce qu'il ne s'en fasse plus, & pour lors elle sera propre à vôtre usage.

CHENEVIERE. *Le Chanvre* amoncelé venant à s'échauffer, se defasse de tout ce qu'il a d'humide pour se dépoüiller dans la suite du chenevis qui y tient attaché. J'ay dit qu'on prenoit un peloton sur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la fane; mais on en agit plus de même à l'égard du mâle: car le traitant ainsi, il seroit dangereux de perdre beaucoup de son grain en le dispersant çà & là; mais on le prend par poignées, puis sur un drap étendu pour recevoir le chenevis, on le bat avec un bâton tant qu'on voye qu'il n'y reste plus ni grain ni fane: pour aprés en faire de grosses bottes comme de la femelle.

Comme le *chanvre* femelle a esté arraché auparavant le mâle, on le dispose aussi plutôt à être mis en l'eau pour le faire roüir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne: & pour cela on choisit un endroit où le soleil frape le long du jour sur l'eau, afin d'en avancer le roüiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cause qu'elle est cueillie auparavant le mâle, a presque toûjours le tems assez favorable pour être roüié comme il faut, pourvû qu'on ne neglige point à la mettre dans l'eau, aprés qu'on l'a arrachée, & accommodée comme j'ay dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, qu'on ne bat pas si tôt qu'il est arraché comme la femelle, on le met roüir incontinent qu'il est dépoüillé de sa fane & de son grain. Si l'on juge que l'air ait encore assez de vive chaleur pour perfectionner ce roüiment, autrement il faut le garder jusqu'au mois de May. Car du moment que le froid commence à venir, le chanvre se roüille & se pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y roüir comme il faut: & même les trop grandes humiditez de l'Automne sont un obstacle à son roüiment, ce qui fait qu'en le teillant, le chanvre qu'on tire de la tige est tout noir, & ne se tire que tres-court.

J'ay vû des femmes tres-bonnes ménageres, garder toûjours leur chanvre mâle jusqu'au mois de May de l'année suivante pour le faire roüir: c'est le moyen le plus sûr pour l'avoir beau, & je conseille à tous ceux qui cultivent des chenevieres d'en agir de la sorte.

Aprés que l'un ou l'autre de ces chanvres est hors de l'eau, des gros faisceaux en quoi on l'a mis, on le divise en poignées, en quoi il est lié, & on l'étend au soleil, pour le faire secher; & si pendant ce temps-là qu'il est ainsi exposé dehors, il y survenoit quelque pluye, on s'empresseroit pour lors de le ramasser tout, pour le mettre à couvert; car cette pluye est capable de le faire moisir.

Enfin, lors qu'en gouvernant le chanvre, on n'a épargné aucun des soins que je viens de prescrire, il n'y a point de femmes à la campagne qui ne se sçachent bon gré de se les être donnez, quand elles voyent que leurs chanvres ont toutes les qualitez nécessaires pour être beaux & bons.

Et pour ce chenevis qu'on a batu sur un drap pêle-mêle avec la fane du chanvre, on le ramasse pour le vaner, & puis pour le garder en un lieu où il ne moisisse point, & où les rats ne puissent pas l'endommager.

Cheneviere. La terre qu'on veut employer pour faire une *Cheneviere*, doit être le meilleur morceau qu'on ait proche de sa maison; c'est une terre qu'on prend plaisir de choisir exprés, & dont le temperament est toûjours comme assez bien fertile, le fonds pour être fort sheureux, & la situation fort avantageuse: & pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dés l'Automne.

Comme il faut disposer la Chenéviere. Pour bien disposer une terre à recevoir le chenevis qu'on luy destine, c'est de la remuer avec une béche, & de la mettre toute en petits morceaux pour passer ainsi l'hyver; afin que les neiges, & les pluyes d'hyver l'engraissent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre tout à uni, on la trouve plus meuble qu'elle ne le seroit pas si on ne l'avoit que labourée uniment en Automne.

Le fumier n'y sera point épargné, & l'on observera de ne l'amender qu'avec celui qui conviendra le mieux à sa nature, & de lui donner encore un labeur avec la charruë ou avec la béche, si tôt que le mois de Mars sera fini, pour attendre aprés à semer la cheneviere dans son temps.

Temps de semer la cheneviere. Les differens climats déterminent le temps auquel on doit semer les chenevieres: les uns plûtôt, & les autres plus tard, mais à peu de jours distans l'un de l'autre; les uns font cette semaille presque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent jusqu'à la Saint Nicolas qui est le neuf de May; & j'en sçay encore qui pour faire cet ouvrage ont le jour de saint Eutrope bien en recommendation; mais je crois que c'est superstition.

Lors qu'on semera la *Cheneviere*, on sera soigneux d'observer de ne pas donner à cette terre plus de semence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir, & lors qu'il s'agira de la recouvrir, cela se fera ou avec la charrüe, en unissant avec la herce les sillons qui seront fort larges: ou avec des rateaux de fer ou de bois, si c'est avec la bêche que les sillons ont été tracez.

Je sçai des gens qui indifferemment se servent du fumier de pigeon pour ameliorer leur cheneviere, & qui s'y trouvent trompez tous les ans, s'imaginant qu'il n'y a qu'à employer ces amandemens sans aucune précaution.

Oüy, la fiente de Pigeon, est bonne dans les Chenevieres; mais il faut que ce soit ou dans des fortes terres, ou dans des terres humides, & qu'elle y ait encore été mise & répanduë huit ou dix jours auparavant que d'être couverte; ou comme le pratiquent quelques-uns, si-tôt que le Chenevis est semé, & couvert de terre: si on veut en épancher sur les sillons, il faut être bien sûr d'avoir bien-tôt de la pluye; car sans cette promte humidité la semence courroit grand risque d'être brûlée, & consequemment de tromper l'attente principalement des femmes, qui font plus de cas de leurs Chenevieres que de tous les autres heritages dépendans d'une Maison de Campagne.

Du Chenevis. En vain la terre seroit bien disposée à recevoir toute sorte de grains, si on les y jettoit indifferemment, & sans aucun choix. Et comme le Chenevis est de la nature de ces semences qui sont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans l'autre, il est donc important de sçavoir quel est celui qu'il faut choisir pour semer.

Le *Chenevis* de l'année precedente est toûjours celui qu'on doit préferer à un autre qui seroit de deux ans, à cause que sa vertu de multiplier son espece, est éteinte dans celui-ci, & que dans celui-là elle ne manque point d'operer.

Il y a de deux sortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du genre humain, en ce que la femelle est plus estimée que le mâle, quoi que ce soit le mâle qui raporte le Chenevis, qui est la seule marque par où on le reconnoît.

Du tems de cueillir le Chanvre. On reconnoît qu'il est tems de recueillir le Chanvre, lorsqu'il paroît blanc dans le bas; & par d'autres marques qu'une longue experience a donné à connoître à ceux qui sont versez dans ce travail.

Auparavant que d'en venir à cette operation, il faut sçavoir distinguer le mâle d'avec la femelle; le male est celui qui aporte le Chenevis, & la femelle est le Chanvre, qui n'a que des feüilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince,

De la maniere de cueillir le Chanvre. Quand il est tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoît qu'il est en maturité; pour lors, & maîtresses & servantes, tout se doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laissant le mâle seul, pour lui donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems aprés; & ce retardement suffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire, ne soit jamais si doux, ni si estimé que celui que nous rend la femelle. Voilà toute la façon de le cueillir; voyons presentement comme il faut le gouverner aprés qu'il est cueilli.

Comme il faut gouverner le Chanvre aprés qu'il est cueilli. On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre, qu'on le lie en petites bottes ou poignées: le tout ainsi accommodé, pour ce qui est de la femelle, on en expose au Soleil toutes les bottes ou poignées separément; puis lorsqu'on remarque que la fane en est toute seche, on prend par les racines chaque poignée l'une aprés l'autre, qu'on bat sur un peloton de bois ou autre chose, jusqu'à ce que cette fane dont j'ai parlé, soit toute abatuë; aprés quoi on met plusieurs de ces petites bottes en plus grosses.

A l'égard du mâle, auparavant que de l'exposer ainsi au Soleil, il n'est pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniere que l'extremité de ce Chanvre est toûjours mise en haut; & ainsi entassée l'une sur l'autre pendant cinq ou six jours, afin, dit-on, que ce Chanvre ainsi emmoncelé venant à s'échauffer, se défasse de tout ce qu'il a d'humide, pour se dépoüiller dans la suite du Chenevis qui y tient attaché.

J'ai dit qu'on prenoit un peloton sur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la fane; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle: car le traitant ainsi, il seroit dangereux de perdre beaucoup de son gain en le dispersant çà & là: mais on le prend poignée par poignée, puis sur un drap étendu pour recevoir le Chenevis, on le bat avec un bâton tant qu'on voit qu'il n'y reste plus ni grain ni fane; pour aprés en faire de grosses bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché auparavant le mâle, on le dispose aussi plûtôt à être mis en l'eau pour le faire roüir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne; & pour cela on choisit un endroit où le Soleil frape le long du jour sur l'eau, afin d'en avancer le roüiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cause qu'elle est cueillie auparavant le mâle, a presque toûjours le tems assez favorable pour être roüie comme il faut; pourvû qu'on ne neglige point à la mettre dans l'eau, aprés qu'on l'a arrachée, & accommodée comme on a dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas si-tôt qu'il est arraché comme la femelle, on le met roüir incontinent aussi qu'il est dépoüillé de sa fane & de son grain, si l'on juge que l'air ait encore assez de chaleur pour perfectionner ce roüiment; autrement il faut le garder jusqu'au mois de May.

Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre se roüille & se pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y roüir comme il faut; & même les trop grandes humiditez de l'Automne sont un obstacle à son roüiment; ce qui fait qu'en le teillant, le Chanvre qu'on tire de la tige est tout noir, & ne se tire que tres-court.

On a vû des femmes tres-bonnes ménageres garder toûjours leur Chanvre mâle jusqu'au mois de May de l'année suivante pour le faire roüir; c'est le moyen le plus sûr pour l'avoir beau, & je conseille à tous ceux qui cultivent des Chenevieres, d'en agir de la sorte.

Aprés que l'un ou l'autre de ces Chanvres est hors de l'eau, des gros faisceaux en quoi on l'a mis, on le divise en poignées en quoi il est lié, & on l'étend au Soleil pour le faire secher; & on pendant ce tems-là qu'il est ainsi exposé dehors, il y survenoit quelque pluye, on s'empresseroit pour lors de le ramasser tout, pour le mettre à couvert; car cette pluye est capable de le faire moisir.

Enfin, lorsqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des soins que je viens de prescrire, il n'y a point de femmes à la Campagne qui ne se sçachent bon gré de se les être donnez, quand elles voyent que leurs Chanvres ont toutes les qualitez necessaires pour être beaux & bons.

Et pour ce Chenevis qu'on a batu sur un drap

pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramasse pour le vaner, & puis pour le garder en un lieu où il ne moisisse point, & où les rats ne puissent pas l'endommager.

CHEVRES *d'Angleterre trois fois plus utiles que celles de France.* L'Angleterre a aussi tiré de Barbarie & des Indes la race de leurs belles Chevres, qui donnent deux à trois fois, plus de lait & de fromage, que celles de France, & de poil fin, bon à faire des Camelots: ils ont répandu cette race, dans les païs maigres, & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons, pour les Vaches, & Brebis Barbariennes, & Indiennes, ils ont tenu le même ordre qu'ils avoient tenu, pour établir la race des Chevaux Espagnols, & Brebis Espagnoles.

Tout le monde sçait aussi, que la Hollande ne produit pas le tiers des choses necessaires à la vie de ses habitans, où neanmoins, tous les peuples se rendent, à cause de l'abondance, que leur commerce y produit, qui a pour fondement toute sorte de Manufacture, qu'on y a établi, & la nourriture de toute sorte d'animaux qu'on y peut élever; plantes & graines, qu'on y peut semer, comme graines de choux rouges, pour en tirer de l'Huile, &c. ils ont aussi établi la race des Vaches Indiennes, qu'ils ont répandu en Flandre, & en France dans les marais deséchez & terres voisines, quoique maigres, où ils réüssissent; ils ont aussi établi chez eux, la race de ces Brebis Indiennes dont nous parlons, & l'ont transplantée ailleurs avec succés: pour cela ils ont tenu & tiennent encore le même ordre que fait l'Angleterre.

La France ne peut manquer, suivant l'exemple de ceux qui ont réussi; elle le peut plus aisément qu'eux; & ces établissemens produiront plus de profit que dans les Etats voisins, parce que nôtre Royaume est de plus grande étenduë, & plus fertile que le leur; mais les Politiques voisins nous reprochent ce qu'on a oüi dire au feu Seigneur Maréchal de la Meilleraye.

On peut établir par toute la France, la race des Brebis & Chevres Indiennes, ou de Barbarie; pour cela, il n'y a qu'à tenir l'ordre, comme on a dit, qu'on a tenu en Angleterre & en Hollande. *Voyez* Brebis.

Secret pour tirer grand profit de ce Bêtail, & de tout autre. Le secret pour en tirer grand profit promptement, & aussi tout autre Bêtail de France, ou d'ailleurs, c'est de le bien nourrir l'Hiver & l'Eté: le parquer fraichement l'Eté, & chaudement l'Hiver: lui donner litiere fraiche tous les soirs, ou du moins paver les écuries, & les établemens avec grande pente, pour écouler leurs urines, & les bien balier tous les jours. Si les hommes faisoient leurs ordures dans le lit, sans les nettoyer, ils seroient bien-tôt malades, & couverts de gale; quelque bonne que fut leur nourriture, ils periroient.

Les Chevres Indiennes, comme on a dit, & celles de Barbarie, donnent deux & trois fois plus de lait, & meilleur que celles de France, & le fromage meilleur; elles donnent aussi quasi toûjours deux Chevreaux par an, qu'on appelle Besons en Provence, & du poil fin en abondance, qui est bon pour faire des Camelots. Nos Chevres ne se peuvent tondre, non plus que nos Mâtins & Levriers; & on peut tondre les Barbets deux fois l'an, la race en est aussi venuë de Barbarie.

Dans les païs qui ne seront pas assez gras pour les Vaches, ou pour les Brebis Indiennes, on pourra avoir de ces Chevres, qui réussiront dans les terres maigres, leur ragoût est de brouter de brossailles: cependant elles ne dédaignent pas de pâturer en bon fonds, quand on leur fait la grace de les y mener.

Pour en établir donc la race par tout le Royaume, il n'y a qu'à faire ce qui est marqué à la lettre B. au mot de Brebis, touchant les Brebis Indiennes, & les nourrir & élever comme elles; par ce moien on en tirera un grand profit: on aura deux Chevreaux par an; on les aura primes; on les engraissera; on fera que le Bouc sera vigoureux, qu'il servira deux & trois fois plus de Chevres que les nôtres; on leur fera avoir beaucoup de lait quand elles seront nourrices; on les guerira de leurs maladies, si on ne peut les en préserver entierement.

La Chevre coûte peu à nourrir, & rend bien du profit quand elle est d'une bonne espece: elle simpatise assez avec les Brebis, pour ce qui regarde leur nourriture; mais pour ce qui est de leur temperament, il differe, en ce que celui des Brebis est fort doux, & qu'au contraire, celui des Chevres est tres-difficile.

Au païs des Montagnes, où l'on en nourrit de grands Troupeaux, ils ne leur donnent point d'étables pour les coucher, au lieu qu'en ceux où chacun n'en n'éleve que tres-peu, il est necessaire de leur en destiner, pour les garantir pendant l'hiver des froidures qu'elles craignent extrémement.

Des soins particuliers que demandent de nous les Chevres. On dit donc qu'il faut gouverner les Chevres tout comme les Brebis; les mener aux champs en même tems, & les ramener pareillement, ainsi du reste: mais voici ce qu'il faut observer de particulier.

On se ressouviendra qu'on a dit qu'il ne falloit curer les Brebis qu'une fois l'année, à cause que la chaleur de leur fumier leur étoit necessaire pour conserver celle qui leur étoit naturelle, sur-tout en Hiver, qu'elles craignent beaucoup le froid; mais on avertit ici que la Chevre est d'un naturel tout diferent en cela, qu'elle aime être tenuë proprement: l'humidité & la fange lui sont contraires, & le fumier la rend malade; ainsi on ne manquera point tous les jours de netoïer l'étable des Chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraiche, on entend pendant l'Hiver, car en Eté, elles couchent bien sans litiere, & n'en valent que mieux.

La rosée qui ne vaut rien aux Brebis, est fort salutaire aux Chevres, & autant qu'on le peut, il les faut mener paître avant qu'elle soit tombée de dessus les herbes.

On ne les sortira point des étables pendant les pluies d'Hiver, la neige & les frimats; & elles seront nourries comme les Brebis.

Des marques d'une bonne Chevre. Une Chevre sera estimée bonne, lorsqu'elle sera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais, & les tetins gros & longs, qu'elle sera large dessous la queuë, & qu'elle aura les cuisses de même: elle est feconde depuis deux ans jusqu'à sept.

Pour la couleur du poil, les sentimens sont partagez, ceux qui recherchent l'abondance du lait, sont pour les blanches; & ceux qui en pré-

ferent la qualité à la quantité, choisissent ou celles qui sont sous poil rougeâtre, ou sous poil noir; cela dépend de la fantaisie : & pour les Chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'acoûtument plûtôt que les autres à aller aux champs avec les Brebis. Voilà les véritables signes d'une bonne Chevre, venons au Bouc.

Du Bouc. On fait cas d'un Bouc qui a le corps grand, les jambes grosses, le col charnu & court, la tête petite, le poil noir, & fort doux à la main, dont les oreilles sont grandes & penchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

Le Belier qui a des cornes, est moins recherché que l'autre qui n'en a point; & pour être bon, il ne doit pas avoir plus de cinq ans.

Aiant donc fait choix d'un Bouc, & d'une Chevre, tels qu'on les peut desirer pour être bons, il n'est plus question que de les sçavoir faire joindre pour en multiplier la race.

Auparavant neanmoins de passer à cet article, on sçaura q'un Bouc ne peut servir pour engendrer que jusqu'à quatre ans.

Du tems de faire saillir les Chevres. Elles ont encore de Commun avec les Brebis, qu'elles saillient dans la même saison, afin qu'au Printems, lorsqu'elles ont mis au monde leurs petits Chevreaux, elles trouvent dequoi amasser du lait en abondance : ainsi c'est donc en Automne qu'il leur faut donner le Bouc.

Des moyens de rendre les Chevres abondantes en lait. Les Chevres pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on apelle Quintefeüille, ou bien les mener paître en un lieu où le Dictamen est fort frequent : avec cela on les fera brouter le long des hayes, & on soignera de les abreuver soir & matin : ce soin n'est pas si extraordinaire, qu'on ne puisse le prendre facilement.

On les trait deux fois le jour, jusqu'à ce que les froidures tarissent leur lait; & on commencera à les traire quinze jours aprés qu'elles auront fait leurs petits.

Une Chevre quelquefois fait deux Chevreaux d'une ventrée, quelquefois aussi elle n'en produit qu'un; cela dépend de la fertilité de sa nature, & du bon temperemment du Bouc.

Avertissement. On a assez parlé amplement de la nature d'élever les Agneaux, lorsqu'ils sont nouvellement nez, & de la façon de les gouverner pour lors; les Chevreaux demandent les mêmes soins : qu'on y ait recours, aussi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de se servir pour eux & pour leurs meres, des remedes qui y sont marquez, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Pour engraisser les Chevres. Comme on ne parle ici que de ceux qui ne nourrissent des Chevres que pour avoir du lait, & qui par consequent n'en ont qu'en tres petit nombre, à cause de l'abondance de pâturages qui leur manque; on n'enseignera la maniere de les engraisser que par raport à ces sortes de terroirs, laissant aux païs qui en peuvent beaucoup nourrir, la methode de leur faire prendre du gras à leur guise.

On avertira donc que pour engraisser les Chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois aprés qu'ils sont faits, & suivre la methode qu'on a enseignée pour engraisser les Moutons : outre cette peine, on n'en sçait gueres qui soient considerables, & que les Chevres puissent demander de nous, puisqu'elles sont contentes, pourvû qu'elles broutent, qu'elles ne manquent point d'eau, & qu'elles soient tenuës chaudement en Hiver, aiant l'ouverture de leur toit au midi.

Des Chevreaux. Le premier profit que les Chevres aportent, sont les Chevreaux, ou qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rôtisseurs.

Un Chevreau pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines : car si l'on attend plus tard, & qu'il ait mangé, toute la délicatesse de la chair en est dehors.

Des Chevres grasses. On engraisse les Chevres ou les Boucs une partie qu'à cause de la graisse qu'on en tire, qui étant convertie en suif, rend un profit considerable; car pour leur chair, elle est d'un goût fort mediocre, & peu agreable à bien des gens; c'est ce qui fait qu'on ne la destine que pour le commun de la maison, aprés l'avoir salée.

Du lait. Le lait de Chevres ne sert qu'à faire des fromages qui sont excellens : car c'est abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du Beurre, il n'est pas assez gras pour en produire suffisamment pour cela, & de plus c'est que le beurre de Chevre est toûjours blanc, & a toûjours le goût de suif.

Les pauvres gens se servent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait qui provient de leurs Vâches.

Des maladies des Chevres. La nature des Chevres, est tellement conforme à celle des Brebis, que les maladies de celle-ci ne differant en rien des infirmitez de celle-là, ce sont les mêmes remedes qu'il y faut aporter; à la reserve toutefois de la fiévre, pour la guerison de laquelle on ne lui donne pas les mêmes secours; & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les Brebis, telles sont l'hydropisie, l'enflure qui leur provient aprés avoir produit leur fruit, & le mal sec.

De la fiévre. On dit que les Chevres ne sont jamais sans fiévre, & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus : il est difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cause d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne sçauroient manquer de corrompre la masse du sang : car si cela étoit, un animal, de quelque nature qu'il pût être, pourroit-il resister à la malignité de cette corruption ? une Chevre ataquée de la fiévre pendant toute sa vie, brouteroit-elle avec autant d'apetit qu'elle fait ? auroit-elle l'œil si alerte ? en un mot, seroit-elle susceptible d'en-bon-point ? car il me semble, generalement parlant, qui dit fiévre, dit un mal capable d'alterer entierement un corps, & de le détruire en peu de tems, si l'on n'y aporte du remede; c'est ce qui fait qu'on ne sçauroit être du sentiment de ceux qui disent, que ces signes que donne au dehors une Chevre, semblables à ceux que nous remarquons dans une Brebis, lorsqu'elle a la fiévre; que ces signes, dit-on, sont dans cette Chevre de veritables signes de fiévre, & d'une fievre à laquelle il n'y a point de remede, on aimeroit mieux pour ôter des esprits cette absurdité-là, qu'on dit que la Chevre de son naturel fait voir au-dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir si elle avoit la fiévre, mais pourtant que ce ne l'est

pas, & que ce n'est que son temperament qui l'excite naturellement à donner ces signes, & par ce détour on donneroit à connoître qu'on sçait ce que c'est que la fiévre, & qu'il n'est aisé d'en imposer là-dessus qu'à des gens qui en ignorent la nature.

De l'hydropisie. L'hypropisie survient aux Chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guerir, avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une incision au dessous de l'épaule, afin d'attirer par là toute l'humidité superfluë; puis guerir cette playe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne, & de sain-doux.

De l'enflure qui leur survient aprés avoir produit leur fruit. Aprés que les Chevres ont mis leurs Chevreaux au monde: quelquefois à cause du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arriere faix n'est pas bien venu, ce qui leur cause au-dedans un terrible desordre, si l'on n'y remedie promtement, en leur faisant avaler un verre de bon vin.

Du mal-sec. On reconnoit que les Chevres sont attaquées de ce mal, lorsque pendant les grandes chaleurs, elles ont les mammelles tellement dessechées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait: on les guerit de ce mal en les menant tous les jours paître à la rosée, & en leur frotant les mammelles avec du lait bien gras.

CHI

CHICORE'E, il y a plusieurs especes de Chicorées franches, qui sont differentes en feüillage & en grandeur; mais pourtant semblables au goût, & qui se gouvernent tout d'une même façon.

Elles se semeront au renouveau, sur les planches des Espaliers, & quand elles auront six feüilles, on les replantera en terre bien amendée, à la distance de dix huit pouces, l'une de l'autre, en leur rognant le pivot: lorsque par leur accroissement elle couvriront toute la terre, il les faudra lier à la maniere que l'on a dit ci-devant, quand on a traité des Chicons, qui est de les lier, non pas toutes à main, c'est-à-dire, fortes & foibles, mais prendre les plus avancées les premieres, & laisser fortifier les autres, on vous y renvoye, afin d'éviter les redites.

La Chicorée se blanchit durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de se pommer, elle voudra monter à graine, vous creuserez la terre à côté de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans la terre, ne laissant sortir que le bout des feüilles: elle se blanchira en fort peu de tems, & cela l'empêchera de monter à graine.

Pour plus grande proprieté, il est bon de les lier auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les feüilles; ce qui donneroit tant plus de peine à les bien laver, avant que de s'en servir; Vous observerez de les coucher toutes d'un côté, les unes sur les autres, comme elles ont été plantées; commençant par celles du bout de la planche, & en continuant couchant les secondes sur les premieres, les troisiémes sur les secondes, & ainsi par tous les rangs jusques au bout.

On trouve encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'Hiver. La premiere est qu'à l'entrée des gelées, vous les lierez à l'ordinaire, puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura servi à élever vos semences; faisant un petit rayon de travers la couche, de la hauteur de vôtre plante, qui sera de huit pouces ou environ: commençant par un bout, vous coucherez dedans vos plantes côte à côte, se touchant l'une à l'autre sans se presser pourtant, & un peu en penchant; cela fait, vous couvrirez du petit fumier de la même couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au premier, & ainsi en continuant, autant que vous aurez de plantes: par aprés vous couvrirez le tout environ la hauteur de quatre doigts, de bon fumier chaud tout recemment tiré de l'écurie, & en peu de tems elles blanchiront; si vous voulez les couvrir de quelques paillassons, en forme de toict, pour les preserver des grandes pluyes, elles dureront fort long-tems sans se pourrir: Quand vous en voudrez prendre pour vôtre usage, vous commencerez par les dernieres qu'aurez enterrées, & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerez de rang, & sur le lieu même, les éplucherez du pourri, ou de ce qui sera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la Corbeille, pour les porter à la cuisine.

La seconde maniere de les conserver plus longtems, sera de les enterrer, comme dessus par rayons, dans le sablon à la cave, leur mettant la racine en haut, de crainte que le sablon ne glisse entre les feüilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats, quand on vous les servira; il n'est pas necessaire d'y mettre du fumier par dessus, pourveu que le sablon couvre la plante de quatre doigts de haut, il suffira: & quand vous les tirerez pour vôtre usage, avant que de les dresser, vous les secoüerez bien la racine en haut, pour faire tomber tout le sablon qui pourroit être aux feüilles: vous les prendrez aussi toutes à main, comme elles se presenteront dans leurs rangées.

Il y a de la Chicorée qui se ferme d'elle-même sans être liée, qui est d'une fort petite espece; mais beaucoup estimable pour sa bonté; quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mêmes, & se pommer sans être liées, vous la laisserez bien meurir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres: au contraire, quand aprés l'avoir laissée bien secher, vous les porterez sur l'aire de la grange, encore aurez-vous assez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fleau.

L'Endive ou Chicorée sauvage. Chicorée sauvage, se gouverne comme la franche, & avec moins de peine, la semant seulement dans un petit rayon, & la sarclant, binant, & éclaircissant en saison.

Pour la blanchir on la couvre simplement de fumier moyennement chaud: elle se tire de terre au commencement des gelées, & se serre dans le sablon à la cave, comme les autres racines, mais avant que de les y mettre, il faut qu'elle soit presque blanche; sa racine est beaucoup estimée, & on doute, si on la devoit mettre au rang des racines, mais on juge plus à propos de les placer avec la franche, à cause de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroissement, qu'à la façon de grainer.

CHICORE'E, est une sorte de tres-bonne plante annuelle, qui sert aux salades, & aux potages d'Automne & d'Hiver, pourveu qu'elle soit

bien blanchie, & par consequent tendres & delicates; elles ne se perpetuent que par le moïen de la graine, il y a de la Chicorée ordinaire, & de la Chicorée sauvage, l'ordinaire en contient de plusieurs façons, sçavoir la blanche, qui est plus delicate; la verte qui est la plus rustique, & la plus capable de resister au froid; la frisée, & la non frisée: les unes & les autres s'accommodent assez bien de toute sorte de terre: on ne commence guere d'en semer que vers la mi-May, & il la faut pour lors semer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup, pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en seme-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine; la saison d'en semer beaucoup est la fin de Juin & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne à la fin de Septembre, & on en seme aussi beaucoup pendant le mois d'Aoust, afin d'en faire provision pour le reste de l'Automne, & une partie de l'Hiver: quand elles levent trop druës on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communement de grandes planches de cinq à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau; cette plante demande de grands, & frequens arrosemens, & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée, elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec; soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été: quand on en est à la fin de Septembre, on la plante assez prés à prés, parce qu'elle ne vient pas si grande, & si étenduë qu'en Eté, si on en peut sauver quelques pieds pendant l'Hiver, il les faut replanter au Printems, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le tems de bien meurir: les gens qui ont une bonne serre, font fort bien d'en serrer, & pour cela on la plante fort prés à prés dans cette serre, ceux qui n'en n'ont point, se contentent de la couvrir de grand fumier sec, ensorte que la gelée n'y puisse pas penetrer.

CHICORE'E sauvage se seme dés le mois de Mars en planche, & même assez druë, & en terre bien preparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant l'Eté à force de l'arroser, & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hiver, il y en a qui la mangent verte en salade quelque amere qu'elle soit; mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier aprés l'avoir rognée tout prés de terre, & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité du jour, ses jets sont blancs, & tendres; si est-il plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche; elle pousse tout de même sous cette couverture, pourveu que les côtez soient si bien bouchez, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hiver; elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurement placée, quand elle est verte, elle ne se gâte point à la gelée, & dés la fin de May, elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en salade, pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

CHICORE'E. Il y a deux especes de Chicorée, la cultivée & la sauvage. La cultivée qu'on voit dans les Jardins, sort de terre avec des feüilles semblables à celles de l'Endive, quoique plus étroites, plus courtes & moins découpées tout autour; ayant la tige & les fleurs semblables. Sa racine est longue d'un pied, blanche au dedans, tendre, & un peu amere: elle croit dans les Jardins, & fleurit au milieu de l'Eté: étant cuite dans du vin, elle purge la bile & les humeurs visqueuses. L'eau distillée est admirable dans l'ardeur de la fiévre & de l'estomac, & mangée cruë elle est tres-utile à l'estomach & au foye: étant cuite elle perd la vertu aperitive. Elle est fort bonne dans les intemperies chaudes de l'estomac & au foye, & n'est pas nuisible dans les froides. Les feüilles appliquées par dehors servent aux tumeurs, aux ulceres & aux inflammations.

Singularité de la Chicorée. Chacun sçait combien la décoction de la Chicorée bûë en forme d'apozeme, est utile à ceux qui ont la jaunisse ou chaleur de foye: Le jus de Chicorée beu de deux jours l'un à jeun, apaise le crachement de sang. La Chicorée pilée & mise sous le tetin gauche, guerit la douleur du cœur. L'on dit que la décoction de la Chicorée des champs bûë souvent, rend le teint des femmes plus blanc.

CHICORE'E sauvage ne se multiplie que de graine qui est longuette & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHICORE'E. On mange la Chicorée lorsqu'elle est blanche, soit en potage, soit à la sauce: & pour la preparer en telle sorte qu'elle ait bon goût; on la met boüillir dans l'eau; d'où on la tire pour l'assaisonner de la maniere que voici.

Les Chicorées étant cuites à l'eau, on prend du lard, ou du beurre qu'on fait roussir avec un peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre, avec un filet de vinaigre; puis on les sert.

On mange encore la Chicorée en potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

CHO.

CHOCOLAT. Le Cacao est un arbre qui croit aux Indes, qui est de la grandeur de l'oranger, ayant ses feüilles un peu plus grandes; son fruit long & semblable à celui des melons, est rayé, roux & canellé pleins de petites noix qui ont beaucoup de raport à nos moindres amendes: elles ne sont douces ni ameres; mais d'une qualité froide & humide; elles servent de base à cette mixtion que l'on apelle Chocolat, que l'on détrempe & que l'on fait bouillir pour en boire plûtôt par fantaisie, que de croire qu'il soit necessaire à la santé.

Il y en a toutefois qui sont du sentiment qu'il engraisse & nourrit extrêmement, ce qui est assez difficile à persuader, d'autant que la plûpart des drogues qui entrent dans sa composition, sont fort chaudes. L'on laisse à ceux qui en sont entêtez, & qui s'en sont fait une habitude, d'en croire ce qu'ils voudront, n'étant pas d'avis de disputer des goûts, ni de former aucune conteste là-dessus.

CHOCOLAT. *Composition de Cacaos & d'autres choses, dont on fait un breuvage qu'on boit fort chaud, & qui, à ce qu'on dit, entretient la chaleur de l'estomac, & aide à la digestion.*

Comment il faut préparer le Chocolat. Pour faire quatre tasses de Chocolat, il faut prendre quatre tassées d'eau, & les faire boüillir dans une Chocolatiere, puis prendre un quarteron de Chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier: si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, & si vous l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez & le mêlerez avec le Chocolat; lorsque vôtre eau boüillira, vous jetterez le tout ensemble dans une Chocolatiere, & le remuërez bien avec le bâton à Chocolat; vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez, & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, & le foüeterez bien avec le bâton pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans vos tasses l'une aprés l'autre; si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tassée d'eau avec une once de Chocolat.

Et si vous voulez faire du Chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-dessus, que vous ferez boüillir, & prendrez garde qu'il ne soit tourné & qu'il ne s'en aille par dessus: vous le retirerez aprés du feu, & y mettrez autant de sucre & de Chocolat comme à l'autre: vous pouvez pourtant diminuer la dose du sucre, si vous l'aimez moins sucré: le tout ainsi mis dans la Chocolatiere, vous le remuërez bien avec le bâton pour le faire mousser, & le servirez.

Le Chocolat est une composition de Cacaos d'Espagne, de Vanilles, de Cloud de Gerofle, de Canelle, de Massic & de Sucre: le tout bien préparé on en fait une pâte que l'on met par livres, demies livres, & par quarterons, & l'on s'en sert comme il est dit ci-dessus; ses proprietez sont d'échauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine, de soûtenir & rétablir la chaleur naturelle: il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & est encore propre à beaucoup d'autres choses qui seroient trop longues à déduire ici.

CHOUX. *Herbe potagere qui pousse une tige assez grosse, au haut de laquelle sont ordinairement ses feüilles qui s'étendent, ou sont ramassées en rond. Choux Blancs, Frizez, Cabus, Rouges, Pommez, Choux Raves, Choux Fleurs de Strasbourg; on fait venir des graines de Choux par le moien des Marchands qui y negocient, d'une grosseur prodigieuse.*

DES CHOUX. Les Choux de toutes especes se semeront sur la couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptement de terre; il faut faire de petits raïons en travers de vôtre Couche, & y semer la graine assez claire, & non confuse.

Dans le mois d'Avril, vous en resemerez d'autres sur la même Couche, à la place d'où vous aurez levé vos Melons & Concombres; & dans les païs où l'on ne fait point de Couche, à cause de la rareté du fumier, préparez la terre en mêlant du fumier prim, ou crotin de cheval, que vous mettrez dans des pots ou des caisses, où vous semerez vos graines de Choux, &c. qui seront mises en quelque abri dés le commencement de Mars, & qu'on tiendra arrosées de tems en tems, pour les pousser & les pouvoir lever plus promtement, pour être ensuite replantez.

Les oiseaux sont fort âpres à manger la graine lorsqu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte son écorce au bout de sa feüille; on vous vent enseigner des moiens pour les étranger: l'un, en mettant quelque rets par-dessus la Couche, qui soit soûtenuë à demi pied de haut, l'autre, en faisant de petits moulinets de carte, comme ceux dont les enfans se joüent en courant contre le vent, & l'autre, en les faisant au lieu de carte, avec du bois de sapin leger, comme des boëtes à confitures, & à l'arbre qui soûtiendra les ailles; y mettre quelque petit grelot, cela empêchera de jour les oiseaux, & de nuits les mulots; car pour peu de vent qu'il fasse, ils tourneront & satisferont à vôtre intention.

Dans les Couches, il s'engendre des orbecs, & des courtillieres, qui rongent les semences & les germes: pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaisseaux, comme verres à boire, & autres: il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la Couche, les emplissant d'eau à deux doigts prés du bord: ces vermines en courant par la Couche, tomberont dedans, & se noyeront.

Les Choux à large côte ne seront semez qu'au mois de May, à cause de leur grande délicatesse, & s'ils ont assez de force pour être replantez au commencement du mois de Juillet, ils pommeront devant l'Hiver: à mon goût, il n'y a point d'especes de Choux qui égalent ceux-là; car ils cuisent promtement, & sont si délicats, que les plus gros cotons fondent à la bouche: si vous en mangez à jeûn un potage, où il y ait peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre: & de plus, quelle quantité que vous en ayez mangé, elle ne vous renvoyera aucuns raports à la bouche; c'est une espece de Choux qu'on ne vous sçauroit trop loüer, pour vous persuader à en garnir vôtre Jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous avons ceux de Flandres, qui viennent les plus gros, & desquels la pomme élevée en bonne terre, pesera quarante livres & au-dessus.

Ceux d'Aubervilliers sont extrémement francs, & délicats au manger.

Il y a une autre sorte de Choux qui sont foüettez de quelques veines rouges, & dont le pied au tems qu'on les replante, est tout pourpré: ceux-là me semblent les plus francs de tous; car ils pomment tout prés de terre, jettent peu de feüilles avant que de pommer, & se serrent de telle façon, que la pomme est toute plate par-dessus.

Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans vôtre Jardin, pour la necessité en certaines maladies.

Il y a encore d'une autre espece de Choux extrémement musquez, qui ne font qu'une petite pomme, mais ils sont beaucoup à priser, à cause de leur bonne odeur.

Les Choux tendres ou blonds, ne se sement qu'au mois d'Aoust, pour être replantez un peu avant l'Hiver: ils s'accroîtront & vous fourniront pendant tout l'Hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent & les rendent tres-agreables au manger.

L'on replante aussi de toutes les especes de Choux d'Italie, & les pancaliers sont les plus en estime, à cause de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la terre étant profondément labourée, & bien fumée sous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large, & à un pied prés du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large de demi pied, revenant à rien par en bas, comme une raie de terre à bled labourée de nouveau : dans ce rayon, vers la fin du jour en beau tems, vous ferez des trous avec le plantoir, & planterez vos Choux jusqu'au collet des plus tendres feüilles, en rognant le bout du pivot : vous les espacerez à distance convenable, selon qu'ils grandissent & étalent, puis les ferez arroser soigneusement, répandant l'eau dans cette rigole seulement, d'autant qu'il n'est pas necessaire d'arroser toute la planche.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrez entiers, & particulierement les blonds pour geler; mais cela n'est pas si commode que par planches pour l'arrosement, joint aussi que chaque planche distinguera plus facilement les especes, que vous mettrez chacune à part.

Vous soignerez à ôter toutes les feüilles mortes des Choux pour plus de propreté, évitant la mauvaise odeur qui provient de la corruption des Choux, & aussi que cette pourriture accueille beaucoup de vermine, comme limats, grenoüilles, crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos Pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulût monter à graine, vous arracherez la plante à demi, ou bien vous marcherez sur le tronc, faisant pancher le Chou sur le côté ; cela empêchera qu'il ne graine si-tôt, & vous donnera le tems d'être mangé, en le prenant des premiers : pour la graine, vous pourrez reserver de vos plus beaux Choux, en les replantant en quelque abri des vents d'Hiver pendant les grandes gelées, & les couvrant avec des pots de terre, & du grand fumier par-dessus : vous les découvrirez par fois dans le tems doux, & quand il fera soleil pour les revigoter, étant soigneux de les recouvrir la nuit, peur d'être surpris de quelque gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la serre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feuilles, s'égoûte, car elle les pourriroit : lequel tems étant passé, vous les enterrerez jusqu'à la moitié du tronc, les mettant si prés l'un de l'autre qu'ils se puissent toucher : pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laisser en leur place, ils souffriront l'Hiver, & graineront de bonne heure.

La graine étant meure, ce que vous connoîtrez quand les premieres gousses seront seches, & s'ouvriront d'elles-mêmes ; alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la tige, & l'acôterez à vôtre contre-espalier, pour là s'achever de meurir & secher ; il est bon de l'y attacher avec quelque brin d'ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en fasse écosser beaucoup.

Dans le mois d'Aoust vous semerez des Choux à pommes sur quelque planche à part, pour là leur laisser passer l'Hiver en forme de pepiniere, jusqu'au renouveau que vous les replanterez en la maniere qu'on a dit ci-devant : & c'est le moien d'avoir des pommes de tres-bonne heure, si l'on est soigneux de les bien gouverner.

Il y a plusieurs petits Animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur jeunesse qu'en leur accroissement ; comme les ticquets, qui sont une petite espece de mouche verte qui saute, les limats, fourmis, pucerons, & autres ; le seul remede que j'y trouve, est le frequent arrosement, qui les étrange ou fait mourir ; car durant la grande secheresse on voit perir journellement les Choux par l'importunité de ces Animaux ; il fait bon semer des Choux à toutes les pleines Lunes des mois, pendant tout le beau tems, afin de remedier aux desordres que ces petites bestioles vous font : vous le pourrez faire facilement sans dépense, en vous servant du labour que l'on aura donné à vos espaliers, où là élevant vos jeunes Choux, les frequens arrosemens profiteront aussi à vos Arbres.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos Choux, si vous ne voulez en arracher le tronc, il vous repoussera des petits rejets, que les Italiens appellent *Brocoli*, & les François de *Broques*, elles se mangent ordinairement en Carême à la purée, & en entre-mets, sur les meilleures tables.

CHOUX *pommez*. Pour l'ordinaire les Choux pommez ne se mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils sont mis simplement au pot, ou bien on les farcit avant de les y mettre : & pour y réussir on leur ôte les plus grandes feuilles, pour les faire bouillir dans l'eau ; puis on les retire pour les mettre égouter, aprés quoi on les étend en les ouvrant jusqu'au cœur pour y mettre la farce que voici.

Ayez de la chair de volaille, un morceau de cuisse de veau, du lard blanchi, des champignons, du persil, de la ciboule ; le tout haché ensemble avec sel & poivre, & assaisonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œuf; cela fait, remplissez le Chou que vous voulez farcir, fermez-le, liez-le, & le mettez au pot ; étant cuit, tirez-le dans un plat, & le servez tout chaud, sans boüillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de poisson, assaisonnée de sel & de poivre, & d'autres fournitures : & à l'égard des autres Choux, on les mange ou en potage, ou en guise de Choux fleurs.

CHOUX *fleurs*. La graine nous en est apportée d'Italie, & les Italiens la reçoivent de l'Isle de Candie, & autres endroits du Levant : ce n'est pas qu'on n'en recueille d'assez bonne en Italie & en France aussi ; mais elle ne produit pas de si grosses pommes ou têtes, & est sujette à degenerer en Choux raves, & navets : partant il sera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami ou par quelque asseurée intelligence de Rome.

Pour connoître la bonne graine (qui est la plus nouvelle) il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ou desechée, ce qui la témoigneroit vielle ; qu'elle soit de couleur rouge & non pas d'un rouge clair, qui feroit paroître qu'elle n'auroit pas bien meuri sur le pied.

Etant pourvû de bonne graine, vous la semerez à la maniere d'Italie ou de France. Pour la gouverner à l'Italienne on la seme dans des caisses ou bacquets durant la pleine Lune d'Aoust ; elle leve promptement de terre, & se fortifie

avant l'Hiver : La gelée venant vous mettrez vos bacquets dans la cave jusqu'au renouveau, les gelées étant toutes passées, vous les replanterez en bonne terre : & par ainsi vous aurez des pommes belles, blanches, & bien conditionnées, auparavant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes soient toutes en leur grosseur, mais peu auparavant ils les arrachent, & les mettent à la cave, enterrent toute la racine & la tige jusques à la pomme, les rangeant côte à côte un peu en penchant : Là ils s'achevent de pommer & se gardent fort long-tems : au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter à graine.

Les François se contentent d'en avoir pour la fin d'Automne, qu'ils conservent pour manger durant l'Hiver : ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, qu'il n'y en ait quelques-uns qui fassent leurs pommes vers le mois de Juillet : mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs, & demeurent sans profiter faute d'humidité, ne produisant que des petites têtes & le plus souvent point : c'est pourquoi vous en semerez peu sur vôtre premiere couche dans vôtre melonnerie, en faisant de petits sillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans lesquels vous épandrez vôtre graine assez claire pour éviter la confusion, & la recouvrirez de son terrat ; deux ou trois sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos melons seront hors de dessus la couche & replantez, vous pourrez y semer d'autres Choux fleurs, de la façon que l'on vient de dire, lesquels feront leurs pommes dans l'Automne & seront serrez en lieu exempt de la gelée pour être mangés pendant l'Hiver.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la feüille large, comme la paulme de la main, afin qu'ils soient plus forts : Vous leur rognerez le bout du pivot & les enterrerez jusqu'au collet, c'est-à-dire, que les feüilles de la cime ne sortent que de trois doigts hors de la terre : ou bien pour s'expliquer plus clairement vous les enterrerez jusqu'au dernier nœud d'enhaut, encore faudra-t'il que vous fassiez dans la terre comme des petits bassins de demi-pied de diametre, & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement aux pieds quand vous les arroserez, étant comme inutile au reste de la terre, où il n'y a aucune racine.

La vraye distance pour les replanter, est de trois en trois pieds & deux rangs seulement à chaque planche : on soignera à les sarcler & labourer, quand ils en auront besoin ; jusqu'à ce que les feüilles couvrent la terre & étouffent l'herbe qui pourroit pousser.

Si vous voulez faire des trous dans l'endroit où vous les planterez & mêler du fumier, vous en aurez du contentement, car ils feront la pomme beaucoup plus grosse.

Tous Choux, même toute plante telle qu'elle soit, veut être arrosée soigneusement les jours qu'ils sont replantez pour leur aider à la reprise, ce que vous reconnoîtrez quand les feüilles se soûtiennent d'elles-mêmes & ne se laissent point aller sur terre.

Les Choux de toutes les especes se semeront sur la couche des melons, pendant qu'elle a encor de la chaleur ; afin qu'elle germe & leve promptement de terre, il faut faire de petits rayons en travers de vôtre couche & y semer la graine claire & non confuse.

Dans le mois d'Avril vous en resemerez d'autre sur la même couche à la place d'où vous aurez levé vos melons & concombres.

Or d'autant que les oiseaux sont fort âpres à manger la graine, lorsqu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte son écorce au bout de sa feüille, on vous veut enseigner des moyens pour les étranger ; l'un en mettant quelques rets par dessus la couche qui soit soutenuë à demi pied de haut ; l'autre en faisant de petits molinets de carte, comme ceux dont les enfans se joüent en courant contre le vent ; & l'autre en les faisant, au lieu de carte, avec du bois de Sapin leger, comme des boëttes à confitures, & à l'arbre qui soutiendra les aîles, y mettre quelque petit grelot : cela empêchera de jour les oiseaux & de nuit les mulots : car pour peu de vent qu'il fasse ils tourneront & satisferont à vôtre intention.

Dans les couches il s'engendre des Orbecs & des Courtillieres, qui rongent les semences & les germes ; il faut enterrer dans la couche quelques petits vaisseaux, comme des verres à boire & autres ; il faut les enfoncer trois doigts plus bas, que le haut de la couche, les emplissant d'eau à deux doigts prés du bord ; ces vermines en courant par la couche tomberont dedans & se noyeront.

Les Choux à large côte ne seront fermez qu'au mois de May, à cause de leur grande délicatesse, & s'ils ont assez de force pour être replantez au commencement du mois de Juillet, ils pommeront devant l'Hiver. A mon goût il n'y a point d'espece de choux qui égalent ceux-là ; car ils cuisent promptement & sont si délicats que les plus gros cottons fondent à la bouche : si vous en mangez à jeun un potage ou il y ait peu de pain, il vous lachera doucement le ventre : & de quelle qualité que vous en ayez mangé, elle ne vous renvoyera aucun fort raport à la bouche ; bref, c'est une espece de Choux que l'on ne sçauroit trop louër, pour vous persuader à en garnir vôtre Jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous avons ceux de Flandre qui viennent les plus gros, & desquels la pomme élevée en bonne terre pesera quarante livres & au dessus.

Ceux d'Aubervilliers sont extrêmement francs & délicats au manger.

Il y a un autre sorte de Choux qui sont foüettez de quelques veines rouges, & dont le pied au tems qu'on le replante est tout pourpré ; ceux-là me semblent les plus francs de tous, car ils pomment tout prés de la terre ; jettent peu de feüilles avant que de pommer, & se sement de telle façon que la pomme est toute platte par dessus.

Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans vôtre jardin pour la necessité en certaines maladies.

Il y a encore d'autre espece de Choux extrêmement musquez, qui ne font qu'une petite pomme ; mais ils sont beaucoup à priser à cause de leur bonne odeur.

Les Choux tendres ou blonds ne se sement qu'au mois d'Aoust pour être replantez un peu avant l'Hiver ; ils s'accroîtront & vous fourniront

vont pendant tout l'Hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent, & les rendent tres-agreables au manger.

CHOUX *Fleurs.* Quand on veut preparer des Choux-Fleurs ; on commence d'abord par éplucher leurs pommes, en ne leur laissant aucune feüille, si elle n'est bien petite & bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches ; cela observé, on les fait cuire avec de l'eau, assaisonnée de beurre, de sel, de poivre & de cloud de girofle ; on les met égoûter, puis on prend du beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met aussi les Choux, aprés y avoir mêlé un filet de vinaigre, assaisonnéz de sel, de poivre, de muscade, aprés que la sauce est liées, on les sert chaudement.

CHOUX. *Pour les faire promptement pommer.* Les Curieux en transportant les Choux mettent de lacque avec une pincée de nitre sous la racine ; aprés cela on les voit rejeter & pommer à l'admiration, qui voudroit faire à peu prés la même chose, en remuant les laituës ou la Chicorée, on verroit des laituës pommées, grosses comme la tête & des Chicorées monstrueuses, le goût en seroit même plus agreable.

CHOUX *Crêpé.* Le premier Choux crêpé, comme la plûpart des autres, a des fleurs jaunes, & une graine semblable à celle des Raves, enfermée dans une gousse de couleur rougeâtre & un peu obscure, il a les feuilles rondes & crêpées. On les seme dans les Jardins ; il mollifie & nettoye, étant mangé ; il arrête les tremblemens des membres, la foiblesse de la vûë & les fumées du vin, étant legerement cuit & pris en boüillon ; il lâche étant fort cuit, & en substance il resserre ; la graine pillée grossierement prise dans du bouillon humé, il engendre quantité de lait aux femmes ; la cime des Choux est bonne pour l'estomac, & fait uriner, mangée à la fin du repas ; elle empêche d'enyvrer, le suc crud pris en vin est bon contre la morsure des Viperes, on aplique les feuilles sur les gouttes des pieds.

CHOUX *Cabus.* On le seme & plante en lieu humide : il fleurit en Mars & Avril, il n'a pas des qualitez diferentes de celles des autres Choux, si ce n'est qu'il est plus mal-sain à manger que les autres : il engendre des humeurs melancoliques, & offense la vûë : il est moins nuisible, si on le cuit premierement dans de l'eau, puis dans du bouillon gras avec du fenouil.

Arrosement des Choux. Aucuns les arrosent d'eau salée, pour les faire plus tendres, & d'autres leur sement du salpêtre par dessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menuës criblées, pour les garantir des chenilles & autres vermines, sur tout le Chou ne doit être planté prés de la Vigne, ni la Vigne prés du Choux ; car il y a si grande inimitié entre ces deux plantes en un même terroir, qu'ayant pris quelque croissance, se retournent arriere l'une de l'autre, & n'en sont tant fructueuses, il est vrai, que si l'on mêle du vin tant soit peu au pot, ou cuira le Choux, il ne cuira pas aprés, & il corrompra sa couleur.

CHOU *de Mer.* Il est different des autres, ayant la feuille semblable à celle de la Sarazine ronde, longue & menuë : chaque feuille sortant par un long pied de la tige & des branches qui sont rouges ; il a peu de suc ; mais il est blanc & salé, un peu amer & de substance épaisse ; ses fleurs sont comme celles du Smilax, unies & qui ressemblent à un calice ; il croît au bord de la Mer, & fleurit en Juillet, on le peut garder depuis ce tems pour s'en servir en Medecine ; il est amer & salé ; il est ennemi de l'estomach, il purge le corps, étant cuit dans du bouillon, sa décoction prise avec de la Rhubarbe, fait vuider les eaux aux hydropiques ce que font aussi ses feuilles seches, y ajoûtant de la Rhubarbe.

Pour faire Choux d'une excellente saveur & grandeur. Si avant toutes choses vous les semez en terre labourée, & en aprés, si vous coupez les branches les plus basses qui sont prés de terre, & comblez de terre les autres, lesquelles jettent à plaisir, de telle sorte qu'il n'apparoisse plus que le dessus & sommet du choux ; & le plus qu'il est cultivé, sarclé & fumé, mieux il se porte, & rend des jettons & tendons plus gros & plus grands. *Mizaud.*

CHOUX, de quelque nature qu'ils soient, ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & est rougeâtre tirant sur le Minime brun.

CHOU DE CHIEN. L'Apocynon non rampant est un arbrisseau qui jette de grands sarmens de mauvaise odeur, & pliables comme des oziers qui sont difficiles à rompre ; sa feüille est semblable à celle du lierre, hors qu'elle est un peu plus molle & plus pointuë au bout, & d'odeur desagreable ; elle est un peu visqueuse & pleine d'un jus jaune ; il produit des gousses comme la fleur longues d'un doigt, au dedans desquelles est une graine noire, petite & dure ; naît dans la Syrie, dans la Poüille & dans le Languedoc proche le pont Dugar, & fleurit en Juin. Il est fort chaud, mais non pas si sec. Il est venimeux aux hommes, & les feüilles incorporées avec de la graisse & de la pâte, font mourir les Chiens, les Loups & les Renards qui en mangent. *Voyez* Matth. liv. 4. chap. 76.

CHOU DE CHIEN rampant. L'Apocynon rampant, non seulement se traîne à terre, mais rampe sur les arbres quelques hauts qu'ils soient ; son lait est parfaitement blanc comme celui des Tithymales ; ses gousses sont de la longueur de celles d'Oleander, ou de Rosage ; quoique plus menuës, elles sont acouplées & faites en croissant, n'étant pas si pointuës que celles de l'autre Apocynon. Il a les mêmes proprietez, mais plus moderées.

CHOUX. *Les singularitez des Choux.* En tout tems on aura des Choux en son Jardin pour la nourriture de sa famille, desquels aussi en tems & necessité de maladie on poutra aider à ses gens ; car le premier boüillon, principalement de Choux rouges, avec beurre ou huile sans sel, lâche le ventre, meurit la toux, & rend la voix meilleure : si à ce boüillon vous mêlez du Sucre, il sera tres-singulier pour les Astmatiques & Pulmoniques ; mémement le jus de Choux avec Sucre profite à ces affections. La semence de Choux en boüillon ou en poudre, est bonne contre les vers des petits enfans. Le Choux cuit & saupoudré de Poivre long, mangé avec bon boüillon, aporte quantité de lait aux Nourrices. Le jus ou suc de Choux beu, combat le venin pris à manger des Champignons. La moëlle de Choux cuite avec l'amande, & mêlée avec miel despumé, est singulier pour ceux qui ont courts

haleine, pour en user en forme de Syrop. Bref, le Choux est utile à toute chose, duquel aussi les Romains ont fait si grand cas autrefois, qu'aprés avoir chassé les Medecins hors de Rome, l'espace de cent cinquante ans, n'usoient d'autre Medecine que de Choux en toutes maladies. Lexive faite avec cendre de Choux, est bonne pour laver la tête. Cendres de Choux, mêlées avec le blanc d'œuf, guerissent les brûleures.

CHU.

CHUTES. *Pour les Chûtes violentes.* Faites promptement avaler à la personne tombée un demi verre d'huile d'olive, & tout le sang & le cerveau se calmeront, sans qu'il y ait aucune syncope; si tout le corps est meurtri, écorchez incontinent un ou deux moutons, pour l'envelopper de leurs peaux, dans vingt-quatre heures il sera remis, & sentira plus distinctement ses principales blessures; s'il y a fracture ou dislocation d'os, mettez le malade entre les mains des Chirurgiens ou Rabilleurs: mais s'il n'y a que meurtrisseure, ou fouleure des nerfs, vous appliquerez sur la partie, de l'onguent ou de la toile, que vous trouverez décrit pour les fluxions & blessures.

Pour les Chûtes, particulierement des lieux fort hauts. Prenez un gros coq, qui ait une grande crête, coupez-lui avec des ciseaux un morceau de sa crête, recevez le sang qui en sortira avec une cuillere, & le faites boire tout chaud au patient, qui reprendra un peu de sentiment: recoupez un autre morceau de ladite crête, & lui faites encore boire ce sang qui en proviendra, reïterez toûjours de même jusques à ce que vous aurez toute coupée la crête du coq, ce sang donnera tant de vigueur & de force au patient, qu'il sera en état de se confesser & se faire penser.

CIB.

CIBOULES *de toutes sortes*, depuis la plus grosse jusques à la civette d'Angleterre, se plantent de cuisses, en en mettant quatre ou cinq ensemble, pour en faire une touffe: & selon la grosseur de la Ciboule, vous les éloignerez, n'y aiant autre soin pour les gouverner, que de les bien sarcler, biner, & si vous voulez, fumer avant l'Hyver.

On les pourra laisser en leur planche tant d'années que l'on voudra, la plante grossissant toûjours par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il sera bon pourtant, de trois ou quatre ans l'un, de la relever, & de la planter en un autre endroit, d'autant que la terre s'ennuye d'être chargée d'une même sorte, & s'éfrite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuse & debile, si elle y séjourne plus longtems.

CID.

CIDRE. Il n'est rien pire que de boire de l'eau; & c'est ce qui a obligé l'homme, outre le Vin, d'inventer plusieurs autres sortes de boissons, parmi lesquelles le Cidre, aprés cette liqueur dont je viens de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'est des Normans, dit-on, qu'on en tient la premiere invention; car ces Peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y crût du Vin, s'aviserent, pour ne point être obligez de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépense pour tirer des Vins de loin, ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire; s'aviserent, dis-je, de planter des Pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils sçûrent du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'hui, & qu'on apelle Cidre.

Le meilleur & le plus fort, est celui qui se fait avec les pommes les plus douces, qui semblent comme insipides au goût, tant elles ont de douceur: telles sont les pommes de hurlieux, ou de coqueret; pour faire que le Cidre acquit une bonté parfaite, il seroit à souhaiter qu'on ne se servit des pommes que lorsqu'elles sont parvenuës à une juste maturité; mais comme la tardiveté d'aucunes années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il est necessaire, on le fait telles qu'elles sont, lorsque la S. Michel, qui est le tems de les abatre, est arrivé.

A l'égard des pommes qui sont meures dans cette saison, on ne tarde point de les employer aussi-tôt à faire du Cidre: & pour celles qui ne le sont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus, que dans quelque endroit où on les porte exprés, elles soient venuës au point de maturité qu'on le demande: & un mois suffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont jusqu'à Pâques, aprés quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet usage; car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes: elles ne sont pas meilleures aussi lorsqu'elles sont aussi trop meures; si-bien qu'il faut s'en servir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on prend des pommes qu'on met dans une Auge de bois qui a la forme ronde, pour les meurtrir sous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont se servent les faiseurs d'huile.

Tandis que cette meule fait sa fonction, on remuë les pommes dans l'Auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu qu'on souhaite que le Cidre ait plus ou moins de bonté: & ce remuëment se fait avec un rateau fait exprés.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte sur la mer du pressoir, où on les acommode à mesure qu'elles y surviennent.

Pour cela faire, on dresse la motte avec de longue paille, qu'on met, lits par lits successivement avec les pommes, de l'épaisseur de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte pour l'ordinaire est quarrée; & sitôt qu'elle est achevée, on charge le Pressoir à la maniere accoûtumée, aprés quoi on donne l'arbre à ces pommes, pour en exprimer la liqueur.

Ainsi que du vin, on fait de la piquette de Cidre, qui est la boisson ordinaire du commun: & pour y réüssir, on prend le marc, aprés qu'il a été bien pressé, qu'on met tremper dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainsi mis, on le reporte sur le Pressoir, pour en tirer jusqu'à la derniere goûte.

Autre Cidre, apellée picalle. Ce n'est pas seulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui suit

de faire du Cidre; en prenant des pommes qu'on se contente de casser, & dont on remplit un tonneau : cela fait, on soigne que le tonneau soit bien enfoncé, puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau jusqu'à deux doigts du bondon: on laisse boüillir ce Cidre, & à mesure qu'on use de cette boisson, on le remplit d'eau jusqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veüille plus rien dire, j'entens qu'elle soit trop foible pour pouvoir supporter de l'eau davantage.

CIR

CIRE D'ESPAGNE. Pour faire la Cire d'Espagne, il faut prendre du Cinabre, environ deux Treseaux, du Blanc de Troies, une once de la graine de lacq, une once, du sang de Dragon, deux Treseaux, & environ un demi quarteron de Pois-resine. *Primò* Il faut fondre la Resine dans une écuelle de terre, & puis y mettre le Blanc de Troies, que vous passerez dans un tamis, & puis aprés y ajoûter le sang de Dragon, que vous passerez aussi, & la graine de Lacq sans la passer, & démêler le tout sur un réchaud de feu, puis aussi y ajoûter le Cinabre bien en poudre, & le broyer; puis aprés prendre le tout sur un bâton, le prendre peu-à-peu aprés pour le mêler, & puis la polir; il la faut faire chauffer quand elle est en bâton, & puis rouler derechef.

CIRE D'ESPAGNE. Pour la faire, fondez la Poix-Resine dans une écuelle de terre vernissée, remuez, jettez les autres drogues, mêlez tout ensemble à trois fois differentes avec une spatule, afin que la poix ne s'éleve.

Pour faire les bâtons, frotez la table d'huile d'olive, vous y verserez dessus de la composition fonduë, qu'on roule avec la main; faites les bâtons, étans faits, polissez-les, les tenant prés du feu, & les maniant tant que les creux se remplissent, remettez-les sur la table pour les faire tenir ronds.

Les creux étant remplis, vernissez les bâtons comme s'ensuit. On fait un vernis avec un Treseau de Cinabre, une once Poix-Resine, & qu'on fait fondre, on y trempe une plume dans ce vernis pour en froter les bâtons. Ce vernis remplit les cavitez, s'il y en a.

Drogues. Deux treseaux de Cinabre 2. sols, une once Blanc de Troye 3. den. une once de gomme Lacque en graine 6. s. demi quart de Poix-Resine 6. den. demi treseau de Benioin 2. sols. Le tout 15. sols.

Il y en a qui jettent la composition fonduë dans des moules de fer-blanc de la grosseur qu'on veut, & ils se trouvent faits & polis.

Il y en a qui recueillent la composition fonduë dans la terrine avec deux bâtons faits comme ceux des Pâtissiers, faisant attacher la composition au bout de ces bâtons, que l'on tient exposez au feu; & celui qui fait ces bâtons, en prend suffisamment pour en faire un bâton, ainsi ils retirent jusqu'à ce qu'il n'y reste plus rien.

En les polissant sur une table avec un aix poli, avec un polissoir de Cierger, & pour les faire luisans, on fait chauffer les canons ou bâtons, on les expose au feu sur un réchaud.

Nota. Qu'on broie sur un marbre le Cinabre, le Blanc de Troyes de même; la Gomme Lacque se fond avec la Poix-Resine sans être pillée, le Benioin aussi : on réduit en poudre le sang de Dragon; les uns se servent de la Gomme de Lacque plate, parce qu'elle coûte moins que l'autre Gomme, mais la Cire n'est pas si bonne.

Autre façon de faire belle Cire d'Espagne. Prenez demi livre de Gomme Adragant, un quarteron de Mastic, le tout pulverisé chacun à part, puis prenez un plat de terre vernissé que vous mettrez sur un réchaud à petit feu, puis prenez quatre onces Resine en poudre, & la mettez premierement dans le plat. Secondement, deux onces de Terrebentine, & la mettez dans le plat avec la Resine, puis prenez les deux Gommes & les mêlerez, les trempant avec l'huile d'Aspic; puis prenez demi livre Blanc d'Espagne bien pilé, mettez tout ensemble dans le plat, & les tournez sur le feu avec un bâton, puis vous l'ôterez du feu, & prendrez deux onces de Cinabre bien pilé, & le mettrez au plat, remuant bien le tout: alors prendrez un bâton, & laverez vos mains, & formant les magdaleons, & si desirez qu'elles sentent bons, ajoûtez-y du Benioin en poudre.

Secondement. Vous en ferez d'une autre façon, si vous prenez une once de Mastic, Cinabre trois dragmes; ou si vous la voulez d'autre couleur, mettez-y ce qu'il vous plaira; mais premierement, fondez le Mastic; & étant un peu refroidi, vous y mettrez le Cinabre, & soudain la jetterez sur un marbre un peu chaud, oingt d'huile d'amande douce, & en formerez des bâtons.

Troisiéme façon. Prenez Calabre blanc, dissolvez-le en eau douce.

CIRONS. *Pour les Cirons des mains, & autres endroits du corps.*

I. Il faut laver l'endroit où vous aurez des Cirons, Gâles ou Teignes, de lait de Vache, que vous aurez fait bouillir auparavant.

II. Prenez du soufre, jettez-en dans un réchaud de feu, & en parfumez l'endroit où sont vos Cirons, Gales & Teignes.

II. Faites bouillir de la Ciguë, & lavez de cette eau les Cirons & les Dartres.

CIS

CISTERNE. Si la nature du lieu ne permet pas, qu'à grand frais, on puisse faire des puits, pour lors & à ce défaut, l'on fait construire une Cisterne en un endroit où la saleté ne puisse aborder, car autrement l'eau n'en seroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où l'on veut faire la Cisterne, ne soit point exposé au Soleil, ni au trop grand vent, & qu'on remarque que son eau differe de celle des puits, en ce que celle-ci ne veut point être renfermée, pour les raisons qu'on a donné ci-dessus, & que celle-là au contraire veut toûjours qu'on la tienne close, à cause que le trop grand air a coûtume d'attirer à lui tout ce qu'il y a de plus subtil, de telle maniere, que ce qu'il y a de plus grossier, demeure au fond, & par ce moien rend cette eau pesante, & sujete à causer des crudités dans l'estomach de ceux qui en boivent. Il y a des gens forts scrupuleux sur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs Cisternes; car ils prétendent qu'indifferemment elles ne sont pas toutes bonnes: celles qui tombent en petite quantité pendant les chaleurs, & les grandes pluies qui viennent d'a-

bord aprés de grandes secheresses, sont du nombre des mauvaises ; & ce sont celles-là, disent-ils, qui sont cause quelquefois que l'eau qu'on tire des Cisternes est d'un goût fort desagreable, & même puant bien souvent. Pour les eaux qui tombent pendant l'Automne, le Printems & l'Hiver, lorsque le tems n'est pas bien rude ; celles-là, dis-je, sont à ménager : & dans toute la belle saison, on estime les petites pluies du mois de May, qu'on soigne de recueillir avec bien du soin, comme étant les eaux les plus pures & les plus legeres, & qui purifient même celles qu'elles trouvent dans les Cisternes. Pour la maniere de les construire, on laisse cela aux Maîtres de l'art ; on prendra garde seulement que les murailles en soient bonnes, & bâties à profit, crainte que l'eau ne se perde ; que le dedans soit bien cimenté, principalement dans les encognures, sans qu'il soit besoin d'en faire de même à la voûte ; par où l'eau ne sçauroit se vuider. Quant à la grandeur, cela dépend de la fantaisie de celui qui en veut faire la dépense. On sçait comme on a coûtume de ramasser ces eaux ; que c'est par des canaux faits de differentes matieres, qu'on attache au bord des couvertures du logis, & qui conduisent ces eaux dans un petit bassin de plomb ou de fer-blanc, dans le milieu duquel est un trou par où cette eau passe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la Cisterne, lui aide à descendre jusques dans un auge de pierre faite exprés proche de cette Cisterne, & dont voici l'usage. Cet Auge est là bâtie pour y recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la maison, pour ensuite laisser cheoir dans la Cisterne ; mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui tombent du Ciel, & qui toutes indifferemment reçûës, ne pourroient pas faire une bonne eau : comment donc s'y prendre pour n'y faire descendre que celles qu'on estime les plus saines & les meilleures ? si ce n'est par le moien de cette Auge qui est percée en bas dans une encoignure, du côté où elle paroîtra le plus en pente : ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laisser perdre les eaux, sera fermé, afin que cette Auge venant à se remplir jusqu'à un certain endroit qui sera grillé du côté de la Cisterne, fournisse un passage à l'eau qu'elle renfermera pour tomber dans cette Cisterne. Et lors au contraire qu'on fera mépris des pluies qui tombent, on n'aura qu'à laisser ce trou ouvert, en telle sorte, qu'à mesure que l'eau y entrera, elle en sortira de même. D'autres ne se servent point de cette Auge, & souffrent que l'eau tombe indifferemment dans un endroit soûterrain, bâti plus haut que la Cisterne, qu'ils apellent Cisterneau, dans lequel ils font mettre du sable de riviere, prétendant que l'eau passant au travers, se purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualitez, & que par consequent l'eau qu'on tire de ces Cisternes pour boire, doit être merveilleuse. On se raporte de toutes ces choses à ceux qui ont coûtume d'user de cette eau pour apaiser leur soif ; mais on sçait bien que dans beaucoup de Cisternes qui reçoivent ainsi leurs eaux, on y en puise de fort rebutante au goût ; ce qui oblige de croire que l'usage & les eaux choisies qu'on y laisse entrer, pour ensuite se jetter dans la Cisterne, peuvent effectivement composer une eau meilleure, que de l'autre maniere ; c'est mon sentiment, le suive qui voudra.

Pour entretenir proprement la Cisterne, il n'y a qu'à soigner à bien faire nettoyer les endroits par où doit passer l'eau, qui seront des conduits, prés desquels on pourra aisément aprocher ; & crainte que la pluie ne tombe directement dans la Cisterne, il faut au-dessus y dresser une couverture, qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent dessus ; & pour empêcher qu'on ne jette rien de vilain dans l'Auge dont on vient de parler, on la tiendra fermée à la clef d'un couvercle fait d'un bon bois. Bien du monde voudroit qu'on bannit les pigeons où sont bâties les Cisternes ; mais si cela est absolument necessaire, il ne faut donc jamais penser d'en construire dans une Maison de campagne, où un Colombier aporte beaucoup plus de profit à son Maître, que ne fait pas une Cisterne.

Voyez le mot de Reservoir, où il est parlé de trois moiens d'avoir des eaux, sans avoir le secours des toits, des puits, ni des fontaines, sans aucun secours que celui des pluies.

CIT

CITRON. *Pour faire Conserve de Rapure de Citron & d'Orange de Portugal, ou l'une ou l'autre seule.* Vous mettrez un peu essorer sur une assiette d'argent ou de terre, vôtre Rapeure de Citron & d'Orange : vous ferez cuire vôtre sucre à la plume, non tout-à-fait si fort que les autres : vous le tirerez du feu, le remuërez avec une cueillere quatre ou cinq fois tout au tour & au milieu, puis vous jetterez dedans vôtre Rapeure de Citron ou d'Orange, ou de tous les deux ensemble, que vous jetterez dans vôtre sucre, dans des moules, & vous en dresserez en tablettes : si vous voulez faire quelques autres conserves, vous pouvez faire de même, en observant bien l'humidité ou la secheresse des fruits dont vous voulez faire de la conserve : si c'est de la Conserve de Cerises, il faut écraser vos Cerises & les faire dessecher, pour leur faire boire toute leur humidité; puis vous ferez cuire du sucre à la plume, suivant la quantité que vous en voulez faire, le remuërez avec une cueillere promptement, & le dresserez de même que les autres Conserves : vous ferez de même la Framboise & la Groiseille ; mais en l'écrasant, il les faut passer au travers d'un tamis, à cause des pepins, & les mettre dessecher, & faire cuire vôtre sucre à la forte plume, & jetterez vôtre fruit, lorsqu'il aura été bien desseché dans vôtre sucre, que vous remuërez avec une cueillere, & le dresserez dans des moules de papier ou en tablettes, si vous voulez, de même que les autres.

CITRON. Pour les confire, *voiez* le mot de Prune, & de les confire ou de confire les racines.

Pour faire des petits pains de Citron. Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux, & le batre avec un peu d'eau de fleur d'Orange, puis prendre du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme de la pâte de masse-pain : vous y mêlerez parmi de la rapeure de Citron, que vous mêlerez bien parmi vôtre pâte, puis vous la roulerez en petite boule grosse comme le bout du pouce, à peu-prés ; vous les dresserez sur du papier, & en les dressant, vous les aplatirez un peu ; vous les mettrez dans le four, & lorsqu'ils seront cuits, vous les ôterez : voilà ce qui s'appelle du petit pain de Citron.

CITROUILLES. *Comment les élever & cultiver.* Les Citroüilles s'élevent sur la couche, se replantent comme les Melons & Concombres; mais plus communément en pleine terre; vous les placerez en quelque endroit de vôtre Jardin assez spatieux, à cause de leurs jets qui se traînent par fois, assez loin sans noüer du fruit.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignez les uns des autres, comme de deux toises, & mettrez à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante, & les ferez bien arroser.

Leur cueillette est quand elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle Aoustées: elles ne se gâtent point sur la terre, mais se meurissent de plus en plus.

Aux premieres fraicheurs, l'on les cueillira le matin, les mettant essuyer en monceau à la chaleur du jour, puis on les serrera en lieu temperé de chaud & de froid, sur des aix sans se toucher, & sur tout on les gardera de la gelée; car elles seroient entierement perduës.

Si vous en avez par trop, ou plus qu'il n'en est de besoin pour nourrir vôtre famille, vous en mettrez dans le pain du commun, mêmement dans le vôtre: pour ce faire, vous ferez bouillir de la Citroüille tout de la même façon que celles que l'on fricasse, pourtant un peu plus cuite; puis vous égoûterez l'eau, & détremperez vôtre farine avec cette Citroüille, & en ferez le pain à l'ordinaire; il en sera plus jaune, de meilleur goût, un peu gras cuit, & est tres-sain pour ceux qui ont besoin de rafraichissement.

CITROUILLE. Elle a les feüilles découpées comme la Coloquinte; mais plus grandes & plus rudes: Ses branches s'étendent beaucoup sur terre comme celles des Melons: ses fleurs sont jaunes; ses fruits plus gros que le Melons, unis verts & pesans, & quelquesfois tâchez de blanc; on les seme dans les Jardins en lieu chaud; ils sont bons à manger en Juillet & Aoust, & entierement meurs en Septembre; elle est bonne pour rafraichir ceux qui sont alterez en Eté; sur tout dans la fiévre ardente; la graine est bonne pour les reins & à la vessie; sa senteur fait revenir ceux qui sont évanouis, il rafraichit, sa graine provoque l'urine, & prise avec du lait sert aux exulcerations de la vessie, l'anguine est bon aux estomacs secs & chauds; mais en general la nourriture n'en est pas bonne à cause des flegmes qu'elle engendre.

CITROUILLES, ne se multiplient que de graines, qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reserve de la base par ou elles tiennent à la mere Citroüille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CITROUILLES *en potages.* On fait un potage à la Citroüille, en la coupant par petits morceaux qu'on passe à la poële, au beurre blanc, avec du sel, du poivre, du persil, du cerfeuil & autres fines herbes, puis on la met dans un pot de terre avec du lait boüillant, ensuite on dresse le tout sur du pain, aprés quoi on y met du poivre blanc; il y a encore des potirons, des bonnets de prêtre, & des trompetes d'Espagne qu'on apprête de la même maniere, étant tous fruits d'une pareille nature.

CITROUILLES. On commence à les couper par tranches, & ôtant les semences qui sont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour ensuitte les mettre bouillir dans un peu d'eau pour les faire amollir; cela étant, on les laisse égouter, puis on les fricasse, en y mettant du lait, du beurre, du sel, & du poivre, & lorsqu'elles sont cuites, & avant de les tirer, on delaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, puis on les sert.

CITROUILLES *en Andoüillettes.* Prenez de la Citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs, durs œufs frais cassez, un peu de persil bien haché avec des herbes fines, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cloud de girofle broyé, cela étant ainsi apprêté, formez-en des Andouillettes, mettez les cuire au four, avec force beurre dans une lechefrite, ou terrine; & quand elles seront cuites, ôtez toute la sauce pour les faire rissoler; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les servez.

C L O.

CLOUX *de Girofle.* Cet arbre est de la figure & grandeur d'un Laurier, même il a les feuilles semblables, sinon qu'elles sont plus étroittes, ainsi que celles des Saules ou des Pêchers; il a beaucoup de branches, & de fleurs, qui sont premierement blanches; puis verdâtres, & enfin roussâtres: lesquelles étant endurcies sont les Girofles, qui ont comme une tête au bout avec quatre petites dents, étenduës en étoiles: cette fleur croît au bout des petites branches, comme le fruit du Meurte; il croit seulement aux cinq Isles des Meluques; on amasse les Girofles du mois de Septembre, au mois de Janvier & Fevrier; l'eau tirée des Cloux recents, sent merveilleusement bon, & est bonne aux symptomes du cœur, quelques uns font suër ceux qui ont la grosse verolle, avec des Cloux de Girofles, des Noix Muscades, du Poivre-long & noir. Les Cloux de Girofle, sont bons pour le foye, l'estomac & le cœur, & fortifient lesdites parties; ils aident à la digestion, & resserrent le ventre.

C O C.

COCHER, *son devoir.* Il faut en premier lieu qu'un Cocher soit honnête homme, sage & point yvrogne, puisque la vie du Seigneur dépend souvent de sa conduite, il doit aussi se connoître un peu en chevaux: qu'il les sçache bien penser ou faire penser soir & matin, tenir ou faire tenir l'Ecurie bien propre; qu'il ait soin de faire ou de faire faire la litiere le soir, & la lever le matin, & ne point laisser fumer dans l'Ecurie de peur du feu, & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers, pour la même raison; il faut encore qu'il ait soin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de même, & ne pas manquer à leur laver ou faire laver les jambes, lorsqu'ils arrivent de la ville; le soir & le matin, leur visiter tous les jours les pieds avant que de sortir, les bien faire ferrer & & les entretenir de même, leur faire les crins de tems en tems & les tenir toûjours le plus propre qu'il est possible; il est pareillement encore de son devoir de netoyer, ou faire netoyer, ou sont ses carrosses, tant par dedans que par dehors, les graisser ou faire graisser quand il est besoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien: &

en cas qu'il y manque quelque chose, avoir soin d'en avertir l'Ecuyer, le Maître d'Hôtel ou ceux qui en doivent avoir le soin : les avertir de même de ce qui pourroit manquer aux harnois ; les bien laver, brosser & netoyer tous les jours, afin que tout l'équipage soit dans une égale propreté, & que le Seigneur en ait une entiere satisfaction.

COCHONS. *La maniere de les élever.* Trois semaines aprés que les Cochons sont nez, qui est le tems ordinaire de les sevrer on commence de les mener aux champs pour paître l'herbe, & ne manquer point soir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du son, ce soin dure jusqu'à ce qu'ils ayent atteint l'age de deux mois, qu'on choisit pour lors la quantité de ceux qu'on veut sevrer pour la provision de la maison, afin de vendre le reste.

Comme aprés cela on n'a plus une si grande quantité de Cochons à élever, on peut leur donner la nourriture plus ample, c'est-à dire, qu'au lieu d'eau simple, il faut soir & matin leur faire boire du petit lait mêlé du son, un peu plus en abondance, que lorsqu'on en a beaucoup à nourrir.

Des laveures d'écuelles faites de petit lait ne sont point mauvaises ; & si c'est en Hiver on les fait tieder sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge avec un peu de son, & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves ; on les entretient ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture ; & on se souviendra de les envoyer tous les jours aux champs avec les Brebis ; car d'élever ces petits Cochons sans les envoyer paître, c'est abus, l'Eté passe ainsi ; mais quand l'Automne arrive sans engraisser ces Cochons pour tuër, c'est autre affaire ; on doit pour lors tripler la dose & les gouverner comme on va l'enseigner.

Methode pour engraisser les Cochons. Pour disposer la nature des Cochons à prendre graisse, il ne faut pas tout d'un coup leur donner la nourriture bien forte, c'est ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera bien bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi lesquels on mêlera de petit lait, des laveures d'écuelles, & de l'eau si cela ne suffit pas pour détremper suffisamment ce son,& ces choux, puis on laissera refroidir cette mangeaille jusqu'à ce qu'on puisse y endurer la main.

Ce tems passé on attache ces Cochons dans leurs toits, pour n'en plus ressortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras, & pour lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus soir & matin, à pleine auge, que l'eau ou du petit lait, dans lequel on aura mis de son un peu épais, & qu'on aura fait bouillir, pour leur presenter, aprés qu'il aura été rafroidi ; on leur donnera un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine cruë, & pour le mieux l'un & l'autre alternativement : huit jours se passeront encore ainsi,aprés quoi on leur donnera à manger du son bouilli tout épais, & tant que ces Cochons en laissent de reste.

Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à engraisser, & pour lors qu'on les juge à être tuez, on leur met le couteau dans la gorge, pour être accommodez & salez.

Du tems de châtrer les Cochons. Tous ces soins ci-dessus seroient inutiles, si on ne prenoit celui de châtrer les Cochons, qu'on veut engraisser, & qu'on destine pour être vendus.

Les cochons, pour bien faire, doivent avoir six mois lors qu'on les châtre ; il est vrai que si l'on fait plûtôt cette operation, la chair en est beaucoup plus délicate ; mais les cochons n'en deviennent pas si beaux : ainsi qu'on choisisse toûjours cet âge : Le Printems ou l'Automne sont les deux saisons les plus propres à cette incision ; car en Eté il est dangereux que la gangrene s'y mette, ou que le froid en Hiver n'offense tellement la playe, que les cochons n'en viennent à mourir.

Avis. En quelque païs qu'on puisse être, on ne se mettra point en peine des cochons, par raport à la situation du lieu, à cause que ces animaux se plaisent par tout.

Les Forêts neanmoins sont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des fruits sauvages dont elles sont remplies ; & les années que le gland y abonde, tous les soins ci-dessus pour les engraisser deviennent inutiles,cette nourriture étant suffisante pour leur faire prendre assez de graisse au Bois.

Les cochons ne commencent à s'engraisser de gland, que lorsqu'il est meur, ce qui se reconnoit quand il tombe.

La maxime de ceux qui au retour des bois, donnent à leurs cochons de l'eau où ils auront mis de la farine d'ivraye pour les faire dormir, n'est point mauvaise : car dormir aprés qu'on est sou, c'est le moyen de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons que l'on a données ci-dessus pour engraisser les cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la provision de la maison ; car pour en faire commerce il n'y a point d'autre expedient que les bois, au défaut dequoi, on ne conseille à personne d'entreprendre de le faire. Pour aider encore à la subsistance de ses cochons à la maison ; le Pere de famille sera soigneux de faire amasser du gland en suffisante quantité, pour engraisser le nombre qu'il destinera pour sa provision.

Aux païs où il y a bien des Forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'années à d'autres ; mais c'est en observant ce que voici.

Comme il faut conserver le gland d'année à autre. Outre le gland qu'on croit suffisamment avoir pour engraisser ses cochons à la maison, on prend celui qui est de trop, & qu'on veut conserver pour l'année suivante, qu'on met secher dans le four aprés qu'on en a tiré le pain ; cela l'empêche de germer, & par consequent de se gâter.

Où bien choisissez un lieu sec, mettez-y ce gland en monceaux,sans le remuër qu'il n'ait entierement sué, & lorsque dans sa saison vous voulez vous en servir, prenez-en toûjours du même côté, de peur que venant à se desentasser, il ne se mette à pourrir aprés avoir germé : & vous experimenterez par là de quel avantage il est de faire beaucoup de pareille provision dans les années qui abondent ; car elles ne sont pas toûjours de même.

Des maladies des Porcs, & des moyens de les guerir. On connoît qu'un Porc est malade quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coûtume, ou bien lors qu'on remarque qu'il est dégoûté ; il se peut aussi qu'un

Cochon malade ne donne aucun de ces signes, & qu'il ne laisse pourtant pas de ressentir du mal, & ce qui peut faire douter seulement en lui de quelque infirmité, c'est lors qu'au lieu de conserver son embonpoint ordinaire, on le voit diminuer petit à petit ; & pour lors, afin de s'éclaircir de son doute, on prend à contre-poil une poignée de soye sur son dos, qu'on lui arrache : & si dans sa racine ce poil paroît net & blanc, c'est bon signe ; au lieu que si on y apperçoit quelque marque sanglante ou noirâtre, on peut asseurément juger que ce Cochon est malade : il n'est plus question aprés cela, que d'examiner en lui qu'elle peut être la cause de son mal.

De la Lépre. Cet animal est si gourmand & mange si vilainement, que bien souvent à cause de cela, il est sujet à la Lépre : & pour tâcher de le guerir de cette maladie, on fait tous les jours soigneusement nettoyer son toit, où on ne le laisse point manquer de bonne & fraîche litiere, puis on le saigne sous la queuë ; ensuite de quoi on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-tems promener. On ne doit point aussi en cette occasion lui épargner à manger ; & sa nourriture sera du marc de Vin, mêlé avec du son & de l'eau : de dire que ce mal sera gueri entierement par ce remede, on en doute ; mais on sçait bien qu'il se diminuëra.

On remarque qu'un Cochon a la Lépre de trois manieres. Premierement, lorsque lui levant la langue on voit dessous des petites pustules noirâtres. Secondement, lors qu'il ne peut se porter sur ses pieds de derriere : Et en troisiéme lieu, si la soye arrachée de dessus le dos, comme on a dit, est sanglante dans sa racine.

COCHON DE LAIT. Si-tôt que le Cochon de lait est tué, il faut qu'on le mange ; car il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre : ainsi d'abord que l'operation en est faite, qu'on l'a échaudé, & qu'il est pelé, on le vuide de toutes ses entrailles, aprés quoi on l'assaisonne dedans de sel, de poivre, & d'un brin de sauge ; puis on y met un oignon & de la ciboule, ensuite on lui referme le ventre avec une brochete, pour aprés le mettre en broche.

On doit être soigneux de l'essuyer si-tôt qu'il commence à suër, & il y en a qui lui mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arrosent à mesure que le feu le fait distiller. Les Cuisiniers ne desapprouvent pas cette methode, & d'abord qu'il est cuit, il faut le servir pour être mangé chaudement.

COCHON *de lait farci.* Ce n'est pas seulement rôti qu'on sert le Cochon de lait, mais il se mange encor farci ; & pour cela faire, prenez son foye, avec du lard, hachez le tout ensemble, mêlez-y des champignons, des capres, un peu d'ail, quelques fines herbes, & de la sauge ; passez le tout dans la casserolle, assaisonnez-le de sel, de poivre, & d'un peu de clouds de girofle ; farcissez-en le corps du Cochon & mettez-le à la broche pour le faire rôtir, soignant de l'arroser avec du beurre, puis servez-le si-tôt qu'il est cuit.

Groin de Cochon. On parfume le groin de Cochon, pour être mangé en guise de jambon ; ou bien on le sert bouilli au pot, avec poivre, clouds de girofle & muscade : il se rôtit aussi sur le gril, & se met sur table, accompagné d'une sausse Robert.

Langue de Cochon. Aprés que la langue de Cochon a été salée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'essuye ; ensuite on la pend à la cheminée avec une feüille de papier par-dessus, pour la garentir de la suye ; puis aiant assés pris de fumée, on l'ôte pour être gardée aprés dans un lieu sec ; & ce sont ces sortes de langues qu'on nomme langues parfumées. *Voyez ce qu'on a dit des langues de Bœuf.*

Gorge de Cochon. On fait cas d'une gorge de Cochon lors qu'elle est bien parfumée, & de même qu'on a dit qu'il falloit à l'égard de la langue.

Oreilles de Cochon. Les oreilles de Cochon se mangent à la sausse Robert, les aiant coupées par tranches aprés qu'elles ont été cuites dans le pot, & passées à la poële avec un peu de beurre. On peut encore servir les oreilles de Cochon frites, en les trempant dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des œufs ; & lors qu'elles ont pris couleur, on les sert avec du verjus & du poivre.

Moû de Cochon. Pour faire un ragoût de moû de Cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du boüillon, assaisonné de sel, de poivre, de clouds de girofle & de fines herbes ; puis si-tôt qu'il est cuit, on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu, puis le mettant dans une casserole avec bon beurre, sel, poivre, clous de girofle, & autres épices ; on le laisse ainsi cuire un peu de tems, aprés quoi on y joint un verre de vin blanc & du persil ; & lors qu'on juge que sa cuisson est parfaite, on y jette des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & on le tire ensuite.

Jambon de Cochon. L'épaule de Cochon est excellente lors qu'elle est tendre & bien preparée ; & voici comme on s'y prend : on a une épaule qu'on met saler pendant dix ou douze heures seulement, puis on la met à la broche, où on la fait plûtôt trop cuire que pas assez, le Cochon étant d'une nature à vouloir être mangé tout rôti : cela fait, & lorsque cette épaule est cuite, on la tire, & avant que de la servir on y fait une sausse Robert, composée de la maniere que voici.

Prenez du beurre, laissez-le bien chauffer, mettez-y frire de l'oignon mince en morceaux quarrez, ou bien de la ciboule ; aprés cela jettez-y un verre de vin, un peu de vinaigre, que vous assaisonnerez de sel, de poivre, de muscade, & d'une cuillerée de boüillon, puis vous le servirez aprés y avoir ajoûté de la moutarde.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de dessus le Cochon, & qui se mangent ou rôties à la broche, ou sur le gril, sans être salées ; & telles sont les échinées, l'os court, & les griblettes.

Griblettes de Cochon. Aiez des Griblettes de Cochon, panez-les, passez-les à la poële dans du sain-doux ; laissez-les bien frire, tirez-les, & puis servez-les avec jus de citron, ou sausse Robert.

On se sert encore de ces griblettes pour mettre en hachis, & qu'on aprête comme on a dit qu'il falloit faire les roüelles de veau.

Pieds de Cochon. Lorsqu'on veut manger les pieds de Cochon sans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit où ils ont pris sel, puis on les fait cuire dans un pot ; & quand ils le sont suffisamment, on les met rôtir sur le gril, puis on

les sert avec la sausse Robert.

On fait aussi une fricassée de pieds de Cochon, en les mettant rôtir sur le gril, aprés quoi on les coupe par morceaux pour les passer à la poële dans du beurre : cela fait, on y joint de l'oignon coupé en petits carreaux qu'on laisse frire aussi, puis on y jette deux verres de vin, du sel, ce qui est absolument necessaire, ainsi que du poivre, & du cloud de Girofle ; on laisse le tout raisonnablement tarir, puis on y met un filet de vinaigre, & lorsqu'ils sont cuits, on y mêle la moutarde, on les sert tout chaudement.

Pieds de Cochon *à la sainte-Menehout*. On fait encore des pieds de Cochon à la sainte-Menehout : & pour y réüssir, aiez-en, coupez-les en deux, mettez-les dans une marmite, au fond de laquelle sera une rangée de bardes de lard, puis une de pieds de Cochon, & ainsi jusqu'à ce que la marmite soit pleine : aprés cela, prenez un verre d'eau-de-vie, un peu d'anis, du laurier, & une chopine de vin blanc ; couvrez le tout de bardes, & d'un couvercle qui joigne bien, observant pour cela de l'empâter, puis mettant cette marmite à la braise, laissez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures, sans leur donner le feu que tres-mediocrement, afin qu'ils acquierent une cuisson qui les rende comme nous les souhaitons; & ce ragoût sur tout demande beaucoup de vigilance : cela fait, & lors qu'ils sont cuits & refroidis, saupoudrez-les de mie de pain, faites-les griller, & servez-les ainsi tout chauds.

COE.

COEUR. *Pour le mal de Cœur.* Lors qu'on a mal au Cœur, on sent une grande debilité & un grand abbatement de corps ; on devient pâle, & on sent une grande foiblesse en tous les membres, sans pourtant ressentir aucune douleur qu'au Cœur, qui provient de chaleur accidentelle, de cause froide & seche.

On connoît qu'il provient de chaleur accidentelle, lors que le malade sent une grande chaleur à la poitrine, & qu'il est beaucoup alteré.

On connoît que le mal de Cœur provient de cause froide ou seche, lorsque le malade n'a point de fiévre, & qu'il est mélancolique.

Et si l'on connoît qu'il y ait abcés, tous les remedes sont fort inutiles ; car toute apostume de Cœur est mortelle, & c'est par un grand hazard si l'on en guerit.

Pour le mal de cœur provenant de chaleur. I. Il faut bailler au malade tous les matins le poids d'un écu d'or des trochisques de Camphre, ou bien de l'électuaire de Diamargueriton froid, une lozenge, & lui mettre sur la poitrine, du côté gauche, du Sandal, ou un linge trempé dans de l'eau rose, & un peu de vinaigre : s'il peut attirer l'air froid cela le soulagera plus que de boire de l'eau froide.

II. Prenez conserve de Rose ce que vous voudrez, de Violier, de Nenufar, autant de l'un que de l'autre : Mêlez bien ensemble tout ce que dessus, & en donnez au malade le matin à jeun & aprés le repas ; l'eau d'ozeille bûë aussi aprés les repas, est tres-souveraine ; comme aussi de faire sentir au malade, de tems en tems, des roses, ou de l'Eau-rose, ou du Nenufar, ou bien un linge trempé dans du vinaigre.

Pour le mal de Cœur provenant de cause froide ou seche. I. Prenez électuaire appellé Diamoschus, & en donnez tous les matins une lozenge au malade ; donnez-lui ensuite un demi verre de bon vin, ou bien de l'eau de buglose, & lui frotez la poitrine d'huile nardin, du côté du Cœur; donnez-lui aussi, une fois la semaine, cinq heures devant manger, le poids d'un demi-écu d'or de Theriaque ou Mitridat, detrempé dans du vin blanc, où on ait fait tremper un peu de Macis.

II. Prenez girofle, canelle, noix muscade, zedoaire, racine de Carline, autant de l'un que de l'autre, pilez bien toutes ces drogues ensemble ou séparément, si vous voulez ; mêlez-les bien & mettez de cette poudre dans le manger du malade, pourvû qu'il ne soit pas éthique.

III. Prenez Stecas avec du suc de buglose, ou suc de pommes douces, & en donnez à boire au malade.

IV. Lors que le malade a batement de Cœur avec la fiévre, il le faut faire saigner de la veine du foye, & lui faire boire tous les matins du syrop de grenades ou de limons, ou du jus d'ozeille; ou bien prendre de l'une de ces choses & la mêler avec de l'eau-rose, de l'eau de pourpier & de l'eau de chicorée, & lui en donner à boire tous les matins. On peut aussi lui faire sentir quelques bonnes odeurs aromatiques, & lui apliquer sur la mamelle gauche, un linge trempé dans de l'eau de plantain, d'eau-rose, & un peu de vinaigre que vous mêlerez ensemble.

COEUR. *Battement de Cœur.* I. Donnez au malade deux dragmes d'électuaire, fait de la poudre de Diamargueriton chaud, & la troisiéme partie de la poudre de Gemmis ; faites-lui boire ensuite de l'eau de buglose & de melise, environ deux onces de chacune, que vous mêlerez bien ensemble auparavant de la lui donner.

II. Prenez eau de Buglose, demi-tiers, eau de Melise, demi-tiers, eau de Bourrache, demi-tiers, bon Vin, un tiers, Canelle en poudre deux dragmes, Noix muscade en poudre, deux dragmes, Girofle en poudre, deux dragmes ; mêlez bien tout cela ensemble, faites-le un peu chauffer dans un pot ou poëlon sur le feu, trempez-y un linge de lin, ou un morceau d'écarlate lors qu'il sera chaud, & l'apliquez sur la mamelle gauche.

III. Prenez fleurs de Bourache, une pincée, fleurs de Romarin, une pincée ; Racine de Buglose, une pincée ; Safran, une dragme ; Vin blanc du meilleur, deux livres ; suc de Coings, quatre onces. Mettez toutes les susdites Drogues dans une bouteille de verre bien bouchée, laquelle vous mettrez dans du fumier de cheval pendant quinze jours ; faites distiller cela ensuite dans un Alambic, conservez cette eau qui distillera pour vous en servir, tant pour le battement de Cœur, que pour la mélancolie.

IV. Prenez un peu de confection de Hyacinte, tous les matins, dans quelque Liqueur, & vous serez gueri.

Contre toutes sortes de maux de Cœur. I. Prenez des feüilles de chicorée, pilez-les grossierement, mettez-y un peu de vinaigre, faites-en un cataplame & l'apliquez sur la mammelle gauche.

Contre les défaillances de Cœur. Prenez du vinaigre, du suc de Menthe & de Pouliot, mêlez bien cela ensemble & en donnez à boire au malade ; trempez aussi un linge dans ladite eau & l'apliquez sur le cœur ; l'eau de chardon-beni distilée, fait le méme éfet.

Pour les évanoüissemens & défaillances de Cœur.

Lorsqu'on a la défaillance de Cœur, il faut jetter subitement au Malade de l'eau froide, mêlée avec un peu d'eau rose; si c'est une femme ou fille, il faut prendre garde que cela ne provienne pas de la matrice; cela étant, au lieu de ces choses, il faudroit lui mettre au nez toutes choses fetides & puantes, comme sont plumes, particulierement de perdrix, vieux souliers, chapeaux, drapeaux, papiers brûlez, & autres choses de cette nature; outre cela, on doit donner à boire au Malade pour l'une & pour l'autre de ces maladies un doigt de bon vin, lui bien froter les bras & les cuisses avec un linge chaud, & les y lier bien fortement avec des ligatures; le provoquer à éternuer, en lui mettant au nez de la poudre de poivre long, ou euphorbe, ou de castor, ou autres choses fortes; ou bien lui apliquer au nez du poulliot mêlé avec un peu de vinaigre.

Il faut remarquer que si l'évanoüissement vient par une grande foiblesse des esprits, comme par grande évacuation, soit par la sueur, flux de sang, ou flux de ventre; en ce cas-là, on ne doit point jetter d'eau froide au visage, ni lier les membres du malade; mais le mettre en un lieu sans le mouvoir; lui donner, lorsqu'il sera revenu de son évanoüissement, de bonnes nourritures, de bon boüillons & du bon vin.

Pour fortifier le Cœur & dissiper la mélancolie. Prenez jus de Bourache chopine & demie, jus de Buglose chopine & demie, jus de Pommes Renettes chopine, Cochenille en poudre quatre dragmes, Sucre trois livres, Dimargariton frigidum une dragme & demie, Diambra quatre scrupules.

Prenez les trois jus ci-dessus, filtrez-les, clarifiez-les & les passez, mettez-les ensuite avec les quatre dragmes de Cochenille dans un pot de terre, & l'y laissez infuser deux jours, le remuant de tems en tems; repassez encore tout cela, mettez-y le sucre, & le mettez sur le feu, comme pour en faire un syrop: lorsqu'il sera fait, vous l'ôterez du feu, étant froid vous y ajoûterez le Diamargariton, le Diambra, & le conserverez pour le besoin: il en faut prendre une cueillerée ou deux tous les matins; on peut mettre infuser avec lesdites drogues du safran dans un noüet, & le bien presser en l'ôtant pour en tirer le jus.

COI

COINGS. Quand on veut faire des Confitures de Coings, il faut toûjours les choisir bien meurs, puis les pêler promtement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, aprés qu'on en a ôté les tronçons: cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des boüillons autant qu'ils leur en faut pour les cuire entierement. Cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égoûter, & ensuite être mis dans du sucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiede: on les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on fait encore cuire à même syrop, dans lequel on remet encore le fruit: aprés cela, si l'on craint que les Coings n'aient pas assez la couleur rouge, on les tient couverts, ou bien on y mêle de la cochenille, ou du vin rosé; & enfin lorsque les Coings ont pris trente ou quarante boüillons, & qu'on juge que le syrop est assez cuit, on les laisse jusqu'au jour suivant, qu'on les remet sur le feu, pour leur y faire prendre encore quelques boüillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, puis on les tire.

COINGS *en compotes.* Prenez des Coings, envelopez-les dans du papier moüillé, faites-les cuire sous la cendre chaude à petit feu; étant cuits, coupez-les par quartiers, ôtez-en les tronçons, pelez-les, mettez-les dans un poêlon avec du sucre & un peu d'eau, faites-leur prendre sucre; & quand le syrop sera tari, & d'une bonne consistance, tirez-les, & les servez quand vous voudrez.

Voyez Confitures de Prune, ou racine de Panicaut, ou Scorsonere.

Pour faire des Confitures de Coings. Prenez-moi de bons Coings bien unis, qui ne soient point pierreux, ce qu'on apelle Coingfemelle, coupez-les par quartiers, petits ou gros, comme vous voudrez, puis vous les pêlerez & ôterez le dedans où se met le pepin, & ce que vous y trouverez de pierreux, & à mesure que vous les pêlerez, vous les jetterez dans de l'eau fraîche, & garderez toutes les épluchures, c'est-à-dire, pelures ou pepins, avec quelques Coings des plus mal-faits, que vous couperez par morceaux, que vous mêlerez parmi, en les nettoyant & jettant le pourris, puis vous prendrez toutes ces épluchures, comme dit est, & les ferez boüillir dans une poële à confiture, & les ferez pourrir de cuire: cela s'apelle faire une décoction, que vous passerez dans un linge blanc de lessive, qui soit fort, dans une terrine ou autre vaisseau; puis vous mettrez ladite décoction dans vôtre poële à confitures, que vous remettrez sur le feu, où vous mettrez vos quartiers de Coings cuire dans ladite décoction; & lorsqu'ils seront cuits bien à propos, ni trop, ni trop peu, vous y mettrez du sucre livre pour livre, ou du moins trois quarterons; vous les menerez tout doucement à bouillon égal, & à petit feu, ils deviendront beaux & rouges comme du sang; & lorsqu'ils seront comme il faut, vous les ôterez du feu, & les mettrez dans des pots, & ne les couvrirez qu'un jour ou deux aprés: & si vous voulez faire des Coings blancs, il n'est pas necessaire de faire de la décoction; aprés que vos Coings sont pêlez, vous pouvez les faire cuire dans de l'eau bouillante, & lorsqu'ils sont cuits, prendre du sucre clarifié, ou en pierre, & faire bouillir, mettre vos Coings dedans, aprés que vous les aurez tirez de l'eau fraîche & mis égoûter, & lorsqu'ils auront boüilli dix ou douze boüillons, vous les laisserez reposer, & jetterez dessus la moitié d'un jus de citron pour les blanchir, puis les mettrez sur le feu, & les acheverez promtement. Voilà la veritable methode pour faire des Coings blancs & rouges; si vous voulez faire du Cotignac, vous prendrez des Coings coupez par petits morceaux, pelures, pepins & tout, mettez une douzaine de Coings dans cinq ou six pintes d'eau, pour faire une bonne décoction, reduisez-là à deux pintes de décoction, dans quoi vous mettrez quatre livres de sucre, parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine mesure de Paris; puis vous ferez boüillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, puis vous le mettrez dans des boëtes, ou dans des pots lorsqu'il sera un peu reposé, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il soit froid; & comme cela vous ferez du Cotignac, qui est ce qui se fait ordinairement dans les maisons pour garder, & pour en

donner à ceux qui sont pris de la dissenterie, ce qui est bon aussi pour les gens en santé.

COL

COL. *Pour apaiser la douleur du chignon du Col.* Prenez noix de gales, graine de lin par égale portion, pilez tout cela ensemble, & l'apliquez sur le mal.

Glandes du Col. Prenez parieterre, & la pilez pour en avoir le suc, gargarisez de ce suc & en frotez les Glandes.

Col de Mouton. La partie du Mouton, qu'on apelle le Col, est aussi celle qui est dite le Boutsaigneux : elle se mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & est ainsi tres-excellente : on en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte, ainsi que des poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délaiés avec le verjus.

Collet de Mouton. On sert un Collet de Mouton rôti à la broche, si l'on veut, ou bien sur le gril, aprés qu'on l'a dépecé en côtelettes ; observant en l'une & l'autre maniere, avant de le faire rôtir, de les saupoudrer de mie de pain & de sel, puis le mettre ainsi sur table, avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

COL *de Chameau.* Le Col de Chameau, qui est ainsi nommé, parce qu'en fleurissant il panche la tête & courbe le col comme un Chameau, est autrement apellé le Narcisse à la tête longue, ou le Narcisse couronné ; il s'en trouve de trois sortes, de blanc simple, de double, & de blanc pâle.

Le Blanc simple étend six feuilles, du milieu desquelles s'éleve un godet, dont l'extrêmité est bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la feuille plus petite ; mais il porte aussi bien davantage, en faisant quatre ou cinq sur chaque rige.

Le blanc double, à cause de la plenitude de ses feüilles & de son godet doré ; orlé d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut justement être appellé, le Narcisse couronné ; car il est de tous, pour sa figure, sa plenitude, & sa bonne odeur, le plus beau & le plus estimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur Rose de Nôtre-Dame.

Sa culture. Cette fleur dans toutes les trois especes ne veut pas avoir beaucoup de Soleil, se plait dans un fond de bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de distance ; il le faut recouvrir avec la terre à potager, pour le faire plus facilement fleurir ; on les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

COLCHIQUE, *dit Coucou.* Le Colchique, que par corruption nous nommons Coucou, est si different dans ses especes, qu'outre le commun, qui vient de lui-même dans les prez, il s'en voit encore quantité d'autres, qui ne se ressemblent point. Celui que l'on prise le plus pourtant, est le double vineux ; il fleurit en Automne, & est taché en échiquier, mais de la même couleur, sinon qu'il y a des marques plus brunes, & d'autres plus claires.

Sa culture. Le Colchique veut le grand Soleil, une bonne terre, & bien détrempée, quatre doigts de profondeur & de distance. Il faut le lever pour le décharger du peuple, & le replanter aussi-tôt.

Ses qualitez. La Colchique n'a aucune vertu Medecinale, mais il en a de tres-mauvaises & tres-contraires au corps humain ; c'est pourquoi ce n'est que par avertissement qu'il est dit ci-dessus, que cette fleur ayant la racine douce, & agreable au goût, ne doit pas pour cela être mangée, afin que pour une si petite douceur, il n'en coûte pas la vie à ceux qui s'y hazarderoient, & si par malheur il étoit arrivé à quelqu'un d'en manger, il faudroit lui donner les mêmes remedes que l'on fait pour les Champignons veneneux ; parce que cette racine a le même effet.

DE LA COLIQUE. Ce nom de Colique vient du boyau, que l'on appelle colon ; elle est causée d'une matiere, qui pour être retenuë contre nature, y excite une douleur extrême, & fort pressante : elle est aussi engendrée, ou par des vents, ou par la bile, ou par une pituite acre & vitrée, mêlée des deux ensemble, ou par quantité d'humeurs crasses, ou par des vers, ou par la simpathie du foye, ou de la matrice, ou des reins, ou de la vessie, ou par une apostume.

La Colique venteuse court d'un endroit à l'autre sans causer de fiévre : elle est engendrée de viandes indigestes de fruits cruds, ou de legumes.

La bilieuse enflame les entrailles, excite la fiévre, altere extrêmement, empêche le sommeil, & provoque un vomissement qui ne soûlage point ; elle est familiere aux personnes qui sont violentes, qui boivent du vin pur, de l'eau de vie, ou d'autres liqueurs par excez, ou qui assaisonnent les viandes de trop de sel & d'épices.

Celle d'une pituite acre, & corrosive s'attache aux boyaux, les râcle, les perce, & les déchire se tenant toûjours à un même endroit, accompagnée d'une petite fiévre, de chaleur, d'alteration, d'envie de vomir, & d'insomnie.

Ceux qui mangent & qui boivent sans moderation, qui ne font point d'exercice, & qui vivent dans la crapule y sont fort sujets.

De la Colique. Celle qui est causée de beaucoup d'humeurs crasses, & de matiere vermineuse a des simptomes aprochans de cette derniere.

Les autres, comme on sçaura d'où elles derivent, on y apportera les remedes necessaires.

Si à ceux qui sont tourmentez de la Colique, il y paroît sur le ventre des pustules noires, de la grandeur d'une féve, qu'elles se tournent en ulceres & qu'elles durent deux jours ou plus, c'est un signe mortel.

De la Colique contagieuse, & pestilentielle, peu en échapent.

La Colique continuant avec vomissement, sueur froide, & frequent hoquet, est fort à craindre.

A la Colique ventueuse, on donnera des lavemens composés avec de la Menthe, de Ruë, de Melilot, de Camomile, des graines, ou feüilles de Laurier, de Fenoüil, & de la grosseur d'une noix d'Antimoine crud, & dans chacune que l'on reïterera souvent, on y mêlera un quarteron d'huile de noix.

L'on a experimenté qu'une ventouse seche apliquée sur le nombril apaisoit aussi-tôt la douleur, & qu'un verre de gros vin mêlé avec autant de boüillon du pot sans être salé en faisoit de même.

Que si la douleur continuoit, on pourra détremper une once de fiente de poule seche, ou deux dragmes de celle de pigeon, ou de coq d'In-

de, ou de loup, dans un verre de vin blanc; que l'on donnera à boire, aprés être coulé au travers d'un linge, & y avoir mêlé une once de sucre, sinon l'on fera avaler dans un œuf une dragme de souffre en poudre, une douzaine de grains de poivre entiers dans une cueillerée ou deux de boüillon, ou bien avec un verre d'une décoction de camomile, on y mêlera deux dragmes d'eau de canelle, ou d'esprit de vin, sinon on aura recours à l'Orvietan, ou au Theriaque, ceux qui s'en voudront garentir, porteront à leur ceinture un boyau de Loup, ou s'assoiront sur la peau, ou se froteront le ventre de la laine d'une Brebis qui en aura été, ou morduë, ou devorée, ou ils attacheront un derriere de pied de lievre sur le ventre, ou se feront ceindre d'une courroye de peau de Cerf.

Pour ce qui est de la Colique bilieuse l'on donnera souvent des lavements composez de semences de coings, ou de lin, avec du beurre frais, ou de l'huile d'olive, ou de casse, l'on fera tirer ensuite du sang du bras; & si la douleur continuoit, le lendemain du pied; pour la boisson, elle sera d'eau d'orge avec des amandes batuës, y ajoûtant un peu de sucre, ou du sirop de Nenuphar, on pourra encore se servir d'eau de son, ou de cidre.

L'on apliquera des fomentations sur la region du ventre; que l'on renouvellera souvent; sinon on donnera le bain, & pour faciliter le dormir, ou aporter quelque calme aux grandes douleurs; l'on fera prendre de fois à autre une once de sirop de pavot blanc dans un verre de décoction, ou de laituë, ou de pourpier, ou d'orge, & dans les lavemens, qui seront composez de pareilles herbes, on y ajoutera encore des têtes de pavots, ou deux onces de sirop, sinon deux grains pesans d'opium, ou bien l'on fera avaler deux onces d'amandes douces avec autant de roses.

Sinon prenez quatre cueillerées d'huile d'olive autant d'eau rose, de vin clairet & de sucre, broüillez le tout ensemble, & le faites avaler, à même tems apliquez sur le ventre quelques servietes bien chaudes, ou une tuile, ou une brique; il faudra cependant avoir pris quelques lavemens auparavant.: Au deuxiéme ou troisiéme jour on fera boüillir une poignée d'orge entier, avec autant de mauves dans une pinte d'eau, que l'on reduira à moitié de cette tisanne, l'on en prendra deux verres dans lesquels on dissoudra une once & demie de casse mondée; le premier se donnera à six heures du matin; le second à sept, & vers les neuf heures un bouillon, que l'on aura assaisonné d'oseille, de laituë, de pourpier, de concombre, ou de verjus, ou du jus d'orange.

A la Colique causée d'une pituite acre & vitrée, l'on pratiquera les mêmes remedes qu'à la Colique ventueuse, que si toutesfois ces douleurs continuoient avec beaucoup de violence, alors on fera prendre une once de sirop de pavot blanc, ou un grain d'opium, ce qui ne se doit pas neanmoins donner sans avoir été bien auparavant purgé & preparé par de bons lavemens, & par quelques saignées, toute fois avec assurance; on pourra donner entre les boüillons une telle potion.

Prenez une chopine d'eau, mêlez-y deux onces de miel blanc, une dragme de castor en poudre avec deux dragmes pulverisées, partagez ladite chopine en quatre prises, & en faites user comme il est dit: sinon l'on donnera à boire dans un demi verre de vin blanc, une dragme de fleurs de noyer en poudre: l'on ne manquera pas dans tous les boüillons d'y ajouter demie dragme de crême de tartre, ou dix à douze grains de son sel, & de mettre dans leur pot de l'oignon, ou des porreaux, ou des asperges, ou des cardons, ou du thim, ou de l'hisope, ou de la marjolaine; on pourra aussi leur graisser le ventre avec de l'huile de muscade, ou d'huile de lis, ou de camomile.

La Colique qui est fort violente, & qui est toûjours au même endroit est tres-dangereuse & si elle vient d'inflammation, il est à craindre qu'elle ne tourne en misereré, quelquefois la Colique se change en paralisie ou en epilepsie, ou en melancolie, ou elle cause la goute, c'est pourquoi il faudra y remedier de bonne heure.

Celle qui est causée par les vers est plus familiere aux enfans qu'aux grandes personnes, on leur donnera des lavemens avec de lait, dans lequel on fera bouillir, soit de la petite centaurée, ou de la menthe, ou de l'absinthe, ou de lait, ou de sucre rouge; & sur le nombril on leur apliquera du beurre frais, mêlé avec un peu de poudre de colloquinte, ou de mirrhe, ou d'aloës, aprés cela on leur fera prendre de la rhubarbe en poudre, dans un œuf, ou dans quelque confiture; on pourra encore leur donner à manger à jûn d'écorce d'orange confite, ou glisser dans leur potage ou sur leurs viandes de la poudre de menthe; il y en a qui donnent le Mercure tout crud, mais on ne l'aprouve pas.

Ceux qui sont déja âgez pourront se servir des pilules d'aloës, ou avaleront une côte d'ail à jeun, ou de la conserve de menthe; mais sur toutes choses, il faudra qu'ils se purgent avec le sené, la rhubarbe, & le sirop de fleurs de pêcher, au décours des Lunes.

Pour la Colique ventueuse. La Colique provient quelquefois de crudité d'estomac, d'humeur phlegmatique, d'excez, d'oisiveté & de mauvaise nourriture, il y en a ordinairement de trois sortes; sçavoir, la Nephretique autrement Renale, la Bilieuse & la Venteuse: on connoit la Colique venteuse, lorsque la douleur change d'un lieu à un autre, qu'on entend bruire le ventre, & qu'on y sent une grande douleur.

Remede pour la Colique venteuse. I. Prenez une poignée de Mauves, une poignée de blettes, Ramberge une poignée, Marjolaine une poignée, Laurier demie poignée, Rhuë demie poignée, Camomille demie poignée, Anis une once, Cumin une once, Casse une once, Theriaque demie once, Huile de Rhuë ou de Camomile trois onces; faites boüillir dans de l'eau toutes les susdites drogues, excepté la Casse, le Theriaque & l'Huile, lorsqu'elles auront boüilli, prenez une chopine de cette décoction & y dissolvez la Casse, la Theriaque & l'Huile, & en donnez un lavement au malade; mais il faut que ce soit long-tems aprés le repas, ou bien lui en donner un avec de l'huile de lin, ou de chenevé, que vous ferez un peu chaufer, ce lavement fait avec cette huile est tres-souverain pour toutes sortes de douleurs de ventre.

II. Prenez de la Rhuë, Camomile, Marjolaine, Anis, Cumin, autant de l'une que de l'autre, vin ce qu'il faut; faites boüillir le tout dans un poëlon avec le vin, cela fait, trempez dans cette décoction une éponge ou du feutre & l'appli-

quez le plus chaudement que vous pourrez sur le mal ; & lorsqu'il sera froid, vous y en apliquerez un autre, & réïtererez souvent cette aplication le plus chaudement qu'il se pourra ; si le Malade boit un peu de cette décoction, il sera plûtôt gueri ; l'eau de Caminette ou de sa décoction bûë est merveilleuse pour ce mal.

III. Prenez de la rhuë deux poignées, myrrhe demie once, cumin demie once, jaunes d'œufs quatre, miel ce qu'il faut, pilez bien ensemble dans un mortier la rhuë, la myrrhe, & le cumin ; lorsque vous l'aurez pilé, mettez-y les jaunes d'œufs avec le miel, mêlez bien le tout ensemble, & en faites deux emplâtres, que vous apliquerez sur le ventre du Malade, l'un le matin, & l'autre le soir.

IV. Prenez du millet entier, gros sel à proportion du millet, fricassez ce millet avec le sel dans une poële, mettez-le entre deux linges, & l'appliquez sur le mal chaudement.

V. Faites frire dans une casse, ou poële, des feüilles de poireaux, avec de l'huile & du vinaigre, mettez-les chaudement sur le ventre, & vous serez soulagé, ou bien prenez cinq onces d'huile de noix & l'avalez.

VI. Prenez anis demie once, fenoüil demie once, cumin demie once, polipode demie once, semence de cartami demie once, turbit deux dragmes, séné deux dragmes, agaric deux dragmes, fleurs de camomille une poignée, huile d'anet un quarteron, huile de camomille un quarteron, jaunes d'œufs deux ou trois ; ayez un coq le plus vieux que vous pourrez trouver, attachez-le par une jambe en quelque endroit où vous le puissiez battre avec une verge pendant long-tems ; coupez-lui le col ensuite & le plumez, ôtez-lui les entrailles, & y mettez dans le ventre toutes les susdites drogues, excepté l'huile d'anet, de camomille & les jaunes d'œufs, cousez-lui le ventre, afin que rien ne sorte, & le faites cuire dans un pot avec une suffisante quantité d'eau ; jusqu'à la séparation des os d'avec la chair ; prenez une livre de cette décoction, & y dissolvez lesdites huiles avec les jaunes d'œufs, & en donnez un lavement au Malade ; ce lavement n'est pas seulement bon pour la Colique venteuse, mais pour toutes sortes de Coliques.

COLIQUE *renale*. On connoît la Colique renale ou nephretique, lorsqu'il semble au malade qu'on lui pique les reins ; qu'il a mal au cœur, qu'il vomit, qu'il est constipé, qu'il ressent une grande douleur au dos, qu'il a beaucoup de peine à uriner, & que son urine est au commencement blanche & claire comme eau de fontaine, que sur la fin elle s'épaissit, & qu'il y paroît au fond du sable rouge.

Remede pour la Colique. I. Prenez racines de guimauves deux onces, mauves une poignée, violier une poignée, bletes une poignée, fleurs de camomille, semence de melons demie once, casse une once, anis demie once, son de froment une poignée, gros sucre une once, huile violat deux onces, huile de lys une once ; faites cuire les susdites choses dans un chaudron ou autre part, excepté la casse, le gros sucre & les huiles, que vous délayerez dans une livre de cette décoction, & le donnerez en lavement.

II. Prenez lait de Vache une livre, jaunes d'œufs deux seulement, délayez ces jaunes d'œufs dans le lait, & en donnez un lavement au Malade ; remarquez que pour cette sorte de Colique, il faut donner souvent des lavemens.

III. Il faut bailler au Malade choses aperitives pour le faire uriner, mais il faut auparavant lui lâcher le ventre, en lui baillant une once de casse une heure avant que de rien manger ; & s'il est constipé, il lui faudra donner un lavement composé comme s'ensuit.

Prenez mauves, guimauves, blettes, parietaire, de chacun une poignée, semence de lin deux gros, fenugrec deux gros, fleurs de camomille deux pincées ; melilot deux pincées ; mettez tout cela dans un sachet, & le mettez dans un bain que vous aurez préparé pour y mettre le Malade, lequel faut qu'il y soit jusqu'au nombril, & qu'il y demeure quelques tems : en sortant du bain, faut lui donner deux cueillerées de syrop de *Capilli veneris* ; mêlé avec trois onces de décoction de reglisse, & y mettre sur le mal un cataplâme que vous aurez preparé de pareilles herbes & fleurs qu'on aura mis dans le sachet, avec un peu d'huile d'amande douce.

IV. Prenez huile d'amandes douces tirées sans feu, une livre, suc de citron une once, vin blanc demie chopine mêlez tout cela ensemble, & le partagez en trois prises ; que vous donnerez en trois jours differens une heure ou deux avant le repas.

V. Faites cuire des pois-chiches avec du reglisse, & donnez à boire de ce boüillon au Malade ; l'eau de parietiare, de cresson & de racines aperitives, par égale portion, mêlées ensemble, & bûës par plusieurs fois, sont tres-souveraines ; lesquelles eaux sont aussi merveilleuses pour purger la gravelle.

VI. Prenez chatons de noyers & les reduisez en poudre, prenez de cette poudre la pesanteur d'un écu d'or, & la donnez à boire au Malade dans du vin : il faut que les chatons soient frais, les prendre mêmes sur le noyer, s'il se peut.

De la Colique Nephretique. En la Colique Nephretique, l'on sent une douleur pesante aux reins, sans qu'au dehors il y paroisse aucune tumeur ; de plus, elle est perçante, sensible & cruelle, lorsque la pierre est tombée des reins dans l'uretere, qui est fort étroit, la douleur s'augmente encore plus, si dans ce tems-là il se rencontre des matieres recuites dans le bas ventre avec des vents.

L'on lui a donné le nom de Colique d'autant qu'elle rode tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, cependant toûjours au milieu du ventre.

Quand elle commence à venir, l'urine est claire comme de l'eau, & il en sort tres-peu, & quelquefois point, & puis tout-à-coup elle coule en abondance, remplie de sable, & fort épaisse.

A cette Colique, les personnes âgées y sont plus sujettes que les jeunes gens, qui d'ailleurs sont plus persecutez de la pierre dans la vessie.

Il y a à craindre qu'en cette Colique, la grande douleur ne cause inflammation ; c'est pourquoi l'on n'hesitera point à saigner d'abord du bras, & le lendemain du pied du côté même de la douleur, aiant auparavant donné quelques lavemens avec des mauves, de guimauves, de feüilles de violettes, de mercuriale, de la parietaire, de fleurs de camomille, de melilot & de figues grasses, dans lesquels on dissoudra deux onces de miel violat, une once de terebentine, deux jaunes d'œufs, & deux onces d'huile d'amandes

douces, ou de Camomile, ou d'huile commune, ou du beurre frais, lesquels il faudra reïterer souvent.

L'on fera baigner ceux qui en auront la commodité, sinon l'on leur graissera les reins avec de l'huile de lis, ou de Camomile, ou d'huile de Scorpion, ou l'on leur apliquera des ventouses seches vers les aînes, on leur fera de fois à autre user d'une telle potion.

Prenez demie once d'huile d'amandes douces, mêlez-la avec deux onces de parietaire; & quatre onces de vin blanc, deux heures aprés l'avoir fait avaler, l'on donnera un boüillon; le soir on pourra composer des émulsions avec des semences froides, & dans chaqu'une y mêler une once de sirop de pavot blanc, l'on les continuera autant que l'on le jugera à propos.

Il faut remarquer qu'en cette Colique les boüillons faits avec de Veau, ne sont pas propres aux personnes grasses & replettes, de peur de rendre les reins trop foibles, & trop debiles; au contraire les alimens, & les remedes un peu chauds, & qui pourront chasser la pierre dehors, leur seront plus convenables qu'aux gens maigres, ausquels on donnera des diuretiques & des viandes qui humectent & qui ramolissent; les remedes qui sont ci-dessus ordonnez, & que l'on ordonne encore ci-aprés, peut être temperez, conviendront toûjours mieux à quelque complexion que ce soit, que ceux qui seront trop chauds, & qui par leur qualité feroient à la verité vuider quantité de sables; mais seroient cause aussi qu'ils s'engendreroient encore davantage.

Avant que de purger, il faudra attendre que les grandes douleurs soient apaisées, donnant cependant quelques vomitifs, qui seront d'un grand secours, comme d'avaler une once d'huile d'olive, avec une once & demie de jus d'oseille & une once de sucre, ou du miel, mêlez ensemble dans un verre d'eau tiede, sinon on prendra des autres remedes qui provoquent le vomissement, comme le tartre émetique, ou le vitriol calciné; ensuite on se purgera avec une once & demie de casse mondée, dissoute dans deux verres de petit lait, ceux qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront six dragmes de casse mondée, avec du sucre en poudre, lorsque l'on voudra se purger, on ajoûtera avec la casse une dragme de diaphenic, avec autant de benedicte laxatif, sinon l'on prendra l'infusion de deux dragmes de sené, & d'une dragme de rhubarbe avec une once de sirop d'althea, ou de violette; un jour ou deux aprés la purgation, on donnera une potion composée avec deux dragmes de graines de navets, trois dragmes de racines de saxifrage, une poignée de feüilles de betoine, autant de parietaire; l'on fera tout boüillir ensemble dans trois chopines d'eau jusqu'à la moitié, laquelle étant coulée, l'on y broyera demie once d'amandes douces; l'on passera derechef le tout au travers d'un linge, & l'ayant partagé en deux prises, dans chacune on y ajoutera une once de sirop de limons, & sept à huit goutes d'huile de vitriol, l'une se prendra au matin à jeun, & l'autre en se couchant, sinon l'on fera avaler dans un verre de vin d'Espagne un jus de Citron, ou demie dragme d'huile de vitriol, ou dans dix pintes de vin, jettez-y deux livres de fruits d'alkekange, qui soient meurs, & que l'on en boive au repas, il y a des personnes qui à toutes les vendanges en font faire des muits exprés, & loin que ces graines affoiblissent la qualité du vin, au contraire elles en augmentent la vertu, l'on pourra aussi pratiquer cette recepte. Prenez de la poudre d'ambre jaune, de la poudre de pierre d'éponge, de la poudre de saxifrage, de chacun une demie dragme, mêlez-les avec un verre de fleurs de genêts, & une once de sirop de limons, & que l'on la reïtere de fois à autre; sinon donnez une dragme de coque d'œufs fraîchement pondus dans un verre de vin, ou bien une dragme d'écorce de féve de marais en poudre dans un verre de vin blanc, ou dans un verre de décoction de saxifrage, ou de celle d'un bois que les Epiciers apellent nefretique. Ou bien prenez demie once de therebentine aprés l'avoir bien lavée dans l'eau de mauves, ou de bardanne, ou de parietaire, mêlez avec demie once de casse mondée, & une dragme de reglisse en poudre; & autant de rhubarbe, faites-en un bolus pour l'avaler à jeun; cette derniere recepte en la pratiquant souvent aportera un grand secours aux malades; si la Colique nephretique est causée par des glaires, l'on pratiquera le même conseil.

COLIQUE *de Misereré.* Cette Colique est une obstruction des menus intestins, qui bouchent tellement le passage des matieres qu'elles ne peuvent sortir par le bas, ce qui fait que ceux qui en sont attaquez meurent miserablement, en rendant les excremens par la bouche, souvent elle arrive d'une descente de boyaux dans les bourses, que l'on ne peut remettre; par fois d'une tumeur contre nature engendrée dans les intestins, qui par une inflammation en bouche le passage, & quelquefois par la paresse du ventre.

Celle-ci se fait distinguer des autres d'autant que tout ce qui entre par la bouche, ne passe point; les entrailles font un grand bruit, acompagnée de sensibles douleurs, de beaucoup de raports, & d'envie de vomir, on ne suë qu'à l'estomac, & aprés le vomissement, on jette par la bouche la matiere fecale.

Elle arrive le plus souvent en Automne & plûtôt aux enfans qu'aux personnes âgées, qui rarement en échapent; on tâchera cependant de mettre en usage ce remede: Prenez d'extrait de tabac avec deux onces de son eau tirée de l'alambic, deux dragmes d'esprit de genevre avec autant d'eau theriacale, & faites avaler cette potion; que si on vient à suër par tout le corps, ce sera un tres-bon signe, il faudra avoir soin aussi de bien essuïer le malade, & en redonner le lendemain, si on le trouve à propos.

COLIQUE *Bilieuse.* On connoît la Colique bilieuse lorsque le malade est fort alteré, que la douleur est fixée autour du nombril, & qu'elle est acompagnée de fiévre.

Pour la Colique bilieuse. I. Prenez deux ou trois goutes de Baume dans une cueillerée de bon vin, & l'avalés.

II. Il n'y a rien de meilleur que de boire de la décoction d'althea un peu chaude, & de porter en ceinture sur la chair, un boyau de Loup.

Pour la Colique de quelle espece que ce soit. I. Prenez Camomile une poignée, Rhuë une poignée, Sauge une poignée, Absinthe une poignée, son de Froment une poignée, Vinaigre ce qu'il faut; coupez bien menu toutes les herbes & les faites boüillir avec du Vinaigre dans un aisement propre, jusqu'à ce que le Vinaigre soit évaporé

ou consommé; mettez ensuite ces herbes dan un petit sac & les apliquez sur vôtre estomac, le plus chaud que vous le pourrez souffrir, & les ferez rechauffer lorsqu'elles seront froides, pour les y remettre, & continués jusques à parfaite guerison, qui sera dans peu de tems.

II. Si le malade est de poil roux, qu'il ait acoûtumé de mener une vie sedentaire, qu'il soit agité & échauffé, de l'eau fraiche le guerira; si c'est un amas d'humeurs, il lui faudra donner un peu d'eau de vie, ou vous mettrez un peu de poudre de cloportes, un peu de sucre, & lui ferez boire cela, & le purgerez ensuite.

III. Prenez Rhuë une poignée, Hysope, une poignée, Vin une chopine; faites cuire dans un poëlon ou bassin, les susdites choses avec le vin, passez cette décoction à travers un linge blanc & en donnez à boire au malade.

IV. Prenez du Chardon beni, ou de la Marjolaine; faites-la cuire avec une suffisante quantité de vin, & donnez à boire de cette décoction au malade.

V. Prenez des Noix entieres, mettez-les dans le feu & les laissez brûler à moitié, mettez ces noix ainsi brûlées dans un linge & les appliquez chaudement sur le nombril; les noyaux de péches mangez sont trés-bons pour toutes sortes de tranchées de ventre.

VI. Prenez de grosses féves, concassez-les, fricassez-les avec du vinaigre & les appliquez chaudement sur le nombril.

VII. Prenez de l'eau de vie, faites-la chauffer dans une écuelle, trempez-y un linge dedans & l'appliquez chaudement sur le nombril.

VIII. Prenez du son de froment, faitez-le boüillir dans du vinaigre, & en faites un cataplâme sur le nombril bien chaudement.

Pour toutes sortes de Coliques. Prenez un jaune d'œuf, mêlez-le avec de bonne eau de vie, faitesle un peu chauffer, & y ajoûtez du sucre le poids d'un écu d'or, & avalez le tout.

Pour la Colique, & qu'elle ne revienne plus. Prenez la premiere écorce d'Orange la plus subtile une once, & cloux de Gerofle autant pesant, faites-le boüillir avec un bon verre de vin jusqu'au tiers, le donner à boire & guerira pour jamais.

Pour la même. Prenez trois grains de Laurier, & les pillez bien menu, puis les mettez dans un verre de vin blanc & le prenez & guerirez.

Pour la même. Prenez de la fiente fraiche d'un Cheval noir entier, que vous mettrez dans une serviete, & passerez au travers un verre de vin blanc que vous lui ferez prendre.

Prenez un demi verre d'eau de vie dans lequel mettrez sept ou huit goutes d'esprit de sel; sinon prenez six zest de noix bien pulverisez, & faites-les boire dans un demi verre de vin blanc; lorsque dans cette maladie le vomissement est accompagné de hoquet, de réves, ou de convulsion, c'est un signe mortel; & quand elle est causée d'un tournement de boyaux, si aprés avoir avalé du vif argent, ou des bâles de plomb, pris des lavemens, & d'autres remedes convenables, on n'en n'est point soûlagé, le meilleur sera de se resoudre à souffrir l'operation.

Quantité de Chirurgiens y sont si adroits presentement, que peu de gens en meurent; mais il sera bon de la faire, avant que les forces soient entierement abbatuës; si elle venoit de quelque tumeur; l'on donnera souvent des lavemens avec de l huile d'amandes douces, ou de Lis, ou de Camomile, ou avec du beurre frais; l'on fomentera avec de la décoction de toutes sortes de bonnes herbes, la region du ventre & les reins, ou l'on prendra le bain; que si elle étoit causée par des matieres recuites & endurcies, l'on suivra la même ordonnance.

COLEUVRE'E *blanche*. Elle jette quantité de sarments d'une seule racine, tendres, velus comme ceux des Courges, qui s'attachent en croissant contre ce qu'ils rencontrent; ses feüilles sont comme celles de la vigne; mais plus petites & plus anguleuses: Ses fleurs viennent en grappes, qui sont blanches, jaunes & faites en étoille; son fruit vient aussi en bouquets, lequel est noir quand il est meur: la graine est au dedans, sa racine est grande & fort grosse, grise dehors & dedans blanche; elle vient dans les hayes, & auprés des chemins, & fleurit en May.

On mange ses premiers jettons comme les Asperges; ils lâchent le ventre & provoquent l'urine & les mois, ils sont astringens, amers & un peu piquans: la racine nettoye, deseche, amollit & resout: on donne à boire la racine dans du vin au poids d'une dragme tous les jours, pendant un an, à ceux qui sont sujets au mal caduc & à ceux qui ont des vertiges.

COM.

COMMERCE, son utilité paroit à l'égard des particuliers qui font la Marchandise; puisque la plus grande partie du Royaume subsiste honnêtement dans cette profession, & l'on voit tous les jours les Marchands & les Négocians faire des fortunes considerables, & mettre leurs enfans dans les premieres Charges de la Robe.

L'utilité du Commerce s'étend aussi sur les Royaumes & sur les Princes qui les gouvernent: plus on fait de Commerce dans un pais, plus l'abondance y est grande; on a veu des Etats amasser ainsi en peu de tems des richesses infinies, & dés que la guerre fait cesser le Commerce, les Provinces en souffrent, & quelquefois faute de pouvoir debiter les denrées, on y laisse enfin les terres sans culture.

Les Rois tirent aussi leur plus grande utilité du Commerce: car outre les Droits que leur païent les Marchandises, qui entrent dans le Royaume & qui en sortent, il est encore vrai de dire, que tout l'argent comptant étant entre les mains des Banquiers & des Marchands; c'est delà que les Traitans & les gens d'affaire, tirent les sommes immenses dont quelquefois les Rois ont besoin pour de grandes entreprises.

Le Commerce leur sert encore à entretenir des intelligences dans tous les lieux de la terre, & dans les autres Etats, par le moyen des Lettres de Change, qui servent à distribuer de l'Argent à leurs Alliez, où à ceux qu'ils entretiennent pour les informer de toutes choses.

C'est par ce moyen que dans la guerre ils trouvent par tout de l'Argent pour faire subsister leurs armées. Enfin Loüis le Grand a si bien connu la necessité & l'utilité du Commerce, qu'il a contribué de ses soins, de son autorité & de ses Finances pour l'augmenter dans son Royaume: il a accordé même de grands Privileges aux Négocians, & pour empêcher les desordres & les

abus qui se commettent dans le Négoce, il a fait depuis peu un Réglement, qui va plus que jamais établir la bonne foi, empêcher les banqueroutes frauduleuses, & inviter la plûpart de ses sujets à faire Commerce, ou à s'y interesser par le moien des societez.

COMMERCE *dans les Pays Etrangers; ce qu'il faut faire pour réüssir.* On doit observer que le Commerce se fait dans les Pays étrangers en quatre manieres.

I. Les uns y achetent seulement les Marchandises & denrées qui sont necessaires en ce Royaume, pour les vendre ensuite aux Marchands en détail qui les débitent dans le public.

II. Il y en a d'autres qui envoient seulement dans les Pays étrangers, les denrées qui croissent en ce Royaume, & les Marchandises qui s'y manufacturent, qui leur sont necessaires pour les vendre aux Négocians du Pays.

III. Il y en a d'autres qui font double Commerce, c'est-à-dire, qu'ils y portent ou envoient des Marchandises, & en raportent d'autres, tant par achat, que par échange qu'ils y font.

IV. Il y en a d'autres qui font l'un & l'autre Commerce par commission, c'est-à-dire, que les Négocians achetent en ce Royaume les Marchandises & Denrées qui leur sont commises par les Etrangers, & qu'ils leur envoient, & qui vendent aussi celles qui leur sont envoyées pour les vendre pour leur compte; pour lesquels achats & ventes de Marchandises, ils tirent tant pour cent pour leur commission, ainsi qu'il sera expliqué ci-aprés.

Il est bien difficile qu'un Négociant puisse faire seul Commerce dans les Pays étrangers, & si l'on considere, premierement, les grands fonds qu'il faut pour cela, & particulierement quand on y fait double Commerce.

Secondement, les voyages que l'on est obligé de faire, pour raison dequoi il faut abandonner sa Maison & son Commerce à la conduite de sa Femme & de ses Facteurs, qui bien souvent ne sont pas capables de les gouverner; & enfin il y a beaucoup de choses à faire, dont un homme n'est pas capable de venir à bout; c'est pourquoi il est necessaire que ceux qui voudront entreprendre le Commerce dans les Pays étrangers, se mettent en societé pour le faire plus commodement, & avec plus de sureté.

Pour bien faire le Commerce dans les Pays étrangers, il faut, I. Sçavoir les Marchandises qui y sont les plus necessaires, qui y manquent, & dont ils ne se peuvent passer, pour les y envoier: il faut sçavoir aussi celles qui croissent & se manufacturent dans les Pays étrangers, qui manquent dans ce Royaume, & qui y sont nécessaire, pour les y acheter.

II. Il est necessaire de sçavoir par quelle voie l'on fera venir les Marchandises que l'on achete dans les Pays étrangers, & par quelle voie aussi l'on y envoie pour vendre, si c'est par terre, ou par eau.

III. Il faut sçavoir les droits qu'il faut payer pour la sortie des Marchandises des Etats d'où l'on les fait venir, & pour les entrées du Royaume, come aussi les droits que l'on paie pour la sortie du Royaume, & l'entrée des pays où l'on envoie les Marchandises; car il faut remarquer qu'il y a des Marchandises qui paient plus de sortie que d'entrée, & d'autres plus d'entrée que de sortie.

IV. Il faut sçavoir les poids & mesures, la diference loi des especes qu'il y a entre celles du Royaume, & celles des Pays étrangers où l'on veut faire le Commerce, comme aussi les changes pour les Traités & Remises qui sont necessaires de faire; l'on doit sçavoir toutes ces choses avant que d'envoyer ou faire venir des Marchandises des Pays étrangers, pour y bien trouver son compte, & sans cela, les Négocians ne pourront réüssir dans leur négociation.

COMMERCE *de Flandres.* Les Flamans, & particulierement ceux d'Anvers, tirent de France les mêmes Marchandises que font les Hollandois, ci-devant mentionnées, outre lesquelles ils tirent encore des velours, pannes, satins, tabis, tant pleins que façonnez, rubans, chapeaux, & quantité de menuës merceries qui leur sont necessaires, dont partie se consomme dans le Pays, & l'autre se porte aussi dans d'autres Pays étrangers.

Les François tirent de Flandres des toiles de Gand, de Cambrai, de Malines & d'autres endroits, basins de Bruges, brocatelle de fil, laine & soie, des tapisseries de Bruxelles & d'Oudenarde, des dentelles de fil tres-belles, des camelots, barracans, des laines filées, propres pour faire des tapisseries, du fil tres-fin pour faire des points de France, & autres dentelles qui se font à Diepe, au Havre, & autres sortes de Marchandises.

Le Commerce s'y fait plus commodement qu'en Hollande, & particulierement pour les Marchandises que les Négocians de Paris font venir, & qu'ils y envoient par terre.

Les Flamans sont fort bons, & fidelles Négocians, & de bon compte; ceux d'Anvers font leur Commerce particulierement à Roüen, à Nantes, & à Bourdeaux pour l'achat des vins, eaux de vie & toiles: ceux de Bruxelles, Gand, & autres Villes, le font particulierement à Paris, tant pour les achats des Marchandises, que pour celles qu'ils vendent, tant par commission, societé, en commandite, que par compte en participation: ils aménent aussi leur Marchandise dans le tems des Foires de S. Germain, S. Denys, & dans celles qui se tiennent à Roüen, & remportent en même tems celles qui leur sont necessaires.

Les droits d'entrée, & de sortie des Marchandises en Flandres, se paient sur le pied de l'estimation, suivant les déclarations qu'en donnent les Marchands.

COMMERCE *de Hollande.* Les Négocians qui voudront négocier en Hollande, & faire venir des Marchandises de cet Etat, doivent sçavoir que l'on y peut acheter les Marchandises suivantes.

Des Draps, Camelots de poil de Chevres, Toille de Hollande, de Baptiste & de Coton, Treillis, Boucassins, Cotons, Plumes, fines Laines, & Peaux de Castor; des Perles, & semences de Perles, Poivres, Girofles, Muscades, Gingembre, Canelle, Anis, Ris, Sucres, tant rafinez qu'autres, Drogues Aromatiques, & de toutes sortes de Drogues medecinales, & de peinture.

De toutes sortes de Drogues pour les Teinturiers, comme Indigo, bois de Bresil, & de Fer-

nambourg, Camphre, Garance, Noix de Galles, Gommes, Alun, Couperose, Vitriol, & autres sortes propres pour les teintures.

Estaing, Plomb, Cuivre, Poillerie, Chaudieres à faire Eau de Vie, Fil de Leton, de Fer-Blanc, Fer en verge, Barre d'acier, & Vif-argent.

Cuirs, Maroquins, Vaches de Russie, Pelleteries de toutes sortes, Lins, Chanvres, Resine, Poix, Gouderon, Brai, gros Mas de Navires, Planches de sapin, & autres bois en poutres & soliveaux; Canons de bronze & de fer; Soufre, Salpetre, Poudre à Canon, Mêches, Mousquets, Pistolets, Epées, Picques, Hallebardes fines, & autres ouvrages de fer & d'acier.

Fromages, Beurres, Suifs, Saumons & Harens salez, Baleines, Huile de Baleine, de Poisson & de Lin, & quantité d'autres Marchandises; mais il faut remarquer que les Hollandois n'ont rien dans leurs Etats de toutes les Marchandises ci-dessus exprimées, que les Draps, Camelots, Toiles, Fil, Beurre & Fromage; à l'égard des autres, ils les vont acheter & échanger dans tous les Pays étrangers, en y portant d'autres Marchandises qui leur sont necessaires, qu'ils achetent ordinairement en France.

Les Denrées & Marchandises que les Hollandois achetent en France qui leur sont necessaires, tant pour leurs Etats, que pour le Commerce qu'ils en font dans tous les Etats de l'Europe, & dans l'Amerique, sont les Vins de Bordeaux, de la Rochelle, Cognac, Charente, Isle de Rez, Orleans, Blaisois, Touraine, Anjou, Nantes, Bourgogne & Champagne, Eaux de Vie & Vinaigre qui se font en tous lesdits lieux.

Il faut remarquer que les Eaux de Vie se vendent en Hollande à la Barique, au Tonneau, & au Poinson, contenant tant de Veltes, les uns plus, les autres moins, la Velte contient trois Pots, le Pot deux Pintes, & la Pinte pese deux livres & demie ou environ. Les Eaux de Vie qui se tirent de Bourdeaux, Cognac, la Rochelle, Isle de Rez, & autres lieux circonvoisins, sont ordinairement en de grosses Futailles de 50. à 60. Veltes, mais elles se vendent sur le pied de 27. Veltes, & ce qui se trouve de plus au-dessus, se paie.

Les Eaux de Vie qui se tirent de Blois, sont en poinsons, celles d'Anjou, Poitou & Nantes, sont dans des pipes, qu'ils apellent Bariques: la Barique contient 60. à 70. Veltes, & elles se vendent sur le pied de 29. à 30. Veltes, c'est-à-dire, que le plus au-dessus de 30. Veltes, se paie, & le moins au-dessous de 29. se diminuë ou se rabat.

Il se transporte encore en Hollande des Bleds, Fromens, Seigles, Orges, Bleds noirs, Pois, Feves, Noix, Châtaignes des côtes de Guyenne, Bretagne & Normandie; du Sel de la Rochelle, Broüages, d'Ollone, l'Isle de Rez, Maranne & pays Nantois; des Toiles de Bretagne, Normandie, & autres lieux.

Des Huiles d'olive de Provence, Capres, Amandes, Raisins, Figues, Prunes, & autres sortes de fruits cruds & cuits.

De toutes sortes de Draperie, Mercerie, Quincaillerie, Papier, Verre pour faire des vitres, Fil à coudre de Roüen, de Bretagne, & autres endroits; Pastel, Safran, Miel, Terebentine, & autres sortes de Marchandises, qu'il seroit impossible d'exprimer.

Par la connoissance que les Négocians ont maintenant des Marchandises que l'on peut envoier de France en Hollande, & de celles que l'on peut tirer de cet Etat, ils peuvent choisir les sortes, dont ils voudront faire le Commerce, soit pour y envoyer vendre pour leur compte, ou pour y en acheter: mais avant que de s'y embarquer, il faut sçavoir de quelle maniere ils établiront leur Commerce, si ce sera eux-mêmes en personne, ou si ce sera par commission, qu'ils acheteront & vendront leurs Marchandises; & pour cela, il est necessaire de dire ce que les Négocians doivent observer en l'une & en l'autre Négociation, pour bien faire réüssir leurs affaires.

S'il y a deux ou trois Négocians associez pour faire le Commerce de Hollande des Marchandises qu'ils voudront y acheter pour les vendre en ce Royaume, j'estime qu'il est necessaire que l'un des Associez y aille pour faire les principaux achats, parce qu'ils connoîtront mieux celles qui leur seront plus propres, & auront meilleur marché que s'ils faisoient faire leurs achats par un Commissionaire; & si le Commerce étoit tres-considerable, il seroit encore mieux qu'ils residassent actuellement à Amsterdam, pour deux raisons.

La premiere, parce que les Marchandises, aussi bien que le change, diminuënt ou augmentent de prix, selon la rareté ou l'abondance qu'il y en a, & les diverses occasions de guerre & de paix, qui surviennent dans les Royaumes & Etats d'où les Hollandois tirent leurs Marchandises; de sorte que l'un des Associez étant resident actuellement à Amsterdam, agira dans les achats, suivant les occurrences qui se présentent; par exemple, quand la Flote des Indes Orientales arrive en cet Etat, la Compagnie fait imprimer les cargaisons, pour donner connoissance aux Particuliers Négocians de Hollande, & autres Nations, de la quantité & qualité des Marchandises, de celles qui seroient rares en France, dont les Négocians Associez feroient Commerce; il est constant que celui qui est à Amsterdam achetera au plus vîte, pour ne pas sur-acheter les Marchandises, lorsque la rareté en seroit connuë par la Compagnie des Indes, par la grande demande que l'on leur feroit de cette Marchandise.

Si au contraire la Flote étoit chargée de nombre de Marchandises, de laquelle il y en eut grande quantité en France, dont les Négocians fussent chargez, il ne faut pas douter que cette grande abondance produiroit le bon marché: de sorte que ce Négociant François demeurant à Amsterdant, aiant connoissance de cette grande abondance de Marchandise, n'en acheteroit point, à moins que l'on ne la lui donnât à tres-bon marché: il est important d'avoir connoissance de toutes ces choses; car l'on a vû des Négocians s'enrichir par un seul achat de Marchandises qu'ils ont fait, pour avoir bien pris leur tems, & n'avoir pas laissé échaper l'occasion qui leur étoit favorable, acheter à bon marché les Marchandises, qui ensuite ont été augmentées; & d'autres qui se sont ruinez pour en avoir acheté à des prix qui ont diminué de l'achat à la vente de plus de moitié, pour n'avoir pas bien pris leurs mesures.

La seconde raison pour laquelle il seroit necessaire que l'un des Associez demeurât actuellement

ment à Amsterdam, pour faire les achats, est que la plûpart des particuliers Marchands Hollandois, qui sont tres-riches, même les Directeurs des Compagnies Orientales & Occidentales achetent ordinairement eux-mêmes la Marchandise de ladite Compagnie, pour la vendre ensuite aux François & autres Nations: desorte que les Négocians François qui font faire leurs achats par des Commissionnaires, ne les ont la plûpart du tems que de la seconde main; ainsi elles reviennent à beaucoup plus, & au contraire, si l'un des Associez demeure actuellement à Amsterdam, lorsque la Flote est arrivée, il achetera de la premiere main, qui produira plus de dix pour cent de bon marché.

Les Négocians qui ne font pas un Commerce si considerable, qui puisse porter les frais d'une residence actuelle à Amsterdam, doivent avoir un Commissionnaire qui soit François, s'il se peut; car il vaut mieux avoir affaire à des personnes de sa Nation, dont la probité soit connuë, que non pas aux Etrangers, quoique les Hollandois soient de fideles Négocians, & qu'ils agissent avec beaucoup de franchise, pourveu que l'on n'entreprenne point sur leur Commerce: car en ce cas ils ne gardent aucunes mesures, ainsi qu'il sera montré ci-aprés.

Le choix que l'on fait des personnes pour faire des Commissions, dépend des habitudes que l'on a sur les lieux, soit avec les François ou Hollandois; quoi qu'il en soit, il faut qu'ils soient honnêtes gens, fideles, habiles, & connoissans dans les Marchandises que l'on veut acheter, autrement l'on n'y trouveroit pas son compte.

Ce n'est pas assez d'avoir acheté, ou fait acheter des Marchandises; il les faut faire venir en France par terre, & par mer; l'on n'en fait gueres voiturer d'Hollande en France par terre; elles viennent presque toutes par mer; c'est pourquoi il y a des precautions à prendre pour ne pas risquer la Marchandise sur cet inconstant Element; quand on a fait des carguaisons dans des tems de guerre, dont les Navires peuvent être pris par des Armateurs & des Pirates; c'est pourquoi il est necessaire de faire assûrer le tout ou partie des Marchandises; c'est selon les risques qu'il y a à courir; cela dépend de la prudence des Négocians; mais on estime que les plus sages doivent faire asseurer leur Marchandise en tems de paix aussi bien qu'en tems de guerre: car il vaut mieux moins gagner que risquer à se ruiner tout d'un coup, par la perte que l'on en pourroit faire.

Ce n'est pas le tout de faire assûrer la Marchandise; mais il faut que les Assûreurs soient bons & solvables, afin que si les Navires viennent à perir en mer par quelque tempête, ou s'ils sont pris par les Ennemis ou Pirates, l'on puisse être payé de la somme à quoi se monteront les Marchandises que l'on aura fait assûrer.

S'il faut que les Négocians soient soigneux de payer aux Fermiers du Roi les droits de sortie, & d'entrée des Marchandises qu'ils feront venir ou qu'ils envoyeront en Hollande ou autres païs étrangers: il faut qu'ils ne le soient pas moins de payer ceux qui sont dûs aux Rois, Princes & Etats, où ils les envoyent, & d'où ils les font venir, pour les mêmes raisons ci-devant alleguées.

COMMERCE *d'Angleterre*. Les Négocians de France tirent d'Angleterre, d'Ecosse, & d'Irlande les marchandises suivantes; à sçavoir, des draps de laine qui sont fort fins, serges de Londres carisées, frises revêches, mantes, & couvertures, bas de soye, & de laine, toile de soye, moires ondées ou tabisées, tant noires que de couleur, rubans couleur de feu fort beaux, de toutes sortes de cuirs, plomb, étain, alun, couperoze, beurre, suif, fromage, moruë, harangs, sardines, saumons, charbon de terre, dentelles, tant de soye que de fil, & autres sortes de Marchandises.

Les Anglois, & Ecossois & Irlandois tirent aussi de France les Marchandises, & denrées suivantes; à sçavoir, des bleds de toutes sortes, vins de Bourdeaux, Cognac, Charente, la Rochelle, Rhé, Blois, Tours, Anjou, Mante, Champagne, & Bourgogne; des eaux de vie, vinaigre, sel, huile d'olive & de noix, olives, capres, figues, amandes, raisins, prunes, & autres fruits cruds & cuits, rousines, toiles de Bretagne, Roüen, Laval, & d'autres lieux, tabis, taffetas, tant pleins, que façonnez; toille d'Or & d'Argent, satins, pannes, velours de toutes sortes; merceries, pastel, liege, bresil, papier, plumes, & plusieurs autres sortes de marchandises; il n'y a point de nation dans l'Europe où les François trouvent plus de difficulté à faire leur commerce, & où ils soient plus maltraitez qu'en Angleterre, & il n'y en a point aussi qui reçoivent & qui traitent plus favorablement les Anglois que les François, cela sembleroit un paradoxe; car pourquoi en France les Anglois sont-ils aussi libres dans leurs negociations, & traitez pour les droits d'entrée, & sortie des Marchandises qu'ils y amenent, & qu'ils en sortent pour l'Angleterre, comme les François même, & que les Négocians François sont si maltraitez en Angleterre, tant pour le peu de liberté qu'ils ont d'y faire commerce que pour les droits d'entrée de leurs Marchandises, & de sortie de celles qu'ils aportent de cet Etat en France, qu'ils payent au double des naturels Anglois, l'on ne peut rendre aucune raison de ces differens traitemens; sinon que la France est un païs libre, ou les Etrangers qui y viennent faire commerce, sont traitez honnêtement avec charité, & amitié.

Les Anglois font de grands profits sur le commerce de grand nombre de Marchandises qu'ils amenent en France, & sur celles qu'ils emportent, qui sont necessaires à leurs Etats; & au contraire, ils sont avares & envieux, & ne veulent pas que les François fassent aucun profit avec eux par la haine implacable qu'ils ont pour nôtre nation; c'est pourquoi il n'y a point de mauvais traitement, ni d'avanies qu'ils ne fassent aux François, tant en general qu'en particulier; c'est pour cette raison qu'il est necessaire que ceux qui voudront faire le commerce en Angleterre ayent connoissance du traitement qui leur sera fait avant que de s'y embarquer.

Premierement, les Négocians François qui abordent en Angleterre payent le double pour les droits de coûtume & d'entrée des Marchandises plus que les Négocians Anglois, & le double pour la sortie de celles qu'ils y achetent pour amener en ce Royaume.

Secondement, il n'est pas permis aux François de transporter d'Angleterre en France des laines de toison, & de celles provenantes des peaux de mouton des abatis de Bouchers, ni des peaux de

mouton, & de veaux verts & secs, sur peine d'avoir le poing coupé, quoi qu'il soit loisible aux Anglois d'en faire transporter de France en Angleterre.

III. Il n'est pas permis aux François de transporter en Angleterre des drapperies, à peine de confiscation, & cependant ils ont la liberté d'amener en France des draps de leurs Manufactures, sans aucun empêchement, desquels ils ne payent pas plus de droits d'entrée que les François mêmes, au contraire les François payent pour les droits de sortie des drapperies qu'ils vont acheter en Irlande trois fois davantage que les Négocians Anglois ; car de ce qu'ils payent vingt-deux sols, six deniers, les François en payent quatre livres dix sols.

IV. Autrefois il étoit permis aux François d'enlever de l'étain en payant le double pour la sortie que payent les Anglois ; mais à present il ne leur est pas permis d'en faire transporter en France, n'y ayant qu'une seule Compagnie qui ait le droit, & le privilege de vendre d'étain ; desorte qu'il faut passer necessairement par leurs mains, & l'acheter à tel prix qu'il leur plaît : & c'est ce qui est cause que l'étain a augmenté si considerablement depuis quelques années.

V. Il n'est point permis encore aux François de porter en Angleterre des dentelles d'Or, d'Argent, de soye, & de fil, à peine de confiscation; & si l'on y en porte, il faut que ce soit tres-secretement, & pour cela il en coûte plus de cinq pour cent qu'il faut payer à diverses personnes pour les faire entrer en cachette.

VI. Il y a à Londres une Compagnie de Négocians qui achetent, & vendent aux Etrangers toutes sortes de Marchandises, à l'exclusion de tous les particuliers Négocians Anglois ; desorte que passant par les mains de cette Compagnie, ils n'achetent les denrées, & Marchandises que les François transportent, que le prix que bon leur semble, & leur vendent celles d'Angleterre, ce qu'il leur plaît : & cette Compagnie leve sur les Marchandises qui se transportent en France un droit, outre les droits de sortie pour employer aux affaires communes de la Compagnie, & pour maintenir leur privilege : il y a encore un droit qu'ils appellent d'esclavage sur les Marchandises qui entrent, & qui sortent par mer, qu'ils ne font payer qu'aux François, & encore des droits de quayage, & survoyeur.

VII. Il n'est pas permis aux François de vendre leur Marchandise en magazin, ni en chambre, ni ne peuvent les vendre aux Marchands Forains, ni en acheter d'eux ; mais seulement *du freidneyson*, c'est-à-dire du franc-bourgeois, il ne leur est pas non plus permis de vendre dans les halles, foires & marchez.

VIII. Les Anglois sont si attachez à leur profit, que lorsque les François portent des Marchandises en Angleterre, ils les obligent de donner bonne & suffisante caution, d'employer l'argent de la vente d'icelle en achat d'autres Marchandises pour les rapporter en France ; & si un François juge qu'il aura plus grand avantage de remettre en France son argent au lieu d'acheter des Marchandises, il a toutes les peines du monde à obtenir la décharge des cautions par lui données & ne l'obtient guere qu'il ne lui en coute beaucoup d'argent.

IX. Il n'est pas permis aux François de prendre telles personnes que bon leur semble pour embaler leurs Marchandises, ils sont obligez de prendre ceux qu'il plaît aux Fermiers de Sa Majesté Britannique leur donner ; de sorte que par ce moyen leurs affaires ne sont jamais secretes, & il leur en coûte davantage pour l'emballage.

X. Si les François vendent leurs Marchandises au poids, ils sont obligez de les livrer, & faire peser au poids du Roi, & s'ils en achetent, il faut qu'ils les prennent au poids du Marchand qui les a venduës, à cause qu'il est plus foible que le poids du Roi, ce qui est une chose bien déraisonnable, & contre la bonne foi.

XI. Depuis que les François ont une fois déchargé leurs Marchandises en Angleterre, il ne leur est pas permis de les faire transporter en France, ni en d'autres Etats, sans payer encore une fois les droits de sortie, ce qui est tres-injuste ; & d'autant plus que les Anglois ne sont pas ainsi traitez en France, & il n'y a que les Anglois qui puissent transporter hors du Royaume dans l'an & jour qu'ils ont fait entrer leur Marchandise, sans payer aucuns droits de sortie.

XII. Sur tous les mauvais traitemens ci-dessus representez, il n'y en a point d'égal à celui que l'on fait aux Marchands François qui transportent des vins en Angleterre ; car il ne leur est pas permis de les vendre aux taverniers ; mais seulement à ceux qui sont de la Compagnie, qui en donnent tel pris qu'il leur plaît, & le pourvoyeur du Roi peut faire le choix des vins, qui sont necessaires pour la maison du Roi, & marquer tout le meilleur, & à tel prix que bon lui semble ; de sorte que ne restant que le rebut, les Négocians y perdent considerablement pour s'en défaire ; c'est la raison pour laquelle les François ne transportent gueres de vin en l'Angleterre, particulierement ceux qui y ont été une fois attrapez.

XIII. Les François sont traitez si rigoureusement en Angleterre, qu'il ne leur est pas permis de charger leurs Navires à fret pour quelqu'autre Nation, au prejudice des Anglois : car si un François avoit chargé de la Marchandise dans son Navire pour un autre Etranger, & qu'il se presentât un Anglois qui voulut freter pour le même lieu, il feroit décharger le Navire François pour charger le sien, qui est assurément un rude traitement.

XIV. Pour ce qui regarde le traitement personnel des François, il n'y a rien de plus rude, ni de plus extraordinaire : car un François qui arrive en Angleterre ; on lui fait payer un Chelin de tribut, & trois Chelins pour la sortie de ce Royaume, sans comprendre les autres droits qu'exigent les gens de marine, sans aucune commission du Prince, par force & par violence.

XV. Les François qui meurent en Angleterre sont obligez de faire leur testament : autrement leurs biens demeurent au Roi.

XVI. Les François demeurans en Angleterre, quoi qu'ils ne soient point naturalisez, ne laissent pas d'être enrôlez dans les Registres du Roi, qui est comme une espece de taille, & sont taxez à une certaine somme, comme s'ils étoient naturels du païs, & quand il se fait une levée extraordinaire ; on les taxe le double davantage que les Anglois.

XVII. Il n'est pas permis aux François de se faire naturaliser en Angleterre, soit pour l'interêt du Roi ou de la Religion, à moins de donner bonne & suffisante caution de garder la bonne foi dans toutes les affaires qu'ils pourroient negocier en Angleterre.

XVIII. Enfin l'on peut dire par le détail les mauvais traitemens que les Marchands François reçoivent en Angleterre: car ils ne peuvent pas seulement avoir justice contre les Négocians Anglois; au contraire, pour la moindre chose que fera un François, il est cruellement traité, & traîné avec infamie & scandale en prison; & tout cela vient, comme il a été dit de l'humeur cruelle, & barbare qu'ont ces insulaires pour les Etrangers, & particulierement pour les François.

Cette Nation est si avare, & si convoiteuse d'amasser du bien, qu'ils sont au desespoir, quand ils voyent des Négocians Etrangers, & particulierement les François gagner quelque chose, & faire fortune avec eux.

Par tout ce qui a été dit ci-dessus, l'on voit que pour faire le commerce en Angleterre, il faut prendre beaucoup de précautions pour y bien réüssir.

Il a été dit ci-devant que les François payent en Angleterre le double de droits sur les Marchandises qui y entrent, & qui en sortent, plus que les naturels du pays, & qu'il ne leur est pas permis de vendre leur Marchandise dans les Halles, & les Foires, ni dans les Magazins, ni aux Marchands Forains d'en acheter d'eux, & qu'il faut qu'ils se servent d'un Franc-Bourgeois pour faire l'achat & la vente des Marchandises: c'est pourquoi il faut que ceux qui voudront negocier en Angleterre, soit pour y transporter des Marchandises de France ou en d'autres Pays Etrangers, choisissent un Négociant à Londres pour faire leurs commissions; afin d'éviter toutes ces difficultez.

Mais il faut observer que les Anglois sont méfians & si attachez à leurs interêts, que dés le moment qu'ils ont acheté les Marchandises qui leur ont commises par les François, ils tirent Lettre de Change sur les Commettans, avant que de les faire charger dans les Navires.

COMMERCE *de Milan.* L'on tire des soies toutes aprêtées pour nos Manufactures de France, de l'or trait & filé; des velours fond de satin, à grandes fleurs de soie, & à fond d'or & d'argent, & autres sortes de Marchandises de draps de soie, qui sont fort belles.

COMMERCE *de Gennes.* L'on tire de Gennes des Soies greges & en matasse, qui sont achetées particulierement par les Tourangeaux, propres pour leurs Manufactures: des velours pleins, tant noirs que de couleur, velours façonnez à fond de satin, à grandes fleurs, comme aussi de fond d'or & d'argent; mais ils ne sont pas si beaux que ceux de Milan: des damas de toutes couleurs tres-beaux, des satins, des tabis, & de toutes sortes de Marchandises de draps d'or, d'argent & soie: des dentelles de fil, que l'on apelle point de Gennes: mais depuis qu'il s'en est établi une en France, il en vient à présent fort peu; la raison en est, qu'ils sont plus fins & à meilleur marché en France qu'à Gennes: il se tire encore de cette Ville des olives, de l'huile, de toutes sortes de confitures seches & glacées fort belles.

COMMERCE *de Boulogne.* L'on tire de Boulongne des satins pleins, grand nombre de soies toutes aprêtées, c'est-à-dire moulinées, prêtes à mettre en teinture, que l'on apelle organsin de Boulongne des soies greges & en matasse, des crêpes pour le deüils; mais depuis qu'il s'en est établi à Lyon une Manufacture, l'on n'en fait plus gueres venir; des saucissons, moutardelles, vermicelles, & autres sortes de Marchandises.

COMMERCE *de Modene & Reggio.* Il se tire de cet Etat un grand nombre de soies greges & en matasse, pour employer en nos Manufactures de France, de toutes sortes de Marchandises: il se fabrique à Reggio de tres-beaux velours à quatre poils.

COMMERCE *de Lucques.* Il se tire de Lucques des damas de toutes sortes de couleurs, & des soies greges & en matasse, de l'huile & des olives.

COMMERCE *de Parme.* L'on tire de Parme des soies greges & en matasse, & des excellens fromages.

COMMERCE *de Florence.* Il se tire de Florence des satins de toutes couleurs, particulierement des blancs qui sont admirables, & que l'on n'a pû jusqu'à present imiter par toute l'Italie; des ratines qui sont legeres, & de belle laine, mais les couleurs n'en valent rien, parce qu'elles sont d'un mauvais teint; & en effet, quand on les aproche du feu, elles deviennent de couleur oranger. Depuis que l'on a fait des ratines à Beauvais, à Roüen, & à Diepe, l'on n'en fait presque plus venir de Florence, non plus que de leurs serges drappées noires, dont on se servoit autrefois en France pour porter le deüil, depuis que les Hollandois ont établi des Manufactures de draps, dont ils ont vendu autrefois un grand nombre en France; mais à present ils n'y en vendent plus gueres, parce que l'on les a parfaitement imitez en France en plusieurs endroits, particulierement à Sedan, & en Languedoc.

COMMERCE *de Venise.* L'on tire de Venise des velours à fond de satin, à grandes fleurs, de toutes couleurs, tant de soie qu'à fond d'or & d'argent; des brocatelles pour faire tapisseries & autres ameublemens; des tabis, tant de soie, que d'or & d'argent; des glaces pour faire des miroirs, & pour les carosses, des verres & autres vases de cristal fort beaux, des dentelles de fil, que l'on apelle point de Venise; mais depuis qu'il s'est établi en France des Manufactures de toutes ces sortes de Marchandises, les Marchands n'en font plus gueres venir de Venise.

COMMIS. *Des obligations des Commis des Gabelles, Grenetiers, Mesureurs, &c.* Les Commis de Gabelle conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel: *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in illis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Mesureurs ont laissé prendre, ou pris pour leur salaire, plus que les Ordonnances ne leur permettent, leur étant défendu sur peine d'être privez de leurs salaires, & condamnez à l'amende arbitraire, & à en faire restitution. *Louis XII. 1508. art. 7. Franc. I. 1511. art. 45.*

II. Si étant Grenetiers, & Controlleurs, Gar-

des, ou contre Gardes, ils ont exigé aucun nouveau droit, ou profit sur les batteaux & sur le sel passant, qu'ils n'avoient pas droit de prendre, leur étant défendu, & étant obligez d'en faire restitution. Franç. I. *ibid. art.* 49.

III. Si les Grenetiers, & Controlleurs, ou autres Officiers des Gabelles ont eu aucune association directement, ou indirectement avec les Marchands fournissant lesdits greniers à sel, ou s'ils sont en part de quelque ferme dudit sel : il leur est défendu sur diverses peines. François I. 1535. *art.* 31.

IV. S'ils ont fait Registre, lors de la vente, troc, échange, & prise du sel sur les marais, contenant le nom, qualité du vendeur, ou bailleur : le nom, qualité, & demeure de l'acheteur, ou preneur : & s'ils sont Facteurs ; le nom qualité, & demeure de leurs Maîtres, le lieu, où ils veulent transporter le sel : ainsi qu'il leur est ordonné. Franç. I. *art.* 29.

V. Si étant Commis, ou Gardes des Gabelles, ils ont mis, fait mettre, ou consenti qu'on ait mis du sel défendu dans quelque maison, pour les obliger de leur donner quelque chose ; c'est une grande malice, & ils sont obligez de rendre ce qu'ils ont pris, & de reparer les dommages & interêts. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 69. *art.* 1. *in corp. art.* 1. *ad* 1. *&* 2.

VI. S'ils ont mis, ou fait mettre en justice des innocens, ou contribué à leur vexation : il y a grand peché, & obligation d'en reparer tous les frais, & dommages. *S. Thom. suprà.*

VII. S'ils ont pris de l'argent, pour ne pas découvrir les coupables, ou s'ils ont été d'intelligence avec les faux-sauniers, pour avoir part à leur commerce, ils sont obligez solidairement à restituer tout le gain injuste qu'ils ont fait, & qu'ils sont cause que les faux-sonniers ont fait, *S. Thom. suprà, q.* 77. *art.* 7. *in corp.* Charles VII. 1388. *art.* 208. Franç. 1517. *art.* 47.

COMMIS *ou Facteurs, dans le Commerce en gros pour s'acquiter de leurs devoirs & pour faire fortune.*

La premiere chose que doivent faire les garçons Facteurs, ou Commis, tels que l'on voudra appeller ; car on leur donne tous ces noms à present, la plûpart des Banquiers & Marchands en gros les appellent Commis ; ainsi dans la suite de cet Ouvrage, jusques à ce qu'ils soient reçûs Marchands, on les appellera tantôt d'une façon, tantôt de l'autre, pour ne choquer personne. La premiere chose donc qu'ils doivent faire, est de choisir un Négociant qui fasse le commerce en gros, non-seulement des Marchandises qui se fabriquent & manufacturent dans le Royaume ; mais qui se font encore dans les païs Etrangers, parce qu'ils y apprendront la difference de l'un & de l'autre : c'est dequoi on traitera aussi en son lieu, pour ceux qui voudront faire le gros, lorsqu'ils feront reçûs Marchands. La seconde de s'apliquer & voir quel ordre tiennent leurs Maîtres en la conduite de leurs affaires pour s'y conformer : car les Négocians tiennent l'ordre en leur affaires differemment, les uns d'une maniere, les autres de l'autre, qui pourtant vont tous à une même fin, qui est d'éviter la confusion, & de tenir toûjours leurs affaires en bon état : cet ordre consiste à tenir des Livres en partie double, mixte, ou simple, ceux des Manufactures, & autres servans au commerce, desquels on parlera aussi en son lieu. La troisiéme chose est de s'apliquer à la vente, & pour cela, il faut sçavoir qu'elle se fait differemment dans le gros que dans le détail ; car dans le gros l'on a affaire à des Marchands avec qui il faut traiter d'une autre maniere que l'on ne fait pas avec la Noblesse & le public ; parce que les Marchands en détail connoissent la Marchandise, & en sçavent le prix à peu prés ; ainsi il ne faut pas surfaire, ni user de paroles pour les persuader : au contraire leur dire en un mot le prix que l'on la veut vendre : pour que l'on ait de la confiance, il faut parler franchement : ce qui est seulement necessaire d'observer, est la difference des personnes à qui l'on vend, en preferant toûjours ceux qui payent bien, & qui prennent nombre de Marchandises, à ceux qui payent mal, & qui ne font que pieceter.

Il se faut bien donner de garde de dire, & de faire voir sur les Livres le prix que l'on a vendu la Marchandise à d'autres Marchands, pour deux raisons. La premiere, parce que cela fait soupçonner ceux qui marchandent, que la marchandise est de rebut ; ainsi cela les dégoûte, & fait qu'ils ne veulent pas acheter. La seconde, parce que leur donnant la marchandise à meilleur marché qu'à ceux à qui ils ont dit l'avoir venduë à plus haut prix ; c'est faire un extrême tort à ceux qui ont acheté cher : en ce que cela fait que l'on juge mal de leur conduite, & que l'on pourroit croire qu'ils n'ont pas credit par tout : puis qu'ils achetent plus cher qu'ils ne pourroient avoir ailleurs, si pourtant un Marchand offre d'en payer le même prix qu'en a payé un autre, l'on peut montrer le prix, cela étant sans consequence, pourveu que ce soit au comptant, ou pour le même tems que l'on donne pour payer.

Il faut encore considerer en vendant la Marchandise, les saisons où l'on la demande : car par exemple, si cette Marchandise n'est propre que pour l'Hiver, & que l'on la demande à acheter sur la fin de cette saison, il faut en faire meilleur marché qu'au commencement, afin qu'elle ne reste pas pour l'Hiver prochain ; parce que la mode n'en sera peut-être plus, & qu'il y auroit à perdre de l'achat à la vente, cette resolution de vendre dans le declin d'une saison à meilleur marché qu'au commencement est encore tres-considerable, parce que ce seroit un fond mort, qui ne produiroit rien : au contraire la marchandise produit de l'argent dans son tems, sur lequel l'on peut faire fonds, quand il survient une rencontre d'acheter d'autre marchandise à bon marché.

La quatriéme chose est de tenir la marchandise proprement, la renouveller de tems à autre de papier : car quand les Marchands voyent de la marchandise mal propre & negligée, ils ont raison de croire qu'elle est vieille, & qu'il y a quelque défaut ; ce qui fait que l'on ne la regarde pas enfin, elle devient pietrerie, & on ne la peut vendre qu'avec perte considerable.

La cinquiéme chose est d'aller chez les Marchands à qui les marchandises ont été venduës pour arrêter le compte avec eux le plûtôt que l'on pourra, afin d'éviter les difficultez qui se rencontrent ordinairement, soit pour le prix, soit pour l'aunage : car si l'on est trop long-tems, la memoire s'en perd facilement ; en arrêtant les comptes, le Facteur ou les Commis doivent bien prendre garde à ce qu'ils font, c'est-à-dire, de ne pas accorder des tares sur les pieces des mar-

chandises qu'ils ne les ayent aunées eux-mêmes, pour voir si elles sont veritables, & n'en pas donner par complaisance, parce que cela va contre l'interest de leurs Maîtres.

Pour arrêter un compte dans l'ordre : il faut tirer de sur le journal un memoire du nombre des pieces contenant le numero, l'aunage, & le poix que la marchandise a été venduë, pour bien faire le compte, il faut confronter le memoire que l'on porte, avec celui qui a été donné lors de la livraison de la marchandise, pour voir s'il est conforme, & sur chaque article marquer les tares si aucune y a, la somme à quoi elle monte : & étant de retour au magazin, le passer sur le Livre de même, afin que la conformité se rencontre entre le Livre de leur Maître, & celui du Marchand avec lequel ils auront arrêté le compte; cette exactitude entretient la bonne correspondance qu'il doit y avoir entre les Marchands en gros, & ceux en détail.

La sixiéme est de visiter souvent les Marchands en détail pour quatre raisons. La premiere, parce que l'on apprend, soit avec les Maîtres ou leurs Facteurs, si la vente est bonne ou mauvaise : qu'elle sorte de marchandise est plus de demande ; afin de se bien regler sur le plus ou le moins des marchandises que l'on doit commettre dans les Manufactures, soit de France ou Etrangeres. La seconde, est que cette visite donne occasion de leur offrir de la marchandise ; de leur faire sçavoir qu'il y en a en chemin, ou de nouvelle que l'on commence à fabriquer dans les Manufactures : cela fait ressouvenir les Marchands de celles dont ils ont besoin, ainsi ils procurent la vente de la marchandise de leurs Maîtres. La troisiéme ; c'est que l'on apprend tout ce qui se passe dans le Commerce ; car comme c'est le soir que tous les Marchands en gros vont à la recepte, ou pour arrêter des comptes chez les Marchands en détail ; l'on se trouve plusieurs ensemble : & l'on ne manque jamais d'entrer en propos des choses qui se passent dans le Commerce; l'un dira qu'il est arrivé des banqueroutes en telle Ville ; l'autre dira qu'un Marchand aura obtenu des lettres de Repit ou des défenses generales contre ses Creanciers : quelqu'autre qu'il est revenu des lettres à protest à des Négocians pour le payement desquelles ils ont été assignez aux Consuls : qu'il est arrivé la perte de quelque vaisseau, où tels & tels sont interessez ; l'autre dira que l'on a de la peine de se faire payer de tels & tels Marchands en détail : Enfin tout ce qui se passe dans le Commerce : & ce sont choses de consequence à sçavoir : leurs Maîtres pouvant être interessez en quelques-unes : c'est pourquoi ils ne seront pas negligeans à leur faire de fideles rapports de ce qu'ils jugeront necessaire à leurs affaires ; afin qu'ils y puissent donner ordre, & se regler en vente de leur marchandise, & en la disposition de leur argent. La quatriéme est l'avantage qu'ils se procurent d'eux-mêmes, parce qu'ils acquierent la reputation d'être diligens & habiles dans les affaires ; de là les Marchands tirent une consequence infaillible que prenant de grands soins dans les affaires de leurs Maîtres, qu'ils en auront encore davantage quand ils feront le Commerce pour leur compte particulier ; de sorte que la haute estime que l'on a pour eux, fait que leurs Maîtres les considerent de telle maniere pour les services qu'ils reçoivent d'eux, & dont ils ne se peuvent passer : que cela leur fait prendre des resolutions de les associer avec eux, & bien souvent de leur donner leurs filles en mariage, quoi qu'ils n'ayent pas de grands biens, & qu'ils ne soient pas de si grande famille qu'eux, ainsi ils établissent leur fortune par leur vertu. Tout ce qui a été dit ci-dessus est fondé sur l'experience ; car si l'on jette les yeux sur toutes les familles des Négocians, & celles qui sont sorties du Commerce pour entrer dans la robbe ; l'on trouvera que ces grands établissemens ont pris commencement dans leurs ayeuls qui n'avoient point de bien de naissance ; mais beaucoup de vertu qu'ils se sont acquise en exerçant le Commerce sous les autres Marchands, qui contents de leur conduite les ont par une necessité indispensable de leurs affaires, associez avec eux, d'abord pour un sixiéme ou un douziéme, ne portant autre chose dans la societé que leur seule industrie ; & ainsi peu à peu ils se sont avancés de telle sorte par la suite du tems, qu'ils sont restez seuls Maîtres de la Boutique, ou du magazin de leurs Maîtres, & ont conservé par là les habitudes qui les ont rendus enfin riches, & opulens.

Il faut remarquer en cet endroit qu'il n'y a point de fortune plus assurée que celle qui se commence de la maniere qui vient d'être dite : la raison en est qu'un Négociant se rencontre tout d'un coup dans une boutique, ou un magazin bien achalandé, dans lequel il s'est fait de bonnes habitudes, qu'il a la connoissance des bons, & des mauvais debiteurs, & que bien souvent ceux qui lui ont abandonné leurs fonds, laissent leurs deniers entre ses mains pour les faire valoir, n'en pouvant disposer plus seurement autre part, par la connoissance de la bonne conduite qu'ils ont de lui ; ainsi il est toûjours au large, & peut entretenir son commerce du fonds qui lui est confié, sans qu'il soit besoin d'emprunter autre part.

Enfin les Commis & les Facteurs doivent s'apliquer à sçavoir toutes les choses necessaires au Commerce : Dans les Chapitres precedens du Livre II. il a été traité des poids & des mesures, de la difference qu'il y a des uns aux autres ; des regles pour faire les reductions des aunages & des poids du plus au moins, & du moins au plus ; des longueurs & largeurs de toutes sortes de marchandises, tant de laine que de soye, & autres matieres que l'on employe dans les Manufactures comme aussi des teintures ; ils ont été exhortez d'apprendre toutes ces choses pendant le tems de leur apprentissage.

On traitera dans la suite des Lettres & des Billets de Change ; de leur origine : des billets payables à ordre, & au porteur : de combien de qualitez il y en a ; des changes : de la difference qu'il y a du change avec les interêts, des regles de changes, & d'escompte ; on donnera des formulaires conformes à la derniere Ordonnance, & on expliquera les Articles selon les occasions, afin qu'il ne reste aux Facteurs aucun doute dans l'esprit pour la negociation des affaires qu'ils feront pour leurs Maîtres, & qu'ils puissent se rendre capables de toutes ces choses, avant que de faire le Commerce pour leur compte particulier.

COMMISSIONNAIRES *& Correspondans de deux sortes.* MAXIME. Il faut remarquer qu'il y a de deux sortes de Correspondans, ou Com-

missionnaires ; les uns sont des Négocians & Banquiers qui font des commissions respectives pour les traites & remises, chacun pour leur compte particulier ; de sorte que si l'un remet à l'autre des Lettres de Change pour son compte particulier, il lui paie un demi, un quart, ou un tiers pour cent pour sa Commission, plus ou moins, selon qu'ils en conviennent ensemble, pour la peine qu'ils ont de faire accepter les Lettres, en procurer le payement à l'échéance, & en faire les remises, ou en d'autres lieux par son ordre, ou bien si l'un tire Lettres de Change sur l'autre, qu'il n'ait point de provision en main, soit qu'il les acquitte & les paie de ses deniers, soit qu'il prenne de l'argent sur la place pour cet effet : il lui paie encore sa Commission, outre l'interêt des sommes fournies ou empruntées, & ce qu'il en a coûté pour le courtage des Agens de Banque, par le ministere desquels les emprunts ont été faits, ou que les Lettres ont été fournies.

Les autres sont des Négocians, ou autres personnes qui ne font point le Commerce pour leur compte particulier, qui sont seulement simples Commissionnaires d'autres Négocians, & Banquiers pour recevoir leurs traites, & celles qui leur sont faites d'autres endroits, suivant l'ordre des Commettans, pour ensuite en faire leur remises, soit à eux, ou en d'autres lieux, ainsi qu'il leur est ordonné ; de sorte que toutes les traites & remises, regardent purement & simplement les Commettans, & tous les profits & pertes qui se font, pour leur compte, sans que les Commissionnaires y aient aucune part que leur simple commission.

Comme il n'y a rien de si chatoüilleux & perilleux pour ceux qui s'adonnent à cette profession, & particulierement pour les Commissionnaires, que quand ils s'engagent inconsiderément avec les Commettans, soit par des avances d'argent qu'ils leur font, pour lesquelles ils tirent des interêts, outre leur droit de Commission, soit par des acceptations de Lettres de Change, sans avoir provision en main, soit enfin pour le risque qu'ils courent, quand ils sont négligens à ne pas faire protester les Lettres de Change, & autres diligences dans les tems portez par les Ordonnances, pour en être responsables en leur propre & privé nom envers les Commettans ; il est necessaire de traiter des principales maximes que doivent avoir ces sortes de Commissionnaires, afin que ceux qui s'adonneront à cette profession, en soient informez pour s'y bien conduire ; car ce sont des choses qui ne s'apprennent qu'avec beaucoup de tems, & bien souvent par la propre experience des Commissionnaires, qui se ruinent quelquefois par une seule faute qu'ils auront faite.

La premiere maxime que doit avoir un bon & sage Commissionnaire, est de bien connoître son Commettant, soit pour ses mœurs, soit pour ses facultez, soit pour sa conduite dans ses affaires ; car ce sont trois choses tres-importantes à sçavoir avant que de s'engager avec lui. Les mœurs d'un Commettant se connoissent en sa maniere de vivre, c'est-à-dire, s'il ne le porte point trop haut, s'il est bon ménager & œconome dans la dépense de sa maison, s'il n'est point joüeur & débauché, s'il aime plus ses affaires que son divertissement, s'il a la réputation d'être homme de parole, s'il a toutes les bonnes qualitez que doit avoir un homme d'honneur ; car il y a beaucoup d'exemples de Marchands Banquiers qui ont mal fait leurs affaires pour avoir toutes les mauvaises qualitez ci-dessus representées, quoiqu'ils fussent de famille, qu'ils eussent beaucoup de biens de naissance, qu'ils eussent fait de tres-bonnes affaires, & qu'ils n'eussent fait aucunes pertes considerables ; la raison de cela est, que les dépenses excessives, la débauche, le jeu & les procez, sont des torrens qui emportent & consomment tout.

A l'égard des facultez d'un Commettant, il est bien difficile de les connoître ; car bien souvent tout ce que l'on voit de grand & de brillant en lui, n'est qu'une belle aparence ; & tel que l'on croît extrémement riche, est mal dans ses affaires, & ne les fait subsister que par le crédit qu'il s'est acquis de longue-main ; mais, dira quelqu'un, ce Marchand Banquier a cent mille livres de bien de famille, il en a eu autant de sa femme, il a encore herité de soixante mille livres de son oncle, ou d'un autre parent ; il a trois ou quatre maisons à Paris, & une à la campagne ; il y a quinze à vingt ans qu'il fait le commerce de Marchandise, aussi-bien que celui d'argent, où il a beaucoup gagné, parce que son Commerce étoit avantageux ; outre cela, il est homme d'honneur, & passe pour tel parmi les gens de Commerce, tant de France qu'Etranger ; ainsi je ne puis pas mieux faire que d'être son Commissionnaire, accepter ses Lettres de Change, lui faire des remises, enfin de le servir de tout mon crédit : Ce raisonnement paroît extrémement sage & judicieux en un jeune homme, qui n'a encore point d'experience dans les affaires du monde, & qui ne songeant qu'à son établissement, prend toutes ces aparences pour des veritez ; mais si c'étoit un Négociant experimenté dans le Commerce pendant trente-cinq ou quarante ans pour y avoir fait beaucoup d'affaires, & en avoir vû quantité par le moien des arbitrages qui ont passé par ses mains dans plusieurs rencontres de banqueroute & faillite, il ne se laisseroit pas surprendre à toutes ces aparences exterieures, pour engager tout son bien & celui de ses amis, par des acceptations, & par des avances d'argent à ce Commettant ; parce que ce sage Négociant seroit toûjours dans le doute, si les choses qui paroissent exterieurement sont vraies, ou non, en repassant dans son esprit toutes les faillites arrivées de son tems à plusieurs personnes qui paroissent avoir tous ces avantages, ausquels ils se sont trouvez engagez, eux ou leurs amis, & qui ont perdu avec eux la moitié, & les trois quarts de leur dû.

Et en effet, si l'on fait un peu de réflexion sur toutes les faillites qui sont arrivées depuis vingt ans à Paris, Tours, Lyon, Bourdeaux, Roüen, & autres bonnes Villes du Royaume, l'on verra que la plûpart ont été faites par des Marchands & Banquiers qui avoient eu des biens considerables, tant de leurs peres & meres, que de leurs femmes, & qui leur sont échûs par le moien des grandes successions, & qui avoient même fait un Commerce de Marchandises & d'argent, où ils pouvoient avoir beaucoup profité : il n'est pas si difficile de connoître la conduite d'un Commettant, que ses facultez, qui est la troisiéme chose à quoi il est necessaire qu'un Commissionnaire prenne garde ; car elle consiste seulement à sça-

voir s'il ne s'embarrasse point trop dans de grandes affaires, s'il n'est point trop facile à prendre des Lettres de Change de tous venans ; & d'en fournir de même, sans distinction de personne ; c'est le plus grand défaut que puisse avoir un Banquier, parce que dans le grand nombre de Lettres de Change qu'il prend, & qu'il dispose ensuite à tous ceux qui lui en demandent, il y en a toûjours qui reviennent à protest, qui par les faillites de ceux sur qui elles sont tirées, demeurent pour leur compte, si ceux qui les ont tirées & fournies, ne sont bons & solvables pour la garantie ; de sorte que les grandes pertes qu'ils font par les banqueroutes & faillites qui leur arrivent, absorbent tous les profits qu'ils auront fait sur la Banque en plusieurs années : l'on doit connoître encore si un Commettant tient un ordre bien exact en ses affaires ; car cela est tres-essentiel à un Banquier.

La seconde maxime d'un Commissionnaire, est de ne jamais accepter de Lettres de Change, s'il se peut, qu'il n'ait provision en main pour les payer à l'échéance, ou qu'il ne soit bien assuré de la probité de son Commettant, & qu'il ne manquera pas de lui remettre avant l'échéance, ou bien, supose qu'il ne lui remît pas, s'il a de l'argent en caisse pour y satisfaire ; car, comme il a été dit en son lieu, dés le moment que l'on accepte une Lettre de Change, on se constituë debiteur envers le porteur, & l'on doit toûjours être en état d'y satisfaire avec honneur.

La troisiéme maxime est, qu'un Commissionnaire doit avoir un grand soin de faire accepter les Lettres qui lui sont remises par le Commettant, & celles qu'il lui fait remettre d'autres endroits ; de les faire protester faute d'acceptation ou de payement dans les dix jours de faveur, & de les dénoncer dans le tems porté par l'Ordonnance, parce qu'elles demeureroient pour son compte particulier, à ses risques, perils & fortunes, pour les raisons qui ont été dites ci-devant sur ce sujet.

La quatriéme maxime d'un Commissionnaire, est d'executer ponctuellement les ordres qui lui sont donnez par le Commettant ; car qui passe commission, perd, ainsi qu'il a été dit ci-devant & s'il passoit ses ordres, ce seroit pour son compte particulier.

La cinquiéme maxime est, quand un Commissionnaire a reçû ordre d'un Commettant de lui remettre des Lettres de Change, de ne les pas faire concevoir en son nom, payables à lui ou à son ordre : la raison en est, qu'il faudroit qu'il passât le sien payable à son Commmettant ; de sorte que s'il disposoit la lettre à une tierce personne, par l'ordre qu'il mettroit au dos de la lettre, le tireur, celui sur qui elle seroit tirée, & le Commettant venant à faire faillite, la lettre retourneroit sur lui, & il seroit tenu de la payer à celui qui en seroit porteur, & qui auroit l'ordre à son profit.

Pour ne point courir risque, quand un Commissionnaire remet une Lettre de Change, il doit la faire concevoir payable au Commettant, ou à son ordre, comme aussi si celui qui fournit la Lettre n'est pas le tireur, & qu'elle soit payable à lui ou à son ordre, il faut lui faire mettre l'ordre au dos, payable à son Commettant, ou à son ordre ; ainsi le Commissionnaire n'aiant point passé l'ordre en son nom, il n'est point garant de l'évenement de la lettre ; & en cas de faillite, il n'y auroit que le tireur & celui qui lui auroit fourni & passé l'ordre au profit du Commettant, qui en seroit tenu ; ce sont des difficultez qui arrivent tous les jours entre les Commettans & les Commissionnaires ; car si un Commissionnaire passe son ordre au dos d'une lettre en faveur d'un Commettant, & qu'elle revienne à protest, il veut l'en rendre responsable en son nom, & le Commissionnaire se veut aussi défendre de la payer au porteur de la lettre, en lui alleguant qu'il n'a mis l'ordre que comme Commissionnaire, & par consequent qu'il doit s'adresser à son Commettant ; de sorte qu'il se forme des contestations qui les ruinent les uns & les autres en procez.

La sixiéme maxime que doivent observer les Commissionnaires, outre le bon ordre qu'ils doivent avoir en leurs affaires, est d'être affectionnez & fideles en toutes choses envers leurs Commettans, ce qui consiste à leur donner avis de tout ce qui se passe dans les affaires du Change ; s'il y a abondance d'argent ou non, dans les lieux où ils sont établis, à quel prix il se dispose sur la place, pour toutes celles où ils ont accoûtumé de tirer & remettre : si les lettres de Change y sont rares, ou non, si elles perdent, ou si elles gagnent ; s'il est arrivé des faillites & banqueroutes : parce qu'il est necessaire que leurs Commettans sçachent toutes ces choses pour se regler dans les traites, & remises qu'ils ont à faire en tous les lieux, où ils font commerce d'argent.

Les Commissionnaires ne doivent pas seulement être affectionnez envers leurs Commettans, mais encore les servir fidellement dans la disposition qu'ils feront de leur argent ; c'est-à-dire, de ne pas preferer leurs amis, dont les lettres ne seroient pas si bonnes que celles d'autres personnes, ou il y auroit en les prenant plus de seureté : s'ils remettent leurs propres lettres à leurs Commettans, de ne leur faire payer pour le change, si elles ne gagnent que le prix ordinaire de la place. Sa Majesté pour reformer cet abus dans le Commerce des lettres de Change venu par l'avarice & convoitise de plusieurs Marchands Banquiers, & Commissionnaires qui prenoient plus de change que le prix ordinaire de la place, ordonne que le prix du Change sera reglé suivant le cours du lieu où la lettre sera tirée.

Ils ne doivent pas non plus faire payer à leurs Commettans des courtages des lettres de Change qu'ils auront prises de leur argent ; pour la disposition duquel les Agens de Banque auront couru franc : c'est-à-dire, qu'ils n'auront rien pris pour leurs peines, n'étant pas juste, & raisonnable qu'ils missent en compte une chose qu'ils n'auroient pas payée : enfin, il faut que tous les menagemens que font les Commissionnaires, soit dans la disposition de l'argent ou des lettres de Change, soit pour les courtages, & autres frais, soient pour & au profit des Commettans, & non pour les Commissionnaires qui ne doivent avoir purement, & simplement que le droit de commission qui leur est accordé.

Ce n'est pas que la plûpart des Commettans ne payent point de courtage aux Commissionnaires, & que le droit de commission qu'ils leurs payent soit d'un tiers ou demi pour cent, est pour tous frais qu'ils pourroient pretendre ; les Negocians, & Banquiers de la Ville de Lyon, qui font des

Commissions en matiere de banque pour les Etrangers en usent ordinairement ainsi, parce qu'ils payent peu de chose aux Courtiers pour leur ministere; mais à Paris où l'on paye aux Agens de Banque qui sont en titre d'office un huitiéme pour cent, ils n'en usent pas de même, ainsi qu'il sera dit en son lieu.

COMMISSIONNAIRES. *Rien de plus utile pour le Commerce.* Les Commissionnaires sont Marchands negocians, & il y a d'autres Personnes dont la profession n'est autre que de faire des Commissions: il n'y a rien qui maintienne tant le Commerce, que les Commissionnaires ou Correspondans; car par leurs moyens les Marchands & Banquiers peuvent negocier par tout le monde, sans sortir de leurs Magazins ou Comptoirs, tant pour l'achat & la vente des Marchandises, que pour faire des traites & remises d'argent d'un lieu à autre: Et en effet, les plus grands Negocians ne font autre chose que de commettre des achats des Marchandises dans un Pays où il y en a en abondance, pour les envoyer vendre en d'autres où il n'y en a point, & où elles sont necessaires; & ce Commerce ne se pourroit faire, s'il n'y avoit des Correspondans ou Commissionnaires, à moins que d'être plusieurs Associez ensemble, dont les uns fussent actuellement demeurans dans les lieux où se font les achats des Marchandises, & les autres dans ceux où elles se transportent, pour les y vendre & debiter; c'est pour cette raison que plusieurs Negocians ne font autre profession que celle de Commissionnaire, c'est-à-dire d'acheter & vendre pour les autres Negocians, moyennant un certain profit qui leur est accordé par les Commettans, pour leurs peines.

Comme la profession de Commissionnaire est tres-importante au Commerce, il est necessaire de traiter des maximes & observations qu'ils doivent avoir pour y trouver leurs avantages, & faire le profit des Commettans, étant certain qu'il y a des Negocians qui ont fait de tres-grandes fortunes, à ne faire autre chose que des Commissions: Comme aussi des Commettans, qui ont conduit heureusement leurs affaires, & faits de grands profits par la sage conduite de leurs Commissionnaires.

On a remarqué qu'il y avoit de cinq sortes de Commissionnaires dans le Commerce, qui s'adonnent à differentes sortes de Commissions, dont il y en a qui doivent sçavoir parfaitement le Commerce, & d'autres à qui il n'est pas necessaire de le sçavoir.

La premiere sorte ou espece de Commissionnaires, sont les Negocians qui demeurent aux lieux des Manufactures, ou dans les Villes où il se fait grand Commerce, qui achetent des Marchandises pour le compte des Negocians, demeurans en d'autres lieux, qui leur commettent.

La deuxiéme: Sont des Negocians, à qui d'autres envoyent des Marchandises pour vendre pour leur compte, suivant les ordres qu'ils en reçoivent.

La troisiéme: Sont des Negocians, ou autres Personnes qui sont Correspondans ou Commissionnaires d'autres Negocians & Banquiers qui leur remettent des Lettres de Change, pour en procurer les acceptations & le payement à l'écheance, pour ensuite en remettre la valeur à eux-mêmes, ou en d'autres lieux, suivant & ainsi qu'il leur est ordonné.

La quatriéme: Sont des Personnes demeurantes dans des Villes d'entrepôt, où se déchargent les Marchandises qui viennent de divers lieux, tant par eau que par terre, & qui les reçoivent pour les recharger ensuite sur des charrettes, pour les envoyer à ceux à qui elles apartiennent, ainsi qu'il sera plus amplement expliqué en son lieu.

La cinquiéme sorte ou espece, sont des Personnes qui sont Facteurs ou Commissionnaires des Voituriers; qui prennent le soin quand ils sont arrivez, de livrer les Ballots & Caisses des Marchandises aux Marchands à qui elles appartiennent, de recevoir leur argent; procurer aux Voituriers d'autres Marchandises pour leur retour, afin qu'ils ne fassent point plus grand sejour aux lieux où ils sont arrivez, que celui qui est necessaire pour leur repos, & celui de leurs Chevaux.

COMMISSIONNAIRES. Pour que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux & pour l'avantage des Commettans, comme ils sont obligez en conscience, il faut que les Commissionnaires procurent autant qu'ils peuvent le bien & l'avantage des Commettans dans l'achat des Marchandises qui leur seront commises, & pour cela ils doivent s'appliquer fortement à connoître les bons ou mauvais Ouvriers; pour n'acheter que de parfaite Marchandise: ils doivent en tirer le meilleur marché qu'ils pourront avoir, & examiner exactement s'il n'y a point de défaut; enfin ils doivent suivre en toutes choses les maximes que l'on a traitées ci-devant, & agir comme si les achats étoient pour leur propre compte.

Si les Ouvriers donnent quelque excedant d'aunage, ou bonne mesure, il faut qu'il tourne au profit du Commettant, & non pas se l'approprier, & charger les pieces d'un plus grand aunage que celui qu'ils auront payé aux Ouvriers; parce que les Commissionnaires ne doivent prendre purement & simplement, que ce qui leur est accordé par les Commettans pour leurs Commissions, & s'ils en usoient autrement, ce seroit une injustice, & un vol sujet à restitution.

Les Marchands & Negocians qui vendent aux Ouvriers les Soyes, Laines, & autres Matiéres qu'ils employent en leurs Manufactures, & qui se mêlent aussi de Commissions, ne doivent point, lors qu'ils acheteront les Marchandises, payer aux Ouvriers, partie en Soye, Laine, ou autre chose, & partie en argent; parce qu'il est certain qu'ils vendent toûjours leurs Marchandises plus cher, que si on leur payoit le tout argent comptant. La raison en est que les Ouvriers présument toûjours que les matiéres que l'on leur donne, sont moins parfaites, & plus cheres que s'ils les achetoient volontairement, sans être forcez à cette dure condition; de sorte que par ce moyen les Commissionnaires tirent un avantage indirect au préjudice des Commettans, qui auroient assurement les Marchandises à meilleur marché, s'ils les payoient toutes en argent, & non partie en Marchandises.

Ces sortes de Commissionnaires ne doivent pas s'attacher entierement à acheter des Ouvriers à qui ils vendent ordinairement leurs Marchandises pour les Manufacturer, pour trois raisons.

La premiere, Parce qu'il est bien difficile qu'ils soient si détachez de leur propre interest, qu'ils n'achetent plus cher de ceux à qui ils ont coûtume de vendre, que non pas s'ils achetoient d'autres

tres Ouvriers pour lesquels ils n'ont aucune consideration.

La seconde, Parce que dans les tems où la Marchandise n'est pas de demande, & que les Ouvriers s'en trouvent chargez, ils sont obligez de la donner à meilleur marché, quelquefois à perte; de sorte que si les Commissionnaires achetent, particulierement des ouvriers ausquels ils vendent leurs marchandises, il est certain que si ils leur demandent les ouvrages pour un prix où ils ne trouvent pas à gagner, ils ne manqueront jamais de les faire entrer en consideration, qu'ils ne la peuvent pas donner au prix qu'ils en offrent, parce qu'ils ont acheté d'eux les matieres dont elles sont manufacturées un tel prix, qu'ainsi il n'y auroit pas moyen de s'y sauver.

Les Commissionnaires se laissent facilement persuader à leurs raisons, joignent à cela leur interêt, qui est de se faire payer de leur dû; c'est pourquoi ils donnent le prix, que l'on leur demande des marchandises qu'ils achetent, ce qu'ils ne feroient pas si facilement à d'autres ouvriers, pour qui ils n'auroient pas les mêmes considerations.

La troisiéme raison est, que les Commissionnaires ne peuvent pas regarder de si prés à la bonté, & beauté des marchandises qu'ils achetent des ouvriers, ausquels il en vendent d'autres pour les manufacturer, que s'ils achetoient d'autres ouvriers à qui ils ne vendissent rien: La raison en est qu'ils ont de la peine à dire que l'ouvrage n'est bon ni beau, supposé que la defectuosité précedât des matieres, & non pas de la façon; parce que les ouvriers ne manqueroient pas de leur répondre que l'étoffe est manufacturée des matieres qui leur ont venduës; de sorte que n'agissant pas en pleine liberté, il est certain que les Commettans sont toûjours mal servis, & n'ont jamais de bonnes & belles marchandises, ni à bon marché, d'où procede tres-souvent leur ruine pour les raisons qui ont été dites.

V. Quand il arrive des tems, où il y a cessation de commerce que les Négocians ne mandent point des marchandises, les Commissionnaires riches, & accreditez achetent ordinairement des marchandises des ouvriers à bon marché, & les gardent en magasin, jusques à ce que leurs Commettans leur en demandent, & ces marchandises augmentent quequefois notablement de prix.

Quand cela arrive, il ne seroit pas raisonnable que les Commissionnaires les donnassent au même prix qu'ils les ont achetées, parce qu'ils ont avancé leur argent, qu'ils ont couru le risque, si la marchandise seroit encore à la mode ou non, soit pour la façon, soit pour les couleurs, ainsi elle pourroit être diminuée de prix lorsqu'ils la vendroient, mais ils doivent y mettre le prix le plus juste qu'elle peut valoir chez les ouvriers dans le tems qu'elle leur est demandée, & encore à quelque chose de moins; parce que comme les Commissionnaires n'en font pas ordinairement commerce, ayant envisagé seulement en les achetant qu'elles pourroient être propres à leurs Commettans, il est juste que leurs Commettans participent en quelque façon au profit que font leurs Commissionnaires, sur les marchandises qu'ils n'ont achetées que sur ce principe qu'elle seroit pour eux; il est d'un Commissionnaire, comme d'un Tuteur, lequel ordinairement s'enrichit, quand il considere plus ses interêts que ceux de son pupille: & au contraire il se ruine, & devient pauvre, quand il prefere ceux du pupille aux siens; neanmoins quand le Tuteur est sage, & capable de gouverner les biens du Mineur, il balance si bien les interêts de son pupille avec les siens particuliers, que ni l'un ni l'autre n'en souffre aucune perte; si un Commissionnaire prefere aussi ses interêts particuliers à ceux du Commettant, il s'enrichit & le ruine, s'il préfere entierement les interêts du Commettant aux siens, il se ruine aussi, l'une & l'autre maniere d'agir n'est pas raisonnable; car il faut garder en toute chose la justice, & l'équité; c'est-à-dire que l'interêt de l'un doit si bien s'accorder avec l'autre, que chacun y trouve également ses avantages.

Les Commissionnaires doivent s'attacher fortement à donner avis à leur Commettant de tout ce qui se passe dans les Manufactures: si les marchandises augmentent ou diminuent de prix: s'il s'en fabrique de nouvelles: Enfin il les doivent avertir de toutes les autres choses qu'ils jugeront être necessaires à mander; car ces sortes d'avis sont avantageux aux Commettans pour la conduite de leur commerce, & leur servent à prendre les resolutions convenables pour commettre leurs achats.

Enfin, il faut que les Commissionnaires acheteurs prennent encore garde à deux choses. La premiere à ne point preferer les Négocians qui leur commettent des marchandises les uns aux autres; car il est raisonnable qu'ils soient traitez & servis également dans l'achat, & dans l'envoi des marchandises en executant la commission du premier Commettant avec celle du dernier. La seconde à se comporter avec beaucoup de prudence; c'est-à-dire, ne point divulger les affaires des Commettans, & ne donner jamais avis à l'un des marchandises qu'ils envoyent à l'autre, ni la qualité, ni le prix d'icelles, parce qu'il est de tres-grande consequence que leurs affaires soient secrettes, & ne soient point connuës.

COMMISSIONAIRES. *Maximes qu'ils doivent avoir, quand ils achetent pour le compte des Marchands.* Il est permis à toutes sortes de personnes, soit Marchands ou autres d'être Commissionnaires, pour acheter des marchandises pour le compte d'autrui: & il n'est point necessaire pour cela d'être reçûs Maîtres Marchands dans les Villes où il y a maîtrise: mais pour y bien réüssir, il faut neanmoins que ceux qui s'adonnent à cette profession, connoissent parfaitement les marchandises qu'ils acheteront, pour le compte des Marchands qu'ils leur commettront, autrement ils n'y trouveroient pas leur compte, non plus que les Commettans.

Il y a deux sortes de personnes qui achetent des marchandises pour le compte des Negocians. La premiere, ce sont des Marchands qui demeurent dans les Villes où il y a des Manufactures, & qui font commerce des matieres propres pour faire les étoffes, & qui les vendent aux ouvriers qui les fabriquent. La seconde, ce sont des Marchands ou autres personnes qui ont appris le commerce, pour avoir fait leur apprentissage & servi long-tems les autres Négocians, qu'ils n'ont pas le moyen, ni la force de le faire pour leur compte particulier; mais qui ayant acquis la reputation d'être habiles & fideles, trouvent des Négocians qui les commettent pour faire les

achats des marchandises dont-ils ont besoin, en leur payant deux ou trois pour cent pour leur commission, outre les frais d'emballage, & autres qu'ils sont obligez de faire, & par ce moyen ils subsistent honnêtement dans le monde.

Il y a des maximes à observer qui sont communes à ces deux sortes de Commissionnaires acheteurs; mais il y en a de particulieres pour la conduite des uns & des autres; ainsi qu'il se verra dans la suite de ce discours: lesquelles maximes il est necessaire que ceux qui s'adonneront à cette profession, sachent, tant pour leur sûreté, que pour le bien & l'avantage des Commettans.

La premiere maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est de bien connoître les Négocians pour lesquels il veut faire les achats, s'il y a seureté de leur envoyer des marchandises, quand il se constituera debiteur pour eux, envers ceux de qui il les achetera, & jusques à quelle somme il pourra s'engager, parce qu'il y a des Négocians qui bien souvent font le commerce au dessus de leurs forces; & cela fait que dans des tems, il auroit peine à tirer d'eux des provisions pour payer à jour nommé le prix des marchandises qu'il auroit achetées, ce qui seroit capable de lui faire perdre sa réputation, s'il n'avoit moyen d'ailleurs d'y satisfaire.

La seconde maxime est qu'autant qu'il pourra, il ne doit point se constituer debiteur en son nom envers ceux de qui il achetera les marchandises; il doit prendre pour le compte des Commettans, en leur faisant donner debit sur les Livres Journaux des Vendeurs, afin de ne point s'engager avec eux, à autre garantie qu'à celle que les marchandises par lui achetées sont effectivement pour le compte de ceux de qui il a declaré les avoir achetées.

La troisiéme est de faire écrire en sa presence sur les Livres Journaux des Marchands & Manufacturiers, les marchandises qu'il achetera sous le nom du Marchand pour qui il les a achetées, & d'en prendre une facture, dans laquelle il soit fait mention que les marchandises sont pour le compte du Commetant, afin d'éviter les difficultez, en cas qu'il devienne insolvable dans la suite; car il pourroit y avoir des Marchands ou Manufacturiers d'assez mauvaise foi, pour le coucher debiteur sur leur Livre, au lieu de celui pour qui il les auroit achetées, comme il est arrivé plusieurs fois à des Commissionnaires, qui n'ont pas eu soin de faire écrire les marchandises en leur presence sur les livres Journaux des Vendeurs, sous le nom de ceux pour qui ils les avoient achetées, & pour n'en avoir pas pris des factures, qui les puissent justifier.

Ce n'est pas assez à un Commissionnaire d'avoir soin de faire écrire les marchandises sur le Journal de ceux qui les ont vendües, & de prendre des factures; mais il faut encore sçavoir la maniere, afin qu'il demeure pour constant de celui qui doit être debiteur ou le Commissionnaire, ou s'ils le sont tous deux conjointement, cela étant tres-important pour empêcher les difficultez qui pourroient survenir en cas de faillite, car c'est dans ce tems malheureux que les Creanciers subtilisent sur toutes choses, pour n'y être point compris, en cherchant les moyens de se faire payer entierement de leur dû; & pour cela, il faut sçavoir que les Marchands & Manufacturiers écrivent en trois manieres sur leurs Livres Journaux les marchandises qu'ils vendent aux Commissionnaires; la premiere est, écrire purement & simplement en ces mots: Doit le sieur Jacques Pradier pour payer, par exemple, dans 3 mois; il est certain qu'au terme que ce debit est écrit, qu'il n'y a que le Commissionnaire qui soit obligé au payement des marchandises vendües, & que le Prêteur n'a aucune action directe & personnelle à l'encontre du Commettant; la raison en est, qu'il ne reconnoît pour son debiteur, en vendant sa marchandise, que le Commissionnaire qui a negocié avec lui en son propre & privé nom; c'est pourquoi il ne pourroit agir contre le Commettant, auquel l'envoi des marchandises auroit été fait, que par voie de saisie, suposé qu'il se trouvât encore debiteur du Commissionnaire lors de la faillite.

La seconde est, quand l'on dit: Doit le sieur François Picard, Marchand à Bourdeaux, livré au sieur Jacques Pradier son Facteur ou son Commissionnaire; cette disposition marque & designe le debiteur, qui est François Picard, & non pas Pradier, qui est le Commissionnaire; de sorte qu'il n'est en façon quelconque debiteur de celui qui a vendu les Marchandises, & n'est garant seulement envers lui, ainsi qu'il a déja été dit, que de l'envoi qu'il en a fait au Commettant; de sorte que si le Commissionnaire ne lui avoit point envoié sa Marchandise, & qu'il déniât l'avoir reçüe, il est certain que faute de la justifier par le Commissionnaire, il seroit tenu de la dette envers celui qui lui auroit vendu les Marchandises, & de la payer en son nom: la raison en est, que le Vendeur a suivi la bonne foi du Commissionnaire, en déclarant que c'étoit pour François Picard qu'il avoit acheté la Marchandise.

La troisiéme maniere d'écrire sur le Journal, est en ces mots: Doit le Sieur Jacques Pradier pour le compte de François Picard: Cette disposition marque deux debiteurs, sçavoir le Commissionnaire, & le Commettant; en telle sorte, que si Pradier, qui est le Commissionnaire, venoit à faire faillite, & qu'il se trouvât créancier de Picard, pour raison desdites Marchandises, celui qui auroit vendu la Marchandise, pourroit revendiquer la somme dûë par Picard, & en demander la distraction sur les effets actifs de Pradier: la raison en est, que Pradier n'est, à proprement parler, que la caution de Picard envers Jacquinot, ainsi qu'il paroît par son Livre Journal; car la Marchandise est couchée pour le compte de François Picard, & non pour celui de Pradier, supposé que Picard en demeurât d'acord; car autrement Pradier seroit son seul debiteur, & ne pourroit avoir aucune action contre Picard, pour les raisons qui ont été dites cidessus: il seroit pourtant autrement, si Picard avoit écrit à celui qui auroit vendu la Marchandise, de la livrer à Pradier son Commissionnaire, qu'elle lui ait été envoiée ou non, ce n'est point son fait, mais bien celui de Picard, qui a suivi en cela la bonne foi de Pradier son Commissionnaire, duquel il auroit été trompé; de sorte qu'en justifiant par celui qui a vendu les Marchandises, la lettre missive de Picard, portant ordre de la livrer à Pradier son Commissionnaire, il est certain que Picard s'est constitué son debiteur, au moment de la livraison de la Marchandise qu'il a faite à Pradier: la raison en est, qu'une Lettre missive est un quasi Contract, qui est obli-

gatoire envers celui qui la reçoit, en executant le contenu en icelle.

La maniere d'écrire sur le Journal, Doit un tel pour le compte d'un tel, est de l'invention des Négocians Italiens, qui sont les gens les plus fins dans le Commerce, qu'il y ait dans tout le monde; ils en usent ainsi, afin d'assurer leur dû par ce moien, & c'est une chose à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde, quand ils feront les achats des Marchandises pour le compte d'autres Négocians.

La quatriéme maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est lorsque les Commettans lui remettent des Lettres de Change pour payer les Marchandises qu'ils ont déja achetées; ou qu'ils achetent actuellement pour eux, de ne pas manquer de faire les protêts faute d'acceptation & de payement à l'échéance, & autre diligence, afin de n'en point courir le risque pour n'y avoir pas satisfait.

La cinquiéme est d'avoir des Livres Journaux, sur lesquels il doit écrire les Marchandises, en accusant le nom des Marchands ou Manufacturiers de qui il les aura achetées, comme aussi le prix, & en quel tems elles doivent être payées, en faire ensuite une facture, pour être envoiée au Commettant, afin de lui faire paroître par cette conduite, que ce sont les mêmes prix qu'il les a achetées, & que s'il en avoit le moindre doute, il peut venir en éclaircissement.

La sixiéme maxime que les Commissionnaires Acheteurs doivent avoir, est d'executer ponctuellement les commissions des Commettans, & de ne les pas surpasser; car ce seroit pour leur compte, suivant l'ancien proverbe, qui dit: Qui passe commission, perd, c'est-à-dire, que si l'ordre portoit de n'acheter que vingt pieces d'étoffes, il n'en faut pas acheter vingt-cinq: si l'on demande une quantité de marchandise, il n'en faut pas acheter d'un autre sorte: si on demande de l'incarnadin, que ce ne soit pas de couleur de feu: si le Commettant marque qu'il la desire de six livres l'aune, n'en acheter pas à sept livres, encore qu'elle fût tres-bonne, & belle pour ce prix; parce que ce n'est pas à un Commissionnaire à penetrer les sentimens & les raisons du Commettant: ainsi il faut s'attacher autant que l'on peut au pied de la lettre; néanmoins si la difference du prix n'excedoit pas plus ou moins que d'un sol ou deux par aulne, ce ne seroit pas pour cela contrevenir à l'ordre; car l'on sçait bien que l'on ne trouve pas toûjours les choses si justes que l'on les demande.

Les six maximes ci-dessus representées, sont les principales que les Commissionnaires Acheteurs doivent avoir pour bien établir leur sûreté sur le fait de la commission; mais il y en a d'autres aussi qui regardent les Commettans, qu'il est necessaire aussi d'expliquer, afin que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux, & pour l'avantage des Commettans, ainsi qu'ils y sont obligez en conscience, pour ne pas abuser de la confiance qu'ils ont en eux.

COMMISSIONNAIRES. *Précautions que doivent avoir les Commissionnaires avant que de s'engager dans les Commissions des Commettans.* La premiere chose qu'ils doivent considerer, est la qualité des Marchandises que les Commettans leur envoyeront pour vendre pour leur compte, si elle est de grand volume, d'un grand prix, ou médiocre, pour pouvoir régler ce qu'ils prendront pour leur Commission; car il y a des Marchandises précieuses desquelles il ne se paie qu'un, ou un & demi pour cent; comme de l'or & argent trait & filé, des perles, diamans, & autres joüailleries, des lingots & barres d'or & d'argent, dont la petite quantité ne laisse pas de monter à beaucoup d'argent; il y en a d'autres qui sont moins considerables, comme des broquarts & toilles d'or & d'argent, des velours, damas, satins, pannes, & autres sortes de marchandises de soie, draps d'Espagne, d'Hollande, & d'Angleterre, pour la Commission de la vente desquelles, les Commettans ne paient que deux pour cent du prix de la vente: il y en a d'autres, comme des serges, droguets, futaines, cameloteries, laines en bâles à filer, desquelles il faut en vendre grand nombre pour monter à beaucoup d'argent, & de grands lieux pour les y mettre, de grandes peines & soins pour en procurer la vente: les Commettans paient pour la commission & magasinage aux Commissionnaires, deux & demi, jusqu'à trois ou quatre pour cent: c'est, comme il a été dit ci-dessus, selon les sortes de marchandises, & suivant que les Commettans & Commissionnaires en conviennent ensemble.

La seconde chose est, de convenir avec les Commettans, s'ils demeureront du croire, ou non, c'est-à-dire, s'ils seront garans de la solvabilité des debiteurs qu'ils feront en la vente des marchandises; car en ce cas, il faut que les Commettans paient aux Commissionnaires une plus grande commission, à cause des grands risques qu'ils courent en faisant les deniers bons; soit que la marchandise se vende comptant, ou à crédit, parce qu'il faut que le fort porte le foible, qui est ordinairement le double; néanmoins c'est selon qu'ils en sont convenus avec les Commettans.

La troisiéme chose que doivent faire les Commissionnaires, est de convenir avec les Commettans, dans quel tems ils feront les payemens des sommes de deniers provenans de la vente de leurs marchandises; car si les Commissionnaires ne demeurent pas d'acord du croire des debiteurs, ils doivent remettre aux Commettans, à mesure qu'ils reçoivent les deniers provenans de la vente de leurs marchandises, ou bien leur en doivent donner avis, afin qu'ils s'en puissent prévaloir, soit en tirant des Lettres de Change sur eux, ou pour remettre en d'autres lieux, suivant les ordres qu'ils en reçoivent; mais si les Commissionnaires demeurent du croire, & garans de la solvabilité des debiteurs envers les Commettans, ils doivent avoir la foire de respect, c'est-à-dire trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandise qu'ils auront venduë à crédit, pour faire les remises aux Commettans, ou avant qu'ils puissent faire aucune traite sur eux.

Le tems de trois mois que donnent les Commettans aux Commissionnaires pour payer ce qui leur est dû, est tres-raisonnable; car l'on sçait bien que la plûpart des Marchands en détail, à qui les marchandises sont ordinairement venduës, ne paient pas si ponctuellement qu'il seroit à desirer, de sorte que ce tems est acordé aux Commissionnaires pour se faire payer des debiteurs: mais il est juste aussi que les Commettans soient payez ponctuellement à la fin des trois mois, aprés celui de l'échéance des dettes, soit

que les Commissionnaires en soient paiez ou non par les debiteurs, parce qu'il faut mettre un terme fixe & certain pour éviter les difficultez qui pourroient arriver, s'il n'y étoit pour sûr avant que de negocier ensemble.

La quatriéme chose est de convenir avec les Commettans, s'ils tireront sur eux ce qui leur sera dû, ou bien s'ils en feront remise dans le tems qu'ils auront convenu : si le Commettant tire, il n'y a aucun risque pour les Commissionnaires; mais s'ils remettent des Lettres de Change sans en avoir auparavant eu l'ordre des Commettans, ils pourroient risquer, si elles étoient protestées, en cas que ceux qui les auroient tirées ou fournies vinsent à faire faillite ou banqueroute : c'est pourquoi il faut pour la seureté des Commissionnaires, qu'il soit dit dans l'écrit qu'ils feront de leurs conventions, qu'ils ne feront point garans de toutes les Lettres de Change qu'ils leur remettront, ou en d'autres lieux par leur ordre, c'est à quoi l'on doit bien prendre garde; car quand il arrive des faillites, il se forme toûjours des contestations sur ces sortes de choses.

Il est constant, & c'est une maxime parmi les Négocians, que lors qu'un Commettant a donné ordre à un Commissionnaire de lui remettre des Lettres de Change, qu'elles sont à ses risques, perils, & fortunes; mais il y a pourtant des cas où les Commissionnaires en seroient responsables.

La cinquiéme chose dont il faut convenir avec les Commettans est pour les dépenses & frais que les Commissionnaires doivent faire pour eux, soit pour la voiture des marchandises, soit pour les Changes qu'il faudra payer, pour remettre leur argent, & autres dépenses qu'il est necessaire de payer, toutes lesquelles dépenses doivent être payées par les Commettans aux Commissionnaires, qui doivent avoir leur droit de commission, franc & quitte de tous frais & dépens, à la reserve des ports de lettres qui ne se passent point en compte, à moins que les Commettans ne leur remissent des depêches d'Ambassadeurs, ou d'autres personnes pour les leur faire tenir, en ce cas ils doivent leur tenir compte des ports de Lettres.

La sixiéme chose est, que les Commissionnaires doivent convenir avec les Commettans, qu'en cas qu'ils leur avancent quelques deniers sur les marchandises qui leur seront envoiées, combien ils leur payeront d'interêt par payement ou par année.

Voilà à peu prés les precautions que doivent prendre les Commissionnaires, avant que de s'engager dans les commissions des Commettans; mais il faut que toutes les conditions soient faites par écrit, du moins sous leur seing privé : il seroit encore mieux que l'Acte fût reconnu par devant Notaire, pour deux raisons.

La premiere, afin que si les Commettans faisoient faillite pendant leur negociation, l'Acte ne fut point suspect à leurs creanciers, qui diroient peut être qu'il a été fait aprés coup, depuis l'ouverture de la faillite; car c'est dans ces tems malheureux que les Creanciers détruisent autant qu'ils peuvent les creances les uns des autres pour se tirer d'affaire; on en peut parler comme sçavant, parce que les Creanciers d'un failli ou banqueroutier, ont fait un grand procez au sujet de quelques Actes faits avec trois Commettans associez, qui n'étoient point reconnus par devant Notaires, ils allegueront qu'ils avoient été faits aprés la banqueroute ouverte, & si on n'eut fait paroître le contraire par des Lettres missives qui avoient été écrites, confirmatives desdits Actes, & par les leurs en réponses, dont on avoit retenu copie dans un Livre des rescriptions, que l'on fit compulser à cet effet, parce que l'on ne les representoit pas, suivant la demande que l'on avoit fait, il auroit succombé, ce qui eût été capable de le ruiner.

La seconde raison est, que l'Acte étant reconnu par devant Notaire, les Commissionnaires & les Commettans ont une hypotheque respective sur les immeubles l'un de l'autre, du jour de la connoissance, qui est une seureté que l'on ne doit point negliger.

COMMISSIONNAIRE *d'entrepost*. Les Commissionnaires d'entrepost, sont des personnes demeurant dans les lieux où les marchandises se déchargent par les Voituriers, tant par eau que par terre, qui les amennent, & qui ne passent pas outre, pour les recharger ensuite pour d'autres endroits; Par exemple, Lyon est un entrepôt pour toutes les marchandises qui viennent d'Italie, & de Marseille, où il y a des Commissionnaires qui les reçoivent, & qui les envoyent ensuite par terre à Roüanne, qui est scituée sur la riviere de Loire, où elles se chargent ensuite sur des batteaux, pour être envoyées, à Paris, Orleans, Tours, Angers, Nantes & autres lieux.

Il n'y a rien qui facilite tant le commerce que les Villes d'entrepôt, si l'on considere l'avantage qu'en reçoivent les Marchands : car il est certain que les voitures seroient plus cheres, s'il falloit envoyer les marchandises par terre directement d'un lieu en un autre : Par exemple, s'il falloit envoyer directement de Nantes à Paris, ou en Champagne, sur des Charretes, les marchandises qui viennent d'Espagne, Portugal, & autres païs étrangers, il en coûteroit davantage de voiture que si on les envoyoit par eau dudit lieu à Orleans, & de ladite ville de Paris par terre, parce que les voitures sont moins cheres par eau que par terre, ainsi que l'experience nous a appris : car, par exemple, si un Négociant de Paris avoit commis en Espagne ou en Portugal, des laines, ou autres marchandises, & qu'il les fit venir par mer jusques à la Rochelle, il seroit obligé de les faire venir directement par terre jusques à Paris, parce qu'il n'y a point de riviere sur laquelle on les pût charger; ainsi il lui coûteroit douze à quinze livres pour cent pesant, au lieu que si elles étoient débarquées à Nantes, il les feroit venir sur la riviere de Loire jusques à Orleans, & de là à Paris par terre, & n'en coûteroit au plus que cinq livres pour cent pesant, pour la voiture tant de Nantes à Orleans par eau, que d'Orleans à Paris par terre.

Il y a dans toutes les Villes d'entrepôt, comme il a été dit ci-devant, des personnes qui s'attachent particulierement à faire ces sortes de commissions; & d'autant qu'elles ont relation au commerce, il est necessaire d'en donner quelques maximes à ceux qui voudroient s'adonner à cette profession, pour s'en servir & se bien conduire.

COMMISSIONNAIRE *dans la vente des marchandises*. La premiere chose que les Commissionnaires doivent se proposer, est le bien & l'avantage des Commettans dans la negociation

qu'ils feront pour eux, de leur en procurer en toutes les occasions, & d'être fidelles en toutes choses; car les judicieux & honnêtes Commissionaires doivent se contenter de ce qui leur est accordé pour leur commission, sans profiter encore par des voyes indirectes, au prejudice des Commettans, qui leur confient leur bien sur leur bonne foi, de laquelle ils ne doivent jamais abuser.

La seconde est, de prendre soigneusement garde quand ils vendront les marchandises à credit, de ne les donner qu'à des debiteurs qu'ils croiront bons, & solvables, tout ainsi que s'ils en demeuroient de croire, & responsables envers les Commettans, sans considerer en cela leur interest particulier, qui consiste à vendre beaucoup, pour avoir & gagner leur commission.

La troisiéme, de ne point donner la marchandise à moindre prix que celui porté par les factures qui leur seront envoyées, qui doivent être leur regle dans la vente des marchandises, à moins d'avoir ordre exprés des Commettans, portant qu'ils pourront la vendre au mieux qu'il leur sera possibile, & à moindre prix que celui porté par les factures, autrement ce seroit pour leur compte, c'est-à-dire, qu'ils seroient tenus de faire bons aux Commettans de ce qu'ils l'auroient moins venduë.

La quatriéme, lors qu'il arreste les comptes avec les Marchands à qui ils auront vendu les marchandises, de ne leur point accorder de tares, qu'elles ne soient justes & raisonnables, & si elles étoient considerables, les Commissionnaires doivent en prendre un certificat pour leur seureté, & en donner avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puissent faire rendre raison par les ouvriers qui les leur auront venduës.

La cinquiéme, d'être soigneux à l'échéance des dettes, d'en solliciter le payement de tout leur pouvoir, &, si besoin est, faire les diligences & poursuites necessaires en justice pour en être payez.

La sixiéme, au fur & à mesure qu'ils recevront des debiteurs les sommes de deniers qu'ils devront, d'en donner incontinent avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puissent prevaloir sur eux, n'étant point permis en conscience aux Commissionnaires de se servir en leurs affaires particulieres de l'argent des Commettans, à moins qu'ils n'y consentent, en leur payant l'interêt de même qu'ils le leur font payer, quand ils leur font quelques avances.

La septiéme, quand les Commettans leur ordonneront de leur faire les remises des deniers qu'ils ont entre les mains, ils doivent autant qu'ils pourront prendre de bonnes Lettres de Change; c'est-à-dire, que ceux qui les tirent, ou qui fournissent, ayent la réputation d'être bons & solvables, afin que si elles n'étoient payées ponctuellement à l'écheance, & qu'elles revinsent à protest, ils puissent s'en faire rembourser facilement des tireurs, ou de ceux qui auroient passé les ordres sur les Lettres; les Commissionnaires doivent encore ménager les Changes, si aucuns il convient payer, pour les Lettres qu'ils remettent.

La huitiéme, si les Commettans tirent sur les Commissionnaires les sommes de deniers qui leur seront dûës; ils doivent les accepter & payer ponctuellement à l'écheance: car outre qu'ils seroient tenus envers eux des changes & rechanges, frais de protest, & dommages & interêts qu'ils seroient obligez de payer pour le retour de leur Lettres, ils font un notable tort aux Commettans, en ce que leurs Lettres retournant à protest, cela leur ôte la reputation; & les Négocians ou Banquiers à qui ils les ont fournies, tirent delà deux consequences; l'une que leur Correspondant n'ayant point fait honneur à leurs Lettres, ils ont tiré sur des personnes qui ne leur doivent rien, & n'ont pû renvoyer provision avant l'écheance pour l'aquitement des Lettres; la seconde resulte de la premiere, que les Correspondans ou Commissionnaires ne sont pas bien dans leurs affaires, & par consequent les Commettans y sont engagez avec eux, & par ces deux considerations qui entrent facilement dans l'esprit des Banquiers & Négocians, les bourses sont fermées pour eux, ce qui seroit capable de perdre les Commettans, & en même tems les Commissionnaires: car il ne sçauroit pleuvoir sur l'un, qu'il ne dégoûte sur l'autre, ainsi que l'experience nous a apris, & il n'y en a que trop d'exemples dans toutes les Villes de commerce.

La neuviéme, les Commissionnaires doivent prendre garde pour leur propre interêt de ne jamais accepter de Lettres de Change, qu'ils n'ayent provision en main, particulierement ceux qui n'ont pas beaucoup de credit; soit qu'elle provienne de la vente des marchandises, ou que les Commettans ne leur ayent envoyé de bonnes Lettres pour les payer: car s'ils faisoient des acceptations sans avoir provision en main pour les acquiter, & qu'ils ne les eussent acceptées que pour faire honneur aux Lettres des Commettans, sur l'esperance qu'ils leur feront des remises en tems dû; c'est-à-dire avant l'écheance, & qu'ils y manquassent, cela seroit capable de leur faire faire faillite: il y en a encore beaucoup d'exemples parmi les Négocians. Mais supposé que les Commissionnaires fussent assez puissans & accreditez pour payer les Lettres qui seroient tirées sur eux pour les Commettans, sans avoir provision en mains pour leur seureté; ils ne doivent point accepter les Lettres, qu'ils n'ayent du moins en main la valeur en marchandises appartenantes aux Commettans; car il y en a qui font la banque aussi bien que la marchandise, qui pour profiter ne se soucient pas d'embarasser leurs Commissionnaires, pourveu qu'ils fassent leurs affaires; c'est une maxime que ceux qui se mêlent de faire des commissions, doivent avoir toûjours presente dans l'esprit: & sur toutes choses, de ne se laisser jamais endormir aux promesses que font les Commettans, quand ils mandent qu'ils envoyeront nombre de marchandises pour la seureté des traitez qu'ils proposent de faire, pour obliger les Commissionnaires d'accepter leurs Lettres: car aprés qu'elles sont acceptées, il y en a qui ne tiennent pas leur parole, & qui trouvent toûjours quelque défaite pour s'excuser, s'ils n'en avoient pas le nombre qu'ils avoient promis.

La dixiéme chose que doivent faire les Commissionnaires, est de donner avis à tous les ordinaires aux Commettans, de tout ce qui se passe dans le commerce des marchandises qu'ils leur envoyent si elles sont sujettes à la mode, comme des étoffes façonnées & autres ouvrages figurez, tant de soye que de fil: les couleurs qui sont les plus demandées: l'augmentation ou diminution de

prix ; & enfin toutes les choses necessaires pour la manutention du Commerce des Commettans, parce que tous ces avis leurs servent à prendre de justes mesures dans l'entreprise de leurs achats ou de leurs Manufactures ; mais il faut qu'ils soient veritables, & non par aucun interest particulier, pour les obliger d'envoier nombre de marchandises pour augmenter leur droit de commission.

La onziéme, il seroit à propos pour deux raisons que les Commissionnaires qui vendent par commission dans les villes & lieux où il n'y a point de Maîtrise, & où il est loisible à toutes sortes de Négocians de vendre des marchandises par commission, & qui ne demeureroient point du croire & responsables des debiteurs, prêtassent en debit sur leurs Livres Journaux les marchandises qu'ils vendront à crédit, en la maniere suivante : Doit François Allart de Lyon, pour le compte de Pierre Saillant de Paris.

La premiere raison est, que cela ne fait point de confusion dans leurs affaires particulieres avec celles des Commettans ; & pour cet effet, il faut que sur le grand Livre de raisons, ils leurs donnent un compte des marchandises venduës pour le compte, outre le compte courant : ce sera même la sûreté des Commettans ; car s'il arrivoit par malheur que les Commissionnaires vinsent à faire faillite, il est certain que les Commettans pourroient reclâmer, & revendiquer les sommes dûës par les debiteurs ; parce qu'elles se trouveroient écrites sur leurs Journaux pour leur compte, & non pour celui des Commissionnaires, qui ne font en cela qu'office d'amis envers les Commettans en la vente de leurs marchandises, qu'ils font pour le compte des Commettans, & non pour le leur, quand même il se trouveroit y avoir des billets conçûs au nom des Commissionnaires, pourvû qu'ils portassent, pour marchandises venduës ce jourd'hui, parce qu'aiant relation du jour de la vente des marchandises à celui de la datte que les billets auroient été faits, il ne peut y avoir aucune difficulté, & les billets doivent être rendus aux Commettans, cela aiant toûjours été jugé en leur faveur, pourvû que les billets ne portent point, payable à ordre ou au porteur, & que l'ordre ne soit point passé en faveur d'une tierce personne, à laquelle il auroit été négocié, parce q'il n'a point de suite.

La seconde raison est, qu'il peut arriver que les Commettans peuvent retirer leurs commissions des mains des Commissionnrires, ne voulant plus se servir de leur ministere en la vente de leurs marchandises, & s'il se trouvoit que celles qui auroient été venduës, fussent écrites sur les Journaux des Commissionnaires, dans les termes ci-devant mentionnez, pour la valeur desquels les debiteurs n'eussent point fait de billets ou promesses : si les Commettans vouloient retirer leurs effets des mains des Commissionnaires, ils n'auroient en ce cas, qu'à faire des simples déclarations aux pieds des Extraits qu'ils feront de leurs Livres, que les parties y mentionnées apartiennent aux Commettans, pour les avoir venduës aux debiteurs pour leur compte : il en faudroit user autrement, si les marchandises étoient écrites sur les Livres Journaux au nom des Commissionnaires, en ces termes : Doit François Allart ; car en ce cas, les dettes seroient censées leur appartenir, & non aux Commettans ; de sorte qu'au lieu d'une simple déclaration, il faudroit que les Commissionnaires fissent des transports au profit des Commettans, pour demeurer quittes envers eux de pareille somme qu'ils leurs devroient, suivant les comptes qu'ils auroient faits ensemble.

Il faut remarquer qu'il n'y a rien qui décrédite tant un Négociant, que de transporter ses effets à ses creanciers ; car les autres Négocians tirent de là une consequence infaillible, qu'il est mal dans ses affaires, n'entrant point en raison, si ce sont des effets apartenans à des Commettans, ou non. Mais pour éviter ces inconveniens, il faut que les Commissionnaires qui vendent sous leurs noms les marchandises des Commettans, fassent faire, autant qu'ils pourront, à ceux à qui elles auront été venduës, des billets payables à eux, ou à leur ordre ; car par le moien des ordres que les Commissionnaires passeront au dos des billets, en faveur de leurs Commettans, ils sortiront d'affaire avec eux, sans qu'il soit besoin de transport, & par-là ils se tireront d'embarras ; à l'égard des Marchands des Villes où il y a Maîtrise, comme à Paris ; où il est défendu par les Statuts & Réglemens du corps, de vendre par commission, qu'ils demeurent du croire ou non, des débiteurs envers les Commettans, ils doivent écrire sur leurs Journaux la vente des marchandises qu'ils feront par commission pour les Commettans, en leur propre & privé nom, tout ainsi que si elles leur apartenoient : car autrement, si les Maîtres & Gardes, sur l'avis qu'ils auroient qu'ils fissent des commissions, venoient à demander en Justice la representation, ou qu'ils fissent saisir leurs Livres, comme ils font quelquefois, & qu'ils y trouvassent les marchandises écrites, Doit un tel pour le compte d'un tel, il ne faudroit point d'autre preuve que celle-là pour dire qu'ils vendent par commission ; ainsi ils les feroient condamner à de grosses amendes, & peut-être à être dégradez de leurs Maîtrises, suivant les Réglemens de leur Corps.

Comme il y a des Marchands qui non-seulement vendent des marchandises pour leur compte particulier, mais qui en vendent aussi par commission, ils ne doivent pas confondre sur leurs Livres Journaux la vente des marchandises qu'ils feront pour le compte des Commettans, avec celles qu'ils feront pour leur compte particulier ; pour éviter la confusion, les Commissionnaires doivent faire deux choses.

La premiere, d'écrire sur leur Journal la marchandise qu'ils vendront pour leur compte particulier en ces termes : Doit un tel aux marchandises generales, & sur leurs Livres d'extrait ou de raison, en dresser un compte en débit & crédit en la maniere qu'ont coûtume de faire ceux qui tiennent des Livres en partie double.

La deuxiéme, à l'égard des marchandises qu'ils vendront par commission pour le compte d'autres Négocians, elles doivent être écrites en ces termes : Un tel doit aux marchandises de Lyon, supposé que le Commettant fût de Lyon, & dresser aussi un compte sur le grand Livre de raison, pour y porter toutes les parties qui seront extraites du Journal : ainsi il n'y aura point de confusion des affaires des Commissionnaires avec celles des Commettans ; & si un Marchand vendoit en même tems par commission des marchan-

difes pour trois ou quatre autres Negocians, il faudroit en user de même, qu'il a été dit ci-dessus, chacun à leur égard pour ne point faire de confusion des uns avec les autres, il n'y a rien de si aisé que de tenir cet ordre pour peu que l'on veüille s'apliquer.

La douziéme, & derniere chose que doivent observer les Commissionnaires est de compter du moins tous les ans avec les Commettans pour éviter les difficultez qui peuvent arriver, quand on est long-tems sans compter; particulierement quand il arrive le déceds des uns ou des autres; parce que l'on perd la memoire de quantité de choses qui donnent sujet à des contestations, & à des procez qui deviennent immortels entre les Commissionnaires, & les Commettans, leurs Veuves, Enfans, & Heritiers, qui seroient capables de les ruïner les uns & les autres; de quoi il y a beaucoup d'exemples parmi les Négocians, on en parle par experience; car on a été arbitre en plusieurs affaires où il s'agissoit de regler entre des Commissionnaires & des Commettans, des comptes qui étoient si obscurs, & si broüillez qu'à peine pouvoit-on y rien connoître, pour avoir été dix, ou douze ans sans compter ensemble; c'est à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde pour ne point laisser de mauvaises affaires à leurs femmes, enfans, & heritiers.

COMPAGNIE ORIENTALE. I. Dans laquelle entrerent non-seulement la plûpart des Marchands de toutes les bonnes Villes du Royaume; mais aussi plusieurs Princes, Ducs & Pairs, Comtes, Marquis, Presidens, Conseillers, & autres Officiers, tant de la Cour que de la Robbe, même quantité de gens d'affaires; en sorte que le fond capital qui a été fourni par ces interessez, se monte à sept ou huit millions de livres.

II. La Compagnie des Indes Occidentales, composée pareillement de nombre de Négocians & autres gens de toutes conditions, avec un fond capital d'environ sept millions de livres pour faire commerce, tant dans les Isles Françoises de l'Amerique, Canada Academie, Cayenne, que dans le Senegal, Côtes de Guinée, & autres lieux d'Afrique.

III. Depuis quatre ans la Compagnie du Nort pour le commerce sur la mer Baltique & sur les rivieres qui s'y vont décharger, & en Moscovie.

IV. La Compagnie du Levant pour faire le commerce dans toutes les Echelles qui sont situées sur la mer Mediterranée, vingt des plus notables Marchands & Négocians, tant de Paris, Lyon, que de Marseille, sont entrez dans cette Compagnie.

Mais afin de fortifier ces grandes Compagnies, & les mettre en état de réüssir dans leurs entreprises, Sa Majesté a bien voulu s'y interesser elle-même par des sommes considerables qu'elle a tiré de son Tresor Royal, & leur a donné de grands Privileges & toute la protection qu'elle pouvoit desirer pour la manufacture de leur commerce.

CON.

CONCOMBRE *sans graine.* Pour avoir Concombre de telle forme & figure que l'on voudra, quand ils sont encore petits, il les faut mettre avec leur tige dans un Vaisseau ou Bouteille qui ait par dedans quelque figure, & les lier à l'entour; car ils rempliront les portraits & caracteres; aussi pour les faire longs, il faut mettre leurs fleurs dedans une canne bien curée & vuidée de sa moëlle: car le Concombre y croîtra tout au long, ou bien mettre prés de la plante quelque vaisseau plein d'eau distant de demie, car comme nous avons dit, les Concombres aiment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croître & allonger, autant en est-il de la courge.

CONCOMBRES, *comment les élever & cultiver.* Les Concombres se sement & élevent sur la même couche, & en même-tems que les melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de vache ou de femme, il y en a de blancs & de verts, que l'on nomme Perroquets: c'est pourquoi dés vos premiers fruits vous vous abstiendrez d'en cueillir quelques-uns des plus beaux, des plus blancs, & des plus longs, pour en tirer la graine, que vous laisserez meurir sur le pied jusques à la fin de la plante, qui sera aux premieres gelées: car quant aux perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs dégenere assez en Perroquets.

L'on les transplante aussi comme les melons, sur couche, & en pleine terre: ils veulent être beaucoup arrosez pour leur faire pousser quantité de fruit: on les châtrera des jets superflus, & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs qui ne noüent point à fruit.

Les premieres fraîcheurs leur font venir le meusnier, qui est que les feüilles se farinent & blanchissent, cela témoigne qu'ils sont proche de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez affaire, grossissant toûjours; mais aussi s'endurcissant & la graine se formant dedans, les rend plus desagreables au manger; leur vraye bonté est auparavant qu'ils commencent à jaunir.

CONCOMBRE *sauvage.* Il a les feüilles plus rudes que le domestique, blanches par dessous, ses sarmens sont si rudes qu'ils picquent en les touchant comme des épines, ses fleurs sont jaunes & étoillées avec un bouton par derriere, qui croissant devient comme un gland bien que plus long & plus gros, chargé d'un poil rude comme des épines, ils meurissent au mois d'Aoust, devenant blancs, la racine est longue d'ordinaire d'un pied, grosse comme le bras d'un homme, blanche, épaisse, pleine de suc & amere comme toute la plante. Il croît dans des lieux sablonneux & fleurit en Aoust & Septembre. Il est chaud & sec. Toute la plante sert à la Medecine; son suc est fort amer & chaud au second degré. La racine est abstersive digestive & mollifiante.

CONCOMBRE. C'est une plante qui a des sarmens & qui rampe sur terre, comme celle des feüilles de vigne quoique rudes: elle a des fleurs jaunes d'où naissent des fruits qui sont aussi rudes, longs d'un demi pied, verds au commencement, & jaunes étant meurs, & chargez de verrues. On le seme dans les Jardins, & fleurit en Juillet & Aoust. Il est abstersif & incisif; le Concombre n'est pas sain, & engendre un mauvais suc, même dans les meilleurs estomacs, & engendre des fiévres malignes & opiniâtres; la racine seche & prise au poids d'une dragme, fait vomir, le suc du Concombre mêlé avec la graine & de la farine & seché au Soleil, nettoye le visage & rend la peau blanche.

Vertus du Concombre. L'usage du Concombre

est totalement pernicieux, d'autant que leur nourriture & suc se corrompent facilement en venins, dont s'engendrent en nos corps fiévres ardentes & difficiles a guerir; c'est pourquoi il les vaut mieux dédier pour la nourriture des mules, mulets & ânes, ausquels leur fruit est fort agreable & profitable, que pour le manger des hommes, vrai est que leur semence mise en orge mondé, où décoction, provoque l'urine, apaise la chaleur des reins, & diminuë l'ardeur de la soif des fiévres. La décoction faite de la graine de concombre, de coquerets, mauves, graine de pavot blanc, en y ajoûtant jus de reglisse, peu de mumie, de gomme arabic & tragacan, est un remede singulier pour les phtysiques, tabides, qui toussent assiduëment, & qui ont ardeur d'urine : on dit aussi que le concombre mis de long prés d'un petit enfant qui ait la fiévre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entierement de la fievre.

CONCOMBRES. Les Concombres se servent en salade, où fricassez, ou bien mis au pot; si c'est en salade, tout le monde sçait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'à observer seulement de choisir pour cela les plus tendres, de les pêler, & couper par roüelles.

CONCOMBRES *fricassez*. Lorsqu'on veut fricasser les Concombres, on les pêle, & on les coupe aussi en roüelles; cela fait, on les poudre de sel, puis on les passe à la poële avec du beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'oignon aussi coupé en roüelles : étant ainsi passé, on les assaisonne de sel & de poivre, puis lorsqu'ils sont assez cuits, on y met des jaunes d'œufs délaiez dans du verjus, ou de la crême douce.

CONCOMBRES *farcis*. Ayez des Concombres médiocrement gros, pêlez-les, vuidez-les de leurs semences sans les couper, mettez-y de la farce composée de veau en partie, & de blanc de chapon, le tout hâché avec du lard blanchi & des champignons, & assaisonné de sel, de poivre, & de fines herbes : vos Concombres étant ainsi farcis, faites-les blanchir, puis laissez-les cuire dans du boüillon; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, laissez-les ainsi refroidir, empâtez-les avec de la pâte claire, détrempée de farine, d'œufs & de vin blanc; faites des petites brochettes, passez les Concombres à travers, faites-les frire au sain-doux, tirez-les, lorsqu'ils ont pris couleur, & servez-les sur vôtre potage.

CONFITURES. Les Confitures au sucre, il est impossible de bien confire au sucre, quelque chose que ce soit, si l'on ne sçait l'art de le cuire comme il faut : cette science acquise, on peut aprés cela entreprendre de faire toute sorte de Confitures.

Les Poires confites. Il y a de quatre ou cinq sortes de poires qu'on peut confire au sucre pour rester Confitures liquides, & qui sont la muscadille, le blanquet, le gros muscat, le petit rousselet & l'orange : & pour y réüssir, on prend de ces poires qu'on pique par la tête d'un cloud de girofle, puis on les met dans de l'eau sur du feu, observant de ne point laisser boüillir cette eau, & pour l'en empêcher, on y en verse de tems en tems de la fraiche : cela fait, & lorsqu'on s'apperçoit que les poires mollissent un peu, on les tire pour les pêler, & ensuite les mettre au sucre, comme il vient de la boutique, là dedans on leur laissera prendre quarante ou cinquante boüillons, aprés quoi on laisse reposer ces poires jusqu'au lendemain, qu'elles s'égoûtent pour les faire cuire cette fois dans de l'autre sucre cuit, comme il faut, où on leur donnera seulement un ou deux boüillons. Les poires étant jusques ici préparées de la sorte, vous les ôterez de leur syrop, pour le jour suivant les faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu d'avantage : le syrop enfin cuit ainsi, on y met les poires, ausquelles on donne pour lors dix ou douze boüillons, puis on les tire, pour être gardées dans des pots. A l'égard des poires qui sont trop grosses, comme l'orange & autres, on les coupe par quartiers, & elles se confissent comme on le vient de dire; sur tout qu'on ne soit point negligent d'écumer ses confitures, si l'on veut qu'elles soient belles.

Les poires en compotes, & voici comme les faire. On commence d'abord à les pêler; puis on les met dans un pot de terre qui est neuf : cela fait, on y met du sucre, & l'on sçaura que pour lors un bon quarteron suffit pour une livre de fruit : ce sucre mis, on y verse la moitié d'un demi septier de vin vermeil, & de l'eau jusqu'à ce qu'elle surnage les poires : cela fait, on les couvre, pour les faire boüillir à feu médiocre, soignant de les remuer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot; & quand cette compote est à demi cuite, on y met de la canelle & du cloud de girofle, puis on leur laisse à petit feu acquerir leur cuisson parfaite, ensuite on les sert.

On observera que toutes les poires qu'on confit, comme on vient de dire, se peuvent non-seulement garder à liquide, mais encore au sec; aprés les avoir retirées sur des ardoises, où on les met égoûter, & les avoir poudrées de sucre, étant soigneux de les tourner & retourner souvent, pour les obliger de mieux secher, & par consequent de se garder avec moins de danger.

Pommes. On ne se sert gueres de ce fruit pour confire, à cause du peu de relief qu'on y trouve; mais pour les compotes, il est assez en usage. Pour faire une compote de pommes, on les pêle d'abord, puis on les fend en deux, ensuite on leur ôte le trongon; & à mesure qu'on les accommode ainsi, on les jette dans l'eau, crainte qu'elles ne noircissent; étant jusqu'ici préparées de la sorte, & si ce n'est que pour une compote, on prend un quarteron de sucre qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoi l'on fait boüillir & les pommes & le sucre : si-tôt qu'on s'aperçoit que le fruit est molet, on le tire, & puis on laisse cuire & consommer le reste du syrop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée, ce qui se connoît lorsque tombant, il se forme en grosses goutes, & non pas en filet; ce syrop étant cuit, on le verse sur les pommes pour être servies dans le tems.

Prunes. Voyez abricots, puisqu'elles se mettent en compote de la même maniere.

CONFITURES *au vin doux, au cidre, & au miel*. Toutes ces especes de Confitures regardent les fruits, & sont d'un tres-grand secours dans une maison de campagne où l'on s'en sert, sur-tout à la campagne au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au moust. Prenez du moust rouge, mettez-y des poires, aprés les avoir pêlées & mises en quartiers, & piquées de clouds de girofles, si elles sont trop grosses, posez le tout sur le feu

dans un Chauderon, faites-le boüillir doucement avec vôtre fruit, laissez-le consommer jusqu'au tiers, & s'épaississant par ce moyen tirez-le, lorsqu'il sera plûtôt trop cuit que pas assez, crainte qu'il ne se moisisse, & au cas que cet inconvénient lui arrive, remettez-le sur le feu & le laissez un peu boüillir, puis tirez-le dans des pots de terre; on doit-être soigneux en confissant des fruits de les bien écumer, & l'on connoît qu'il est tems de tirer cette Confiture, quand le sirop est d'une bonne consistence; & que lorsqu'on en met sur une assiete, il se tient en goutes sans couler, & on y mêle de la Canelle. & du Cloud de Girofle, & tous les autres fruits se confissent de même.

Le Raisiné. Pour faire de bon raisiné, on a soin de cueillir des raisins par un beau-tems, & qu'on garde quelques jours pour les laisser amortir, étant tout prests, on les exprime entre les mains en ayant ôté les grappes, on pose le reste sur le feu, où on le laisse boüillir doucement, étant toûjours fort soigneux de l'écumer & d'ôter le plus de pepins qu'il est possible & le remuant de tems en tems avec une petite écumoire.

Il faut observer qu'à mesure que le Raisiné s'épaissit, on doit diminuer le feu; & lorsque le sirop est reduit à la troisiéme partie, on le passe à travers une étamine & en pressant extrêmement toute la masse; cela fait, on le remet sur le feu, pour lui faire prendre sa cuisson parfaite, ne cessant point de le remuër, & étant cuit vous le verserez dans des pots pour être conservé jusqu'à ce qu'on veüille s'en servir.

Les Confitures au Cidre. Tous les fruits ci-dessus qui se confissent au moût, se peuvent confire au cidre en observant les mêmes choses, c'est-à-dire, en soignant de le remuër, & le laissant reduire au tiers aprés avoir boüilli.

Les Confitures au miel. Pour réüssir à faire des Confitures au miel, il est un choix qu'on en doit sçavoir faire, le plus clair n'est pas celui qui est le meilleur, puisqu'au contraire, c'est le plus épais; le miel choisi on le met sur le feu, pour le faire boüillir dans une poële à Confiture, n'oubliant point de le remuër; car telle liqueur est d'une nature susceptible de feu; & pour connoître s'il est cuit & que son sirop est d'une consistence parfaite, on prend un œuf de poule, qu'on pose doucement sur le miel, & s'il flotte dessus, c'est une marque de sa cuisson, & au contraire, s'il enfonce, c'est signe qu'elle n'est pas, comme il faut, cela étant, il faudra encore attendre jusqu'à ce que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Noix. Le tems ordinaire où l'on confit les Noix, est le commencement de Juillet où ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé; & pour y réüssir, il y a bien de choses à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille. D'abord il faut songer à pêler les noix jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraîche, cela fait on les met boüillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autres qui boüillent, pour les y jetter aprés qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire, étant cuites & auparavant de les tirer, on y mêle une poignée d'alun brûlé, aprés quoi on leur fait prendre encore un boüillon: ce boüillon pris on les tire & on les jette dans de l'eau fraiche, puis on y met deux cueillerées de sucre contre une d'eau. Ce sucre ainsi preparé est jetté sur les noix qu'on à arrangées dans une terrine; ces noix demeureront jusqu'au lendemain qu'on égoute, sans neanmoins les ôter de la Terrine, à cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu; aprés qu'on a ôté ce sirop, on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq ou six boüillons en l'augmentant d'un peu de sucre pour être aprés répandu sur les Noix.

Le jour suivant on remet encore ce sirop sur le feu, où il prend douze ou quinze boüillons, & enfin le lendemain on le fait cuire; en telle sorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorsque l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se separe aussi tôt & demeure en goute sur le doigt. Ce sirop ainsi fait, & aprés avoir toûjours été augmenté de sucre, on le jette sur les noix de telle maniere qu'elles baignent toutes également & les laissant passer la nuit à l'étuve, on les dresse le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite, on est soigneux de les larder d'écorce de Citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agreable. Les Pêches comme les Abricots. Voyez *Abricot*.

CONFRERIES *utiles pour soûlager les pauvres, les malades, & terminer les procez.* Quand les Parroisses veulent établir une Confrerie, elles agissent de cette sorte. *Primò.* On publie au Prône & au Sermon le dessein que l'on a, & l'idée de cette Confrerie que l'on medite, & puis on avertit que les hommes qui en voudront être, se rendent au lieu & à l'heure assignée: cependant le Curé, ou celui qui tient sa place, se trouve en ce même lieu avec un Livre blanc, où il a déja été écrit l'Acte de l'Erection qu'il fait signer à ceux qui s'y trouvent. Voici le modele de cet Acte.

Nous soussignez, le Curé & les Parroissiens de Avons convenus entre Nous sous le bon plaisir de Monseigneur nôtre Evêque, ou de Monsieur son Grand Vicaire, de travailler au soulagement des pauvres & des malades, des prisonniers & autres necessiteux, & à la pacification des querelles qui se trouveront dans nôtre Parroisse, & d'agir en ce saint exercice selon les Regles de la sainte Eglise, nous conformant aux deliberations des assemblées generales du Clergé de France; & sur tout à celle de l'an 1670. aux Ordonnances de nos Rois & à la pratique de plusieurs Dioceses, & de plusieurs Parroisses de ce Royaume. Fait à.... le.... jour du mois de... 16

Cet Acte signé des Assistans, on laisse de l'espace pour les absens qui le voudront aussi signer, & puis on dresse une Requête qui doit déja être écrite dans le même Livre, & qu'il faut aussi faire signer: En voici les termes.

A Monseigneur l'Illustrissime & Reverendissime Evêque de.... ou à son Grand Vicaire.

Suplions humblement le Curé & les Parroissiens de la Parroisse de... disant qu'ils se sont assemblez & unis entre eux pour travailler au soûlagement des pauvres, des malades, & des prisonniers de leurs Parroisses, & pour terminer à l'amiable les querelles des Parroissiens, selon la pratique de plusieurs autres parroisses & conformement aux Regles de la sainte Eglise, aux deliberations des assemblées du Clergé de France; & sur tout de l'an 1670. & à plusieurs Ordonnances de nos Rois, & parce qu'ils estiment cet établissement conforme à vôtre zele, Monseigneur, & utile à la gloire de Dieu, ils vous suplient de

l'autoriser & de l'ériger Canoniquement en Confrerie, d'aprouver lesdits Réglemens ci-attachez, ou de leur en donner tel autre qu'il plaira à Vôtre Grandeur, & d'agréer aussi qu'aprés vôtre Aprobation, ils se pourvoient en Cour de Rome pour obtenir des Indulgences; & qu'ils agregent à leur Confrerie les autres Parroisses voisines, qui desireront de recourir à eux pour être aidez, selon ce dessein. En acordant cette faveur à vos enfans, Monseigneur, vous les obligerez de nouveau à prier Dieu qu'il vous comble de ses graces. Le . . jour de . . .

Quand la Confrerie a été aprouvée canoniquement par l'Evêque, ou par son grand Vicaire, ou bien en attendant qu'elle l'ait été, on s'assemble un autre jour de la même maniere, & dans le même lieu, en présence du Curé & des Dames; on reçoit celles qui en veulent être, & on écrit, ou on leur fait écrire à elles-mêmes leurs noms dans le Livre; aprés quoi l'on assemble un autre jour séparément les hommes, pour proceder à l'élection des Officiers de la Confrerie. Voici l'idée de cette procedure, qu'on écrit aussi dans le Livre des déliberations.

Le . . . jour de . . . . en . . La Compagnie s'étant assemblée, aprés avoir imploré l'aide du S. Esprit, on a procedé à l'élection des Officiers, & on a choisi, à la pluralité des voix, les suivans: Superieur . . . . Substitut du Superieur, qui suplée en son absence . . . Tresorier . . . Secretaire . . .

Pour l'élection des Officieres, on fait aussi la même chose, & le Secretaire l'écrit à peu-prés de la maniere suivante.

Le jour du mois de . . . 16 . . La Compagnie s'étant assemblée pour proceder à l'élection des Officieres, aprés avoir imploré l'aide du S. Esprit, on a choisi, à la pluralité des voix, les suivantes: Superieure . . . Premiere Assistante . . . Seconde Assistante . . . . Tresoriere . . .

De plus, pour veiller aux divers quartiers de la Parroisse, & donner avis des besoins des pauvres, dont la Confrerie doit être informée pour y subvenir, on a choisi pour les Surveillantes de chaque quartier . . .

A la grande ruë . . . au Fauxbourg . . . .
au Village . . .

De plus, pour quêter dans les Eglises, on a choisi pour le present mois les suivantes: A l'Eglise de la Parroisse . . . . à l'Eglise de nôtre Dame . . . à l'Eglise du Fauxbourg . . . . .

Pour le mois de Janvier, on a choisi pour quêter les suivantes: A l'Eglise de la Parroisse . . . à l'Eglise nôtreDame... à l'Eglise du Faux-bourg..

CONGREGATION *de filles, ou d'hommes.*

I. Il y quatre sources de désunion dans les Communautez ou Congregations, qui sont, l'ambition, la délicatesse pour sa réputation, les murmures, & les amitiez particulieres, aussi la protestation qu'on fait ci-aprés, ne sera que pour éteindre ces quatre sources empoisonnées, & pour attirer la benediction temporelle & spirituelle à la maison.

En voici la teneur :

II. Au nom du Pere, du Fils, & du S. Esprit. Mon Seigneur & mon Dieu, Jesus Enfant, je fais une protestation tres-sincere & solemnelle à vôtre divine Enfance pour en imiter la simplicité, à laquelle je me dévouë, & pour vivre avec mes Sœurs dans l'union de vôtre Esprit, d'observer tres-étroitement, avec l'assistance de vôtre grace, les quatre articles suivans.

III. Je proteste de tout mon cœur que je renonce à tout, de charges considerables ou non, n'en voulant accepter que par pure obéissance, & me consacrant à tous les offices les plus humbles de la maison, sans repartir jamais, au contraire les recevant en silence, & avec une soumission aveugle.

IV. Je proteste que je serai tres-contente que mes Sœurs fassent leurs raports à la Superieure, ou au Superieur, des fautes qu'elles auroient pû remarquer en moi, leur en donnant tout droit & le pouvoir, & me désapropriant du mien.

V. Je proteste que je ne ferai, avec l'assistance de la grace, aucun murmure des charges, ni plainte des Sœurs, de la Superieure, du Superieur, de la pauvreté, & l'état de la maison, à aucune personne de dehors, ni à aucunes Pensionnaires, ni à aucunes Sœurs en particulier, & je n'écoûterai non plus aucune personne touchant ces choses, sous quelque pretexte que ce puisse être d'un bien imaginaire & prétendu, & si je les avois écoûté, j'en ferai le raport au Superieur ou à la Superieure.

VI. Je proteste que je renonce à toute amitié particuliere avec les Sœurs, & avec qui que ce puisse être, ni pour quelque raison que ce soit, soit pour le bien spirituel & pour l'interieur, soit aussi pour le temporel: je renonce à toutes les simpaties qui pourroient être entre nous, abjurant toutes liaisons, comme étant entierement oposées à l'union de la Communauté.

VII. C'est pourquoi je vous prie, ô mon divin Jesus, par la simplicité, & par la douceur & l'abjection de vôtre divine Enfance, de vouloir répandre dans mon cœur l'onction de vôtre grace, & les saintes dispositions de vôtre charité & de vôtre simplicité, pour être fidelle toute ma vie à cette protestation que je viens de vous faire, me soumettant encore à toutes les penitences marquées contre celles qui contreviendront à quelques-unes de ces protestations. Ainsi soit-il.

VIII. Chacune en son particulier renouvellera cette protestation, ou seule, ou toutes ensemble, & communieront à la même intention le Dimanche avant les 25. Decembre, Mars, Juin & Septembre, sans aucune ceremonie.

IX. Celle qui auroit été trouvée directement ou indirectement demander une Charge, elle n'en aura point, & sera humiliée comme la Superieure le trouvera à propos.

X. Celles qui auroient témoigné trouver mauvais qu'on eut fait quelque raport d'elles au Superieur, ou à la Superieure, en demanderont pardon à genoux à toutes les Sœurs dans la premiere Assemblée, leur baiseront les pieds à toutes, & en demanderont la penitence à la Superieure.

XI. Celles qui auroient fait quelques plaintes ou murmures d'une Sœur à une autre Sœur, ou de la Superieure, pour peu que ce soit, & qui en auroient même écoûté ses murmures, seront privées de la premiere Communion, & l'obéïssance leur défend ici sans autre signification & déclaration, de s'aprocher de la sainte Table, & outre cela, elles demanderont encore penitence à la premiere Assemblée.

XII. Celles qui seront remarquées avoir la moindre confiance d'amitié, tant spirituelle soit

elle avec une Sœur, seront privées de la Communion & condamnées de ne se point parler d'un mois.

XIII. L'on se souviendra que cette protestation ne se fait que pour venir à trois fins qui font proprement & d'une maniere specifique, l'esprit interieur de cette petite Communauté ; sçavoir, I. De faire entrer les Sœurs dans une disposition intime d'abjection & de profonde bassesse. II. Dans une grande mort & renoncement à tous interests. III. Dans un dégagement parfait de cœur, qui ait une égale charité avec toutes les Sœurs.

Les Congregations tant d'hommes que de filles, ont beau prendre des dottes des sujets qu'ils recouvrent, ils ne conserveront & n'augmenteront jamais leurs biens, s'ils n'observent les choses suivantes.

I. Tant les hommes que les femmes de qu'elle Congregation qu'ils puissent être, doivent éviter l'oisiveté avec un extrême soin & travailler assiduëment, s'occupant à des choses utiles, pour obéir à la loi generale, qui oblige tous les hommes de vivre de leur travail pour accomplir la penitence imposée à tous les pecheurs, pour observer les regles qui leur prescrivent le travail ; car autrement ils seront toûjours pauvres selon ces oracles de l'Esprit saint. Prov. 21. *Omnis piger semper in egestate est.* Prov. 28. *Qui sectatur otium replebitur egestate.* Tout paresseux sera pauvre, celui qui est oisif, sera dans l'indigence.

II. Ils doivent éviter toute dépense superfluë & inutile, se contentant de vivre dans la frugalité convenable à des pauvres de profession, de se nourrir de viandes communes, de s'habiller d'étoffes grossieres, de ne point donner des repas aux Seculiers, autrement ils violeront leur regle, ils sortiront des bornes de leur état, ils scandaliseront les Seculiers, & ils seront toûjours dans l'indigence. Prov. 21. 17. *Qui diligit epulas, in egestate erit.* Celui qui aime la bonne chere, sera toûjours dans l'indigence.

III. Ils doivent avoir beaucoup de compassion des pauvres & les soûlager selon leur pouvoir ; autrement ils seront toûjours pauvres. Prov. 28. *Qui dat pauperi, non indigebit, qui despicit deprecantem sustinebit penuriam.* Celui qui donne aux pauvres, n'aura besoin de rien, celui qui est insensible aux miseres & aux peines de son prochain souffrira la pauvreté.

IV. Ils doivent observer exactement leurs regles & conserver leur esprit primitif ; autrement leurs maisons ne prospereront pas & seront toûjours pauvres ; parce que Dieu ne les benira pas. Prov. 14. 36. *Miseros facit populos peccatum.* Le peché rend miserables les peuples. Prov. 14. 11. *Domus impiorum delebitur.*

V. La Communauté doit avoir soin de fournir le necessaire aux particuliers, tant pour la nourriture que pour les vêtemens & les remedes ; mais ne jamais permettre que personne aye d'argent ni autre chose en son particulier, ni disposer de rien pas même des pensions & du bien de patrimoine, qu'ils pourroient avoir ; car autrement on ne gardera jamais l'uniformité ni l'union si recommandée par l'Ecriture & les Saints ; on n'observera pas la sainte pauvreté, on fera beaucoup de dépenses inutiles.

VI. Les Superieurs doivent beaucoup veiller sur ceux qui sont chargez de l'économie des maisons, & leur faire rendre un compte exact, afin qu'ils prennent un grand soin du bien de la Communauté, qu'ils ne laissent rien perdre par leur faute, qu'ils ne dépensent rien mal à propos. Voyez *Econome.*

Conserves pour en faire de toutes sortes. Premierement, pour faire la conserve de fleurs d'Orange, prenez un quarteron de feüilles de fleurs d'Oranges bien épluchées, puis vous les couperez le plus menu que vous pourrez, & les arroserez en les coupant d'un peu de jus de Citron, pendant que vous aurez deux livres de sucre clarifié sur le feu, que vous ferez cuire à la forte plume, vous le tirerez de dessus le feu, vous le laisserez reposer un moment ; puis vous le remuërez avec une cueillere d'argent tout autour des bords de la poële & au milieu, puis vous jetterez vôtre fleur qui sera coupée & arrosée de jus de Citron, comme dit est, vous la jetterez dans vôtre sucre, & le remuërez promptement avec la cueillere, puis vous aurez des moules de papier, vous en jetterez une partie dedans, & l'autre vous les dresserez promptement avec une cueillere, en tablettes, sur du papier, & ceux qui seront dans les moules lorsque la Conserve sera prise, vous les marquerez avec un couteau, de la grandeur que vous voudrez qu'elles soient, puis lors qu'elle sera froide tout-à-fait, elle se levera en passant la main pas dessous ; vous la serrerez, & la servirez.

CONSIRE *ou grande Consoulde*, vient en lieu humide, & a semblable vertu que la Bugle, à sçavoir de consolider les playes, qui est si grande en toutes deux, que si on met dedans un pot ou cuit la viande de la Bugle, ou de la grande Consoulde, les pieces de chair divisées s'uniront ensemble, la racine de la grande Consoulde étant encore toute verte & recemment tirée de terre, ratissée & étenduë sur du cuir ou sur du linge, appliquée en forme de cataplâme sur les lieux gouteux, appaise soudainement la douleur de la goutte ; chose experimentée, cette racine desechée & mise en poudre est bonne pour mettre à la boüillie des enfans qui ont le boyau avalé, même pour apaiser le flux de ventre. Un cataplâme de la racine avec farine de féves, appliqué sur le lieu ou descend le boyau aux petits enfans, y est un souverain remede.

CONSIRE *moyenne.* Ses feüilles sont plus grandes & plus longues que celles de la petite, Purpurines au dessous, comme celles du Cyclamen, sa tige est haute d'un pied, vuide, quarrée & veluë : ses fleurs sont d'un bleu celeste, qui naissent en partie parmi les feüilles qui sont autour de la tige, en partie à la cime comme une épi ; la racine est barbuë comme à la petite & peu profonde : Elle nait parmi les Jardins, & les Vignes ; elle fleurit jusques en Juillet, étant bûë elle tire le sang hors des vases, & est bonne à toutes le ruptures interieures, son suc est admirable contre tous les ulceres de la bouche & des gencives ; enfin elle a tant de vertus qu'on dit qu'avec cette plante, on se passe des Chirurgiens.

CONSIRE *petite.* Elle produit ses tiges, quarrées, veluës, longues d'un pan ; ses feüilles comme la Menthe ; mais un peu rudes : les fleurs sont à la cime des tiges en épis Purpurines, & quelquefois blanches ; la racine est barbuë comme celle du Plantin : elle est bonne aux inflammations & aux ulceres de la langue & du gosier & dans ses autres proprietez elle ressemble à la

moyenne ; sa décoction bûë, tire le sang qui s'est pris, d'où vient qu'elle est bonne à ceux qui sont tombez d'enhaut, & aux ruptures d'intestins ; le suc guerit tous les ulceres malins, les feüilles pressées, ou bien leur jus, sont singuliers à tous les ulceres chancreux & corrosifs de la bouche, genitoires, & parties honteuses des hommes & des femmes, & sur-tout les consires ; la petite est la plus propre pour souder les plaies & les restreindre.

CONSIRE. Le Symphilum Petracum a des petites branches, & menuës comme celles de l'Origan : ses cimes ou chapitaux sont comme celles du thim, aussi-bien que les feüilles : ses fleurs sont jaunes, quoi qu'il s'en trouve qui les ont blanches, & d'autres qui les ont rouges. Toute la plante est dure comme du bois ; sa racine est longue, rougeâtre, de la grosseur d'un doigt. Il croît en lieu pierreux, il fleurit en Septembre ; sa décoction faite en hydromel, & prise en breuvage, purge les humeurs superfluës de la poitrine ; le suc dans de l'eau ordinaire, est bon à ceux qui crachent le sang, & aux maladies des reins, pris dans du vin, il arrête la dissenterie & les mois des femmes excessifs ; la plante mâchée, ôte la soif & corrige l'aigreur du gosier.

CONSOULDE *Royale, ou Pied d'Aloüette.* Matthiole dit, que cette plante produit une tige, de laquelle sortent plusieurs petites branches menuës, longues & comparties comme celles de la nielle sauvage ; ses fleurs longues, purpurines, violettes, de même comme la violette de May, qui produisent d'un côté une corne qui recourbe en dessus, & est faite presque à mode d'éperon à la genête ; elle porte sa graine en de petites gousses, semblables à celle de la nielle. Elle croît parmi les bleds, & elle fleurit en Juin & Juillet : l'eau distilée de ses fleurs, est estimée singuliere pour ôter les nuages des yeux, prise en breuvage ou apliquée, elle apaise toutes les inflammations interieures & exterieures. *Voyez* Matthiole Liv. 3. Ch. 60.

CONSOULDE ROYALE. *De la Consoulde Royale, nommée Trachelio d'Amerique.* Elle est apellée par plusieurs, la fleur du Cardinal ; elle pousse sa tige comme un asperge, & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien arrangées, qu'elles semblent un pannache ; elles sont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge brun ; de sorte que ces fleurs semblent être de velours ; elle est semblable à l'éperon de chevalier ; elle est simple, les Herboristes l'apellent Consoulde Royale.

Ses qualitez. Elle aime le grand Soleil, une terre grasse & détrempée, elle se conserve mieux dans des pots à la profondeur.

CONTUSIONS. *Onguent pour toutes sortes de Contusions, enflures, inflammations, loupes, apostumes, & autres maux.* Prenez blanc de plomb une livre, minium rouge en poudre une livre, savon douze onces, huile d'olive deux livres quatre onces, incorporez tout cela ensemble dans un pot de terre vernissé, que vous mettrez sur un petit feu de charbon ; remuez-le bien pendant une heure avec une spatule de fer, qui ait un bouton au bout : aprés ce tems-là, vous augmenterez un peu le feu, jusqu'à ce que la couleur de vôtre onguent soit d'huile ; pour lors il en faudra mettre une goute sur un ais, & si elle s'y atache ou à vos doigts, c'est une marque qu'elle sera assez cuite : cela étant, vous l'ôterez de sur le feu, tremperez chaudement dans cet onguent de vieille toile d'Hollande, de telle grandeur que vous voudrez, la roulerez ensuite, & la conserverez pour vous en servir au besoin, qui sera d'en mettre sur les maux ci-dessus dits.

Regime. Pour les Contusions, il faut tenir le même regime des plaies.

CONVULSIONS. *Pour les Convulsions.* I. Prenez feuilles d'artemise une once & demie, racine de péone mâle une once, vin blanc une pinte ; faites sécher la racine de péone mâle, reduisez-la ensuite en poudre fort subtile ; & la mettez avec le reste des drogues dans un pot ou poélon bien net : faites-le boüillir fort lentement jusqu'à la diminution de la moitié ; passez cela par un linge ou tamis bien fin, & en donnez un verre au malade le matin & le soir, & toutes les fois qu'il s'apercevra que son accés veut venir : il faut que le malade porte à son col un quart d'once de la poudre de péone pendant six mois, qu'on mettra dans un petit sac de taffetas.

II. Prenez de la racine de péone mâle nouvellement arrachée, âchez-en avec un coûteau ce que vous voudrez ; & la mettez sur la plante des pieds dans vos bas.

CONVULSION, est une maladie des nerfs qui, contre leur volonté, sont remuez & attirez vers leur origine.

On peut dire encore que la Convulsion est un mouvement involontaire, par lequel les nerfs & les muscles sont attirez vers leur principe, ce qui fait que l'un & l'autre acourcissent le membre où ils sont situez.

Il y a trois sortes de Convulsions : La premiere est, lorsque la personne se tient roide, sans se pancher ni à droit, ni à gauche, ni en derriere, ni en devant : La seconde est, quand la tête tombe en devant, tout le corps plie de même ; & la troisiéme, la tête & le corps se portent en arriere.

La Convulsion vient par une trop grande plenitude, ou par une extrême inanition, ou par des vents, ou par le consentement de l'estomac, ou de quelqu'autre partie.

Si elle est causée d'une blessure, d'un coup, ou d'une chute, acompagnée de hoquet, du vomissement, & de la perte du jugement, elle est mortelle, ainsi que celle qui dérive d'une secheresse confirmée.

Quant à celle de plenitude, elle se connoît, si étant en parfaite santé, elle surprend subitement, ou au commencement d'une maladie, ou un peu aprés, ou aux gens qui vivent dans la crapule, ou d'oisiveté : à cette Convulsion, on usera du même regime & des mêmes remedes qu'en l'apoplexie ou paralysie, sur-tout le cautere y sera bon, ou si la fiévre survient, elle la guerit promptement.

Par inanition, s'il y a quelque aparence que l'on s'est fatigué ou épuisé à quelque exercice immoderé, ou pour avoir pris des remedes trop forts, ou qu'elle vienne par un sensible chagrin, ou d'une perte de sang, ou pour avoir trop longtems souffert la faim, ou aprés une longue & violente fiévre ; quoique tous ces signes soient la plûpart funestes, l'on tâchera cependant de se remettre petit à petit avec des alimens aisez à digerer, desquels on prendra souvent, mais peu à la fois ; comme du ris cuit avec du lait, ou une

poule, de l'orge mondé, de l'avoine gruée, du lait d'amandes avec un peu de sucre, le bain une fois le jour, avec partie d'eau de son, que l'on aura fait boüillir.

Et à la perte du sang, l'on saignera si elle est causée de plenitude; toutefois il faudra être bien avisé là-dessus.

La Convulsion qui arrive aux enfans à cause des vents, ou des dents, ou par une humeur, ou par des vers qui picotent leur estomac, se guerira en leur donnant les matins à jeun douze ou quinze grains de Rhubarbe ou d'écorce d'Orange en poudre, soit dans du boüillon, ou dans un œuf, ou dans une pomme cuite, ou dans des confitures pendant deux ou trois jours de suite; on pourra encore leur donner de la Menthe en poudre, & de fois à autre l'on leur fera avaler deux à trois goutes d'eau theriacale ou imperiale, mêlées dans une cueillerée d'eau; ensuite l'on leur frotera le nombril avec du jus d'absinthe, ou avec du vin, dans lequel on aura fait tremper de l'absinthe, ou de l'aloës; ou l'on leur mettra sur le ventre une emplâtre composée avec de l'aloës, de la farine de lupins, autant de l'un que de l'autre détrempé avec du jus d'absinthe, que l'on étendra sur du linge, pour l'apliquer comme il est dit. Les grandes personnes useront d'eau theriacale, ou d'eau imperiale, ou se serviront de la recepte qui a été donnée contre l'apoplexie: où ils feront tremper une poignée de lavande, sauge, & de marjolaine dans une pinte d'eau de vie, avec un quarteron de sucre pour en prendre soir & matin, une cuillerée, & s'en froteront les temples, le nez & le dedans des mains, que l'on appelle paume de la main; l'on pourra y ajoûter une poignée de serpolet & deux pincées de betoine, ils ne se serviront que de lavemens composez d'absinthe, de Camomille, & de melilot, dans lesquels ils ajouteront deux onces d'huile de noix, & autant d'huile d'olive, ils avaleront quelquesfois un boüillon du pot qui n'aura pas été salé avec autant de gros vin; ou avaleront un grand verre d'huile d'olive.

Il se fait une Convulsion par le propre vice des nerfs, que l'on appelle resolution, comme qui diroit retirement des nerfs; & une autre par accident, lorsque le nerf est piqué, à celle-ci un habile Chirurgien y doit remedier; l'autre degenere souvent en paralysie qui cause un tremblement, ou engourdissement à la partie où elle se jette; l'on y aportera les mêmes remedes qu'à la paralysie, seulement l'on reglera la dose suivant l'âge & le temperament.

Il y a encore une Convulsion qui arrive par la piqueure d'un serpent; ou pour avoir avalé du poison, ou un remede violent; celle-ci est universelle, qui se guerit par des cordiaux comme theriaque, orvietan, confession d'hyacinthe, d'alkermes, vrai bol, corail & perles, ou en avalant de la bonne huile d'olive.

COQ.

COQUELOURDE *ou Passe-fleur.* Elle croit dans les Colines proche des hayes: Toutes les Anemones ont la vertu d'ouvrir les veines, & d'attirer les humeurs; c'est pourquoi leurs racines mâchées attirent fortement les flegmes de la tête: elle modifie les ulceres sordides: les feüilles & la tige cuite & mangée avec orge mondé, font venir le lait aux nourrices, & appliquées par le bas à mode de pessaire avec de laine, le flux menstrual.

DE LA COQUELUCHE. La Coqueluche est une Toux qui arrive pour l'ordinaire aux petits enfans, causée d'une pituite salée qui tombe du cerveau, quelquefois par les fumées du bas ventre; mais le plus souvent par un sang âcre & subtil, si-tôt qu'elle leur prend, ils tombent pâmez, & tout en moiteur, plusieurs en sont morts pour n'avoir pas été secourus; & afin d'empêcher ce danger doresnavant, prenez deux onces de sirop de pavot blanc, une once d'eau de vie, deux cuillerées de décoction de menthe, ou de marube, broüillez tout ensemble, & leur en donnez par intervale, particulierement le soir en les couchant; sinon faites cuire dans leur boüillie gros comme une muscade, de racine de flame, & de guimauve, ou deux têtes de pavot blanc dans demi-setier de lait que l'on leur donnera à boire, durant le jour, un peu de vin, dans lequel on aura fait boüillir une pincée de serpolet, ou d'hisope, y mêlant un peu de sucre, ou l'on mettra infuser une once de graine de genevre à demi battu dans chopine de vin avec un peu de sucre, & l'on leur en donnera à boire dans leur accez; sinon l'on leur pendra au col une racine de flame fraichement cueillie.

COQUELICOQ. Les fleurs du Coquelicoq, tant grand que petit, en décoction ou en eau distillée, ou en sirop, ou en poudre, le poids de demi écu, sont singuliers remedes és pluresies pour faire cracher.

COR.

CORAIL. *Contre la dyssenterie, & le moyen de tirer la teinture du Corail.* Prenez Pierre Ponce que vous éteindrez trois ou quatre fois dans de bon vinaigre en un taisson, la faisant rougir, puis la broyez, & broyez de même le Corail bien subtil, & faites un lit de pierre Ponce dans une taisson, puis de Corail, jusques à trois fois que le premier & dernier soit de pierre Ponce; luttez bien le taisson & le mettez au four des Verriers ou Potiers, par deux jours, & le retirez, & mettre du vinaigre sur lesdites poudres, & reiterez jusqu'à ce qu'il ne rougisse plus; aprés faites evaporer le vinaigre en un vaisseau de verre ou terre plombé, auquel restera la teinture ou couleur de Corail; ainsi on peut tirer toutes sortes de couleurs des mineraux & metaux reduits en poudre, la dose est une dragme dans un œuf.

CORDONNIERS. *Leurs obligations.* Si les Cordonniers ne sont fideles a observer ce qui suit; bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont tous les ans élû en corps de Communauté les Jurez, ainsi qu'il leur est ordonné, *art.* 1.

II. Si les Jurez de la Chambre ont fait exactement les visites necessaires & ordonnées par les Statuts, *art.* 2. *art.* 3.

III. Si les Jurez ont eu soin de rapporter exactement en justice les fautes, les abus, & les entreprises qui se sont faites sur le Mêtier, & si les Jurez font bien leurs charges, *art.* 4.

IV. Si les Jurez de la visitation Royale ont

exigez de ceux qu'ils ont passé Maîtres, tant pour leurs peines, que leurs salaires & vacations, plus d'un écu pour chacun des Jurez proposez, pour cela, & soixante sols pour l'occupation de la Chambre & le chef-d'œuvre : leur étant défendu de prendre aucuns autres droits, encore qu'ils leur fussent offerts, à peine de privation de leurs charges ; ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris ou fait dépenser, *S. Thom.* 2.2.q.62. *art.* 1. *in corp.* Ordonnance de François I. rapportée au Chap. des Tailleurs, *art.* 20.

V. Si les Jurez ont exigé desdits Aspirans à la Maîtrise plus qu'il n'est dit par l'Ordonnance : ou s'ils ont accordé la Maîtrise par argent, par faveur, ou amitié ; sur tout à ceux qui sont incapables ; c'est commettre de grands pechez, & se rendre responsables de tous les maux qui suivent: ils sont obligez à la restitution, Ordonnance de Charles IX. 1573.

VI. Si ceux qui ont été préposez pour faire la recepte & dépense qu'ils convient faire tous les ans pour les affaires du corps & de la Communauté, s'en sont acquitez en gens de bien, & ont rendu fidellement leurs comptes, Ordonnance de Loüis XIII. 1614.

VII. S'ils ont été Apprentifs le tems porté par les Statuts, avant que d'être reçû Maîtres, & s'ils ont fait le chef-d'œuvre, excepté les fils des Maîtres, qui sont exemts du chef-d'œuvre, *artic.* 5. & 8.

VIII. Si les Maîtres, avant que de recevoir le chef-d'œuvre, se sont enquis soigneusement de leur vie & de leurs mœurs aux Maîtres qu'ils ont servi. *ibid. art.* 5. & 8.

IX. S'ils ont travaillé fidellement, & n'ont point acheté de méchante marchandise, pourrie; ou brûlée, & l'ont venduë pour bonne, ou pour plus qu'elle ne valoit, il y a peché & obligation d'en faire restitution. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 11. *art.* 1. *in corp.*

X. S'ils ont mis trois semelles aux souliers, comme ils y sont obligez ; si on ne leur ordonne autrement ; ou s'ils ont mis la semelle du milieu de pieces & morceaux déja usez ; il y a peché & obligation de restituer ce qu'ils ont pris par dessus ce que les souliers valoient, *S. Thom. suprà.*

XI. S'ils se sont servis pour faire des soüliers, pantoufles, mules, bottines, de cuirs courroyez de Veau la premiere semelle, de Veau de bon courroy, & aux souliers de Vache la premiere semelle de cuir baudroyé & fort, si ce n'est quand on leur a commandé de les faire autrement, *art.* 26.

XII. S'ils se sont fait payer de leurs souliers plus qu'ils ne valoient, *S. Thom. suprà. q.* 11 *art.* 1. *in corp.* & *art.* 3. *in corp.*

XIII. Si nonobstant les deffenses des Satuts, ils n'ont pas laissé d'acheter des souliers des Chambrelans, *art.* 23.

XIV. Si étant Apprentifs ou Compagnons ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur besogne comme ils devoient : il y a peché, & obligation de restituer à leur Maître ce à quoi se peut monter le tems perdu, au prorata de ce qui coûtoit pour leurs dépenses & leurs gages, *Tit. Non fraudantes, S. Thom. suprà, art.* 4. *in corp.*

XV. Si étant Compagnons ils ont quitté la besogne de leurs Maîtres pour s'aller débaucher avec leurs camarades ; outre le peché qu'ils commettent par leurs débauches, ils sont obligez à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs Maîtres, en quittant leur travail, *art.* 24.

XVI. Si contre les Ordonnances du Mêtier, les Compagnons se sont ingerez de faire aucun ouvrage secrettement en leurs Chambres, & d'envoyer vendre çà & là leurs souliers, de prendre des Apprentifs : leur étant expressement défendu, *art.* 23.

CORIANDE. Son usage excessif apporte la douleur de tête, & troublement de cerveau ; mangée aprés le repas, conforte la digestion, & dissipe les vers, moyennant qu'elle soit preparée : le moyen de la preparer, il la faut bien faire seicher, jetter dessus fort bon vin, & vinaigre épandu par dessus & la laisser ainsi tremper l'espace de vingt-quatre heures, puis la seicher, & la garder.

CORIANDE. Pour l'usage de la Medecine : pilée en vinaigre & épanduë par dessus la chair, la garde de se corrompre ; sa graine bûë avec jus de grenade fait mourir les vers des enfans ; son jus avec ceruse, écume d'argent, vinaigre & huile rosat, guerit le feu volant & toutes rougeurs ; sa graine friturée en vinaigre, garde la chair de se corrompre en Eté.

CORIANDRE. Le Coriandre est une herbe fort puante, qui a la tige petite, ronde, brancheuë de la hauteur d'une coudée, oud'une coudée & demi : ses feüilles blanchâtres, fort découpées dont celles d'en bas, ou celles qui ne font que commercer, retirent à celles du cerfeüil, ou du persil ; mais celles du haut de sa tige sont plus menuës & plus découpées, de même que celles de la Fumeterre : ses fleurs viennent par ombelle & fort blanches, d'où la graine est produite en façon de grappe ronde, creuse & canelée : sa racine est courte & ligneuse, sans beaucoup de filamens ; il vient dans les bons terroirs cultivez ; il fleurit en Juillet & Aoust & peu aprés la graine est meure, l'herbe encore fraiche cuite avec de mie de pain de froment, ou farine d'orge digere toutes les tumeurs chaudes & enflammées.

CORIGIOLE *femelle*. La Corigiole femelle est une petite plante qui ne produit qu'une seule tige semblable à l'Equisetum, ou Presle ; sa racine est inutile en Medecine : On la trouve auprés des ruisseaux & des lieux aquatiques : elle sert à toutes choses où le Mâle est bon, quoi qu'avec moins d'efficace.

CORNE *de Cerf*. Il y en a de deux especes, la cultivée a les feüilles longues anguleuses, & comme remplies de cornes, un peu jaunes, se penchant contre terre ; la tige, l'épi, la fleur & la graine sont parfaitement semblables au plantain. Il a une seule racine fort barbuë. Le goût des feüilles approche du Plantain ; on le seme dans les Jardins, il fleurit en May & Juin ; la racine est astringente & dessicative : l'herbe est froide & seiche ; on la mange en salade & il a les mêmes proprietez que le Plantain ; la racine particulierement mêlée dans de viandes est bonne aux devoyemens d'estomac ; étant mangée elle ne rompt pas la pierre, ni ne la met pas dehors ; mais elle fortifie les reins, & modere leur excessive chaleur.

CORMIER. Le Cormier, dont la graine est extrêmement petite, se met en terre differemment du Chataignier, & du Chêne, & est un arbre qui vient grand, & dont la feüille a beaucoup de ressemblance avec celle du Frêne, & le fruit duquel

eft une efpece de petite poire, ou plûtôt de nefle, qui n'eft bon qu'en moliffant, & comme il n'eft pas d'un grand relief, cet arbre n'eft pas fi frequent que les autres fruitiers : cependant, comme il eft bon de ne rien ignorer, & que fur-tout, en matiere d'agriculture, on ne fçauroit trop fçavoir de chofes, on va s'expliquer fur le Cormier, de tout ce que l'on en a pû tirer de lumiere des Auteurs qui en ont écrit. Cet arbre à la verité eft fort long à venir, mais pas tant qu'il y en a qui fe l'imaginent.

On a pourtant bien vû des gens affurer d'avoir planté des Cormiers, & en avoir mangé des Cormes; la chofe n'eft pas incroyable, & il fe peut auffi que ceux qui ont voulu dire que celui qui plantoit le Cormier, ne mangeroit pas les Cormes, ne fe trompent pas tout-à-fait, mais voici en quel cas.

Si la nature dans ces differentes productions, eft telle fans aucun fecours des hommes, qui élevent cette forte d'arbre, on ne voudroit point jurer que les Cormiers ne fuffent auffi long-tems à croître qu'ils le difent, parce que cet arbre aiant le bois extrémement dur, la feve n'y fçauroit monter que fort lentement; mais auffi de quelque nature que ce bois puiffe être, fi l'on prenoit le foin de femer des Cormiers, & qu'on les élevât dans une pepiniere, comme on fait les autres plants, on ne fait point de doute qu'on n'en peut même femer, les planter, & en manger du fruit. Car pour lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne fe pourroit, quelques dificultez qu'ils faffent à faire venir, que dans un tems plus long veritablement que celui que demandent les autres fruitiers, ils ne montraffent des effets de leurs fructueufes productions; & pour peu qu'on veüille s'en donner la peine, l'experience fera voir que ce que l'on a dit, fera veritable : & comme pour éprouver une chofe, il eft befoin d'y avoir les connoiffances requifes; on va dire, afin qu'on s'en ferve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promptement les Cormiers.

La maniere d'élever promptement les Cormiers. Il y a deux efpeces de Cormiers, le mâle & la femelle, qui eft celle qui aporte du fruit en abondance, au lieu que le mâle ne produit rien que du bois & des feuilles, qui ne different en rien les unes des autres, ainfi que le bois. La femence que produit la femelle, donne auffi la femence au mâle, ainfi c'eft au hazards quand on les feme.

On fçaura auffi qu'il y a deux fortes de Cormes; les unes qui ont la forme des poires, & fur lefquelles on voit comme une couleur de mouffe vers la queuë; ce font-là les meilleures : & les autres, qui font apellées fauvages, font pointuës, & ont la peau verdâtre : pour avoir plus promptement des Cormiers, on les fait venir de femence; car ils ne peuvent fouffrir qu'on les ente en aucune maniere. Cette femence fe tire des Cormes, qu'on choifit toûjours venant des Cormiers femelles, plûtôt que des mâles.

Methode pour femer les Cormiers. Non moins que les autres plants, les Cormiers avant que d'être femez, veulent qu'on leur tiennent une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu à l'ombre fuffira pour cela; car on n'éleve pas de ces arbres-là en quantité, comme on fait des autres. Cette maniere de faire venir les Cormiers de femence, comme on a déja dit, eft la feule que l'on connoiffe pour fçavoir les multiplier; c'eft pourquoi il faut s'y attacher pour la mettre en ufage, & laiffer les autres comme vaines, & celles aufquelles l'experience ne veut point qu'on s'arrête. La voie dont on fe fert pour parvenir à cette methode, eft affez particuliere, d'autant que les grains de Corme fe tenant enfemble dans une chair vifqueufe, on ne fe perfuade pas aifément de quelle façon on les peut féparer pour les femer; pour réuffir en cette methode, on fait une corde de jonc en forme de nate, ou bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, telles que font celles en bien des endroits, dont on fe fert pour tirer de l'eau des puits. Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à fecher; mais on fuplée à ce défaut, en la laiffant un peu pourrir fur terre à l'humidité.

Ce qu'il faut obferver avant de cueillir les Cormes qu'on deftine pour faire la femence. Le tems de cueillir les Cormes pour être mangées, eft lorfqu'elles ne font pas encore meures; mais ici ce n'eft pas de même : car il feroit bon qu'une trop grande maturité les fit elle-même détacher de l'arbre; elles ne vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçuë de tout le monde, que plus un fruit eft meur, plus utilement peut-on fe fervir de fes pepins pour femer; ainfi l'on attendra que les Cormes pour faire de la femence, foient parvenuës fur l'arbre à une jufte maturité. Les Cormes ainfi prifes de deffus l'arbre, on frote la corde dont on vient de parler; & c'eft par ce moien que les grains s'y attachent. On aura donc, comme on a dit, une planche dreffée, fur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun defquels on couchera une corde ainfi frotée, qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau; ce travail fe fait ordinairement incontinent aprés que les Cormes font tombées de l'arbre. Il pourroit arriver que les fortes gelées venant à penetrer jufqu'à cette graine, en endommageroit une partie; c'eft ce qui fait que pour prévenir cet inconvenient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au printems, afin que l'air & la chaleur du Soleil facilitent tous ces petits grains ainfi coulez à cette corde, à germer, & pouffer hors de terre. Si-tôt que ces petits plants font levez, il faut, lorfque le tems eft trop fec, les arrofer, & être foigneux de les farcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-uns, fi l'on juge qu'ils foient trop épais. A mefure que ces petits croîtront, & qu'ils auront paffé une année, on les cultivera avec foin, c'eft-à-dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année, jufqu'à ce qu'ils foient en état d'être mis en place.

CORMIER *Arbre. La maniere de planter les jeunes Cormiers.* Les jeunes Cormiers étant parvenus à une hauteur raifonnable pour être plantez, on leur choifit un terroir convenable à leur nature, qui doit être froid & humide, comme étant les deux degrés qui contribuënt le plus à les faire croître. Ce choix fait, on y creufe des trous de quatre pieds de diametre, & de trois de profondeur, dans lefquels on les met, aprés avoir jetté fous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit; enfuite on recouvre le pied entierement de terre, qu'on laiffe ainfi jufqu'à ce qu'il foit tems de leur donner le premier labour. On dit, encore un coup, que les labours font le

soûtien des plantes, & sans les labours quelque ombre que ce puisse être, quand il est nouvellement planté, ne fait que languir; & c'est ce qui est cause que l'on pose en fait que les Cormiers hantés & cultivés jusques ici, comme on a dit, feront mentir le proverbe, sur tout si pendant quatre à cinq ans, aprés avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourés trois fois l'année seulement. On ne parle point ici des distances qu'il y a à leur donner, on n'employe point cette sorte d'arbres à faire des allées ni des hautes futayes; mais on les place dans quelque coin perdu de quelque terre proche la maison, ou sur le bord de quelque pâture n'on éloignée & non jamais dans des jardins.

Le tems de cueillir les Cormes. Il est doux de cueillir le fruit d'un arbre aprés l'avoir cultivé pendant quelque tems, & sur tout lorsque nous pouvons les apeller nôtre eleve: cueillir ce fruit n'est pas une affaire; mais sçavoir faire cette operation dans son tems, c'est en quoi consiste un échantillon de la science d'un homme qui s'adonne à l'agriculture; pour donc cueillir les Cormes dans leurs tems, il ne faut pas attendre qu'elles soient parvenuës a une parfaite maturité; mais les cueillir lorsqu'elles sont jaunes & dures, afin de les achever de meurir sur la paille, où on les repend, pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient devenuës d'un gris fort brun, & toutes molles, qu'elles sont pour lors bonnes à manger; ce qu'on ne tarde pas de faire, ou de les envoyer vendre, ce fruit aprés cette maturité n'étant pas de longue durée.

L'utilité des Cormes. Il n'est point de fruit qui n'ait son utilité particuliere, le raisin produit le vin & à son défaut, les Cormes composent avec de l'eau une boisson, qui n'est pas à la verité si bonne que le jus de la treille; mais qui vaut mieux que de l'eau pure, les gens de Campagne s'en servent fort bien: on dira de la maniere de le faire, lorsque l'on traitera des differentes sortes de boissons. Ce fruit a d'autres qualitez assez particulieres, les Medecins tiennent qu'il est froid de sa nature, quand il est dur; mais lorsqu'il est moû, qu'il a aquis un peu de chaleur, par une espece de corruption de la premiere façon, il resserre davantage & nourrit moins.

Les Cormes ont encore une vertu particuliere, qui est de rafraichir, & c'est par ces qualitez qu'elles servent de puissans remedes aux flux de ventre & aux dyssenteries.

CORNULIER *ou Noisetier*, est un arbre assez connu & qui vient en toute terre; il demeure plus nain que les arbres precedens, son bois étant plus dur & moins moëleux, son fruit est assez agreable à manger, étant aigret. Cet arbre est frequent dans les forêts, & la seule nature en produit en si grande abondance qu'on ne daigne pas en élever ailleurs. Lorsqu'on souhaite d'avoir chez soi de ces sortes d'arbustes, comme arbres de peu de consequence, on les met dans quelque recoin du parc, ou en quelqu'autre endroit de cette nature, & qui soit frais; car c'est ce qu'ils aiment; & pour les hâter de venir, aprés qu'on les aura mis dans des trous faits exprés, on les labourera de tems en tems; on ne fait point de doute que le Cornulier, aussi bien que les autres arbres, ne puisse venir de graine; si l'on se vouloit donner la peine de se servir de cette voye pour en élever; mais ne cherchons point dans nôtre Oeconomie des choses qui coutent plus qu'elles ne rendent; on ne conseille personne d'en faire des pipinieres; mais plûtôt d'en planter, comme la nature les aura produits dans les bois; il y a deux sortes de Cornulies, rouges & blanches, celles-ci sont plus rares & moins communes que les rouges; qui sont fort ordinaires par toute la France, on les cueille vertes pour les mettre dans l'eau avec du sel, comme des olives; d'autres les laissent parvenir à une entiere maturité, ce qui se reconnoit, lorsqu'elles paroissent d'un rouge d'écarlatte, pour lors c'est pour en manger ainsi, ou pour en confire; cette confiture, dit-on, sert de rafraichissement aux malades.

CORS *aux pieds.* Pour guerir les Cors. I. Prenez cire neuve, poix resine, par égale portion, verd de gris, pulverisé à proportion; faites fondre la cire & poix-resine dans un poëlon ou autre part: lorsque cela sera fondu, mettez du verd de gris ce qu'il faudra pour rendre la composition verde & conservés cela pour le besoin: quand on voudra s'en servir, il faudra couper les Cors jusqu'au vif, & les découvrir le plus qu'on pourra; l'on fera une emplâtre de cette composition, & on l'apliquera sur le Cors: il faut reïterer quelque tems.

II. Prenez de la crasse qui se trouve dans les pots de Chambre, mettez-en sur les Cors aprés les avoir bien coupés, liez-les avec un linge, & reïterez plusieurs fois.

III. Prenez du savon gris, ratissez-en avec un coûteau & en mettez sur les Cors, aprés les avoir coupez, comme ci-dessus, & reïterez plusieurs fois; lorsque vous voudrez couper les Cors pour faire lesdits remedes, il faut les faire tremper dans de l'eau chaude où il y ait du son de froment.

IV. Ayez un petit morceau de fer blanc, arrondissez-le, & le courbez comme une emplâtre, faitez-y un trou au milieu de la grandeur du Cors, & l'apliquez sur le Cors: cela fait, prenez une goute de soufre ou huile brûlante, que vous ferez distiler au trou où est vôtre Cors, & l'y laisserez éteindre, apliquez-y ensuite du Cerat & le Cors s'en ira & ne reviendra plus.

V. Prenez un clou, ou bien un autre morceau de fer qui soit un peu émoussé & non pas tout-à-fait pointu, faites-le chauffer à la chandelle, & mettez-le bout le plus chaudement que vous pourrez le souffrir sur le Cors à l'endroit que vous sentirez le moins de chaud, aprés l'avoir coupé jusqu'au vif, reïterez cela plusieurs fois & continuez pendant trois ou quatre jours de suite & vos Cors tomberont.

VI. Faites distiler du vinaigre dans un Alambic, prenez de cette distilation & y mettez dedans de la raclure de parchemin du côté de la chair, frotez-les ensuite avec ce vinaigre & vous verrez qu'il s'en iront incontinent, il faut les couper auparavant, comme nous avons dit cidessus.

VII. Prenez trois ou quatre limaces, tirezles de leur coquile & pilez dans un mortier jusqu'en consistence d'onguent, duquel vous ferez une emplâtre sur les Cors & reïterez.

VIII. Prenez raclure de parchemin, faitezla tremper dans du vinaigre & en faites comme de la pâte, mettez-en sur le Cors & le bandés avec un linge trempé dans du vinaigre, changez le soir & le matin.

IX.

IX. Prenez fleur de *Calendula* ou de soucy, broyez-les avec autant de sel commun, & l'apliquez sur le Cors aprés l'avoir coupé jusques au vif.

COS.

COSTUS *Bâtard*. Le Costus bâtard a ses feüilles un peu plus grandes & plus épaisses que le Panais domestique ; elles sont crepuës, un peu âpres, & qui s'inclinent contre terre : sa tige est ronde comme le fenoüil avec des nœuds de toute la tige. Il sort de petits rameaux, au bout desquels il y a comme de petits filamens de couleur de Coing, où est la graine toute nuë & ronde ; il a une racine fort vive avec une écorce épaisse, d'une couleur cendrée resplendissante ; il croit au mont S. Ange dans la Poüille ; il est utile contre les douleurs de tête, des nerfs, & du ventricule, contre les obstructions des entrailles, & maladies des reins & de la vessie, étant amer, un peu odoriferant & acre.

Pour guerir le mal de Côté, il faut prendre une demie once de scieure ou racleure de la dent d'un Sanglier, reduite en poudre bien menuë, & bûë par le patient avec eau d'orge, ou de pois rouge, ou avec la decoction pectorale, le délivre certainement du danger proche.

COU.

COULEUVRÉE *noire*. Ses fleurs sont comme celles du Lierre, quoi que plus grandes : elles ressemblent au milax en feüilles, en tige & en tendons : son fruit vient en grappe, qui est verd d'abord, puis rouge, & enfin noir ; la racine est noire en dehors, & jaunâtre en dedans ; on mange ses jettons au Printems comme les Asperges : elle nait dans les hayes & dans les bois : elle a les vertus de la vigne blanche ; mais plus foibles ; les jettons mangez en salade lâchent le ventre, provoquent l'urine, & les mois, & diminuent la rate : ils sont bons aux vertigineux, aux épileptiques & aux paralytiques ; on fait une boisson du suc de la racine, de miel & de vin par égale portion, laquelle est excellente aux écroüelles, ses feuilles s'apliquent avec du vin sur les ulceres du col des animaux qui portent le joug.

COUPURES, *Pour les coupures*. I. Ayez de la feüille d'herbe à la Reine, broyez-la & en exprimez le jus sur la coupure & y apliquez du marc par dessus, ou bien faites secher de ces feuilles, & lors que vous voudrez vous en servir, vous en ferez tremper dans du vin chaud & les apliquerez sur la coupure.

II. Prenez de l'herbe au Charpentier, ou bien des orties & faites de même que ci-dessus.

III. Ayez du sucre, pulverisez-le bien ; mettez-en sur la coupure & l'envelopez avec un linge, il la Consolide, ou huile de sauge distilée sur la coupure, ou mise avec du coton par dessus y est merveilleuse, ou bien mettez un peu de therebentine dans la coupure.

IV. Lavez la coupure avec du vin chaud, & y apiquez dessus un peu de lard grillé, que vous hacherez avec des feüilles de sauge.

Courte-haleine. La Courte-haleine provient ordinairement de phlegme visqueux, qui est au poulmon, ou bien de Catharre qui vient & descend sur le poulmon & dans la poitrine, d'où il s'ensuit qu'on a difficulté de respirer l'air, & on appelle cela en Medecine *Disphnas* : lors qu'on a difficulté de respirer, cela s'apelle *Asthmas*, & lors qu'on a difficulté à attirer l'air & à l'expulser, cela s'apelle *Orthopnas*, pour ces trois sortes de maladies, les receptes que l'on a mises pour la toux, y sont trés-bonnes.

COURGE *d'Inde*. Il y en a de diverses sortes ; elles ont toutes la figure d'un Melon ; mais il y en a de grandes, de petites & de mediocres, de rondes, de longues, d'unies, & d'autres qui ont des côtes, de jaunes, de vertes, de blanches, de bigarrées ; les fleurs sont comme celles des Lis ; mais jaunes & beaucoup plus grandes ; elles ont des feüilles beaucoup plus grandes que celles d'Eslé, plus épaisses & rudes à la main, attachées par un gros pied, ayant la figure d'une feuille de vigne ; elles ont les sarments gros, rudes, anguleux & herissez ; leur graine est grande comme des Amandes platte, blanche & douce au gout. On en plante par tout; crûë elle est fort desagreable au goût & pernicieuse à l'estomac ; même étant cuite elle a besoin de quantité d'assaisonnement, comme d'épices, &c. sans quoi elle n'est pas saine.

Vertus des Courges. L'usage de la Courge n'est pas tant pernicieux que celui des Concombres, moyennant que l'on tempere son aquosité avec choses à cela necessaires; comme avec sel & safran, poivre, ou autre telle poudre aromatique & que l'on use principalement des longues & blanches qui sont les meilleures des trois especes.

Les Medecins tiennent que rien n'est plus souverain pour apaiser l'ardeur des fiévres ardantes, temperer la soif, & lâcher le ventre, que d'user souvent de jus exprimé de Courges, cuites sans eau en un pot de terre neuve, mis dans le four ; rien n'est meilleur pour la secheresse de langue, pour les humeurs âcres & ardantes, pour les personnes maigres, fébricitantes, que l'usage de pulpe de citroüilles, ou sirop fait de leur jus.

COURLES. Columelle dit que pour faire des Courles longues, larges & grosses, il faut semer la semence que vous aurez prise du col de la Courge, droittement contre-mont, vous la fumerez & arroserez, si vous voulez qu'elles croissent encore davantage, vous prendrez la semence du ventre, & la mettrez en terre la tête contre bas.

Si vous voulez avoir de grosses, grandes & larges Courles, prenez la semence qui est cachée tout au fonds & la mettez en terre la tête contre bas.

Vous ferez des Courles qui purgeront comme plusieurs autres fruits, si vous mettez détremper un jour & une nuit leur semence avec rhubarbe, agaric, scammonnée, coloquinte, ou avec autres medicamens simples qui ont la vertu de purger, & puis aprés vous les semez.

Misauld, assure que pour garder des Courles ; on les prend tandis qu'elles sont tendres, coupezles, puis aprés versez dessus d'eau qui ait boüilli, laissez-la refroidir à l'air toute la nuit, puis arrangez-les dans la saumeure & vous les garderez sans qu'elle se gatent ; aujourd'hui tous les mois de l'Hiver, on en garde en nôtre pais, qui sont vertes & bonnes à manger, & sur tout les Citroüilles, en les pendant au plancher & solivaux de la maison.

Jean-Baptiste nous enseigne que pour produire des Concombres en bien peu de tems, il faut plonger la semence fraiche en sang humain en tems d'Eté, & faut que l'homme ne soit point malade, ainsi sain, de bon âge, & fauve ou brun; car il retiendra en soi une vigueur plus chaleureuse & de plus grande efficace. *Item.* Changez-le souvent, afin qu'il ne seche, car il convient qu'il demeure exempt de pourriture. Aprés, ayant laissé secher cette graine au Soleil, vous caverez des petites fosses dans une terre feconde & poudreuse, & la planterez dedans; mais donnez-vous bien garde que vous ne la mettiez à l'envers, encore n'y nuira-t-il point, si vous y posez de la chaux vive; car cela fait, si vous l'arrosez d'eau chaude, ou d'eau ardente, la tige en sortira incontinent; toutefois couvrez-là de linge, afin que la chaleur élevée ne s'envole, & alors vous verrez cette tige ramper, si vous n'apliquez prés d'elle des choses pour soûtenir sa foiblesse, & croîtra prodigieusement en admirable grandeur: combien qu'en briéve espace, elle perdra cette vie acquise par artifice, & peu durable: autant en faut faire des melons & pepons.

Africain dit, que pour garder la semence en terre, sans recevoir dommage, on la doit tremper un peu devant que la semer, dans du suc de joubarbe, elle sera assurée, non-seulement contre les oiseaux, fromis, souris des champs, & autres animaux ravageurs des jardins, mais aussi le fruit qui en produira, sera plus beau.

COUTURIERS. *Pour les Couturiers.* Si les Jurez, ou autres preposez pour examiner les Aprentifs, les reçûs à la Maîtrise par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances. 2. S'ils ont reçû chaque année plus grand nombre de Maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef-d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requises. 3. Si ayant été en Charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont emploié en gens de bien, & ont rendu un compte exact. 4. S'ils ont donné ou fait acheter des marchandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre; il y a péché, & obligation solidaire entr'eux, & les Marchands de restituer tout le gain injuste qu'ils y ont fait ou laissé faire. 5. S'ils ont pris plus d'étofe qu'il ne falloit, & l'ont retenuë, il y a peché, & obligation d'en faire la restitution. 6. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faisoient faire, en gâtant l'étofe à dessein d'en profiter, outre le peché, il y a obligation de faire restitution de cet injuste profit. 7. S'ils ont gardé ce qui restoit d'étofe, il y a obligation de le rendre. 8. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligez de mettre sur les habits, pour en faire leur profit, il y a peché, & ils sont obligez d'en faire restitution. 9. S'ils ont laissé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains restes, sous ce faux pretexte que c'est la coûtume; car une injuste coûtume ne peut jamais établir aucun droit, & par consequent les Maîtres & les Compagnons sont solidairement obligez d'en faire la restitution. 10. S'ils ont fait les habits & les autres besognes comme ils devoient, & n'ont point pris de façon qui ne leur apartient, étant obligez à reparer le tort qu'ils ont fait, & restituer ce qu'ils ont pris de trop. 11. Si étant Garçons ou Compagnons, ils ont fait tort à leurs Maîtres en perdant le tems, ou lui retenant quelque chose, ils sont obligez à restitution.

COUVREURS. *Des obligations des Couvreurs.* Les Couvreurs conserveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils sont fidelles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Couvreurs, lorsqu'il n'étoit besoin que de quelques tuilles sur une couverture, ont suposé y en avoir mis davantage qu'il ne falloit, en découvrant les endroits qui n'étoient point necessaires, & emportant les vieilles tuilles à leur profit; ils sont obligez à en faire restitution. *S. Thom. suprà.*

II. S'ils n'ont point trompé dans le toisé, en mettant plus qu'il n'y en a; il faut restituer tout ce qu'on a pris injustement. *Ibid.*

III. Si les Manœuvres & Compagnons des Couvreurs, n'ont point volé de plomb sur les maisons à leur profit, ou d'intelligence avec les les Maîtres; ils sont obligez solidairement à la restitution de tout ce qu'ils ont volé, quand même ils n'en auroient pas profité. *Ibid.*

CRACHEMENT. *Du Crachement de sang.* Le sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, qui est le canal destiné au passage des viandes, ou de l'estomac, ou des poulmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur, que s'il venoit de la langue, ou du palais, des gencives ou du cerveau.

Venant de l'œsophage, il en sort peu, mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus, le vomissement est violent avec une douleur sensible, lorsque l'on avale.

De l'estomac, l'envie de vomir precede, outre cela, l'on rend avec la matiere fecale le sang caillé.

Que s'il a été aporté du foye, ou de la rate à l'estomac, soit pour avoir pris quelque medecine, ou autre remede violent, ou pour avoir reçû quelque coup, il sort noir & en grumeaux, sentant de la douleur à peu-prés où est le mal.

S'il vient de la trachée artere, il est chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus, inseparable d'une petite toux qui fait assez de douleur.

Si c'est des poulmons, comme l'on a déja dit, il en sort peu à la fois qui est rouge, subtil, vermeil, boüillant, écumeux, & sans aucune douleur.

Lorsque de la poitrine il est porté aux poulmons, quoiqu'il en paroisse peu en le jettant dehors, c'est toutefois avec de la douleur, une toux violente, sortant noir, épais & grumeleux.

Si du cerveau il descend dans la gorge, l'on s'en aperçoit par un chatoüillement, ou par quelque goute de sang, qui auparavant est sortie du nez, s'il tombe dans la trachée artere, il excitera une petite toux, que l'on arrêtera avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la conserve de roses, ou en bûvant un verre d'eau de plantain, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de groseilles, ou un peu de sucre, ou de miel; le miel convient aux personnes d'âge.

Lorsque le vomissement de sang est sans fiévre, c'est bon signe; car avec un peu de corail en pou-

dre, ou un peu de bol, ou de mastic, mêlé avec un peu de conserve de roses, l'on l'arrêtera; mais autrement il est mauvais.

Dans le tems que les femmes ont des pertes considerables, s'il leur arrive un vomissement de sang, il les arrête aussi-tôt.

Il y a plus de danger de cracher du sang, étant jeune, qu'étant âgé.

S'il vient de la poitrine, il est beaucoup moins à craindre que du poulmon.

Quand une grosse veine est ouverte ou rompuë, le cœur en est quelquefois étoufé, & les forces venant à manquer, l'on meurt.

Ceux qui sont sujets à cracher du sang ne doivent point regarder ce qui est rouge.

Dans tous les crachemens de sang, il est necessaire de faire observer le silence; de prendre le repos, de moderer la respiration; d'ouvrir souvent la veine; mais de tirer peu de sang à la fois.

Mais à l'égard d'un vaisseau rompu ou ouvert par la fluxion d'une humeur âcre, & salée, pour lors on en saignera moins.

Si la saignée ne faisoit pas assez promtement son effet, l'on pourra appliquer des ventouses aux aînes, & aux fesses; sinon l'on fera de fortes ligatures aux cuisses, & on donnera à boire par intervales du sirop de grenades, ou de coings, ou de mirthe, ou de roses seches ou de groseilles battuës avec de l'eau de Plantain, ou de Pourpier, ou de Solanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre de suc d'oseilles, une once de sirop de roses seches, ou du miel rosat.

Deux ou trois jours aprés, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de mirabolans citrins, dans laquelle on aura dissous une once de sirop de roses purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de casse mondée, avec une dragme de rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de Plantain, ou de sa décoction, ou bien une once de manne, avec autant de sirop de chicorée composée, délayé dans une décoction de deux onces de Tamarin.

Aprés la purgation, l'on usera de cette maniere d'opiate, ou des suivantes receptes.

Prenez de la gomme adragan, demie once, de bol fin, deux dragmes, de terre sigillée une dragme, de mastic & du corail de chacun demie dragme; mettez le tout en poudre, & les mettez avec deux onces de conserve de roses & autant de sirop de grenades, ou de groseilles, la dose sera de la grosseur d'une noisette, soir & matin.

Sinon dans un verre d'eau de cresson délayez-y demie dragme de corail, & le faites avaler à jeun, continuant cette potion quatre ou cinq jours de suite, ou bien, que l'on fasse prendre peu de tems aprés le crachement de sang, une once de suc de Plantain, autant de celui de pourpier, dans lesquels l'on aura détrempé une dragme de corail, & demie dragme de pierre à melitte en poudre.

Ou dans un verre d'eau de Plantain, que l'on y mêle des crottes de souris & de l'anis, demie dragme de chacun bien pulverisée, & que l'on fasse avaler à jeun, sinon l'on donnera deux dragmes de coquilles d'œufs bien en poudre dans trois onces d'eau de Plantain, y ajoûtant une once de sirop de roses seches.

Ou bien prenez une once de limaille de fer avec demie once de corne de Cerf brûlée, faites les bouillir dans dix onces d'eau de Plantain, jusqu'à la moitié; coulez ensuite la décoction, & y ajoûtez une once de suc de pourpier avec deux onces de sirop de roses seches; partagez-la en deux; une prise sera pour le matin, & l'autre pour le soir, ou faites mâcher demie dragme de rhubarbe qui aura été sechée au four, ou que l'on fasse avaler une dragme de liege en poudre dans un verre d'eau tiede, ou de sa propre cendre le même poids.

L'on pourra encore donner pendant trois jours de suite une demie dragme de philonium en se couchant, ou une bonne écuellée d'orge mondé.

Avec cela il faudra ordonner un vivre rafraichissant, sec, & astringent, comme de faire prendre souvent des boüillons assaisonnez de concombres, d'oseille, de pourpier & de laituës, de manger de poires cuites, des coins confits, des melons, des grenouilles, des écrevisses; de mettre du grain de millet dans le potage; de boire de l'eau ferrée, ou de l'eau cruë avec une croûte de pain rôtie; l'on défendra sur tout l'oximel, ou l'oxicrat, ou le jus de Citron dans le boire, ni au manger, quoi que ce soit d'acide, comme aussi d'apliquer rien de trop froid ni de trop astringent par dehors, crainte de repousser le sang vers les poulmons.

Pour le flux de sang. Prenez la peau d'un Lievre, que vous ferez brûler au four dans un pot de terre non verni, avec son couvert; de cette cendre ou poudre, prenez une dragme dans un bouillon, ou dans du vin blanc, si l'on n'a pas de fiévre.

La même sert pour l'hémorragie en en tirant par le nez.

Prenez de l'herbe, dite langue de bœuf, seché & en poudre une dragme comme dessus.

Flux de sang. Prenez l'Arête d'une Truite, faites la secher, en faites poudre & en beuvez une dragme avec vin blanc.

CRE.

Pour faire la Crême cuite. Il faut prendre de bon lait doux la quantité de trois demi septiers, prendre une demie douzaine de jaunes d'œufs, les delayer bien peu à peu avec vôtre bon lait, puis vous mettrez le reste de vôtre lait ensemble dans une petite poële à confiture, vous y mettrez environ un quarteron de sucre, plus ou moins, comme vous voudrez, selon comme on aime sucré, vous le mettrez sur le feu, & le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il s'épaississe; & si vous voulez qu'elle ait quelque goût vous y pourrez mettre de l'eau de fleur d'Orange, un peu de Musc & d'Ambre, ou quelques écorces de Citrons ou d'Oranges confites bien pilées, & bien incorporées: vous connoîtrez, quand vôtre Crême sera cuite, lorsqu'elle manquera, en secoüant vôtre spatule ou cueiller; vous la tirerez, vôtre Crême sera cuite, & vous presserez sur des assiettes ou porcelaines, pour la servir avec un peu de sucre en poudre par dessus: & vous pouvez en faire des Tourtes; puis vous les mettrez un petit moment sur le feu, la poële ou terrine, que vous remuërez avec vos verges mêmes; c'est-à-dire, la longueur d'un *Pater* & d'un *Ave*; vous les ôterez du feu sans les remuër davantage, puis vous les dresserez promptement sur du papier, de la grandeur d'une piece de trente sols; ils deviendront assez

gros, puis les mettrez cuire : prenez garde que le four ne soit point trop chaud, avant de les mettre dans le four, il les faut poudrer dessus avec un peu de sucre en poudre, & vous verrez quelque chose de bon ; ce que peu de gens sçavent faire ; si vous les voulez faire liquides, lorsqu'elles sont dressées sur du papier, comme dit est, il les faut mettre sur une table, les couvrir du couvercle du four, de cuivre, ou de grandes tourtieres, & mettre du feu par dessus, elles ne cuiront que d'un côté, puis vous les retournerez sur une autre feüille, & si vous voulez, vous pouvez y mettre du côté du liquide une framboise, ou un petit morceau de Citron, ou d'Orange confite, ou autre chose que vous aviserez : vous le recouvrirez d'un autre matiere liquide ; cela s'appelle les marier, puis vous les rangerez sur du papier, & remettrez le couvercle du four dessus pour les secher un peu & pour les faire joindre ensemble ; tous ceux qui en mangeront, croiront qu'elles ont été faites tout d'un coup.

Pour faire de la Crême bonne & bien délicate. Prenez une chopine de lait & une chopine de Crême, faites les cailler avec de la presure charderonnette ou fleur d'artichaut; lorsqu'elle sera caillée vous la mettrez dans des petits paniers sur une toile de soye, vous la laisserez égouter le plus que vous pourrez, puis vous la mettrez secher ; lorsqu'elle sera bien égoûtée sur le clayon ou poignée de paille bien épluchée, puis vous les pouvez garder cinq ou six jours : vous prendrez un ou deux de ces petits fromages lorsque vous voudrez vous en servir pour faire de la Crême, vous les pilerez dans un mortier, puis vous les arrosez, afin de les rendre liquides avec de bon lait, & un peu de Crême douce mêlée : vous les assaisonnerez avec du sucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'Orange, puis vous passerez le tout au travers d'un tamis, en les frotant avec le dos d'une cueillere : vous ferez une Crême bonne & bien délicate ; si vous voulez faire du lait caillé, comme on fait à la Campagne, vous le mettrez dans des petits paniers, ou éclisses, ou plats, ou pots percez ; puis lorsqu'ils seront bien égoûtez, vous les dresserez sur un plat ou porcelaine : Vous les couvrirez de Crême douce & Crême foüettée, assaisonnée, comme dit est ; & vous pouvez pour leur donner du goût y mettre infuser des zests de Citron & d'Orange de Portugal.

Autre Crême. Sur trois demi-septiers de lait, un bon demi-septier de Crême douce, puis vous prendrez une douzaine & demie d'amandes ameres, que vous pilerez à l'eau chaude, puis vous les pilerez bien, en les arrosant un peu le plus que vous pourrez, puis vous jetterez dedans un peu de vôtre lait, puis les passerez au travers d'une étamine parmi vôtre autre lait : vous y mettrez un quarteron de sucre en poudre, avec une cueillerée & demi, ou deux tout au plus, de fleur d'Orange, selon qu'on l'aimera, vous remuërez le tout ensemble avec une cueiller, puis vous le mettrez chauffer sur le feu ; lorsqu'il sera un peu plus que tiede, vous l'ôterez de dessus le feu, puis vous prendrez sur une assiette gros comme un gros poids de bonne presure, ou de la chardonnette ou fleur d'artichaut, que vous délayerez sur une assiette ou porcelaine promptement, avec trois ou quatre cueillerées de vôtre Crême preparée, puis vous la passerez ; la mettrez parmi vôtre preparation, que vous remuërez avec vôtre cueiller ; & la dresserez aussi-tôt dans des plats ou porcelaine, que vous mettrez sur de la cendre chaude, couvert d'un plat ou d'une assiette, que vous leverez de tems en tems, & que vous essuyerez pour en ôter l'humidité, afin qu'elle ne retombe pas dans vôtre Crême : & lorsqu'elle sera prise, vous l'ôterez de dessus la cendre chaude ; il faut prendre garde qu'il n'y ait pas de feu, & qu'elle ne se tourne pas en eau ; cette Crême est admirable, & s'apelle la Crême en forme de blanc manger : elle se gardera deux jours.

CREME, *pour avoir quantité de Crême de lait.* Prenez un limaçon rouge & le pendez à un filet au milieu du vaisseau ou sera le lait, & tout ce qui sera au dessus du limaçon se convertira en Crême.

Pour faire de la Crême glacée. Prenez une chopine de lait, un demi-septier de bonne Crême douce, ou bien trois poissons avec six ou sept onces de sucre, & une demie cueillerée d'eau de fleur d'Orange, puis la mettrez dans un vaisseau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

Pour faire toutes sortes de Crêmes, de fruits, & fleurs crües ou cuites. Pour faire de la Crême foüettée, il faut prendre suivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demi-septiers de bonne Crême douce & plus, mesure de Paris : vous y mettrez une cueillerée ou deux d'eau de fleur d'Orange, avec un bon quarteron de sucre en poudre, bien tamisé ; vous mettrez le tout ensemble dans une terrine, puis vous la foüetterez au bord de la terrine, avec de verges que vous ferez avec du bouleau ou osier, ou autre branchage : vous le ferez mousser comme blancs d'œufs, puis vous dresserez la mousse, à mesure qu'elle viendra, sur des plats ou assiettes, & vous la servirez.

CRESSON *Aquatique second.* Cette seconde espece de Cresson a ses tiges & les feüilles semblables à celles du precedent ; mais plus petites ; il a quantité de petites branches qui n'ont de feüilles qu'à la cime d'où sortent de petites fleurs blanches ; il croit dans les lieux humides, & on en trouve encore aux Jardins & auprés des grands chemins ; il fleurit en May ; il est d'un goût âcre & mordicant: la décoction prise en breuvage est singuliere aux enflûres du ventre, il est propre aux ventositez de la matrice, si on l'aplique sur le ventre, l'ayant échauffé avec la matricaire & arrosé de vin pur sur une tuile ; son jus enduit sur les testicules, empêche le flux de semence nocturne.

CRESSON *de Jardin Nastor.* Cette plante est trop connuë pour y employer une description. On le seme dans les Jardins, & fleurit en Juin. La graine provoque l'urine, lâche le ventre, purge les reins & la vessie y ayant pierre : elle sert aux opilations de foye & de la râte : étant prise avec de l'huille, elle chasse dehors le venin. Le suc tenu à la bouche met dehors les mauvaises humeurs, qui font mal aux dents ; la graine mâchée soulage la paralysie de la langue, fait éternuër, reveille l'esprit & les sens : étant cuite avec du vinaigre & apliquée, elle guerit les écroüelles.

Vertu du Cresson & du Berle. Tous deux sont fort bons en salade de laituës, & ont grande vertu contre la pierre & dificulté d'uriner, & outre

ce, le Cresson de jardin mis en cataplâme, resout les carboncles, les gouttes sciatiques, les froncles, & toutes les autres sortes d'apostumes, principalement s'il est mêlé avec levain, fait mourir les vers; son jus bû avec jus de menthe & vin, fait de même, & le jus mis dans l'oreille, guerit la douleur des dents venant de cause froide; contre paralysie de la langue, la graine de Cresson machée & semée en la bouche, ôte le mal; contre paralysie des autres membres, faut apliquer sur lesdits membres sachets pleins de graine de Cresson, qui ait boüilli en vin, & serez gueri.

CRESSON *Alenois*, ne se multiplie que de graine qui est d'une ovale longuette, menuë, d'un jaune orangé.

C U M.

CUMIN *sauvage premier*. Le Cumin sauvage premier de Matthiole, a une petite plante de la hauteur d'un pan, & menuë, avec six ou sept petites feüilles menuës, dentellées & decoupées comme le Gingidium; à la cime il y a cinq ou six petits boutons, ronds & tendres, dans lesquels est la graine retirante à la paille, plus âcre que celle du cultivé: il croît parmi les collines, en Lycie & Galatie d'Asie.

Il a les vertus du cultivé, & plus assuré, & même fait plus d'operations: outre ce, il a une vertu particuliere contre les serpens & les scorpions, avec de l'huile, étant pris dans du vin environ une pincée; il modere les dévoyemens d'estomac & le vomissement desordonné, aussi pris en trois verres de vin au poids de trois dragmes, il resout les suffocations de matrice.

CUMIN *sauvage*. Le Cumin sauvage second, est assez semblable au cultivé; lequel fait plusieurs branches garnies de cinq ou six feüilles, assez grandes & découpées; il produit dans chaque fleur des grandes cornes faites en rond & dentellées, dans lesquelles est la graine comme celle de la nielle. Il croît en Galatie, Sicile, Asie, & celui d'Egypte est plus estimé: il a les mêmes vertus du premier sauvage; & outre ce, étant distillé aux oreilles avec de la graisse de veau, ou du miel, il guerit leur bourdonnement; étant apliqué avec des raisins secs & du vinaigre, il guerit les meurtrissures: avec du vinaigre, il ôte les lentilles noires qui viennent dans le corps; on use, dit Galien, de la graine de Cumin, comme de celles de l'anis, du cadui, & du persil. Or elle est chaude, comme chacune d'elles, provoque l'urine, & resout les vents.

CUMIN *cultivé*. Le Cumin cultivé a la tige longue & droite, les feüilles decoupées fort menuës, de même que celles du fenoüil; il fleurit par ombelles, comme le même fenoüil, sur lesquelles il porte quantité de graines: sa racine est blanchâtre, & va rampant à fleur de terre: il aime les lieux chauds & boüeux; & pour cela, il croît abondamment proche de la mer; celui d'Ethiopie est le plus estimé, il est bon à l'estomac, il échauffe, il est astringeant & dessicatif, il est bon de l'appliquer avec des raisins de passe, ou de farine d'yvraie, ou du cerat, aux inflammations des genitoires.

CUREZ, *ou Pasteurs*. Pour augmenter leur bien, s'ils n'ont que la portion congruë, & qu'ils ne puissent pas subsister.

Le moien assuré d'avoir dequoi subsister, c'est de faire ce que nous enseigne le Prophete Ezechiel: *Præcepta quæ cum fecerit homo, vita vivet*; c'est-à-dire, que celui qui fera la volonté de Dieu ou son devoir dans son état, sera beni de Dieu, non seulement pour le bien spirituel, mais encore pour le bien temporel: voici ses devoirs.

Les principaux Devoirs d'un bon Curé. Les Devoirs d'un bon Curé se réduisent principalement à six Chefs. 1. Envers Dieu. 2. Envers son Evêque. 3. Envers le Clergé. 4. Envers soi-même. 5. Envers ses Paroissiens. 6. Envers son Eglise & autres soins Paroissiaux.

Envers Dieu. 1. Le Curé doit souvent converser avec Dieu par l'Oraison; s'unir à lui par des Actes de Foy, d'Esperance & de Charité, & sur tout en ses fonctions, aussi bien que dans les difficultez qui se rencontrent souvent en sa Charge, qui pour être quelquefois si grandes, peuvent le dégoûter, si par l'Oraison il ne reprenoit des forces pour y resister, s'y apliquant à l'imitation de N. S. priant dans le Jardin des Oliviers.

2. Il doit toûjours se tenir en la présence de Dieu, avoir un grand zele de sa gloire, une pure intention en tout ce qu'il entreprend; & lorsqu'il aura un bon succés dans ses travaux ou dans ses affaires, qu'il en louë à jamais le Seigneur à qui toute gloire & tout honneur sont dûs: qu'à ses loüanges ils joignent les actions de graces.

3. Il doit avoir une grande dévotion envers nôtre Seigneur Jesus-Christ en la sainte Eucharistie; procurer auprés de ses Parroissiens qu'il soit placé au milieu du grand Autel dans un Ciboire d'argent ou autre métail, selon la commodité, sous un Dais suspendu, ou sous un petit Pavillon, ou renfermé dans un Tabernacle le plus embeli qu'il sera possible: que devant icelui on éclaire une lampe toûjours ardente, & quand il le portera en procession ou aux malades, qu'il soit accompagné; & que ce soit avec beaucoup de respect, de modestie & de dévotion.

4. Il doit toûjours vivre en état de grace; & s'il lui arrive par malheur de la perdre, il tâchera de la recouvrer au plûtôt par le Sacrement de Penitence, afin que la vie qu'il donne aux autres, ne lui serve point d'occasion de mort.

5. Il doit administrer dignement les Sacremens, & y avoir une grande dévotion: pratiquer religieusement toutes les ceremonies contenuës dans les Rubriques & dans le Manuël de son Diocese.

6. Il doit dire son Office divin, & celebrer la sainte Messe avec la plus grande préparation, attention & dévotion qu'il lui sera possible: observant exactement les Rubriques du Breviaire, & du Missel de son Diocése, & les heures réglées pour l'Office autant que faire se pourra.

Envers son Evêque. 1. Le Curé doit instamment prier Dieu pour lui.

2. Avant que d'accepter la Charge, il doit se faire entierement connoître, en lui découvrant tout simplement son interieur, & ensuite d'année en année, ou plus souvent, selon qu'il peut en avoir besoin, lui communiquer la methode qu'il tient à instruire ses Parroissiens, & comme il se comporte en l'administration des Sacremens: & lorsqu'il ne pourra pas le consulter lui-même, il aura recours à son grand Vicaire sur les difficultez de sa Charge.

3. Il doit soigneusement garder ses Ordonnances, les faire garder par ses Paroissiens, & lui obéir en tout ce qui concerne sa Jurisdiction.

4. Il le doit avertir des desordres & des scandales publics, s'il n'y peut autrement remedier.

5. Il doit prendre de lui les saintes Huiles en tems & lieu.

6. Il doit assister au Sinode quand il se tient, & aux autres assemblées qui se font de sa part, quand il sera mandé.

7. Il ne doit recevoir aucun Ecclesiastique, Vicaire ou Prédicateur, qui ne soit aprouvé de lui, ni même aucun Etranger qui ne fasse paroître des Lettres testimoniales de son Ordinaire; & il l'avertira aussi quand quelqu'un des Prêtres de son Eglise manquera à son devoir.

Envers son Clergé. 1. Le Curé doit attirer, gagner & gouverner son Clergé autant qu'il sera possible par amour, par services, par faveur, &c. se souvenant qu'à l'exemple du souverain Pasteur des ames, *non venit ministrari sed ministrare, venit quærere, & salvum facere quod perierat. Matth. cap. 20. v. 28. & Luc cap. 19. v. 10.* Il doit enfin avoir un cœur fraternel & charitable envers tous ses Confreres.

2. Il doit reserver l'authorité & la severité pour en user rarement; & plus par necessité qu'autrement.

3. S'il se trouve quelque Prêtre ou Ecclesiastique necessiteux & indécemment accommodé, & qui auroit besoin de quelque assistance pour faire ses fonctions en l'Eglise, il lui procurera quelque largesse, afin de le gagner par-là à son devoir, & par son exemple en gagner d'autres.

4. Pour satisfaire à ces dépenses & autres semblables, comme pour assister soigneusement un Ecclesiastique tombé en maladie, ou pour en secourir un autre passant qui en auroit besoin, il faut qu'il procure auprés des personnes pieuses quelques aumônes à cet effet.

5. Il fera en sorte par ses exhortations que les Ecclésiastiques ne soient vûs sans leur habit long, même par les chemins, où ils peuvent trousser leur soutanne, soit à cheval, soit à pied.

Que leur Tonsure & Couronne soient renouvellées du moins és Vigiles des jours solemnels, & de quinze en quinze jours, & s'ils le peuvent chaque semaine: les portant à se la faire les uns aux autres, sans aller pour cela chez les Barbiers.

Que leurs cheveux & leur barbe soient modestes & differens de la mode du siécle.

Que l'on ne prête pas de soutanne, ni de robe aux Prêtres qui viennent de dehors en habit court, pour dire la Messe, afin de les obliger une autrefois à ne plus marcher sans l'habit Ecclesiastique.

Que l'on ne dise pas la Messe avec la soutanelle jusqu'au genoux, cela étant contre la Rubrique, & encore moins avec une simple casaque.

6. Il veillera que l'on fasse en tems réglé des Conferences Clericales, de Théologie Morale, des Rubriques, du Plain-chant; & entr'autres de la conduite & direction interieure, & autres matieres spirituelles.

7. Il conviera de tems en tems quelque Ecclesiastique à sa table, le traitant fraternellement pour lui gagner le cœur à son devoir, & d'ailleurs l'éloigner des Compagnies moins sortables à sa condition.

8. Il procurera que les Ecclesiastiques de la Paroisse, logent & vivent ensemble, si faire se peut, afin que l'ordre & la discipline en soit mieux observée, ou tout au moins il tiendra la main tres-exactement qu'ils ne frequentent pas les cabarets, le jeu, la chasse, les festins, & autres exercices scandaleux qui leur sont défendus par les saints Canons de l'Eglise.

9. Il leur donnera des emplois conformes à leur condition, leur faisant instruire les enfans, visiter les malades, cathéchiser les ignorans, &c.

10. Enfin, il doit procurer auprés de son Clergé, que l'Office Divin & public soit celebré avec devotion, que l'on y évite les anticipations & précipitations ordinaires, qui portent bien souvent les Peuples au mépris de la Religion & des choses saintes.

Envers soi-même. 1. Le Curé doit avoir un cœur de Juge envers soi-même pour connoître la grieveté de ses propres fautes, qui ne peuvent être petites en une personne constituée en une si haute dignité; De plus il doit attribuër à sa négligence, imprudence & manque de zele, la plûpart des fautes des Paroissiens pour en faire des penitences & satisfactions convenables.

2. Il doit avoir un grand soin de la netteté de sa conscience; & pour la conserver il doit se confesser souvent, au moins une ou deux fois châque semaine.

3. Il doit avoir une grande pureté d'intention en toutes ses fonctions ecclesiastiques, n'ayant autre fin que la gloire de Dieu, l'édification du prochain, & le salut, tant de son ame, que de celles qui lui sont sujettes & commises en charge.

4. S'il peut, il aura un Directeur spirituel, le verra de tems en tems pour prendre ses avis, & conferer avec lui de l'interieur de son ame.

5. Il doit lire souvent l'Ecriture Sainte, avec intention d'en connoître les verités pour en profiter, & pour cet éfet il se servira de quelques bons Commentaires, tels que Maldonat, Menochius, Tirin, Cornelius Jansenius.

6. Il doit lire les Livres, & étudier les matieres qui concernent sa profession, suivant en cela exactement ce qui lui sera prescrit par son Directeur.

7. Il doit regler si bien son tems qu'il ne soit jamais oisif, ni aussi trop embarassé d'affaires faute de les prévoir en tems & lieu.

8. Il doit porter toûjours la Soutanne & l'habit convenable à un Prêtre, sans vanité & superfluité, faire souvent renouveller sa Couronne, laquelle sera d'une convenable grandeur, porter les cheveux courts & la barbe modestement accommodée, se conformant en tout cela aux anciens Canons de l'Eglise.

9. Il doit vivre frugalement, & n'avoir rien de splendide en sa maison, honorant par là l'humilité & la pauvreté de Nôtre-Seigneur Jesus-Christ.

10. Il doit avoir un amour reglé, & raisonnable envers ses parens, sans se retrancher du necessaire, ni sans diminuër la part des pauvres pour les avancer.

11. Il doit fuïr les mauvaises compagnies, principalement celle des filles & des femmes, des Heretiques, des libertins, des féneants; comme aussi celle des mauvais Prêtres, qui par leur vie & leur déportement, avilissent & déshonorent leur Ordre & leur Ministere.

12. Il ne doit jamais entrer aux tavernes, aux cabarets, pour y boire & manger (si ce n'est en voyageant) ni aller à la Comedie & autres spectacles.

13. Il doit sur toutes choses éviter les pechez d'impureté, l'avarice, la gourmandise & l'oisiveté.

Envers ses Paroissiens. 1. Le Curé doit avoir un grand zele pour le salut de leurs ames, les aimer tous ardemment & également;avoir une maniere aisée & douce, qui donne à ses Paroissiens une facilité à l'aborder, s'insinuant dans leur esprit, & traitter avec eux dans une grande douceur d'esprit & de paroles.

2. Il doit avoir un cœur de mere envers tous, pour suporter patiemment les peines & les difficultez qu'il trouvera à les élever à la perfection de la vie chrétienne, ayant compassion de leurs infirmitez spirituelles, de leurs rebellions & de leurs resistances au bien; il doit même faire éclater sa bonté, en souffrant patiemment leurs persecutions, médisances & injures.

3. Il donnera bon exemple à tous prenant garde qu'il n'y aie rien de scandaleux dans sa maison, mais au contraire, que tous ceux de sa famille édifient le prochain par l'odeur de leur bonne vie.

4. Il doit dire ou faire dire Messe tous les jours ausquels les Paroissiens sont obligez de l'entendre, & faire le Service Divin conformément aux Statuts & Reglemens du Diocese,à l'heure reglée, avec modestie & devotion.

5. Comme bon Pasteur, il doit nourrir son Troupeau de la parole de Dieu, lui enseignant tout ce qu'un bon Chrêtien doit sçavoir, faire & croire pour être sauvé,& particulierement la maniere de bien & utilement recevoir les saints Sacremens; & partant pour les rendre capables, il est obligé de faire le Catechisme les Dimanches & Fêtes solemnelles de l'année.

6. Il doit outre cela le plus souvent qu'il pourra,faire une demi heure d'exhortation à son Peuple pendant la Messe, reprenant avec prudence & hardiesse les pechez publics; & pour cet éfet prêcher souvent des rigueurs épouvantables de la Justice divine, du Jugement dernier, des peines de l'Enfer, & de semblables matieres qui peuvent exciter le peuple à se convertir, & à faire penitence. Mais quant au Tribunal de la Confession, il doit agir avec une tres-grande douceur; parlant plûtôt à ses Pénitens de la misericorde de Dieu, que de sa justice, les encourageant de declarer avec toute confiance leurs pechez pour en obtenir le pardon.

7. Il doit pareillement avoir un grand soin de ces choses, en procurant l'établissement, & ordonnant qu'on y enseigne la Doctrine Chrêtienne; les visitant souvent, pour voir si on s'y comporte comme il faut.

8. Il doit administrer les Sacremens à son peuple toutes & quantes fois qu'il en est raisonnablement requis, même jusqu'à exposer sa vie,quand il s'agit du salut des ames de ses Paroissiens, en quoi toutefois il est besoin de précaution, & maturité de jugement, crainte que rendant service au particulier, il ne se rende inutile au general : il il doit aussi les convier, & inviter souvent à la frequente Confession & Communion; comme par exemple, les premiers Dimanches des mois, & les Fêtes principales de l'année, se rendant assidu au Confessional, autant que faire se poutra, recevant benignement, & sans aucune acception de personne, ceux qui se presenteront sans faire paroître aucun ennui, ou dégoût.

9. Il doit avoir un tres grand, & tres-particulier soin des malades, tant en ce qui regarde leur bien spirituel, que le temporel, les exhortant à se Confesser & Communier au commencement de leur maladie; les visitant ou faisant visiter tous les jours, ceux-là principalement qui auront reçû le Sacrement de l'Extrême-Onction, & qu'on juge dans le danger probable de mort les recommandans aussi aux Prieres publiques des Paroissiens, à leurs charitez & aumônes, au cas qu'ils en ayent besoin.

10. Il doit particulierement prendre garde sur ceux qui mênent une vie mauvaise, & scandaleuse; & tâcher de les convertir à Dieu : que s'ils sont pecheurs publics, ou notoirement dans l'occasion prochaine de peché, leur refuser l'usage, & l'administration des Sacremens desquels ils sont indignes : mais discretement, avec prudence, & conseil.

11. Il doit faire tout son possible pour empêcher les procez, & les chicanes, en acordant incontinent, & terminant, si faire se peut, leurs differens: reconciliant ceux qui ont des haines & inimitiez; se gardant sur tout d'être partial, soûtenant les uns au préjudice des autres.

12. Pour le secours & consolation spirituelle, & temporelle des malades, il doit établir quelque compagnie de femmes vertueuses, qui contribuent les unes de leurs moyens temporels, les autres de leur industrie; le tout selon le Reglement de ce qui en est établi en divers lieux.

13. Il doit garder une exacte residence s'absentant rarement de la Paroisse, faisant sa demeure proche l'Eglise autant que faire se pourra pour la commodité de ses Paroissiens, pour pouvoir plus facilement,& plus promtement subvenir aux necessitez qui peuvent arriver.

14. Il doit en tems & lieu visiter avec adresse châque famille de sa Paroisse, & converser discretement avec les particuliers, afin que connoissant plus certainement tout ce qui se passe,il puisse avec prudence & charité remedier aux maux, tant generaux que particuliers.

15. Pour connoître plus facilement l'état de toute sa Paroisse, il sera bien à propos d'en faire une visite generale tous les ans, entre Pâques & la Pentecôte, dressant un registre qui contienne distinctement chaque famille, le lieu, la demeure, le nom, le surnom, l'âge, & la condition d'un châcun, marquant ceux qui ont été confessez à Pâques par la lettre P. ceux qui auront été communiez, C. ceux qui auront été confirmez, Chr.

Envers son Eglise. 1. Le Curé doit avoir un grand soin de la netteté & de l'entretien de son Eglise, & pourvoir qu'elle soit bien close, & bien fermée de tous côtez, ne permettant pas qu'il y ait aucun lieu destiné pour y laisser les balieures & ordures.

2. Il doit faire en sorte que le Tabernacle, & Custode, où repose le Saint Sacrement de l'Autel, les Fonts baptismaux, & le lieu où l'on met les Saintes Huiles, soient bien apropriés, ornés, & fermant à clef, la quelle il gardera seurement, & la tiendra en sa chambre.

3. Il doit prendre garde que les ornemens

soient bien entretenus, qu'ils ne soient pas déchirés, ni décousus, que les napes soient bien blanches, & sans taches de cire, & qu'elles soient couvertes de tapis : que les Images soient nettoyées de la poussiére de tems en tems, & qu'il n'y en ait aucune exposée, qui soit notablement difforme, ou qui represente quelque nudité qui puisse offenser la vûë, ou exciter quelque risée.

Sur tout que tout ce qui touche immediatement à l'Eucharistie, & ce qui sert aux divins Mistéres à l'Autel, soit bien net, & bien propre; sçavoir le Calice, la Paténe, la Palle, les Corporaux, les Purificatoires, les Aubes, les Amits, les Chazubles, les Manipules, les Etoles & les Ceintures, &c.

Que la Sacristie soit nette & bien propre, & qu'elle soit bien garnie d'ornemens, selon la diversité des couleurs, bien propres, quoique moins riches, & le tout selon les rubriques du Diocese.

4. Il doit avoir soin qu'on satisfasse aux Obits, Fondations, & Legs-pieux, faisant ensorte qu'ils soient fidelement acomplis en ce qui regarde le spirituel, & que le temporel de l'Eglise soit fidélement administré, ne permettant pas qu'il soit employé aux négoces seculiers comme seroit à payer les tailles, impositions, où levée de Soldats. Que les Marguilliers s'aquittent bien de leur Charge n'employant pas le revenu de l'Eglise à des festins, processions, &c. Qu'à la fin de châque année les comptes soient fidélement rendus.

5. Il doit tenir de bons, & fidéles registres : 1. des Baptêmes : 2. des Mariages : 3. des Sepultures : 4. de la Confirmation; marquant en châcun les noms, & les surnoms, la qualité, le jour, le mois, & l'an, avec les témoins qui ont été presens; le tout suivant les Formulaires ajoûtés à la fin du Rituel.

6. Il doit prendre garde soigneusement quand il reçoit quelque Testament, d'y aporter toutes les clauses, & cönditions necessaires pour les rendre valides, & qui puisse subsister en cas de contestation, & de debat, en conservant tres-exactement les Minutes, comme aussi tous autres Actes, & Fondations concernant le bien de l'Eglise, & son revenu; en sorte qu'il puisse être qualifié du titre de prudent, & fidéle Dispensateur, tant des Sacremens, que des biens de son Eglise Epouse de J. C.

7. Il doit faire son possible pour détruire quantité d'abus qui sont introduits dans les Paroisses par la negligence des Pasteurs, comme : 1. Que les Laïques ne portent de Surpelis, Chapes, &c. 2. Que les Prêtres ne quittent leur Surpelis, ou Rabat pour dire la Messe. 3. Que les femmes, ou filles ne fassent la quête dans l'Eglise. 4. Que les Laïques n'aprochent pas trop des Autels. 5. Que l'on n'use de Chapelles domestiques dans la Paroisse sans grande necessité. 6. Avertir les Parens de ne faire coucher avec eux leurs enfans petits, ou grands. 7. De ne faire coucher ensemble les enfans de divers sexe quoique tres-jeunes. 8. De ne souffrir les cajoleries dans l'Eglise à qui que ce soit. 9. Que dans les Catechismes les garçons soient separés des filles. 10. Qu'il y ait une Maîtresse pour instruire les filles de la Paroisse, & un Maître pour les garçons. 11. De ne differer trop long-tems à faire confirmer les enfans. 12. De les faire confesser aux principales Fêtes de l'année, & les instruire soigneusement pour la premiere Communion.

CURE'. *Ce qu'il doit faire tous les jours de sa vie.* 1. Observer exactement le reglement de vie qu'il s'est proposé aux exercices spirituels.

2. Faire la lecture spirituelle, & commencer par l'Ecriture Sainte.

3. S'apliquer à l'Etude.

4. Visiter les Malades.

5. Faire une demie heure d'Oraison.

6. Faire reflexion sur l'état de sa Paroisse, pour voir les désordres qui s'y commettent, afin d'y remedier au plûtôt.

7. Dire son Office dévotement & au tems prescrit, si faire se peut.

8. Employer le tems utilement.

Ce qu'il doit faire toutes les semaines. 1. Se confesser une fois ou deux.

2. Changer les Purificatoires du Calice pour la Messe.

3. Se préparer pour la Prédication ou Catechisme qu'on doit faire.

4. Faire prévoir aux Ecclesiastiques les Offices extraordinaires qu'on doit chanter.

5. Faire quelque Conference des Cas de conscience, des Ceremonies, de l'état & du devoir des Ecclesiastiques avec les Prêtres de sa Paroisse.

Ce qu'il doit faire tous les quinze jours. 1. Renouveller les Hosties consacrées qui se gardent au Tabernacle pour la Communion des Malades.

2. Visiter les Ecoles des enfans pour y maintenir l'ordre & la discipline.

3. S'informer soigneusement de tout ce qui se passe en sa Paroisse, afin d'obvier aux desordres & scandales qui pourroient arriver.

4. Prendre conseil de quelque personne docte & experimentée touchant les difficultés qui se rencontrent en l'administration de sa Charge, si la necessité le requier.

Ce qu'il doit faire tous les mois. 1. Lire attentivement les presens Devoirs du Curé, quelque chose du Bon Curé de Monsieur Dognon, & des Avertissemens aux Curez de Monseigneur l'Archevêque de Cosence.

2. Voir & conferer avec son Directeur spirituel pour les difficultez de sa conscience, & l'avancement à la Vertu, si la commodité le permet.

3. Visiter les Ecclesiastiques de son Clergé.

4. Avoir soin qu'on change les napes des Autels, & principalement les Corporaux s'il en est besoin.

Ce qu'il doit faire tous les trois mois. 1. Faire quelque Confession extraordinaire par reflexion sur ses actions, & à un autre Confesseur qu'à l'ordinaire, selon l'avis de son Directeur.

2. Faire un petit Registre ou Memorial des défauts dont on se sera aperçû, afin de s'en corriger.

3. Faire nettoyer les Images & le Tabernacle.

Ce qu'il doit faire tous les six mois. 1. Lire les Cas reservez, tant à son Evêque Diocésain, qu'au Pape.

2. Visiter les Ornemens & Meubles de son Eglise, pour les faire reparer, changer ou accommoder, en cas qu'il en soit besoin.

3. Passer par sa memoire chaque famille : voir comme on s'y comporte; & s'il s'y trouve quelque desordre, chercher le moyens d'y remedier.

4. Faire nettoyer l'Eglise & les vestes.

5. Conferer avec les Marguilliers des affaires de la Fabrique,

Ce qu'il doit faire tous les ans. 1. Faire les Exercices Spirituels, choisissant pour cet éfet le tems & le lieu les plus propres.

2. Renouveller les Officiers de sa Paroisse, suivant la coûtume.

3. Recevoir & examiner les comptes des mises & receptes des biens de l'Eglise pendant le tems de leurs Charges, comme Député de Monseigneur son Evêque, & en vertu de la Commission à lui adressée.

4. Lire les Rubriques du Bréviaire, Missel & Rituel Diocésains, pour se perfectionner de plus en plus en l'acquit de sa Charge.

5. Pourvoir aux abus & desordres qui se commettent ordinairement aux renuës des Marchez ou Foires, avec profanation des jours de Fêtes.

Finalement il faut en tout tems. 1. Garder une ponctuelle & exacte residence.

2. Eviter les mauvaises compagnies, & l'engagement aux affaires du monde.

3. Instruire ou faire instruire les Clercs de sa Paroisse.

4. Faire inviolablement châque jour l'Oraison mentale du matin, la lecture spirituelle à l'heure reglée, & l'examen general du soir.

5. Faire souvent des Actes de Foy dans ses fonctions Ecclesiastiques, d'esperance dans les adversitez; mais sur tout & à toute rencontre de charité envers Dieu & le prochain.

6. Servir Dieu par presence, volonté & imitation.

7. Avoir un grand zéle du salut des Ames, sur tout de celles qui lui sont commises.

8. Respecter & honorer son Evêque, obéïssant à tous ses Ordres & Reglemens comme venans de Dieu, les publiant à son Peuple, l'exhortant à les observer exactement. Enfin, il doit appliquer toutes ses Oraisons, Sacrifices & Lectules spirituelles, pour obtenir la fin à laquelle tout bon Curé doit tendre, & c'est la gloire de Dieu, le salut de son ame, & de celles de ses Paroissiens.

Quelques-uns de mes amis m'ont conseillé de mettre ici les devoirs & obligations d'un Curé, lui pouvant être utiles même pour son temporel, quoiqu'on les trouve dans le Recüeil de mes Lettres imprimées sous le nom de Monseigneur nôtre Archevêque, en l'année 1693. & dans les autres Lettres qui sont contenuës dans la seconde impression. Les Seculiers y trouveront aussi de grands avantages & utilitez pour prosperer dans le monde & éviter des maux qui souvent causent la ruine des maisons, ce qui est facile à voir dans les Avis qu'il lui doit donner sur le Sacrement de Penitence; car les malheurs, pauvretez, miseres, qui lui arrivent en cette vie dans les pertes de sa santé, & de ses biens, pour l'ordinaire n'ont point d'autre principe que des Confessions malfaites, je défere à l'avis qu'on m'a donné & je dis qu'un bon Curé doit donner les instructions suivantes à ses Paroissiens.

Un bon Curé doit donner à ses Paroissiens les Avis suivants touchant le Sacrement de Penitence.

Si vous avez une maladie corporelle & que vôtre Medecin vous ordonnât des remedes que vous connoîtriez n'être pas bons pour n'avoir fait aucun effet & ne vous avoir purgé en aucune maniere, aprés en avoir pris plusieurs fois, vous le quiteriez & vous ne vous serviriez plus de lui, & si vous faisiez autrement, vous connoissez bien que ce ne seroit pas vouloir vôtre santé, mais plûtôt vouloir avancer vôtre mort: il en est de même si vôtre ame est atteinte d'une maladie mortelle par quelque habitude au peché mortel, si vous vous en êtes confessé plusieurs fois, & que vous n'ayez point quité cette méchante habitude ou totalement ou au moins en partie, je vous donne avis qu'il est bon que vous cherchiez un autre Confesseur, & quitiez le vôtre aprés avoir bien prié Dieu pour en trouver un bon.

Un malade ne se soucie guére de vivre, si ayant la gangrene ou une playe dangereuse, il se sert toûjours d'un Medecin qui flate sa playe & y fait mettre du cotton & de la soye, quand il y faudroit mettre le fer & le feu; si vous êtes dans le peché mortel, vôtre maladie est de cette nature que le fer ou le feu y est necessaire, & ainsi vôtre Confesseur vous doit imposer une penitence, qui soit propre selon le Concile de Trente, & pour punir vos pechez passez, & pour vous aider à les éviter à l'avenir. S'il ne vous ordonne une penitence medecinale; mais se contente de vous ordonner quelque *Pater* & quelque *Ave*; Jugez vous même si vous sortirez de cette dangereuse maladie.

Vous connoîtrez que vôtre Medecin spirituel est fidéle à son ministere s'il vous renvoit lors que vous refusez de faire la penitence medecinale, c'est-à-dire, celle qui est absolument necessaire pour vous retirer du peché mortel dans lequel vous croupissez, ou de celui auquel il prevoit qu'infailliblement vous retomberez.

Ces sortes de penitences medecinales sont, par exemple, de vous abstenir durant un certain tems determiné, du cabaret, ou de boire une certaine partie d'eau avec le vin, si vous beuvez; De n'aller plus au breland, si vous joüez; De baiser la terre ou de donner telle aumône incontinant aprés être retombé dans le peché, dans le jurement ou dans quelque peché d'habitude; De ne vous trouver jamais seul, avec une telle personne; D'aller vous confesser au plûtôt quand vous serez tombé dans le peché mortel; De donner une telle aumône aux pauvres, au cas que vous n'ayez pas restitué en un tel tems: Si vous êtes dans une paresse de ~~vôtre salut~~, une penitence medecinale seroit de vous aprocher souvent des Sacremens, d'assister aux Prônes & grandes Messes de vôtre Parroisse, de lire tous les jours à certaine heure de bons livres spirituels, de faire une retraite de huit jours, qui est un remede salutaire à toute sorte de vice.

Un malade qui ne voudroit prendre une medecine qui seroit bonne & salutaire, est censé ne vouloir pas guerir de sa maladie, sur tout s'il n'y avoit que ce seul remede qui le pût guerir, si cela est vrai, comme vous le connoissez bien, jugez en quel état vous seriez, si vous refusiez ces sortes de penitences medecinales, & que vous allassiez vous Confesser à quelqu'un, qui ne vous en ordonnât point de semblables.

Croyez que vous êtes dans le dernier peril de vôtre salut, si vôtre Confesseur differant l'absolution & vous renvoyant jusques à ce qu'il ait connu quelque avencement en vôtre conduite, vous allez à un autre Confesseur, ne croyez pas que, pour en trouver un qui vous la donne, aprés

qu'un autre vous l'aura refusée, vous soyez en assurance. Et souvenez-vous qu'on ne sçauroit avoir un trop bon Medecin lors qu'on est dans une dangereuse maladie, & que c'est avoir perdu le bon sens que de s'en tenir à un Chirurgien flateur ou ignorant, lorsqu'on en peut avoir un habile & experimenté.

Et vôtre Confesseur vous sera bon & fidéle, s'il vous refuse l'absolution, supposé que vous soyez dans l'ignorance des principaux misteres de nôtre Religion, tels que sont l'Unité d'un Dieu, la Trinité des personnes, l'Incarnation du Fils, l'Immortalité de l'ame, que la Gloire du Paradis est donnée à ceux qui meurent dans la grace de Dieu, & les peines de l'Enfer, à ceux qui meurent dans le peché mortel, enfin si vous êtes dans l'ignorance du Sacrement de l'Eucharistie & de la Penitence.

Si vous êtes Pere ou Mere, Maître ou Maîtresse, & que vos enfans ou serviteurs soient dans l'ignorance des articles cy-dessus, vous devez craindre que vôtre confession ne soit un sacrilege, si on vous absout en cet état, n'ayant rien fait de vôtre côté pour les instruire de ces choses.

Si vous-vous trouvez engagé dans quelque ocasion prochaine du peché, ne trouvez mauvais si vous n'êtes pas absous, & si on differe l'absolution jusques à ce que vous soyez sorti de cette ocasion.

Si vous avez coutume d'offenser Dieu dans le Cabaret, ou par l'excez du boire, ou par les dépenses excessives, ou par le danger des mauvaises compagnies, ou par les desordres que vous causez en vôtre maison, on ne vous donnera pas l'absolution, si vous ne promettez de n'y plus aller, pendant le tems qu'il vous sera ordonné.

Si vous savez par vôtre propre experience que vous vous exposez à un évident peril d'ofenser Dieu mortellement, lorsque vous frequentez les Cabarets, les Danses, les Jeux, les Promenades & conversations nocturnes, & les autres semblables ocasions, vous devez être renvoyé sans absolution, si vous n'êtes resolu de ne vous y exposer plus volontairement; & si on vous la donne, estimez que vous êtes comme ce malade qui a la gangrenne ou une playe mortelle, & qui veut qu'on la flatte, au lieu qu'il doit souhaitter qu'on ne l'épargne point; & que vous êtes du nombre de ceux-là qui aiment mieux la mort que la vie, leur perte que leur salut. Ainsi ne manquez de quiter ce Medecin spirituel, pour avoir recours à un autre qui vous soit plus fidéle & plus salutaire.

Si vous avez des Procez, ou criminels ou civils qui vous servent d'ocasion prochaine d'inimitié ou de scandale; & si pour ce sujet, vous ne vous parlez ou ne vous visitez point, quand les devoirs communs vous y obligent, ou faites d'autres pechez qu'on dit ne pouvoir éviter durant les procedures, Saint François de Sales dit que les personnes qui sont en cet état, & ne veulent point prendre la voye d'acommodement, ne meritent pas de manger le Pain des Anges, & les Conciles fulminent des anathemes contre ces sortes de gens. Ainsi vous ne devez point être absous que vous n'ayez terminé vos differens, si ces procez vous entretiennent dans des dissensions scandaleuses & incompatibles avec la charité chrêtienne par la mauvaise disposition de vôtre esprit; & souvenez-vous de ce que nous vous avons dit souvent de venir à nous: afin que par ce moyen vous puissiez mettre fin à ces differens par la voye amiable, ou par quelque Arbitre charitable.

Si vous avez une inimitié contre quelqu'un, & qu'elle soit publique & de mauvais exemple, vous devez être renvoyé jusqu'à ce que vous ayez reparé le scandale par une reconciliation manifeste. Que s'il ne tient pas à vous de vous reconcilier avec vôtre ennemi, qui refuse la reconciliation ou la satisfaction raisonnable, il suffira que vous fassiez connoître au public, que vous avez fait du moins vôtre devoir, & que vous êtes prêt de vous reconcilier quand vôtre partie le voudra: Si vous êtes parent de vôtre ennemi, vous ne serez point absous, si vous n'êtes resolu de frequenter ou visiter vôtre parent, selon les regles ordinaires du parentage.

Vous ne serez point absous d'une médisance qui est peché mortel, que quand vous aurez reparé la reputation, & même tous les dommages criminels & civils qui s'en sont ensuivis, & qui pourroient encore s'en ensuivre, s'ils peuvent être reparez presentement: Sur tout si vous avez differé cette reparation aprés l'avoir déja promise à vôtre Confesseur.

Si vôtre médisance a été publique, la reparation doit être publique; si vous êtes cause qu'un autre ait medit, vous serez obligé à faire reparer, ou à reparer vous-même le tort qui aura été fait.

Si vous êtes chef de famille, & que vous ayez soufert impunément que vos enfans ou domestiques ayent medit en vôtre presence, & ne l'avez pas empêché, le pouvant faire, vous ferez faire la reparation, ou la ferez vous-même, si la personne qui a medit & detracté ne la fait pas, lorsque le médisant vous a voulu défendre ou vous vanger.

Si vous avez imposé à celui dont vous parliez mal, une fausseté, vous-vous dedirez, même avec serment, s'il est necessaire: & vous procurerez que si ceux à qui vous l'avez dit, l'ont publiée à d'autres, ils leur fassent aussi savoir, que c'étoit une fausseté: mais si en medisant vous avez dit vrai, vous ne laisserez pas de reparer l'honneur de la meilleure maniere que vous pourrez, ou que le Confesseur vous l'ordonnera.

Si vous avez medit d'une personne en sa presence, vous serez obligé de lui en demander pardon, à moins que vous ne fussiez au dessus de celle que vous auriez offensé, & en ce cas une petite amitié seroit censée une satisfaction suffisante.

Si la personne à qui vous avez mal parlé d'une autre, ne s'en souvient plus, & qu'il y ait apparence qu'elle ne s'en ressouviendra jamais, ou qu'elle n'ait pas crû ce que vous lui avez dit; il n'est pas necessaire de lui en rapeller la memoire, mais si on s'en souvient encore ou qu'elle le croye, si elle est absente, il lui faut écrire pour la desabuser, au cas que vôtre Confesseur le juge à propos.

Que si la chose que vous avez dite est vraye & publique, ou bien si vous l'avez dite, sans faire connoître la personne, quoique vous ayez peut-être peché contre la charité, vous n'êtes obligé à aucune restitution.

Que si vous retenez ou avez pris injustement le bien d'autrui, & que vous ne l'ayez pas restitué effectivement en tout ou en partie, si vous êtes en pouvoir de le faire, & si vous avez déja manqué à la promesse que vous aviez faite à vôtre Confesseur de le restituer, vous ne devez pas vous étonner, si on vous differe l'absolution jusques à ce que vous ayez satisfait pour le tout ou en partie, si vous ne le pouvez entierement; que si on vous la donne ne croyez pas être pour cela en sureté de conscience.

Vous restituerez & le capital & les interêts, & même les dépens & dommages que vous pourriez avoir causé si vous avez derobé quelque chose, ou quelque somme qui portoit interêt à celui à qui vous avez fait tort.

Si c'est par quelque mauvais conseil ou par des raports injustes que vous ayez causé quelque dommage à un autre, vous devez restituer tout ce dommage.

Vous rendrez ce que vous avez trouvé, si vous connoissez le maître à qui appartient ce que vous avez trouvé, que si vous ne le connoissez pas, vous tacherez de vous informer qui est celui qui à perdu la chose trouvée, & consulterés vôtre Confesseur, pour savoir ce que vous en devez faire, si vous ne pouvez connoître celui qui l'a perduë.

Si vous avez debité de l'argent faux pour du bon, ou du leger pour du pesant, restituez la valeur du dommage à celui qui le souffre, ou si vous ne le connoissez pas, restituez selon l'avis de vôtre Confesseur.

Vous ne devez pas être absous. Si vous avez de faux poids, ou de fausses mesures, qu'aprés que vous les aurez quitez, ni si vous avez des papiers d'autrui, qu'aprés que vous les aurez rendus, s'ils leurs sont necessaires, & que vous les retenez injustement.

Si par addresse, par fourberies, ou par autres moyens injustes vous avez porté dommage au prochain, & si pour gagner quelque procez vous avez suprimé quelque piece importante, ou en avez suposé quelque fausse, ou enfin si par d'autres inventions, par credit ou par quelque autre voye que ce soit, vous avez gagné une cause où vous n'aviez aucun droit, vous serez sans doute renvoyé, & vous n'aurez pas l'absolution, si vous ne restituez ou si vous ne faites restituer autant que vous pourrez le principal, les interêts, dépens & dommages que vous aurez causé.

Vous devez consulter vôtre Confesseur, pour savoir, si vous avez un droit & titre legitime, pour recevoir l'interêt de l'argent, si vous en avez prêté.

Si depuis peu vous avez commis quelque peché mortel, que vous commettez par habitude, vous serez renvoyé jusqu'à ce que vous ayez donnez des marques de vôtre repentir & de vôtre penitence, si vôtre Confesseur par sa prudence n'en disposoit autrement voyant en vous une contrition & une disposition, qui lui donne lieu de croire, que vous ne retomberiez plus.

Si vous êtes sujet à retomber souvent dans des pechez mortels, parce que vous êtes dans l'occasion prochaine, de laquelle vous pouvez sortir, vous serez renvoyé jusques à ce que vous en soyez dehors; que si vous n'en pouvez sortir, vous ne serez point absous que vous n'ayez donné des preuves d'un veritable desir de vous en corriger par l'obéïssance exacte à ce qu'il vous aura ordonné.

Si vous retombez souvent au même peché mortel par habitude, vous serez renvoyé comme si vous étiez dans l'occasion prochaine du peché, si vous ne donnez des marques suffisantes du desir sincere que vous avez de vous en corriger, & vôtre desir sera sincere, si aprés vôtre derniere Confession vous retombez moins souvent; ou en de moindres fautes, si vous vous en repentez plûtôt & si vous en faites une penitence plus ample.

Nous avons crû vous devoir donner ces Avis pour décharger nôtre conscience & ne pas trahir nôtre ministére dans la grande liberté que nous vous avons toûjours donné & que nous vous donnons encore d'aller à Confesse à d'autres qu'aux Prêtres de cette Eglise, eu égard au grand nombre de Communians de cette Paroisse, & afin que de vôtre part vous preniez bien garde à qui vous vous addresserez quand vous irez vous Confesser. Le bon Pasteur de nos ames en Saint Mathieu vous donne ces Avis *Cavete ab hominibus, qui veniunt ad vos, &c.* Tenez vous bien sûr vos gardes, & voyez à qui vous devez avoir à faire, car il y en aura qui viendront à vous sous la peau d'un agneau & seront des loups ravissans, il s'en trouvera toûjours parmi ceux qui exercent ce Saint Ministere, comme il s'en trouva dans la compagnie de Nôtre-Seigneur, toûjours quelqu'un qui trahira son maître, toûjours quelqu'un qui sera interessé dans l'administration de ce Sacrement comme le fut le malheureux Judas dans son emploi & dans ses fonctions Apostoliques.

Que si pourtant vous ne voulez pas vous servir pendant la quinzaine de Pâques, de la liberté que nous vous donnons, & que vous vouliez vous Confesser à ceux de nôtre Eglise conformément au Saint Concile de Latran, nous vous conjurons par l'interêt que nous prenons dans vôtre salut, d'entrer dans les sentimens du grand Archevêque de Milan Saint Charles Borromée, qui fit une Ordonnance, par laquelle il enjoint au peuple de son Diocese de se presenter au tribunal de la penitence aux jours & semaines qui seront indiquez par leurs Curez dans le cours du saint Carême, & ce qui se pratique en divers endroits du Royaume, & même dans ce Diocese avec tant d'utilité, afin que nous puissions vous donner les secours que vous pouvez attendre de nous, ce qui ne se pourroit faire si tout le monde se reservoit à la quinzaine de Pâques, il est même de l'esprit de l'Eglise de se Confesser dés avant le Carême, comme on le remarque dans un Capitulaire de Theodulphe Evêque d'Orleans, inseré dans la suite des Conciles, par lequel il est ordonné, que le peuple commenceroit à se confesser dés la premiere semaine avant le Carême, pour que ceux qui ne frequentent que rarement les Sacremens, & qui sont dans quelque desordre, puissent se disposer par la penitence que le Prêtre ordonnoit, à sortir de ce malheureux état, & se mettre dans celui qui est necessaire pour faire la Communion Pascale. *Unâ hebdomada ante initium quadragesimæ Confessiones Sacerdotibus dandæ sunt, pœnitentia accipienda.*

Un bon Curé étant convaincu que les Retraites publiques sont un moyen pour perfectionner les bons & convertir les méchans, il fera faire une Retraite publique toutes les années à son peuple, dans les tems les plus commodes, où il ne travaille pas beaucoup, il doit commencer par les femmes & les filles.

Avis pour la Retraite. Premier Avis. *Silence.* On ne parle point du tout à la Retraite non plus que si on n'avoit pas l'usage de la parole. On observe ce silence non-seulement dans le lieu de la Retraite, mais aussi en allant à l'Eglise, en venant à la Retraite, & lorsqu'on s'en retourne chez soy.

On garde ce silence pour deux raisons. 1. Par respect à la presence de Dieu, & pour sa divine parole: Quand le Roy parle on se taît par respect, pour l'écouter: ainsi, &c.

2. En esprit de penitence pour tâcher de reparer tant de fautes que nous avons commises par le mauvais usage de la langue.

II. Avis. *Modestie.* Ce n'est point assez de garder le silence, il faut aussi faire paroître une grande modestie, tant dans la Sale de la Retraite, que dans l'Eglise, dans les ruës, & même dans la maison.

Cette modestie consiste à se tenir dans une posture modeste, ne point tourner la tête de côté & d'autre pour voir ce qui se passe, tenir les yeux baissez le plus qu'il est possible en esprit de penitence.

On doit garder cette modestie. 1. Par un sentiment de respect pour la Majesté Divine, devant qui les Anges tremblent, & qui est dans ce lieu d'une maniere toute particuliere. Tenons-nous dans cette posture comme des Criminels en presence de leurs Juges. Pensons souvent que Dieu nous regarde; que nôtre modestie paroisse devant tous les hommes, disoit saint Paul; car le Seigneur est proche de nous. *Philip.*4.

2. Pour mieux comprendre ce qu'on entendra à la Retraite, & être plus susceptible des impressions de la grace, qui n'agit ordinairement dans nos ames qu'à proportion du calme & du recueillement dans lequel on est: vous pouvez tenir pour certain que vous ne profiterez à la Retraite qu'autant que vous y serez modestes & recueillis en vous-mêmes.

Si donc il arrive que quelqu'un entre ou sorte, ou que quelqu'autre occasion de regarder se presente; mortifiez-vous pour lors, ne regardez pas, & recueillez-vous de plus en plus; car il pourroit arriver que ce seroit dans ce moment que Dieu auroit resolú de vous donner quelque inspiration, ou quelque bon mouvement, & de vous toucher le cœur, & si vous étiez dissipées pour lors, vous perdriez cette occasion de vôtre salut.

Quel malheur seroit-ce pour vous, & quel regret n'auriez-vous pas d'avoir perdu pour un regard, & une curiosité inutile, une grace que vous ne trouveriez peut-être jamais. Lorsque sainte Thecle fut exposée au feu, aux serpens, aux lions, & aux taureaux, on remarqua en elle une si grande modestie pendant tous ces suplices, que jamais elle ne leva les yeux.

3. Pour reparer tant de fautes que vous avez commises, ou que vous avez donné occasion aux autres de commettre par vos regards trop libres, par vos immodesties, dissipations, & peut-être par vos scandales.

III. Avis. *Exactitude.* Il faut être exacte à assister à tous les exercices, & ne pas manquer à un seul, ne pas faire comme certaines personnes qui viennent l'apresdînée, & non pas le matin, & qui se dispensent de la Retraite pour la moindre affaire qui leur survient.

Souvenons-nous que l'affaire de nôtre salut à laquelle nous travaillons à la Retraite, est la plus importante de toutes nos affaires.

Les matieres dont on parle dans la Retraite sont si importantes, & tellement enchaînées les unes avec les autres, que pour en bien profiter il faut y assister depuis le commencement jusques à la fin.

De plus, il faut être ponctuel à se rendre à la Retraite aux heures marquées, c'est à dire le matin à, &c.

IV. Avis. On aura soin de conserver son billet, si on en donne, pour le montrer châque jour à la personne qui sera à la porte. On entrera dans la Retraite sans faire de bruit.

Les premieres venuës se placeront dans les endroits les plus éloignés de la porte, afin que celles qui viendront aprés puissent trouver place en arrivant sans incommoder personne.

Si-tôt qu'on sera arrivé à sa place, on se mettra à genoux pour faire une petite priere, & ensuite on pourra s'asseoir pour écouter la lecture ou l'instruction, & si elle n'est pas encore commencée on demeurera en silence en priant Dieu, ou pensant à sa conscience.

Il est à propos de se mettre à genoux à terre & non pas sur les bancs, afin de ne point donner occasion de murmurer à celles qui seroient derriere.

Celles qui ne pourront pas facilement se mettre à genoux à terre n'ayant pas pour cela assez d'espace, doivent se tenir assises dans leurs places pendant la méditation & les autres prieres.

Peut-être qu'il y a ici des personnes, qui ne pourroient pas sans s'incommoder se tenir à genoux pendant un quart d'heure, ou une demi heure, ces personnes ne doivent pas faire difficulté de se tenir assises, & de prendre leurs commodités, quoique toutes les autres soient à genoux.

Quand on se mettra à genoux pour la meditation ou autres prieres, on le fera sans aucun bruit, & sans regarder de côté & d'autre, comme pour se délasser de la modestie qu'on a gardée, & de l'attention qu'on a euë. Lors qu'on va à l'Eglise, on sort avec modestie banc à banc pour éviter la confusion.

On prie celles qui entreront les premieres dans l'Eglise de ne point se placer sur les bancs, mais de les laisser pour celles qui seroient incommodées, ou qui ne pourroient pas se tenir à genoux pendant toute la Messe.

Si on trouve quelque chose dans la Retraite, comme livres, chapelets, gans ou mouchoirs, il n'y aura qu'à le donner à quelqu'une des Sœurs qui sont à la Retraite; & celles qui auront perdu quelque chose n'auront qu'à le demander en sortant.

Il faut donner si bon ordre à vôtre famille & à vos affaires domestiques, le matin avant que de sortir de chez vous, qu'on ne soit point obligé

de vous venir chercher à la Retraite, & que vôtre absence ne cause aucun desordre.

V. Avis. Il arrive quelquefois que faute d'avoir bien entendu, & compris ce qu'on a oüi à la Retraite, on prend de travers certaines choses, & on va ensuite raconter des choses qui ne sont pas.

Si vous avez quelque peine sur ce que vous entendez, il n'y a qu'à en demander l'éclaircissement, ou à quelqu'une des Sœurs, qui vous expliqueront ce que vous n'auriez pas compris.

VI. Avis. Il y a quelquefois certaines ames timorées qui se troublent facilement, & qui s'imaginent être perduës lorsqu'elles entendent parler un peu fortement des grandes veritez, & qu'on tâche d'ébranler certains cœurs endurcis, & de les épouvanter par la crainte des jugemens de Dieu, ces ames timorées qui ne sont point dans le desordre, ne doivent pas prendre pour elles ce qu'on dit de terrible & de pressant; s'il arrive qu'elles en soient éfrayées jusqu'à l'excez, elles n'ont qu'à s'adresser à un bon Confesseur, qui les remettra & les rassurera facilement.

VII. Avis. Il y a quelquefois des personnes si peu raisonnables, & qui ont l'esprit si mal reglé qu'elles tournent en risée ce qu'on dit ou ce qu'on fait à la Retraite, qui s'en rient & s'en divertissent dans les compagnies, & qui raillent des choses les plus serieuses & les plus saintes, c'est une tres-mauvaise marque, & une telle conduite est un signe d'une ame en quelque maniere abandonnée de Dieu. Ces personnes doivent se souvenir de ce que N. S. dit un jour à ses Disciples, *quiconque vous méprise me méprise*.

VIII. Avis. On sçait qu'il n'est pas possible de contenter toutes les personnes qui sont ici, & il pourra se faire que pendant que plusieurs seront contentes, il y en aura quelqu'une qui ne le sera pas, & à qui la Retraite ne servira de rien. Il ne faut pas s'en étonner; car quand on parleroit comme un Ange, on ne pourroit pas contenter également tout le monde.

Le Fils de Dieu même n'a pas contenté ni converti tous ceux qui avoient le bonheur de l'écouter, & il y en avoit, dit saint Augustin, qui croyoient & se convertissoient, & d'autres qui demeuroient dans l'incredulité & leur endurcissement. C'étoit sans doute leur faute. La même chose pourra arriver dans cette Retraite, mais malheur à ceux qui ne profiteront d'une si grande grace.

IX. Avis. Le demon ne manquera pas de faire tous ses éforts pour vous détourner de la Retraite, vous en donner du dégoût & vous empêcher d'en profiter, c'est pourquoi précautionnez-vous contre ses tentations, ne l'écoutez pas, demandez souvent à Dieu la grace de profiter d'une si belle occasion pour vôtre salut, & quand vous aurez un peu de peine, un peu chaud, pensez qu'il fait bien plus chaud en Purgatoire, & qu'on souffre bien plus en Enfer, que vous avez merité tant de fois.

X. Avis. C'est la coutume quand on fait la Retraite de choisir quelque Saint pour protecteur auprés de Dieu, nous choisirons la sainte Vierge pour protectrice, nous n'en pouvons pas avoir une plus grande & plus charitable; c'est pourquoi nous aurons soin de recourir à elle dans tous nos besoins pendant cette Retraite.

XI. Avis. Comme une Retraite dans laquelle on ne fait pas de bonnes resolutions ne sert presque de rien, il faut avoir soin d'en faire tous les jours quelques unes qui soient convenables à nos besoins, & pour ne les pas oublier, il faut les mettre en écrit tous les soirs avant que de se coucher, afin de les réïterer de tems en tems, comme nous vous dirons à la fin de la Retraite.

Il est bon aussi quelquefois d'écrire les choses qui nous ont le plus touché dans la Retraite, afin de s'en ressouvenir de fois à autre.

XII. Avis. Enfin pour bien commencer vôtre Retraite gravés bien avant dans vôtre esprit ces trois verités fondamentales.

1. Que c'est Dieu qui vous a conduit dans cette Retraite, qu'il y est avec vous, & auprés de vous d'une maniere toute speciale.

2. Que vous devez écouter ce qu'on vous dira avec autant de respect & de soumission que si Jesus-Christ vous parloit lui-même visiblement, puisque c'est lui qui vous parle par la bouche de ceux que vous y entendrez, selon ces paroles de Nôtre-Seigneur, *qui vos audit, me audit*, qui vous écoute m'écoute.

3. Qu'il s'agit ici de vôtre salut & de vôtre éternité.

Conclusion. La grace qu'on vous demande à present, c'est de prendre de bonne part les avis qu'on vient de vous donner, & de vous y soumettre de bon cœur pour l'amour de Dieu, & dans un esprit de penitence pour satisfaire à sa Justice.

S'il y en avoit quelques unes qui ne voulussent pas se captiver à garder ce silence, cette modestie & les autres Avis qu'on vient de vous donner, il vaudroit mieux qu'elles se retirassent de la Retraite, que d'empêcher par le scandale qu'elles y causeroient, les autres d'en profiter.

On sçait bien qu'il n'est pas possible de contenter tout le monde, on fera cependant tout ce qu'on pourra pour ne pas mécontenter personne.

Et s'il arrivoit que quelqu'une se choquât de ce qu'on a dit, on est bien-aise de vous faire cette déclaration avant que de commencer, & vous dire, qu'on n'a dessein que de procurer la gloire de Dieu, de travailler au salut de vos ames, & de nous sauver nous-même, en faisant ce que Dieu demande de nous.

Quelles sont les Personnes qui ne profitent pas de la Retraite. Il n'y eût jamais de moyen plus propre pour convertir les pecheurs, que la parole & les miracles de Jesus-Christ, cependant, dit saint Augustin, ceux qui ont entendu cette divine parole n'y ont point tous crû, & tous ceux qui ont été les témoins de ces miracles, ne se sont point pour cela convertis, il y en a eu même plusieurs, qui au lieu de croire & de suivre ce divin Sauveur, se sont scandalisez de ses discours, & de ses miracles. *Joan.* 7. Il est dit que les Ministres des Pontifes & des Pharisiens furent charmés des discours de Jesus-Christ, & dirent, *jamais homme n'a si bien parlé que celui-là*, & cependant il ne crurent pas en lui, & bien loin de cela quelques uns d'entr'eux vouloient se saisir de Jesus-Christ, pour le livrer à ses ennemis; ainsi il arrive dans la Retraite qu'il y en a qui y sont fort contens, qui admirent ce qu'ils y entendent, & cependant ils ne se convertissent pas.

Ainsi il ne faut pas s'étonner si on vous dit à present que la Retraite qui est un moyen admirable pour convertir les ames les plus endurcies,

sera à plusieurs inutile, & peut-être les rendra plus criminelles à cause du mauvais usage qu'ils en feront.

Il est certain qu'il n'y a personne ici à qui Dieu ne presente sa grace, & qui ne puisse profiter de la Retraite; cependant combien y en a-t'il qui n'en deviendront pas meilleurs, & qui peut-être acheveront de s'endurcir dans ces saints exercices de pieté.

Voicy ceux sur qui tombera ce malheur, & qui ne profiteront pas de la Retraite. Les premiers, ceux qui n'y viennent pas avec une intention pure, & qui ne rectifient pas leur intention au moins pendant la Retraite.

2. Ceux qui ne regardent pas la Retraite comme une grace extraordinaire que Dieu leur fait, qui méprisent les avis qu'on leur donne, qui ne sont point recueillis pendant la Retraite.

3. Ceux qui ne sont point exacts à tous les exercices, & qui s'en absentent pour la moindre chose qui leur survient.

4. Ceux qui aprés s'être comportez comme il faut pendant la journée en Retraite, se dissipent à midi & au soir chez eux, ils perdent en un moment tout ce que Dieu a tâché d'operer dans leur ames par sa grace & sa divine parole.

5. Ceux qui raillent de la Retraite, & de ce qu'on y dit, & de la maniere dont on s'y comporte.

6. Ceux qui ne font pendant la Retraite ce qu'on demande d'eux; par exemple qui ne se reconcilient pas, qui ne reparent pas les injures qu'ils ont faites, le pouvant faire, n'ayant nulle bonne raison de differer, & qui attendent à faire cela aprés la Retraite.

7. Celles qui quitent certains ajustemens immodestes, qui se privent de certaines compagnies dangereuses, seulement pendant la Retraite, avec intention de reprendre aprés la Retraite ce qu'elles ont quité, & ainsi font de la Retraite une grimace, afin de ne point se faire remarquer, & de faire comme les autres.

8. Ceux qui dans la Retraite se contentent de bien écouter, & reçoivent bien tout ce qu'on y dit, mais qui ne font pas des bonnes resolutions.

9. Ceux qui se contentent de faire de bonnes resolutions en general, & n'en font pas en particulier sur leurs défauts, & sur leurs mauvaises habitudes.

10. Ceux qui font de bonnes resolutions en particulier, mais qui oublient bien-tôt ce qu'ils ont promis à Dieu, & pouvant écrire leur resolutions pour s'en ressouvenir, ne veulent pas s'en donner la peine.

11. Ceux qui font de bonnes resolutions, qui les écrivent, & qui font les plus beaux projets du monde pour l'avenir; mais qui ne commencent pas dés le tems de la Retraite à pratiquer ce qu'ils ont promis à Dieu.

Ordre de la journée, pour la Retraite des Femmes, ou pour les Pauvres. A six heures trois quarts lecture spirituelle jusqu'à ce que tout le monde soit assemblé.

A sept heures un quart on chantera le *Veni Creator*, & on fera la Priere du matin.

A sept heures & demie l'entretien pour sujet d'oraison.

A huit heures la méditation, & le *De profundis* à la fin.

A huit heures & demie aller à la Messe; au retour de laquelle on fera une petite lecture de l'Imitation, ou de quelqu'autre Livre.

Ensuite on lira quelque chose de l'Ecriture sainte à genoux avec un peu de reflexion à châque verset.

Aprés cette lecture on recitera les Litanies du saint Nom de Jesus.

A dix heures un quart, un entretien pour la seconde oraison, & ensuite la méditation, jusqu'à onze heures, ou bien une consideration.

A onze heures un petit examen, l'*Angelus*, & le *De profundis*, aprés quoi on sort en silence pour aller dîner.

Aprés le dîné. A une heure & demie, lecture en attendant que tout le monde soit entré.

A deux heures on chantera l'*Ave maris stella*, & on fera une consideration.

A trois heures le Chapelet.

A trois heures & demie une petite explication des conditions necessaires pour une bonne penitence.

A quatre heures le grand examen pour la Confession generale.

On chantera trois strophes du *Veni Creator*, on fera la lecture de l'examen des pechés environ une demie heure, & ensuite on lira quelque motif de contrition, & on dira quelque chose de touchant pour exciter à la contrition, aprés quoi on se tiendra à genoux un peu de tems en silence pour demander pardon à Dieu, & à la fin on chantera le *Miserere* en esprit de penitence.

A cinq heures un entretien d'une demie heure, & ensuite un quart d'heure de méditation.

A cinq heures trois quarts on chantera les Litanies de la tres-sainte Vierge.

A six heures on ira à l'Eglise recevoir la benediction du tres-saint Sacrement, aprés laquelle on fera la priere du soir, & l'examen des actions de la journée; on fera aussi un petit examen sur les graces qu'on a reçûës dans la journée, pour voir si on a été fidéle à y correspondre, & pour rapeller dans sa memoire les bonnes resolutions qu'on a faites, pour les offrir à Nôtre Seigneur, & le prier d'y donner sa sainte benediction, aprés quoi châcun se retirera en silence.

A la Retraite des pauvres on fera le Catechisme au moins deux fois le jour, le matin & l'aprés-dînée, au lieu de la lecture spirituelle qui est marquée pour le commencement des exercices.

Le premier jour de la retraite on exposera le tres-saint Sacrement à la Messe pour obtenir de Nôtre Seigneur les graces necessaires pour bien faire sa retraite.

Tous les jours pendant la Messe une personne recitera les prieres de la Messe, & à la fin on dira le *De profundis*, pour les ames du Purgatoire.

Le premier jour on chantera le *Veni Creator*, au commencement de la Messe.

A l'Elevation on chantera, *O salutaris hostia*, ou quelque Motet en l'honneur du tres-saint Sacrement.

Tous les soirs, on donnera la benediction du tres-saint Sacrement, on y chantera le *Pange lingua*, avec l'Oraison du Saint Sacrement, une Antienne à la sainte Vierge, selon le tems de l'année, l'Antienne *Domine non secundùm*; ou on se contentera de dire l'Oraison *Pro remissione peccatorum*, celle pour le Roi, & celle pour les malades, si on en a recommandé aux prieres de la retraite.

La Retraite durera ordinairement cinq ou six jours. Le second jour en presence du tres-saint Sacrement si on donne la benediction, le Directeur de la retraiteexhortera fortement, & d'une maniére tres-pressante à la reconciliation ceux qui auroient des ennemis : il sera bon aussi d'exhorter pour lors les enfans à demander pardon à leurs parens, & les femmes à leurs maris, en cas qu'elles les ayent offensez considerablement.

Le penultiéme jour de la Retraite on sera la renovation des promesses du Baptême sur le soir en presence du saint Sacrement, ou bien on chantera le *Miserere*.

Le dernier jour aprés avoir chanté les prieres accoûtumées, le Directeur de la Retraite fera en presence du tres-saint Sacrement, une petite exhortation pour exhorter à la perseverance.

Aprés quoi on chantera le *Te Deum*, & l'Oraison *Pro gratiis agendis*; & on donnera la benediction du tres-saint Sacrement.

Dans le Recueil de mes Lettres on y trouve dans la sixiéme, ces Avis ci joints, en faveur de ceux qui doivent recevoir le Sacrement de Mariage. De bons Curez, lorsqu'on se presente pour faire publier les Bans de Mariage, remettent une feüille imprimée ou écrite entre les mains du Fiancé ou de la Fiancée, afin qu'ils voyent les dispositions qu'ils doivent avoir pour recevoir dignement ce Sacrement, aprés avoir écrit le lieu, la ruë, & la maison où l'un & l'autre demeurent, si on ne les connoît pas; on reconoît par là la verité de ce dont un Curé doit être informé & assuré. Voici les Avis.

1. Il est tres-important, à Dieu, à l'Eglise & aux Personnes qui se marient, que l'on se dispose bien à recevoir le saint Sacrement de Mariage. A Dieu parce qu'autrement on le dés-honore en profanant son Sacrement; à l'Eglise parce que son desir étant dans la celebration des Mariages, de remplir les places du Paradis, faute des dispositions requises, on ne remplit que l'Enfer de damnez. Il est aussi important aux Personnes qui se marient; car commettant la plûpart d'énormes sacrileges en la reception de ce Sacrement, ils attirent sur eux, & sur leur famille, la malediction, au lieu de la benediction.

2. Tous ceux qui voudront se marier sont priés de considerer que c'est leur bien, & leur interêt que l'on recherche avec la gloire de Dieu. Quand on prend tant de précaution pour empêcher les mauvais Mariages, c'est que la malice de plusieurs qui ont bien l'éfronterie de faire de faux sermens, d'offrir des fausses attestations, & de faux témoins, de suposer de faux parens, & de se dire quoique faussement de nôtre Paroisse, nous oblige d'être sur nos gardes à ce qu'ils ne nous trompent pas à leur propre perte, & dommage. Ceux qui auront bonne intention ne seront pas fâchés que nous soyons exacts; parce qu'ils desireront qu'il n'y ait rien à redire à leurs Mariages. Ceux qui murmureront, feront du bruit, & seront si pressez, nous donneront sujet de craindre, de nous méfier, & d'être plus sur nos gardes, & ces menaces que plusieurs nous font de se marier ailleurs ne nous étonneront pas, mais ceux qui auront cette pensée seront avertis qu'il est certain, & de Foy que ceux qui se marient hors de leur Paroisse sans une legitime permission, font un horrible sacrilege, & que leur mariage est nul.

I. Disposition. 3. Etre apelé de Dieu au Mariage, & pour une telle personne: Or pour connoître qu'on est apelé de Dieu, il faut premierement beaucoup prier, & demander à Dieu qu'il fasse connoître sa volonté. Secondement, consulter ses Parens, les plus prudens de ses Proches, & de ses amis, & sur tout les Personnes de pieté de qui on est connu de longue main, comme le Curé, le Confesseur ordinaire, & autres.

II. Disposition. 4. Avoir une intention pure, & n'en avoir point de mauvaise. Les intentions mauvaises sont premierement contenter sa passion, chercher le plaisir comme une bête, ce qui a été puni dans l'Ancien Testament de mort subite par le demon, qui tua pour cette cause les sept premiers maris de la jeune Sara; Combien plus se sera-t'il en ce tems-ci que le Mariage qui n'étoit pour lors qu'un contract, est maintenant un Sacrement. Saint Augustin dit, que c'est faire un grand abus d'une chose si sainte, & Dieu même dit au Livre de la Genese, qu'il retirera son Esprit, & qu'il ne demeurera plus avec les hommes; parce qu'ils avoient épousé des filles, par le seul motif qu'elles étoient belles. La seconde intention mauvaise, est celle de l'interêt, & de l'ambition, lorsque l'on n'y considere le bien, ou l'alliance, que pour se vouloir trop avancer dans le monde, avec peril de la conscience. L'intention pure consiste à se vouloir marier pour y glorifier Dieu, pour y faire son salut par les aides & moyens que Dieu a donnés à cét état, & y procurer le salut de sa Partie, & des autres de sa famille.

III. Disposition. 5. Durant la recherche, même aprés les fiançailles, se donner bien de garde de prendre, ou laisser prendre aucune liberté mauvaise, ou peu honête dans la conversation avant qu'être marié, n'étant rien permis jusqu'au Mariage, que ce qui l'étoit avant les fiançailles. Les moyens d'éviter plusieurs pechez qui ont accoûtumé de se commettre, & qui allument la colere de Dieu contre ceux qui veulent se marier, sont premierement de ne se voir & de ne se parler jamais qu'en presénce d'honnêtes témoins, parens, ou autres. Secondement les Conciles défendent que les fiancez demeurent en même maison, & en plusieurs Dioceses il est défendu sous peine d'excommunication.

IV. Disposition. 6. Ils feront utilement de se Confesser, & Communier à leur Paroisse deux ou trois jours avant leur mariage : il seroit bien à propos de faire une Confession generale, afin de ne point porter les pechez de la vie passée dans un état si saint qu'ils vont embrasser, & afin d'y commencer une vie nouvelle, toute sainte, & chrétienne. Ils doivent bien se garder pendant ces trois jours d'offenser Dieu, & s'ils n'ont la volonté, ni le courage, d'observer trois jours aprés leur mariage, la continence que l'Ange enseigne au jeune Tobie, que tous les Peres de l'Ancien Testament, selon Saint Augustin, que Saint Loüis, & quantité d'autres du Nouveau ont observée, qu'au moins en trois jours qui précedent ils vivent dans une grande retenuë, modestie, & abstinence, qu'ils vaquent à la priere, & qu'ils prennent dans leurs entre-

tiens de bons desseins pour le reste de leur vie qu'ils ont à passer ensemble.

V. DISPOSITION. 7. Eviter, & bannir toutes vanitez, superfluitez, & dissolutions, tant aux fiançailles, qu'aux nôces, & y garder la modestie qui est bien-séante à des Chrêtiens, & à ce dessein qu'ils n'y invitent personne qui aime ces desordres, mais seulement celles qui étant de bonnes mœurs, & de vie vertueuse, honnête, & agréable à Dieu, attireront par leurs Prieres, Benediction sur leur Mariage. Nôtre-Seigneur & la Sainte Vierge qui ne refusent point de se dire de nos parens y doivent être invitez les premiers, & quelques pauvres à qui on fera l'aumône, y doivent tenir leurs places.

VI. DISPOSITION. 8. Faire publier les bans à dessein que tous les Paroissiens avertis que vous vous marierez bien-tôt prient pour vous. Avant la publication du second ban, les deux accordez viendront voir Monsieur le Curé, ou son Vicaire, pour recevoir les avis & instructions necessaires, autrement on ne publiera point les autres bans. Les bans qui se doivent annoncer, selon le Concile de Trente, trois Dimanches, ou Fêtes consécutifs étant publiez, il faudra venir prendre de Monsieur le Curé, ou de Monsieur le Vicaire, le jour & l'heure des fiançailles, & du Mariage. On ne fiancera point le soir en Eté aprés huit heures, & en Hiver aprés six, & on ne mariera personne aprés midi sonné, & ainsi il faudra être de bonne heure à l'Eglise le jour du Mariage, pour être reconciliez, & disposez à être mariez avant midi, autrement on sera remis au lendemain.

VII. DISPOSITION. 9. Le serment qui se fait aux fiançailles, se fait à Dieu, & à l'Eglise, & non aux hommes, & il faut être disposé à le faire avec grande religion, & à dire ensuite verité: autrement on doit craindre la punition de la mort subite, que souffrirent Ananias, & Saphira pour avoir menti en la presence de Saint Pierre, au Saint Esprit. S'il y a quelque attestation, & certificat, ou permission de Parens à montrer, il ne faut point attendre pour lors, mais il les faut faire voir avant la publication du second ban, afin qu'on ait le loisir de les verifier; si on les apporte si tard, on remettra les fiançailles, & le Mariage jusqu'à ce que Monsieur le Curé, ou Monsieur le Vicaire les ayent verifiez.

VIII. DISPOSITION. 10. Personne ne sera admis au Mariage qu'il ne sçache les choses suivantes.

1. Il y a un Dieu en trois Personnes, le Pere, le Fils, & le S. Esprit.

2. Le Fils qui est la seconde Personne de la Sainte Trinité s'est fait homme au ventre de la Glorieuse Vierge, afin de nous racheter; ce qu'il a fait en mourant pour nous sur la Croix.

3. Et aprés sa mort il est ressuscité, & monté au Ciel, & fera aussi ressusciter nôtre corps le jour qu'il viendra nous juger, & le fera réünir à nôtre ame qui ne meurt jamais.

4. Il y a sept Sacremens; sçavoir Baptême, Confirmation, Penitence, Eucharistie, Extrême-Onction, Ordre, & Mariage: & les Commandemens de Dieu, & de l'Eglise. *Un seul Dieu tu adoreras, &c.*

Un bon Curé explique, s'il a le loisir, le sens de ces Ceremonies, lorsque le Fiancé & la Fiancée sont à genoux devant l'Autel pour recevoir ce Sacrement; & ainsi il peut dire au futur Epoux. Comme il n'y a rien que de Saint dans l'Eglise, aussi devez-vous, ames Chrêtiennes, regarder saintement ce qui se fait. Les Ceremonies qu'elle pratique dans la celebration de vôtre Mariage, sont d'elles-mêmes augustes par leur ancienneté, puisque quelques-unes ont été en usage avant même que la Foi eût apris à les sanctifier. Ainsi ce n'est pas d'aujourd'hui que l'Anneau, les pieces de monnye, le voile, la ceremonie de se donner la main, d'avoir des cierges allumez, de porter des couronnes sur la tête, & tout cet appareil de fête sont en usage; les anciens les ont connus avant l'Eglise; mais l'Eglise y attache une grace & une benediction, que les anciens n'ont pas aussi connnuë. Lors donc que l'Epoux met l'anneau dans la main de l'Epouse, ce n'est pas seulement pour lui être un gage de l'amour & de la fidelité qu'ils doivent avoir reciproquement l'un pour l'autre; mais afin que cet anneau, que vous recevez des mains de l'Eglise qui l'a beni, vous soit un memorial qui vous fasse souvenir de vous entr'aimer en ce monde charitablement & selon l'esprit de JESUS-CHRIST, afin de vous pouvoir aimer d'une charité consommée dans l'éternité bienheureuse. Les piéces de monnoye que l'Epoux donne à son Epouse sont la marque & comme les arrhes du doüaire qu'il donne à la femme qu'il épouse; mais l'Eglise vous aprend que ce nombre de treize pieces, qui represente JESUS-CHRIST & ses douze Apôtres, vous oblige de vous associer à leur Compagnie; afin qu'heritiers de leur esprit sur la terre, vous le deveniez encore de l'heritage dont ils sont déja en possession dans le Ciel. Le Mari met la main sur celle de son épouse, pour marque d'une espece de serment qu'ils font l'un & l'autre; le Mari d'aimer sa femme, & la femme de respecter son Mari, & que c'est de cet amour d'un côté, & de respect de l'autre, d'où dépend la bonne intelligence des familles, comme dit saint Paul aux Ephesiens; mais l'Eglise ajoûte encore à cela l'obligation que vous contractez de vous être un secours mutuel l'un & l'autre, pour vous entr'aider à arriver aux termes ou vous puissiez vivre dans une union de gloire, aprés avoir inviolablement conservé l'union de la grace attachée à ce Sacrement. Le Prêtre joint sa parole pour vous souhaiter une heureuse posterité; mais l'Eglise ne fait de semblables vœux que dans l'esperance qu'elle a que moins touchez des sentimens de la volupté, que des sentimens de Foi & de Religion que vous avez, vous éleverez les enfans qu'elle vous souhaite comme autant d'organes pour glorifier Dieu par la voix de ceux à qui vous aurez donné la vie.

Ce voile que l'Epoux étendoit autrefois sur la tête de l'Epouse pour marquer l'autorité de l'un, & l'assujettissement de l'autre, & qui couvre aujourd'hui la tête de tous les deux, vous signifie que quelque subordination qu'il doive y avoir entre vous pour vivre selon Dieu, la grace qui vous couvre également, vous rend égaux devant lui; & que le joug du mariage doit-être tellement partagé que vous receviez l'un & l'autre les chagrins qui y sont attachez, comme un moyen de penitence pour les pechez communs à vôtre état: Les cierges enfin que vous tenez au lieu de flambeaux allumez, que les Païens faisoient porter devant

devant les mariez, pour marque que leur vie passeroit & s'éteindroit comme eux pour ne se plus voir jamais ; selon l'esprit de l'Eglise vous sont par leur cire un symbole de l'innocence dans laquelle vous devez vivre, & par leur flamme un symbole de charité dans laquelle vous devez mourir. Helas ! cheres Ames, que ce mot de la mort nous paroît en ce jour peu de saison, cependant tout cet apareil, toutes ces ceremonies, toutes ces prieres qui les accompagnent ; les loix selon lesquelles vous avez contracté, toutes choses, enfin ne vous parlent que de mort, & ne vous laissent d'idée que de cette fâcheuse separation ; c'est une terrible sentence d'avoir ainsi si peu à vivre ensemble : il vous la faut neanmoins subir, plaise à JESUS-CHRIST que le souvenir en soit si profondement gravé dans vos cœurs, qu'au milieu de la joye dont l'Eglise vous permet d'accompagner cette ceremonie, vous vous souveniez en vrais Chrêtiens, qu'aprés tout il faudra un jour aller rendre compte à Dieu de l'état dans lequel vous aurez vêcu.

D

DAIN. Le Dain ressemble au Cerf en son espece, excepté qu'il a le poil plus blanc, & que sa tête n'est pas de même ; cet animal a un corsage plus petit que le Cerf, mais plus gros que celui du Chevreau ; il naît ordinairement au mois de May.

Le naturel du Dain est d'aller plûtôt au rut que le Cerf ; & il en donne aussi des connoissances toutes differentes ; car pour le juger, il n'est pas besoin de suite ni de limier ; car le pied suffit, & les fumées qu'ils jettent, paroissent le plus souvent en torches.

Quand un Dain se sent poursuivi des chiens, il ne fait pas si longue suite que le Cerf, recherchant toûjours leur païs, & fuyant toûjours les voyes autant qu'il peut, & sur-tout en prenant le change le long des eaux, où il se laisse prendre.

Quand on veut quêter un Dain, on va volontiers le chercher dans les païs secs, où il se met en hardes avec les autres, à la reserve du mois de May jusqu'à la fin d'Aoust, pendant lesquels mois il se retire dans des buissons, pour se garantir de l'importunité des moucherons qui le piquent en ce tems.

Il faut quêter le Dain comme le Cerf ; & à la reserve du limier & de la suite, on doit faire toute la même chose à l'égard du Dain.

On remarque seulement que pour y réüssir, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages, pour lui donner en chasse ; & si l'on rencontre par hazard l'endroit où le Dain aura fait son viandis le matin ; ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit du pied ; car autrement ce seroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

On mange le Dain rôti, en le piquant de menu lard, & si-tôt qu'il est cuit, on le sert accompagné d'une sausse composée d'oignons passez à la poile, de vinaigre, & d'un peu de boüillon assaisonné de sel & de poivre blanc.

DAR

DARTRES. *Pour les Dartres vives & gales.*

I. Prenez camphre demi dragme, girofle demi once, gingembre demi once, grains de paradis une douzaine, gomme adragant un peu, soufre vif ce que vous voudrez, oing de porc mâle ce qu'il faut, broyez bien les susdites choses & les reduisez en poudre, puis avec l'oing de porc en faites un espece d'onguent, duquel vous froterez la Dartre ; vous en ferez de même pour la Gale.

II. Prenez jus de racine de *lapatum acutum* six onces, huile de chenevé une livre, savon ratissé bien menu quatre onces, de suye de la bouche d'un four bien pulverisée demi once ; faites cuire tout cela dans un vaisseau sur le feu, & remuëz toûjours jusqu'à ce qu'il soit reduit en onguent ; frotez-en les Dartres, & les lavez avec de l'urine.

III. Prenez cire blanche vierge pour deux sols, huile d'amandes douces une once, therebentine de Venise reduite en onguent par lotion en eau rose.

Faites fondre dans un vaisseau convenable vôtre cire sur un réchaud de feu ; lors qu'elle sera fonduë, mettez-y le reste de vos ingrediens, ôtez-le de dessus le feu, & le battez bien ensemble jusqu'à ce qu'il soit en consistance d'onguent, conservez cela, & vous en servez au besoin : il en faut froter les Dartres.

IV. Faites boüillir de l'huile de noix au Printems, & ayez cinq ou six crapaux tous vifs & les y jettez dedans ; lors qu'ils auront boüilli quelque tems, vous les retirerez de cette huile & les jetterez ; conservez cette huile dans une phiole de verre, & en frotez les Dartres, qui secheront en moins de rien.

Pour les Dartres enflâmées, pour les guerir.

I. Prenez litarge d'or une once, ceruse une once, huile d'olive demi quarteron, vinaigre deux cueillerées.

Mettez le tout dans un pot de terre vernissé, & le faites cuire sur un feu lent ; lors qu'il sera reduit en forme d'ongent ; retirez-le du feu, & le conservez pour le besoin : quand vous voudrez vous en servir, vous en appliquerez sur le mal, & l'en froterez le plus chaudement que vous pourrez.

II. Prenez du cresson de fontaine ou de riviere, pilez-le avec du sel commun, & l'appliquez sur les Dartres.

III. Prenez de la poudre d'algeroc, mêlez-la avec de la pomade de fleurs d'orange ou de jasmin, ou de l'onguent rosat, & les en frotez.

IV. Prenez un bout de bois de coudrier, allumez-le par le bout, & le mettez tout allumé contre une assiette d'étain, que vous inclinerez un peu ; il en découlera une huile rougeâtre, de laquelle vous froterez les Dartres.

Dartres farineuses. I. Mettez dans un plat d'étain du beurre frais la grosseur d'un œuf, & autant de poix noire, incorporez bien cela ensemble, conservez-la dans un pot de terre, & en appliquez tous les soirs sur vos Dartres.

II. Prenez un verre de bon vinaigre, faites-y tremper dedans un œuf frais dans sa coque, il se formera de l'écume au-dessus de ce vinaigre, de laquelle vous froterez les Dartres.

Debilité du corps humain. *Voyez* Langueurs.

DEC

DECEMBRE. *Ouvrages à faire au mois de*

Decembre. Si c'est à propos qu'on a dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit soigneusement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois precedent, c'est particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer. Dés que Decembre est venu, il n'y a plus de tems à perdre, la terre des jardins est entierement dépoüillée de ses agrémens ordinaires: la gelée qui ne manque gueres de se signaler dans ce mois-ci, n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs; & partant, en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre; sçavoir, chicorées, cardons, celeri, artichaux, racines, choux-fleurs, porrées, porreaux, figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, sçavoir, pois, féves, laituës pommées, petites salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir perir en une facheuse nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dés le commencement du mois, semer les premiers Pois, sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du Midi, pour en avoir au mois de May; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessus de la superficie de la terre, où se doivent faire les semences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque manequin: elles doivent être germées dans le mois de Mars; pour les mettre alors en place; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier; la maniere de mettre germer ces Amandes, est de mettre au fond du manequin un lit de sable, ou de terre, ou du terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates, toutes les pointes en dedans; ensorte que ce premier lit de terre, soit couvert d'un lit de ces Amandes, en suite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'Amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troisiéme, un quatriéme, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en mote; on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demi, & on met à demi pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le trillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres, pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas; car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y sçauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépalissez; autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois est, que vers son commencement, il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois; & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne Laituë Crêp-Blonde, & dés qu'elle est un peu forte, ce qui arrive au bout d'environ un mois; il faut éclaircir les plus belles & les replanter en pipiniere sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt cinq sous chaque cloche: quand elle s'y est raisonnablement fortifiée; on enleve les plus fortes avec une petite mote, pour les replanter jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

DECEMBRE. *Profit à faire en ce mois.* Les d'Indes, les Oisons, les Canards, les Poules; toute cette Volaille ira plus souvent au marché dans ce mois, que le précedent.

Les Chapons commencent a être débitez, & se vendent pour lors un assez bon prix.

Le Bestal gras, & les Veaux tout de même: est heureux qui en a à vendre dans ce mois.

Les œufs sont rares en ce tems, le beurre de même, & les fromages ne sont pas communs, & toutes ces denrées par consequent tres-bonnes à vendre.

On en dira de même des Fruits dont on fait un gros argent; tels sont l'Eschasseric, l'Epine d'Hiver, la Poire de Satin, le Colmar, la Merveille d'hiver, le Messire-Jean d'hiver, l'Archiduc, le Gâletier, le Franc-real, l'Amadote, le Parmin, le Portail, les Germain, & autres.

Et si l'on n'a point vendu son Vin aux Marchands dans ce mois, qu'on ne refuse point de le faire, si-tôt que l'occasion s'en presentera.

DECEMBRE. *Ce que doit faire un bon Laboreur dans ce mois.* Visiter ses Champs, pour les remettre en bon état au cas que les pluyes les ayent gâtez, fumer les prez, s'il est necessaire.

Couper du bois pour se chauffer; c'est une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Decembre.

Et comme ce mois arrive, dans une saison où l'on ne sçauroit presque rien faire dehors, on attend jusques-là ordinairement pour battre le bled à la grange.

Un bon oeconome de Laboureur ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire; car même quand il pleut, il peut, s'il est adroit, faire mille petites inventions de bois servant au labourage, comme des râteaux, des manches propres à ses outils.

Il ne manquera point de racommoder ses charrettes, & ses charruës, & tous les autres instrumens qui lui conviennent pour son emploi, afin de les trouver en état, lorsqu'il en aura besoin pour travailler; & ne se laissera jamais dégarni de tout ce qui lui sera necessaire pour son labourage.

Poire qui se mange en ce mois de Decembre. Poire de saint Augustin, se mange à la fin de Decembre, Poire de Topinambour, ou fin musqué de même. Poire de Sucrin noir, bonne en Decembre & en Janvier. Poire Tranquillon Vitray mure en même tems.

DECOCTION. Les decoctions sont des

Elixations de medicamens faits dans quelque liqueur ; elles se font quelquefois pour attendrir & pour cuire les medicamens, & quelquefois aussi pour leur ôter ou pour corriger quelque mauvaise qualité ; mais leur plus grand usage est pour communiquer leur vertu à quelque liqueur, & pour assembler dans cette même liqueur les qualitez de divers medicamens.

Les infusions differentes des decoctions en degré de chaleur, & en longueur de cuite ; les premieres se font quelquefois sans feu ; & lors qu'elles en ont besoin, il doit être si moderé, qu'elles ne sont faites souvent qu'aprés un tems assez long, tantôt de plusieurs heures,& tantôt de plusieurs jours ; au lieu que les Decoctions sont faites quelquefois dans un quart d'heure, dans une demi heure, ou dans une heure ; & que la plûpart des plus longues n'excedent pas cinq ou six heures ; on joint ces deux preparations, à cause de la grande affinité qu'elles ont l'une avec l'autre, & que le plus souvent les Decoctions ne sont precedées des infusions, que de la matiere qu'on veut cuire ; mais si les matieres sont de substance un peu compacte, on peut bien y employer depuis huit jusqu'à neuf ou dix fois autant pesant de liqueur.

Les Decoctions sont differentes suivant la diversité des mixtes qu'on veut cuire, car ceux qui sont de substance compacte & difficile à penetrer, demandent une bien plus longue cuite, que ceux qui sont de substance moïenne ; ceux-ci la demandent aussi plus longue, que ceux qui sont de substance tenuë ; La même diversité de substance demande encore plus ou moins de liqueur ; car il en faut bien plus pour les Medicamens qui ont besoin d'une longue cuite, que pour ceux qui la demandent moindre, parce qu'une longue Decoction consume beaucoup d'humidité. La proportion ordinaire doit-être de six fois autant pesant de liqueur : Et si elles sont d'une substance tout à fait compacte, on peut aller jusqu'à douze, & même jusqu'à seize fois autant pesant de liqueur ; on a déja fait observer que les Medicamens de substance compacte peuvent souffrir la Decoction plus forte & plus longue que ceux de substance moïenne, qui même ne la peuvent pas souffrir violente & que de ceux de substance tenuë, qui ne le peuvent pas souffrir beaucoup, il y en a même qui ne sont pas mis dans la Decoction, que lors qu'on la veut tirer du feu ; il y en a aussi d'autres qui n'ont besoin que d'une simple infusion pour communiquer leur vertu à la liqueur ; ainsi il est absolument necessaire que le Pharmacien connoisse la diverse substance des Medicamens, pour juger par là, comment il doit faire leur Decoction, ou leur infusion, parce que le plus souvent les Ordonnances ne prescrivent ni la qualité de la liqueur, ni l'ordre de la Decoction des Medicamens, ni les degrés du feu, ni la longueur du tems necessaire à leur cuite, & que le tout est remis à la prudence de l'Artiste.

Pour proceder par ordre, lorsqu'il faudra faire une Decoction de plusieurs Medicamens, on commencera par les plus solides tels que sont les bois ; aprés on mettra les racines & les écorces ; ensuite les fruits, les herbes, les bayes & les semences, & enfin les fleurs ; on rappera, on écrasera, ou on incisera bien menu les bois, les racines, les écorces ; on fendra les fruits, on incisera les herbes, on brisera les bayes & les semences, & on mettra les fleurs telles qu'elles sont ; cette regle neanmoins n'est pas si generale qu'elle n'ait ses exceptions ; car un bois de substance rare & spongieuse demandera moins de cuite qu'une racine bien compacte ; l'Orge entier souffre autant de cuite que le bois ; D'ailleurs les bois & les racines aromatiques ne peuvent pas souffrir une longue coction, sans que leurs meilleures parties se dissipent ; les écorces, les fruits & les semences aromatiques ne demandent qu'une simple infusion ; la racine de Reglisse se met aprés les herbes, les Capillaires en même-tems que la Reglisse, ou immediatemēt aprés ; les semences froides en même-tems, que les fleurs, la fleur de Nenufar souffre presque autant de cuite que les herbes. On doit observer un ordre semblable dans les Decoctions des animaux ; car les cornes & les os demandent une bien plus longue cuite que les chairs ; le Bœuf que le Mouton ; le Mouton que le Veau & le Chapon & l'un & l'autre plus que le Poulet.

Ces generalitez seront beaucoup mieux demontrées dans la suite de ce livre ; & quoique les divers exemples de Decoction qui s'y rencontreront, pourroient suffire ; On ne laissera pas d'en donner quelques descriptions, qui serviront pour certaines Decoctions, qu'on a accoûtumé d'ordonner sans designer les Medicamens, dont elles doivent être composées.

DECOCTION *cordiale. Pour faire cette Decoction, il faut prendre premierement de l'Orge entier, des racines de Scorsonere, de Bourrache, de Buglose, de chacune une once. 2. des feüilles de Scorsonere, de Bourrache. du Buglose, d'Endive, de Chicorée, d'Alleluya, de chacune une poignée. 3. Demi poignée de Capillaire de Montpeiller. 4. Deux gros de Reglisse ratissée. 5. Des quatre semences froides mondées, de chacune demi gros. 6. Des trois fleurs cordiales, de chacune demi pincée. De toutes ces parties, faites la Decoction dans six livres ou trois bonnes pintes d'eau de fontaine mesure de Paris, que vous ferez boüillir sur un feu clair jusques à ce qu'elle soit diminuée du tiers, suivant la maniere ci-dessus expliquée.*

On lavera bien l'Orge, & on le fera boüillir un bon quart d'heure dans l'eau, puis on y ajoûtera les racines qu'on aura bien lavées, netoyées de leur cœur & de leur écorce superficielle, & bien incisées ; on les fera boüillir encore avec l'Orge pendant un bon quart d'heure, on y mettra ensuite les feüilles de Scorsonere, de Bourrache, de Buglose, d'Endive & de Chicorée bien lavées & incisées & aprés les avoir fait boüillir un petit quart d'heure parmi tout le reste, on y ajoûtera la Reglisse raclée & bien écrasée, l'Alleluya & le Capillaire legerement incisez ; on leur fera prendre quelque petit boüillon, puis on y ajoûtera les semences froides bien écrasées & les fleurs cordiales, & les ayant bien plongées dans la Decoction, on ôtera la bassine de dessus le feu & on passera la liqueur par une chausse, ou par un drap, lors qu'elle sera à demi refroidie.

DECOCTION *Pectorale, ou stomachale. Pour faire cette Decoction pectorale, il faut prendre premierement demie once d'Orge mondé. 2. Des Jujubes & des Sebestes de chacune une douzaine. 3. Six gros, ou dragmes de raisins mondez de leurs pepins. 4. De bonnes figues bien nourries, & des Dates sans leur noyau, de chacune demi douzaine. 5. Des feüilles de scabieuse & de pulmonaire, de chacune une poignée. 6. De l'hyssope, du polytrich, & des*

fleurs de tussilage (vulgairement dit pas-d'âne) de chacune une pincée 7. Deux gros de reglisse ; faites la Decoction du tout dans quatre livres d'eau de fontaine, reduite en boüillant sur un feu clair aux deux tiers suivant la maniere cy-aprés.

On fera bouillir un bon quart d'heure l'orge mondé dans l'eau, puis on y ajoûtera les dattes sans noyau, les raisins sans pepins, les figues, les jujubes, & les sebestes incisées ; on fera bouillir ces fruits avec l'orge pendant un nouveau quart d'heure, puis on y ajoûtera la scabieuse, la pulmonaire, & l'hysope incisées ; on les y fera bouillir encore un nouveau quart d'heure, aprés quoi on y ajoûtera la reglisse raclée & bien écrasée, le polytric, & le tussilage, & aprés leur avoir donné un petit bouillon, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera, lors qu'elle sera à demi refroidie.

DECOCTION *hepatique aperitive.* Pour faire cette Décoction, il faut premierement des cinq racines aperitives, de fraisier, de la buglose, de chacune six gros ou dragmes : des feuilles d'endives, de chicorée, de houblon, d'aigremoine, de pimpinelle, de cerfeuil, & de dent de lion ou pissenlit, de chacune une poignée. 2. Du capillaire de Montpellier & du polytrich, de chacun demi poignée. 3. Des semences d'ache & de gremil, de chacune deux gros. 4. Des quatre grandes semences froides mondées, de chacune un gros. 5. Deux gros de reglisse. 6. De fleur de buglose, de bourrache, de genêt, de chacune une pincée ; faites de toutes ces doses suivant la methode ci-dessus, la Décoction dans huit livres d'eau de fontaine, ou quatre bonnes pintes, reduites à force de bouillir sur un feu clair, aux deux tiers, quantité requise pour cette Décoction.

On lavera bien les racines, on les nettoyera de leur cœur & de leur petite écorce, & les ayant écrasées ou incisées, on les fera boüillir demi heure dans l'eau, puis on y ajoûtera le houblon, l'endive, la chicorée, l'aigremoine, le pissenlit, la pimpinelle & le cerfeuil incisez, que l'on fera bouillir encore environ un quart d'heure parmi les racines, puis on y ajoûtera les semences d'ache & de *milium solis*, gremil, ou herbe aux perles pilées, & les ayant fait tant soit peu bouillir, on y ajoûtera la reglisse ratissée & brisée, & un moment aprés on plongera la décoction, les semences froides écrasées & les fleurs, on tirera en même tems le vaisseau du feu ; on coulera la Décoction, lors qu'elle sera à demi froide, pour s'en servir avant qu'elle se corrompe.

DECOCTION *cephalique.* Pour faire cette Décoction cephalique, il faut prendre premierement des racines de la grande valeriane, d'iris de florence, de pivoine mâle, ou veritable acorus, & du guy de chêne, de chacune demi once. 2. Des feuilles de betoine, de sauge, de marjolaine, de calament de montagne, de germandrée, de chacun une poignée. 3. Des semences de ruë, de pivoine mâle & des bayes de genevre, de chacune deux gros. 4. Des fleurs de rômarin, de stecas, de lavande, de soucy, de lis des valées ou muguet, de chacune une pincée. 5. Une once de tartre crud ; de tous ces ingrediens, faites selon la maniere ci-dessus la Décoction en six livres d'eau de fontaine, diminuée d'une quatriéme partie sur le feu clair.

Le tartre crû est ordonné dans cette décoction autant pour communiquer à l'eau la vertu des medicamens qui sont ici ordonnez, que pour retenir en quelque sorte leurs parties volatiles, & empêcher leur dissipation pendant la cuite ; il faut bien écraser les racines de pivoine, de valeriane, d'iris & d'acorus, de même que le guy de chêne & le tartre crud, vous les mettrez dans un pot de terre verni, avec l'eau ordonnée, & ayant couvert le pot, faites boüillir la décoction à petit feu pendant un petit quart d'heure, puis on y ajoûtera les herbes incisées, ayant couvert le pot, & les ayant fait boüillir encore un quart d'heure, on y joindra les bayes de genevre, & les semences, on recouvrira le pot, ayant donné au tout quatre ou cinq boüillons, on ajoûtera & on plongera les fleurs dans la décoction, on couvrira le pot & on le tirera du feu ; & lors que cette décoction sera à demi refroidie, on la coulera en exprimant legerement le marc, & on la gardera pour s'en servir au besoin.

DECOCTION *pour guerir la sciatique.* Prenez une once de salsepareille, demi once de bonne squine, l'une & l'autre decoupée menu, un quart d'once de sassafras, & autant de santal rouge, rapé avec une lime de Serrurier ; vous ferez tremper le tout pendant 24. heures dans dix livres d'eau de fontaine dans un pot de terre vernissé, & bien couvert sur les cendres chaudes, puis le ferez bouillir & diminuer du tiers, & sur la fin vous y mettrez un peu de reglisse concassée ; vous le coulerez & mettrez dans des bouteilles, & en boirez au lieu de vin : vous ne mangerez point de salure, ni choux, ni pourreaux, ni oignons, ni autres méchantes viandes, peu de potage, force rôti, & peu de bouilli : vous ne sortirez point le soir au serein, ni le jour au soleil : il faut user de cette décoction douze jours de suite.

Pendant ces douze jours, de trois en trois jours vous ferez tremper à froid toute la nuit dans un verre de cette Décoction un quart d'once de sené du Levant bien choisi, & une dragme d'hermodactes concassée, & la passerez ; le lendemain vous la prendrez à jeûn, tenant la chambre ce jour-là, comme d'une medecine, il faut vous abstenir de tout excés.

DECOCTION *contre la difficulté de cracher, & contre la toux.* Prenez une demi pincée d'hysope, quatre feuilles de pas-d'âne, une feuille de choux rouge, beurre frais de la grosseur d'une noix, faites cuire tout cela dans une chopine d'eau dans un pot de terre bien net, jusqu'à ce que la moitié soit consumée ; coulez-le & gardez-le dans une bouteille

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que manger, comme aussi le soir avant son coucher, & le matin à son réveil, y ajoûtant un peu de sucre.

De la même décoction sans beurre, on en pourra faire un syrop, en y ajoûtant demi livre de sucre, & deux onces de miel pour une chopine de Décoction.

DECOCTION *de myrobolans pour la dissenterie.* Prenez de l'écorce de myrobolans chebules une once, des mirobolans citrins une demie once, des raisins de corinthe deux onces ; faites cuire le tout dans deux livres d'eau, c'est-à-dire deux chopines, à la consomption de la troisiéme partie : dissolvez dans la collature une once de sucre.

Clarifiez le tout, & l'aromatisez de deux drag-

mes de Canelle pour en faire quatre doses pour prendre soir & matin pendant trois jours.

Il faut remarquer que cette Decoction ne se doit donner qu'aprés avoir reçû des lavemens, & quelques infusions de rhubarbe.

La teinture de roses rouges prise deux ou trois fois le jour, un bon verre à chaque prise est souveraine contre la dissenterie; elle sert aussi au flux hepatique, & aux defluxions, qui tombent sur le poumon ou sur le gosier.

DECOCTION *sudorifique attribuée à Saint Ambroise contre les fiévres intermitantes, les tierces, bâtardes & fiévres malignes.* Prenez une livre de millet nettoyée de sa premiere écorce, que vous ferez cuire dans une suffisante quantité d'eau de fumeterre, ou de fontaine, jusque à ce qu'il creve; prenez quatre onces de cette Decoction coulée & deux onces de vin blanc, & donnez cela tout chaud au malade; qui attendra la sueur au lit. Cette Decoction provoque la sueur, appaise la soif, pousse le venin des fiévres malignes dehors.

D E F.

DEFLUXIONS. *Contre les defluxions sur les épaules & sur les bras, & autres parties du corps, qui sont sans enflure.* Prenez fleurs de genest, ce que vous voudrez, huile d'olive à proportion; ayez une fiole de verre, remplissez-la de fleurs de genest dans le tems qu'il est en fleur, bouchez-la bien & la laissez pendant sept ou huit jours au Soleil, ce tems-là passé, remplissez-la d'huile d'olive, bouchez-la bien & l'enterrez dans du fumier de cheval pendant un an, visitez le tous les mois & la changez de nouveau fumier, la remplissant toutes les fois d'huile en cas qu'il en manque: au bout de l'an vous la retirerez du fumier, & la conserverez pour vous en servir au besoin, vous en frotant chaudement les parties affligées, elle est miraculeuse.

DEFLUXIONS *froides, foulûres, dislocations, enflures & contusions.* Prenez de l'eau de neige, frotez-en la partie affligée, & s'il y a dislocation, faites un cataplame de farine & de blanc d'œufs & l'appliquez dessus.

2. Prenez limaces rouges, broyez-les, & les appliquez sur le mal; elles ont une vertu specifique pour cette sorte de maux.

DEFLUXIONS *froides.* Prenez huile de lis, une once, huile de Renard une once, huile de costus une once, huile de castoreum une once, cire jaune deux onces, raisins de pain quatre onces, eau de vie rectifiée deux cueillerées; mettez le tout dans un pot convenable, faites-le cuire à petit feu, jusques à la consistance d'onguent, conservez-le & vous en servez au besoin, qui sera d'en mettre une emplâtre sur la fluxion & en changer souvent.

Défaillance. Voyez *Syncope.*

Dégoût dans les hommes, chevaux, bœufs, cochons, &c. *Voyez* le mot de chaque chose.

D E L.

DELIRE. C'est une action dépravée tant à l'égard de l'imagination, & de la pensée que de la memoire; la cause externe vient quelquefois d'avoir mangé beaucoup d'ail, d'oignons & de féves, qui ont une qualité particuliere de blesser tels organes; ainsi que la jusquiame, la coriandre verte, l'âche des montagnes, le solanum, la mandragore, & le saffran: il arrive aussi par une peur, & par une frayeur subite, ou par une supression des mois, ou par une bile contenuë dans l'estomac, ou par la vapeur du charbon, ou par l'ivrognerie, ou par la propre diminution du cerveau, qui est ordinaire à quelques Vieillards, ou à ceux qui ont perdu beaucoup de sang.

L'on connoît ceux qui sont en Delire, d'autant qu'ils ne sçavent ce qu'ils disent, ni ce qu'ils font; ceux qui sont d'un temperament chaud & sec, & qui ont le cerveau humide, y sont beaucoup sujets.

Le Delire qui vient d'une grande secheresse est tres-difficile à guerir, & lors qu'il est joint à la folie, il est incurable.

Il y a plus à esperer à ceux qui ont l'humeur gaye, qu'à ceux qui sont serieux.

L'urine blanche, & transparante est un signe mortel, celle qui est chargée, presage la santé.

Du Delire. Lorsque le Delire cede au sommeil, il est sans peril; mais quand il vient aprés une perte de sang, & qu'il y a convulsion, le danger est grand.

Quoique la cause soit interne, on employera les remedes suivans.

Prenez un gros de rhubarbe, de mastic, un grain de scamonée, cinq grains de sené, du polipode, & de l'épithime, de chacun deux dragmes; mettez tout en poudre bien subtile, & donnez-en une dragme deux fois la semaine devant le repas tout simplement; ou mêlez avec un peu de sirop, ou quelque confiture que ce soit, ou de boüillon. L'on pourra se servir encore de cette recepte.

Prenez de l'épithime demi once, de la pierre d'azur preparée, de l'agaric, de chacun deux dragmes, de la scamonée une dragme, de clous de girofle une vingtaine, reduisez le tout en poudre bien subtile, & en donnez deux dragmes mêlées dans ce que l'on voudra une fois la semaine.

L'usage ordinaire des myrabolans confits convient à toutes les maladies d'esprit.

Toutefois on ne se servira point de ces remedes, si le Delire est un symptome des fiévres continuës.

D E M.

DEMOISELLE *suivante.* Une Demoiselle suivante n'est auprés d'une Dame que pour lui faire honneur, & l'accompagner à la Messe, aux Visites, & par tout où elle va, il faut qu'elle la sçache bien coëffer, & l'ajuster suivant la mode, & à l'air de son visage; qu'elle soit complaisante & de bonne humeur, & qu'elle évite toûjours de lui causer le moindre chagrin par aucune de ses manieres d'agir, qu'elle soit toûjours bien propre & bien mise, & d'une conversation agreable pour recevoir & entretenir les autres Demoiselles, qui viennent avec leurs Dames rendre visite à la sienne, il faut aussi qu'elle sçache raccommoder les dentelles, & travailler en tapisserie, pour s'occuper quand elle n'a rien à faire, & empêcher l'oisiveté; car la faineantise est l'acheminement à tous les défauts imaginables: & c'est ce qu'une fille bien sage doit sur toutes autres choses éviter. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend sou-

vent le repos & la tranquilité des autres Domestiques ; il faut qu'elle se sçache ménager à leur égard, qu'elle ne flate & ne dise rien contre eux, qui leur puisse prejudicier, lors qu'il ne s'agit que de bagatelle, & que l'interêt de la Dame n'y est mêlé que mediocrement ; & s'il arrive, qu'ils ayent quelques differends entre eux, où qu'ils soient disgraciez, & qu'ils s'adressent à elle pour avoir leur grace, ou pour vuider & éteindre leurs differends ; il faut qu'elle s'y employe charitablement, & leur fasse rendre justice aux uns & aux autres, & ne souffre point que celui qui a tort, l'emporte sur celui qui a raison.

D E N.

DENTS. Les Dents servent non-seulement à bien exprimer ce que l'on veut dire ; mais encore d'ornement ; elles sont aussi destinées pour mâcher les viandes, qui delà descendent dans l'estomac ; au surplus elles sont sujettes aux douleurs, aux ulceres, & inflammations de gencives, & de mâchoires, à se gâter, à se décharner, & à branler.

Pour conserver les Dents. Il ne faut boire ni trop chaud ni trop froid, manger peu de laitage, de sucrerie, de graisse, de raves, de porreaux & du vinaigre ; les rincer au matin avec de la Decoction de racines de tithymale, ou avec du vin, dans lequel on aura fait boüillir des feüilles de roses de Provins, ou des feüilles de mirthe, ou de la sauge, ou d'écorce de Citron, ou l'on se frotera les Dents avec de la cendre de tabac, ou d'alun brûlé mêlé avec un peu de miel, ou avec du corail, ou d'os desseché, ou de pierre-ponce bien pulverisée, ou avec du sel gemme, ou du sel commun.

Recepte contre la douleur des Dents. Prenez du bois appellé Frêne, ôtez-en la premiere écorce ; aprés brûlez la seconde, & de la cendre de cette seconde écorce mêlée avec de l'eau de vie, formez-en comme une emplâtre, que vous appliquerez sur la temple du côté malade.

Pour la douleur des Dents. Il n'y a point de douleur plus sensible à l'homme, que la douleur des Dents, laquelle vient de cause froide ou chaude ; on connoît qu'elle provient de cause chaude, lors qu'on a les gencives fort rouges & chaudes, & qu'on n'y peut souffrir quoique ce soit de froid.

Douleur de dents provient de cause chaude. 1. Mettez dans la bouche de l'eau de Camfre, ou bien mettez de cette eau de Camfre dans un peu de vinaigre & le faites boüillir ; cela fait, vous en mettrez dans la bouche & l'y tiendrez quelque tems, réïterez de tems en tems ce remede : il faut le tenir du côté de la douleur.

2. Prenez racine de jusquiame, faites-la boüillir dans du vinaigre, & y en mettez dans la bouche comme ci-dessus.

3. Prenez de la betoine, ou de la rhuë, faites la cuire dans un poëlon avec du vin vieux, ou du vinaigre, & lavez la bouche & la dent de cette decoction de tems en tems.

4. Prenez racines ou feüilles de mille-feüille, ou chelidoine, mâchez-la entre vos dents, & la tenez le plus long-tems que vous pourrez sur la dent qui vous fait mal ; laver la dent avec du suc d'oignon emporte la douleur.

5. Prenez des Aulx, écrasez-les tant soit peu, faites-les boüillir dans un peu de vin, & lavez la dent & la bouche de ce vin ; si la dent est creuse vous mettrez dedans une gousse d'ail ou la moitié.

Pour nettoyer & incarner les Dents. Prenez sang de dragon, & canelle trois onces, alun calciné deux onces ; faites de tout poudre subtile, & vous en frotez les Dents un jour, l'autre non.

Pour resserrer les gencives, & Dents qui branlent. Prenez vers de terre calcinez, dont on se frotera les Dents ; ou bien un foye de veau seché au four & mis en poudre, ajoûtant autant de miel & faisant cuire le tout en consistance d'opiate.

Remede pour la douleur de Dents provenant de cause froide.

I. Il seroit necessaire que le malade prit des pilules cochées pour purger la tête, afin d'être plûtôt gueri & plus seurement : prendre ensuite de pyrethre, menthe & rhuë par égale portion, & la faire bouillir dans un poëlon avec du vin, mettre de ce dans la bouche le plus chaudement qu'il pourra, l'y tenir quelque tems, en le changeant de tems à autre ; & quoi qu'on ne prenne point de pilules, ce remede est trés-souverain.

II. Prenez de la sauge une poignée, pyrethre une poignée, vinaigre à proportion ; faites bouillir dans un poëlon avec le vinaigre lesdites herbes, prenez de cette décoction, & en mettez dans vôtre bouche le plus chaudement que vous pourrez, & en changez de tems en tems.

III. Si la source de ce mal vient des humeurs froides de la tête, chauffez-la un peu devant le feu, & la frotez avec la main ou un linge.

IV. Ayez de l'huile de genevre, faites-la chauffer, frotez-en la Dent & la gencive qui vous font mal, le plus chaudement que vous pourrez, & en tenez quelque tems dans la bouche.

V. Prenez du mourron, feuilles ou racines de soucy, ou de quinte-feuille, il n'importe desquelles des trois, pilez-les dans un mortier, prenez de ce suc, & en mettez dans l'oreille du côté que la Dent ne vous fait pas mal.

Pour la douleur des Dents lorsqu'elles sont creuses.

I. Prenez du lait de figuier, trempez-y un peu de laine, & la mettez dans la Dent creuse ; la racine d'angelique, ou bien de l'opopanax y est aussi trés-bonne, il en faut mettre dans la Dent creuse.

Pour empêcher que les Dents ne tombent. Ayez des racines de nicotiane, pilez-les bien dans un mortier, & du suc qui en proviendra vous y tremperez un linge & en froterez la Dent & la gencive, vous pouvez même mettre de la feuille de nicotiane dans le creux de la Dent, aprés l'avoir un peu broyée entre les mains.

Pour faire tomber les Dents. I. Ayez un lezard verd, mettez-le dans un pot, & le faites secher dans un four, reduisez-le en poudre, frotez de cette poudre la gencive de la dent, que vous voulez faire tomber, & vous la tirerez sans peine avec vos doigts.

II. Prenez huile d'olive, huile omphacin, autant de l'un que de l'autre, faites cuire dans un poëlon ces huiles, jusqu'à ce qu'elles deviennent comme du miel, & en frotez la Dent que vous voulez faire tomber.

Pour faire tenir les Dents qui tremblent. Il faut prendre des feuilles vertes de prunier, ou de romarin, & les faire cuire avec du gros vin ou du vinaigre, gargarisez bien chaudement la bouche de ce vin, & réïterez souvent.

Pour blanchir les Dents. Faites tremper un morceau de drap dans du vinaigre squilitic, frotez-

en les Dents & les gencives ; car outre qu'il les blanchit, il resserre, conforte la racine, & donne bonne odeur à la bouche ; les feuilles de sauge trempées en vinaigre pendant 24. heures, puis en froter les Dents, y sont trés-bonnes.

Pour les Dents agacées. Mâchez du fromage de chevre, ou du pourpier ou oseille.

Pour faire venir les Dents à un enfant sans douleur. I. Prenez la tête d'un lievre bouilli ou rôti, il n'importe, ôtez-en la cervelle, mêlez-la avec un peu de miel & de beurre, & en oignez souvent les gencives de l'enfant.

II. Prenez un coq, coupez avec des ciseaux un peu de sa crête, & du sang qui en sortira, frotez-en les gencives de l'enfant une fois ou deux ; c'est un remede éprouvé.

Pour affermir les Dents & pour conserver les gencives. Prenez alun une dragme, boliarmini oriental deux dragmes, mirrhe demi dragme, vin clairet une chopine ; mettez le tout en poudre subtile, & mettez cette poudre avec la chopine de vin dans une bouteille de verre, remuëz-la quelque tems, & lavez tous les jours les Dents & les gencives de ce vin.

II. Prenez de l'encens, mettez-en dans le feu, & recevez cette fumée avec un entonnoir, duquel vous mettrez le bout sur la Dent.

Pour le mal de Dents. I. Prenez du mastic, mâchez-le entre vos dents jusqu'a ce qu'il soit comme de la cire, mettez-le sur la Dent qui vous fait mal, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il soit consumé.

Prenez la pate gauche de derriere d'un crapau seché au soleil, mettez-la entre deux linges fins, & l'apliquez sur la jouë à l'endroit de la Dent qui vous fait mal, & la douleur cessera.

Les Dents font ressentir d'extrémes tourmens, qui sont par fois les avant-coureurs de quelques autres douleurs : elles sont causées ou par la repletion de tout le corps, ou seulement par les vapeurs du ventricule, ou par un air froid, ou par un coup ou une blessure, ou pour avoir bû à la glace ou trop chaudement, ou par la propre corruption de la dent, dans laquelle il peut s'y être engendré un ver.

C'est un bon signe lors que les gencives ou les jouës s'enflent, & si l'humeur qui cause la douleur, est chaude, elle sera plûtôt guerie, qu'étant froide.

On ne doit pas se faire arracher une dent, lors qu'il y a de la douleur à la gencive, & qu'elle est enflée.

La douleur de Dent qui ne donne point de relâche, qui est violente, cause la syncope, & quelquefois l'épilepsie, comme il arrive souvent aux enfans lors qu'elles veulent percer ; pour lors il faudra leur pendre au col cette pierre qui se trouve dans la tête de quelques limaçons de cave ; ou la dent d'un lion, ou celle d'un poulin qui aura un an ; ou un œil de cancre ; sinon on frotera les gencives, ou avec de la moëlle de cerf, ou avec du beurre frais ; ou de la graisse de poule mêlée d'un peu de miel, ou avec du lait de chienne ; sinon brûlez des dents de chiens, & en frotez les gencives avec la cendre, elle leur fera sortir les dents sans aucune douleur.

Si aux grandes personnes la douleur vient du froid, ils laveront leur bouche avec du vin ou du vinaigre, dans lequel on aura fait bouillir du mastic, de la sauge, de l'hysope, du gingembre, & du pyrethre, ou les froteront avec du theriaque, ou de l'orvietan, sinon dans un verre de vinaigre ils mettront deux pincées de poivre en poudre, & s'en gargariseront étant un peu tiede.

Sinon, que l'on fasse découler dans l'oreille un peu de suc d'ail, ou de mourron, ou de cresson alenois, ou bien que l'on pile une gousse d'ail avec un peu de safran, & que l'on aplique au milieu du doigt annulaire, envelopé d'un linge ; au bout de sept ou huit heures, il s'y fera une vessie, qui en même tems emportera la douleur de Dent.

Ils pourront encore fumer de la sauge, ou du du tabac, ou de la graine de jusquiame ; mais il ne faut pas qu'ils prennent trop de la fumée de cette derniere, crainte qu'elle n'excite une douleur de tête.

Que si la douleur est causée de chaleur, il faudra absolument saigner & rafraichir les entrailles, soit avec des lavemens, ou avec du petit lait & de la casse, se gargariser avec le jus de plantain, ou de pourpier, ou de laituë, ajoûtant tant soit peu de vinaigre, ou bien avec une décoction de lin, ou de fenugrec, d'hysope, de racine d'althea, & de mauves ; sinon, mettez de la poudre d'origan sur les gencives, & la douleur s'apaisera d'abord ; le suc de porreau, mêlé d'un peu d'huile rosat, en fait autant ; un peu d'opium & de castor, ou du suc des feüilles de jusquiame, en frotant la gencive, calment aussi la douleur.

Que si la Dent est creuse, mettez-y dedans une petite boule d'aloës, ou de mirrhe, ou du borax, ou du suc de petite centaurée ; ou de la graine de jusquiame, ou bien recevez-en la fumée par un entonnoir ; mais pour moins d'embarras, que l'on porte sur soi la dent d'un mort, ou que l'on pende au col des racines d'âche, ou que l'on touche la dent avec une éguille qui aura percé une chenille, ou que l'on porte la tête d'un pivert pendu au col ; si on a soin de se nettoyer tous les matins les oreilles, on ne sera point sujet aux douleurs de Dents.

Pour le même. Prenez bois de romarin & le mettez en charbon, que vous jetterez, étant embrasé, dans du vinaigre rosat, l'y laissant tremper vingt-quatre heures au serein, puis le secher au soleil & le mettre en poudre, dont vous froterez les dents.

Pour blanchir les Dents. Prenez eau rose, syrop rosat, miel blanc, eau de plantain, de chacun demi once, esprit de vitriol quatre onces ; mêler le tout bien ensemble, & s'en froter les Dents avec un linge, & se laver avec eau rose & de plantain, égales parts.

DENT. *Douleur de Dent miraculeusement apaisée.* Il y a peu qu'une grande douleur me tourmentoit les deux dernieres dents de dessus la machoire senestre, & par un certain consentement affligeoit toutes les autres Dents de dessus de ce côté, & toute la machoire, de maniere que l'œil, l'oreille, & une partie du nez s'en sentoit, & ne s'en alloit par aucun remede ; mais relâchant quelque peu, retournoit bien-tôt ; je tirois les dents avec la main droite, & ne gagnois rien ; Enfin d'avanture, j'ai trouvé qu'ayant pris de la main gauche legerement la dent qui faisoit le plus grand mal, de maniere que je tenois du pouce, la partie exterieure, & du suivant l'interieure ; la douleur non-seulement de cette dent, mais aussi de tout le côté, s'apaisoit ; & ce qui est plus admirable, tant plus legerement je les

touchois, & tant plus vîte & plus parfaitement la douleur s'appaisoit, ce qui se faisoit soudain; & toutesfois & quantes que la douleur retournoit, je l'ai experimenté, je crois plus de vingt fois, jusques à ce que la douleur s'est passée, de soi-même, & j'ai été totalement delivré.

Autre. Il sert souvent à la douleur des dents, si on les touche avec l'os de la cuisse d'un crapaut; car il a une certaine contrarieté.

Pour appaiser le mal des dents. Prenez de poivre-long, du mastic, d'origan, de sariette, de bois de Baume, de pyrethre, de chacun une once & demi; Le tout étant pilé, détrempez-les en une once d'eau de vie, de laquelle vous distillerez un peu sur la dent.

Autre remede. Prenez l'herbe qu'on nomme vulgairement matricaire, broyez-en avec les doigts de la grosseur d'un poids en rond & le mettez dans l'oreille du côté de la douleur, & dans fort peu de tems vous serez gueri.

Eau de tres-grande force qui conforte les dents, garde les gencives de putrefaction, & guerit les yeux larmoyans. Prenez vitriol blanc demi livre, bolarmeni six onces, camp une once & demie; de tout faites poudre, de laquelle prenez une once & demie que vous jetterez en eau prête à boüillir, & la laissez un peu boüillir, & la passez par un linge, puis en ôtez le feu; cette eau chasse toute sorte d'ulceres sans autre chose, guerit toutes fluxions & les mondifie, conforte les parties, & tout ce qui est dit ci-dessus; fait belles mains, & guerit toute sorte de gratelle.

Pour appaiser le mal de dent. Prenez autant d'eau que de vinaigre, & le mettez boüillir avec cloux de gerofle, sel, poivre, un peu d'eau de vie, & faites un gargarisme.

Prenez de la seconde écorce de Frêne, & de la seconde écorce de Romarin, de chacun demi quarteron, faites-les brûler sur une paile rouge de feu, & de la poudre faites une pâte avec de l'eau de vie & appliquez gros comme un pois sur l'artere.

Pour le même. Prenez suc de l'herbe de chelidoine, que vous couperez en deux, & mettrez sur la dent.

Pour le même éprouvé. Prenez du Camphre gros comme une feve, que vous ferez dissoudre avec tant soit peu d'eau de vie, dans une petite fiole de verre, sur les cendres chaudes, puis avec une petite tente de cotton ou de toille, touchez la dent, que si elle est creuse, il faut laisser le cotton ou linge moüillé par dedans.

Pour faire tomber une dent sans douleur, secret admirable. Prenez un lezard vert en vie, que vous mettrez dans un pot de terre neuve, non verni, que vous boucherez & lutterez bien, & le mettez dans un four & lors que vous connoîtrez qu'il sera mort, retirez le pot du four, & l'ayant laissé refroidir, faites un trou sur le couvert de la circonference d'un pois par lequel faites couler une once d'eau forte, & demi once d'eau de vie, de la plus forte, mêlées ensemble; puis bouchez le trou avec de la terre grasse, & remettez le pot au feu, tant que le tout soit consommé, & le lezard reduit en poudre laquelle vous prendrez & pillerez dans un mortier de bois, & la garderez en lieu sec, pour vous en servir comme il s'ensuit. Frottez la gencive de la dent gâtée ou douloureuse, & un moment aprés elle fera separer la chair de la gencive, même la dent de la machoire, & ainsi vous la pourrez tirer facilement & sans douleur.

DENT *de chien. Italien*, Gramigna, *Espagnol*, Gramma & Gramenha *Allemand*, Grasz.

QUALITEZ. Sa racine est mediocrement froide & seche.

DESCRIPTION. La dent de chien a les feüilles, les tiges, & la houppe assez semblables aux petits roseaux, ses feüilles sont étroittes, aiguës au bout, beaucoup plus petites que celles des Roseaux; mais plus dures & plus grandes que celles du Gramen des prez; ses tiges sont rondes, de la longueur d'un pied & demi, ou un peu plus: & châcune à trois ou quatre nœuds, il porte plûtôt une houppe qu'un Epy, semblable à celle du Millet, ou de Roseau; toutesfois elle est plus petite & plus claire; ses racines ont une douceur assez agreable.

LIEU. Il croit par tout, & particulierement dans les bleds, où il est extrêmement contraire & ennemi des Laboureurs; parce qu'il se multiplie beaucoup, il fleurit au même tems que les bleds; il faut cueillir ses racines en Automne.

PROPRIETEZ. Sa racine broyée & appliquée soude les playes, on la met en la ptisane commune pour les malades qui ont la fiévre, sa decoction prise en breuvage, guerit les tranchées de ventre, la difficulté d'urine, & la dyssenterie; & même elle dissipe les excremens desquels le calcul est engendré; il provoque l'urine & arrête le flux de ventre & les vomissemens.

DESCRIPTION. Le dent de Lyon sort de terre au commencement du Printems, ses feüilles sont semblables à la Chicorée, découpée & pontuë comme une fleche, & rampant à terre; sa tige est d'une palme de hauteur, ronde, creuse, rougeâtre, pleine de lait: la fleur est jaune & ronde, qui laisse une tête bourruë, que le vent dissipe; sa racine est comme celle de la Chicorée, & pleine de lait.

LIEU. Elle croit dans les prez & le long des chemins, & fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. Etant cuite elle resserre l'estomac, au lieu qu'étant cruë elle lâche; son jus est bon à ceux qui ont une Gonorrhée, cuite dans du vinaigre elle guerit la pisse-chaude, & cuite avec des Lentilles elle sert à la dyssenterie, la decoction de toute la plante est utile aux icteriques & à la jaunisse, son jus est fort profitable à qui la semence coule.

DES.

DESCENTES *ou Hernies. Pour les Descentes.* 1. Prenez farine de Feves, un peu de fiel de pourceau un peu d'œufs, ce qu'il faut; mettez tout cela ensemble & en faites une emplâtre, appliquez-le sur le mal, & le changez soir & matin, pendant dix jours, ou jusques à ce que vous verrez qu'on soit remis; aprés cela vous prendrez de l'Amoniac, environ une once & demie, que vous mettrez dans de l'eau chaude, jusques à ce qu'il se qualifiera; mettez-le sur du cuir & l'appliquez sur la partie, l'y laissant jusques à ce qu'il tombe de lui-même.

2. Prenez racine de Bardane ou lapa-major, raclez-les & les nettoyez bien; coupez-les en tranches & les faites infuser dans du vin pendant une nuit, & usez de ce vin à vôtre boire ordinaire; il y a eu des personnes qui en étoient incommodées

dées depuis quarante ans & qui en sont gueris par le moyen de ce vin ; il faut porter une braye jusques à ce qu'on soit gueri.

3. Ayez de la racine de Consolide-major, radez-la par dessus, & faites un cataplâme de ces raclures, que vous appliquerez sur le mal, & puis vous le banderez & ferez garder le lit au malade l'espace de six semaines : réïterez plusieurs fois cette application.

4. Il faut que le malade demeure quelque-tems au lit, & lui donner à boire un verre d'eau de Reseda & il guerira, chose experimentée, & s'il y a long-tems, qu'il ait cette incommodité, il faut qu'il demeure au lit trois semaines ou un mois, & qu'il boive de la susdite eau tous les jours ; que s'il y ressent de la douleur, comme aux Equinoxes & solstices, il faut prendre des quatre semences chaudes, de chacune ce qu'on en peut prendre avec deux doigts, & les faire boüillir dans un peu de vin, passer ce vin à travers un linge, & le donner à boire au malade le plus chaud qu'il se pourra.

Si vous ne pouvez pas avoir de l'eau de Reseda, il en faudra prendre de celle de Marguerites, qui fait le même effet.

L'onguent de la petite linaire, qui se fait en mêlant un jaune d'œuf avec le jus de l'herbe, mis sur la partie affligée, est un remede specifique.

Pour les Descentes des boyaux des petits enfans.
1. Prenez la haute partie de la racine de Glayeul, faites-la tremper dans de l'eau & la donnés à boire à l'enfant.

2. Prenez de la fougere mâle, faites-la distiler dans un alambic de verre, baillez à boire tous les matins au malade à jeun trois doigts de cette eau dans un verre, & faites l'asseoir aprés qu'il l'aura prise l'espace de demi heure.

3. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y soit, amolissez-la entre vos mains avec un peu de Therebentine de Venise, faites-en une emplâtre & l'appliqués sur le mal, sans braye ni quoi que ce soit ; mettez ensuite un cataplâme, que vous ferez de même qu'il est expliqué ci-dessous.

Prenez camomille une poignée, petite consolide une poignée, cire neuve demi poignée, roses seches demi poignée, huile de camomille demi once, gros vin à proportion ; faites cuire toutes ces drogues dans un bassin ou poëlon avec un peu de gros vin ; faites-en un cataplâme que vous mettrez sur le mal aprés en avoir ôté l'emplâtre, que vous y aurez laissé pendant trois ou quatre jours, en le changeant une fois ou deux le jour ; ce cataplâme est pour guerir entierement le mal, il faudra aussi le changer tous les jours & réïterez plusieurs fois ce remede.

4. Prenez mastic en larmes demi once, landanum trois dragmes, noix de ciprés bien seches trois, hypocistis une dragme, terre sigillée une dragme, therebentine de Venise une once ; cire neuve jaune une once, racine de grande consolide demi once ; pulverisez ce qui se doit pulveriser, & faites cuire ensuite le tout dans un vaisseau, remuant toûjours jusques à ce qu'il soit reduit en consistance d'onguent, duquel vous vous servirez comme s'ensuit.

Mettez une emplâtre de cet onguent & deux s'il est necessaire sur la rupture, aprés avoir rasé le lieu où on le doit mettre, s'il est de besoin ; faites ensuite un bandage, qui tienne bien ferme, & lorsque l'on aura fait ce bandage, il faudra donner au patient le remede qui suit pendant vingt jours.

Prenez de bon esprit de sel rectifié trois ou quatre goutes, mêlez-le dans une cueillerée ou deux de vin, & le lui faites avaler ; on en donne aux enfans à la mammelle, quoique le bandage seul les puisse guerir.

DESCENTE. *Autre remede fait sur un homme de soixante dix ans.* Prenez du cresson que vous battrez un peu & mettrez boüillir en une pinte de vin blanc dans un pot neuf, qui ne revienne qu'à la moitié ou aux deux tiers & en prenez trois doigts le matin & sur le soir, neuf jours durant étant bandé.

DESTRUCTION *des maisons & des familles.* Il est constant par la parole de Dieu & l'experience journaliere fait voir que la ruine des familles vient pour l'ordinaire des causes suivantes, qu'on doit avoir soin de retrancher, si l'on veut prosperer. 1. Du défaut d'aplication à ses affaires ; car JESUS-CHRIST, qui nous ordonne de chercher preferablement au reste le Royaume de Dieu & sa justice, veut que nous travaillons selon nôtre pouvoir & nôtre condition. 2. De la negligence de l'éducation des enfans, qui étant mal élevés se livrent à la débauche, & dissipent le bien des familles ; on ne prend point de soin de les former dans la pieté, de les instruire des devoirs de la Religion, de les édifier, de les établir selon leur vocation ; on les oblige d'embrasser des états, ou Dieu ne les appelle point ; ils y tombent dans de grands scandales, & des desordres qui font perir les familles qu'on a pretendu affermir, en engageant ces enfans dans des états qui ne leur conviennent pas. 3. Du défaut de vigilance, sur les domestiques ; on ne veille point sur leur conduite ; on n'a pas assez de soin de leur faire rendre compte de ce qu'on leur confie ; ils s'en prevalent, ils trompent leur Maître, donnent dans le libertinage & dissipent leurs biens. 4. Des impuretés qui se commettent dans la maison ou par les chefs de la famille, ou par les enfans & les domestiques ; ce vice y attire la malediction de Dieu ; car c'est un feu devorant qui consume & détruit les familles. 5. Des excés du vin, des débauches & de la frequentation des cabarets, car il est sûr qu'un homme qui aime la bonne chere & le cabaret, ne s'enrichira jamais, *non ditabitur*, il perdra son tems, son argent, sa santé & son ame ; il scandalisera son prochain, & attirera sur lui la colere de Dieu. 6. Des injustices du bien d'autrui qu'on prend ou qu'on retient ; une maison ou il y a du bien d'autrui ne sera jamais benie de Dieu, rien n'y profite. 7. Du bien d'Eglise, qui entre dans les familles, qui ne les éleve jamais ; au contraire qui les détruit & & emporte avec soi le bien qui y étoit legitimement aquis, car le bien d'Eglise, étant celui de Dieu & le patrimoine des pauvres, ne doit être emploïé qu'à leur soulagement & à des œuvres de pieté & non pas à l'agrandissement des familles. 8. Du jeu ; combien de familles voit-on dans le Royaume qu'il a ruïné de fond en comble ; il n'est permis de joüer que pour se delasser, & encore peu de tems, peu d'argent & avec peu de gens. 9. Des procez & des divisions, qu'on ne veut pas terminer à l'amiable, & qui épuisent les familles les plus riches. 10. Des dépenses excessives & dis-

proportionnées à son état & à son revenu, soit dans les meubles, les habits, dans les équipages, & sur-tout dans la table, où l'on ne garde pas la frugalité & l'œconomie convenable. 11. De l'éloignement de sa Parroisse, & du peu de soumission qu'on a pour son Pasteur legitime. 12. De l'irreligion & du crime dans lequel on vit, qui fait que Dieu ne benit point les desseins qu'on forme, le travail qu'on fait, & ce qu'on entreprend. 13. De la dureté envers les pauvres; car Dieu est liberal envers ceux qui le sont; il refuse de donner à ceux qui ne donnent rien, & nous traite comme nous traitons les autres. 14. De l'oisiveté; on perd le tems inutilement, on est paresseux & fainéant, ainsi les affaires vont en décadence, on ne fait pas les choses dans le tems requis, on perd les occasions, & on n'y peut plus revenir. 15. De la profanation des Fêtes & des Dimanches, soit en travaillant ces jours-là, soit en les passant dans les débauches, & les mauvais commerces.

D I A

DIAPHRAGME. *Ce que c'est que Diaphragme.* Les parties naturelles sont separées d'avec le cœur & les poulmons par un muscle rond apellé Diaphragme, principal instrument qui sert à la respiration, & il est par tout charnu & membraneux, & son interieur revêtu de deux tuniques, l'une vient de la pleure, & l'autre du peritoine, ayant une ouverture par où il donne passage à la veine cave, & une autre à l'œsophage, qui est un long & rond tuyau qui descend depuis la gorge jusqu'à l'estomac, afin d'y conduire les alimens, qui aprés être cuits, se rendent au foye.

DIARRHE'E. Quoi que la Diarrhée soit prise pour flux de ventre, elle se distingue des autres par le peu de douleur que l'on ressent, par la diversité des matieres que l'on rend, qui sont tantôt jaunes, tantôt noires, tantôt glaireuses, & par fois mélangées, ce qui arrive pour l'ordinaire aux enfans à qui les dents veulent germer, ou qui prennent plus de lait qu'ils n'en peuvent digerer, & aux vieillards, à qui la chaleur naturelle commence à diminuer, elle est plus frequente en Eté, qu'en autre saison, & prend souvent son origine du cerveau.

Les begues sont sujets à la Diarrhée.

Le vomissement qui survient à une longue Diarrhée, la guerit.

La Diarrhée guerit aussi les chassieux.

La Diarrhée survenant à l'inflammation de foye, de la rate, du ventricule, & autres parties naturelles, pourvû qu'il y ait un peu de coction, est trés-bonne.

La Diarrhée qui dure long-tems, soit en l'hydropisie, ou en poulmonie, ou en la fiévre étique, est un signe mortel.

Les vieillards en seront gueris en leur donnant quatre onces de plantain avec six gros de catholicon double mêlez ensemble, laquelle portion, on leur réitera deux à trois fois, laissant un jour d'intervale; sinon prenez une dragme de rhubarbe découpée, trois dragmes d'écorce de myrabolans citrins concassés, un pincée de roses de provins, quatre onces d'eau de plantain, mettez-les infuser ensemble sur des cendres chaudes pendant une nuit, puis coulez l'infusion, & la partagez en deux prises; dans chacune ajoûtez-y une once de sucre; faites avaler la premiere à cinq heures du matin, à sept un boüillon, & à dix la derniere.

L'on donnera des lavemens avec de l'orge entier, & du plantain, de la ronce & du pourpier, y mêlant quelque jaune d'œufs, du sucre rouge, ou du miel rosat, avec deux cueillerées d'huile d'olive, ou d'huile rosat. On pourra encore se servir d'une boüillie faite avec de la farine de froment, & de la poudre d'iris, & du lait, dans lequel on aura éteint une pierre à fusil; sinon on mettra en usage le syrop d'absinthe, ou celui de menthe, ou de la conserve de rose, ou de gratecul, mêlez d'un peu de theriaque, ou d'orvietan. On leur défendra de manger de porc frais, du veau, & de toute autre viande gluante, du laitage, de la salade & des fruits cruds.

Quant aux enfans, on leur fera prendre de fois à autre une cueillerée de syrop de chicorée, ou huit à dix grains de rhubarbe en poudre dans une portion de leur boüillie, ou avec quelques coings confits en gelée de groseilles; sinon dans un petit potage, on leur mettra un peu de corail preparé, ou des perles, ou du mastic, ou une pincée de graine de plantain, ou de pourpier, ou d'oseille. On pourra encore leur donner à boire de la prisanne de corne de cerf, ou d'ivoire, ou de l'eau simplement dans laquelle on aura éteint un fer chaud, ou une pierre à fusil.

DIARRHE'E. *Autre remede.* Prenez un jaune d'œuf avec deux ou trois cueillerées d'huile, batez bien le tout & le prenez.

Autre remede, Diarrhée avec flux de sang. Aprés chaque repas, bûvez un verre de vin d'alicant rouge, ou de vin d'Espagne; si l'on n'a pas la fiévre, dans peu de jours, on en est quitte.

D I N

DINDES. Ces animaux rendent beaucoup de profit, & quelque peine qu'on puisse prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret, le plaisir d'en joüir de quelque maniere qu'il nous plaît, nous dédommagent aisément des soins qu'il nous en coûte.

Dans le commencement, ces animaux à la verité donnent plus de peine que les poules communes, étant beaucoup plus qu'elles, susceptibles de froid; mais avec le tems & les soins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on veüille observer tout ce qu'on va dire ci-aprés. C'est abus d'en élever peu, car elles coutent plus que quand il y en a beaucoup, & en voici la raison; c'est qu'un petit nombre que vous ne soignez pas, vous cause plus de dommage, soit aux vignes, soit aux jardins, soit aux bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprés la conduite à un Dindonnier, qui les menant paître en campagne pendant tout le jour, les oblige de se nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits sauvages qu'ils rencontrent; ce qui ne laisse pas que de les bien entretenir: au lieu qu'en ayant peu, comme on a dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce soit, il faut dans la cour sans cesse lui donner à manger, ce qui coute plus que les Poules Dindes ne valent lorsqu'elles sont toutes grandes; ces animaux étant fort gourmans, & ne se contentant pas d'un peu de grains qu'on leur jetteroit; mais

avoit que de leur donner à manger, ou de les mener au paturage, il faut qu'ils ayent pris l'être; disons donc avant que passer outre, quels sont les moyens par lesquels on peut contribuer à le leur faire avoir.

Pour le choix des œufs pour couver & la preparation des nids, c'est comme aux poules communes; il ne reste plus ici qu'à l'observer, aprés que les poules Dindes on fait leur ponte, qui se monte à douze ou quinze œufs; le tems ausquelles elles commenceront à garder le nid, pour lors c'est une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze œufs à la premiere couvée à cause du froid qui n'est pas encore tout-à-fait passé dans ce tems-là, & dix-huit, lors qu'on les met couver une seconde fois, qui est environ le mois de Juillet, & comme il est à remarquer qu'il n'importe que les Dindons naissent ou croissent, au decours de la lune, on sçaura seulement qu'ils sont un mois à éclore, pendant lequel tems on se donnera de garde de toucher aux œufs, crainte de quelques inconveniens ausquels ils sont sujets.

On soignera en cet état à ne point laisser manquer de nourriture les couveuses, & on les levera toûjours fort doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant ils sont quelquesfois échauffez à couver, se laisseroient la plûpart mourir de faim dessus, eussent-ils même de la nourriture devant eux, si on ne les obligeoit de manger, ainsi ce soin aussi qu'on prend, les sollicite à vuider, ce qui les soulage beaucoup dans leur emploi.

Le tems venu que les Dindons doivent éclore, on leur aidera, comme on a enseigné pour les poussins, & enfin aprés qu'ils seront tous hors de la coquille on les élevera, voici comment.

La maniere d'élever les Dindons. Il n'est gueres d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les Dindons: le froid est leur ennemi mortel; on doit bien soigner aussi de les en garentir. C'est ce qui fait que lors qu'ils sont éclos, il est necessaire de leur choisir un lieu qui soit chaud pour les y élever, jusqu'à ce qu'ils soient devenus un peu forts, dans lequel tems on leur donne la liberté de se promener par la cour, & de joüir du Soleil, qui est la seule chaleur qui les fortifie le plus.

On ne les sortira cependant point dans les commencemens toutes les fois qu'on verra le tems disposé à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les fasse plûtôt mourir.

Les Dindons veulent être maniés fort doucement, lorsqu'on est obligé incontinent aprés qu'ils sont éclos de les ôter de dessous leurs méres, ou de les y remettre en telle sorte qu'elle ne se remuë point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle est fort sujete d'en écraser sous ses pieds.

La nourriture des Dindons. Parmi les soins qu'on prendra d'éviter ces inconveniens, on observera encore celui-ci, qui est la maniere de les nourrir: Il n'est pas moins essentiel à l'acroissement de ces petites bêtes que ceux dont on vient de parler, & pour y réüssir avec ordre, celle qui les gouvernera, sera toûjours fort vigilante à leur donner quatre fois le jour à manger, & à boire, d'autant que les Dindons sont d'un naturel fort gourmand, & tels que, si on les laissoit avoir trop faim, ils ne manqueroient point de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement, on donne pour nourriture à ces animaux, des œufs durs, dont on ôtera le jaune, hachez bien menus; il y en a pour la composer qui ne prennent de ces œufs que le moyeu qu'ils mêlent avec des miettes de pain blanc; ces deux nourritures sont également bonnes; on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou six jours; qu'on commence à prendre des feüilles d'orties, qu'on hache aussi beaucoup avec de ces œufs durs; six autres jours aprés que les Dindons ont été nourris de cette maniere on leur ôte les œufs & on ne leur donne plus que de ces orties bien hachées & détrempées avec un peu de son & du caillé, avec de la farine d'orge & du blé noir étant moulu grossierement; & de tems en tems pour leur éguiser l'apetit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge boüilli.

Pour peu qu'on voie qu'ils languissent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire un peu boire; ce remede leur est fort excellent pour leur faire prendre des forces; plus on soignera de nourrir aussi ces Dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus besoin de leur mere, de se pouvoir passer des soins d'une gouvernante, & enfin de n'avoir plus besoin que de la vigilance d'un Dindonnier pour les conduire au paturage.

Paturage des Dindes, remarque. Quoique les poules Dindes de la même année soient tres-bonnes à mettre couver; cependant, on conseille toûjours pour cet emploi d'en garder, qui ayent deux ans; celles-ci font leur ponte de meilleure heure, couvent plûtôt que celles-là, & conduisent mieux leurs petits; c'est pourquoi on en aura moitié des unes & moitié des autres; pour agir ici avec œconomie, lorsqu'on a plusieurs poules Dinde qu'on a mis couver, & que tous leurs petits sont éclos; il faut prendre les Dindons de trois méres, & les donner à une seule à conduire; elle le peut, puis jetter au Coq les deux autres poules Dinde pour faire une seconde ponte, & couver encore une seconde fois. Il y en a même, sitôt que les petits d'une poule Dinde, sont hors de la coque, qui les prennent tous, & les portent sous une autre Dinde, qui aura aussi des petits de même tems, puisqu'ils se font aporter dans le même tems d'autres œufs, soit de Dinde ou de poules communes, qu'ils glissent doucement sous cette couveuse, qui dans la chaleur où elle est, conduit encore ses œufs à une bonne fin; mais afin que cela arrive, on soigne toûjours de tems en tems de leur donner de la rotie au vin avec de l'orge, ou de l'avoine qui devient sa nourriture ordinaire.

Telle maniere d'agir est capable en tres-peu de tems de peupler une basse-cour de toute sorte de volaille; car on peut, si l'on veut, donner à couver à une Dinde des œufs de poules, comme on a dit, ou bien des œufs de Canes, elle y réüssira également, & la coûtume est pour lors de lui donner vingt-un de ces œufs.

Si on les lui met par moitié, il faut prendre garde de ne lui donner ceux des poules que huit jours aprés, d'autant que les petits Canards sont un mois à éclore au lieu que les poules ne sont sont que vingt-un jours.

Le tems auquel on doit mener paître les Dindes.

Enfin les Dindons venus à un certain âge qu'ils ne se soucient plus de leur mere, on songe à leur donner une personne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on seroit obligé de leur donner à la maison. On choisira pour cela quelque petit garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce soin.

Le matin, si-tôt que le soleil est levé, on fait partir ce petit Dindonnier, auquel on recommande fortement de ne point abandonner son troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages réveille l'apetit de ces animaux, & les fasse croître plûtôt.

Sur les dix heures du matin, il ramenera ce troupeau jusqu'aprés midi, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le soir venu, ce Dindonnier conduira ses Dindes devant lui pour les mettre dans le poulalier; mais avant que de les y enfermer, il observera soigneusement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La mere de famille ne manquera point aussi de faire tous les soirs la revûë de ses Dindes, & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup sur elles, & n'en laisse point égarer.

Cet ordre ainsi tenu, on pourra compter sur un grand profit, qu'on tirera de ces animaux, qui n'étant pas moins sujets aux infirmitez que les poules communes, ont aussi besoin qu'elles, de remedes; & comme leur nature ne differe de gueres les unes des autres, & que ces infirmitez qui leur arrivent sont d'une même espece, lors qu'elles sont malades, il faut sçavoir si c'est la figere, qui se connoît par les plumes qui sont plus grosses qu'à l'ordinaire, à cause qu'elles sont enflées; lesquelles il faudra tirer, & leur donner en même tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée; continuer de leur faire boire de l'eau de forge, qui est une pierre brûlée chez les Serruriers, ou chez les Taillandiers, ou du mâchefer de Marechal, qui est une pierre qu'on mettra dans l'eau, & cette eau leur sera donnée à boire.

Quand ils ont sous la langue une vessie, ou sous le cropion, il faudra la percer avec un épingle. En second lieu, quand ils ont les ourles, qui est une maladie qui leur enfle la tête, lavez-leur leurs têtes d'abord que vous vous en appercevrez avec de l'eau de forge, & examinez-les tous les jours exactement, parce qu'en deux jours, ce les fait mourir.

L'orvietan leur est bon, & l'herbe du petit capillaire qui vient dans les rochers; c'est une maxime, que quand ils sont malades, il faut separer ces malades d'avec les autres, & les laisser aussi separez trois ou quatre jours, & jusqu'à ce qu'ils mangeront bien.

Ne point laisser sortir les Dindons des étables jusqu'à ce que le Soleil ait dissipé la rosée & les broüillards; la pluie leur est contraire, & même les fait mourir.

Lors qu'ils sont petits, ou jusques à ce qu'ils aïent environ deux mois, il ne faut pas les tenir au Soleil, parce que le grand soleil les tuë, & leur donner à boire souvent dans un lieu net & de la plus belle eau; quand ils viennent des champs, leur donner même à manger, s'ils veulent. La troüille trempée, leur est trés-bonne, & même les raves étant bien chaplées.

Poulets Dinde; la maniere de les élever. 1. Lors que les Poulets Dinde sont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchez bien menu, & non pas le jaune d'œuf.

2. Pendant quinze jours aprés, des blancs d'œufs durs hâchez bien menu avec des orties & fromage blanc.

3. Puis leur donner pendant un mois des orties hâchées avec la farine d'orge, & du trouilli, autrement dit, du pain de noix.

4. Puis les continuer de cette nourriture, & les mener au chaud, & les conduire avec des verges ou cimes bien longues.

5. Lors qu'ils sont malades, il faut sçavoir, si c'est la figere; cela se connoît à l'aîle par les plumes les plus grosses, & qui sont enflées, d'où il les faut tirer, & leur donner en même tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée; & continuer de les faire boire de l'eau de forge, sur du mâchefer d'un Marechal, & leur donner du petit capillaire, apellé sauve-vie, & leur hâcher dans leur manger environ demi poignée pour quarante poulets, & donner de l'herbe nommée de la Saint Jean, ou autrement de l'armoise.

6. Lors qu'ils ont mal sous la langue, il leur faut tirer une peau délicatement; ou rompre adroitement, si l'on peut, lorsqu'on connoît qu'il y a de petites vessies sous la langue.

7. Quand ils sont petits, jusqu'à ce qu'ils ayent un mois & demi, ou deux entiers, il faut les tenir à l'ombre, parce que l'ardeur du Soleil les tuë, & que le lieu où ils sont, soit net, & leur donner à boire souvent de la plus belle eau dans un lieu net, & ôtez ceux qui sont malades d'avec ceux qui se portent bien, parce qu'ils se communiquent trés-facilement leur mal.

8. Quand ils ont les ourles, qui sont une maladie qui leur enfle la tête, il leur faut laver la tête si-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle enfle, & sur tout les bien examiner tous les jours, parce que deux jours de mal les fait mourir; il leur faut laver la tête avec de l'eau de forge.

9. L'on ne les amene à la maison que quand le Soleil se couche.

Ces bêtes s'amassent toutes au troupeau, & ce pour les faire amener.

Ils s'aprêtent de bien des manieres: on les sert rôtis, avec une sausse à robert; on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodez comme les chapons, ou bien on les sert en pâtez.

DIS

DISSENTERIE. La Dissenterie est un flux de ventre avec matieres sanglantes, accompagnées de grandes tranchées, & d'extrémes douleurs, qui marquent que les intestins sont écorchez, ou ulcerez.

Si parmi les selles on aperçoit qu'il y ait comme de la graisse qui surnage, la Dissenterie sera dans le gros intestin; & si avec les excrémens il y a comme des racleures mêlées avec du sang, s'il n'y a point de graisse, elle sera dans les menus boyaux.

Elle est engendrée de trois sortes d'humeurs, que l'on discerne par les dejections; que si elles sont jaunes, ce sera la bile, noires, la mélancolie, blanches, la pituite.

Lorsque dans la Dissenterie l'on jette comme des morceaux de chair, accompagnée de fièvre

avec dégoût de viande, c'est un signe funeste, & encore plus grand, si l'on vient à jetter le sang tout pur, ou des matieres noires, ou d'autres sans humidité, & que le malade tombe en foiblesse, & dans des convulsions.

Si une femme grosse a la dissenterie, il y a danger qu'elle ne se blesse, & qu'elle n'acouche avant le terme.

Lorsque les matieres changent dans la dissenterie, c'est un bon signe, pourveu qu'elles soient loüables.

La Dissenterie dans les gros boyaux est plus facile à guerir, que dans les menus.

Si elle arrive à un fol melancolique, il se trouve gueri par là; aussi bien qu'un rateleux, & un sourd; la convulsion, le vomissement, le hoquet, & la reverie, ce sont des avant-coureurs de la mort dans la dissenterie.

Du premier jour qu'il aparoîtra en la dissenterie comme une verruë noire proche l'oreille gauche, on meurt le dixiéme jour.

La dissenterie arrive à tout âge, soit pour avoir été empoisonné, ou pour avoir pris une medecine violente, ou par un déreglement de vie, ou par la quantité ou qualité d'humeurs, ou pour avoir reçû quelque blessure, ou quelque coup, ou par un air contagieux, de quelle maniere que ce flux sera arrivé, on commencera à le traiter par des lavemens composez de boüillons de tripes, ou bien avec de bonne decoction de son de froment, de feüilles de guimauves, de graines de lin, ou de coins, ou avec de l'eau ferrée, & du sucre rouge, & des jaunes d'œufs, dés le premier, le second, & le troisiéme jour on tirera du sang, moins toutefois aux gens âgez, qu'aux autres.

L'on purgera ensuite avec demi once, ou six dragmes de casse dissous dans de l'eau de plantain, quelques jours aprés on fera prendre six dragmes de catholicon double soit en bol ou delayé dans de l'eau de plantain, ou d'eau de rose.

Aprés ladite purgation, on pourra donner une dragme de rhubarbe à demi brûlée sur une pêle, avec dix grains de quinquina dans un demi verre d'eau de plantain; ce remede se réiterera une fois ou deux ou même davantage si on le juge à propos, sinon on fera avaler ce bolus; prenez une dragme de rhubarbe torrifiée avec vingt grains de mastic, ou d'oliban, & le formez avec un peu de sirop de grenade ou de pavot, ou de Chicorée, ou bien on mettra une once de tamarins, deux dragmes d'écorce de myrobolans citrins boüillir dans une chopine d'eau jusqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une dragme de rhubarbe, & demie dragme de canelle, puis ayant mis le tout infuser pendant douze heures sur des cendres chaudes, & l'ayant passé, on y ajoûtera deux onces de sirop de roses seches, l'on partagera ensuite le tout en quatre prises, que l'on fera prendre quatre matins de suite; on lui fera avaler une pilule de cire vierge de la grosseur d'un pois, ou bien prenez trois jaunes d'œufs bien frais, quatre onces d'eau de roses & une once de sucre; faites boüillir tant soit peu le tout ensemble, & le donnez à boire le matin à jeun, & pendant trois jours de suite réiterez ce remede; sinon on fera un lavement avec six onces de beurre frais fondu; que l'on mêlera avec deux dragmes de sang de dragon, & trois onces d'eau de plantain, ou de la decoction; ou bien prenez chopine de lait, dans lequel on aura éteint un fer ardent, ajoûtez-y deux onces de sucre, & deux jaunes d'œufs, que l'on donne en lavement, lequel on réiterera souvent.

L'on pourra encore prendre trois onces de suc de plantain bien épuré, six onces d'huile rosat, & deux onces de mussilage de psyllium, ou de semences de coins en lavement.

Ou bien prenez de la fiente d'un ânon deux livres, qu'on la fasse secher au four, aprés cela que l'on la mette sur un rechaud de feu pour en faire recevoir la fumée par le bas; elle peut servir aussi aux enfans; mais auparavant il faudra les purger avec le sirop de chicorée, ou avec de la rhubarbe en poudre dans du boüillon.

Que si les douleurs étoient sans relâche, & sans repos, alors l'on fera prendre une once de sirop de pavot blanc, ou un grain d'opium, avec un peu de conserve de roses, mais ces narcoties ne se doivent donner qu'aprés que les remedes generaux auront été mis trois ou quatre jours en pratique.

On pourra encore boire du lait pendant quelques jours, dans lequel l'on aura fait boüillir des racines de quinquefolium, qui veut dire, de cinq feüilles.

Lorsque le mesantere vient à se farcir de quantité d'humeurs froides, ou melancoliques, elles causent aux jeunes gens, ou les écroüelles, ou un abcez aux poulmons, ou quelques autres accidens; mais à quelques personnes un peu d'âge, il leur prend le plus souvent un flux de ventre qui se fait distinguer par des douleurs de reins, par des raports indigestes & puants; par des grandes lassitudes aux cuisses, & aux jambes, par un abatement general, & par des matieres qui se mêlent avec les excremens, qui ressemblent à du chile, ou à de la crême; à ce flux il fera à propos d'ordonner un exact regime, de faire boire de bon vin vieux trempé de ptisanne de chien-dent, de racines d'asperges, & d'aigremoine, de purger avec les myrobolans citrins, les tamarins, & la rhubarbe, d'user les matins de theriaque ou d'orvietan, ou de prendre quinze grains de poudre de vipere, ou demi dragme de quinquina mêlé avec demi once de conserve de gratecul, ou de roses de provins; sinon d'une opiate composé avec du corail preparé, des yeux d'écrevisse de mer, de santal citrin ou rouge, de chacun deux dragmes, du sel de tartre demi dragme, ou de sel d'absinthe ou de tamarins une dragme, que l'on mêlera avec de la conserve de buglosse, ou de bourrache, ou du sirop d'absinthe, ou d'armoise; à même-tems on appliquera sur la region du ventre une emplâtre du diachilum magnum, les saignées ne sont pas fort necessaires dans ce cours de ventre.

Sinon on fera boüillir du lait avec autant d'eau d'orge, ou d'eau commune jusqu'à moitié, & l'on le donnera à boire, ce qu'il faudra continuer pendant quelques jours soir & matin.

Sinon l'on fera manger du sang de chevre, ou de celui de lievre fricassé avec du beurre frais.

L'on ne boira ni eau ni ptisanne, que l'on n'aye éteint dedans, ou du fer, ou une pierre à fusil, ou une piece d'or.

Ceux qui sont riches pourront porter une émeraude, ou la tenir dans la bouche, ou prendront six grains de sa poudre dans un peu d'eau ferrée, il faudra avoir été dix heures auparavant sans avoir rien pris. Si la dissenterie est causée aux

femmes par des ordinaires retenus, la saignée du pied contribuëra à les guerir promptement.

Outre ces quatre flux de ventre, il y en a un qui dure quelquefois un jour, par fois deux, & d'autres fois davantage ; il faudra le laisser couler sans y rien faire, d'autant que la nature, sans le secours étranger, se purge d'elle-même, pour en devenir aprés plus forte, & vigoureuse ; mais s'il passoit le septiéme, il faudra doucement l'arrêter, crainte que la suite n'en soit fâcheuse : il y en a encore un autre qui est critique, c'est-à-dire, qui sert de crise à des fiévres continuës, il ne faut pas inconsiderément l'arrêter ; mais en fortifiant peu à peu le malade, il s'en ira de lui-même.

Pour guerir la Dissenterie. Dés aussi-tôt qu'un grand & frequent flux de ventre vous prend avec douleur, & flux de sang, c'est une marque évidente de la Dissenterie, à laquelle vous pouvez remedier comme il s'ensuit.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée sans feu, deux onces d'eau rose & une cueillerée de sucre pulverisé ; mettez tout ensemble, & avalez-le le matin à jeûn.

Deux heures aprés, prenez un boüillon ; pendant le reste du jour, nourrissez-vous avec des œufs frais, & de bouillons, prenant un œuf frais, ou un bouillon.

L'aprés-dînée, vous prendrez un lavement fait de neuf ou dix onces de décoction d'orge & de son, de 2. jaunes d'œufs cruds, & d'un peu de sucre, le tout bien broyé ensemble ; vous prendrez un semblable lavement chaque jour, jusqu'à ce que vous soyez gueri.

Que si vous n'avez point d'huile d'amandes douces, vous pouvez vous servir d'huile d'olive commun, mais du plus recent ; il faut vous faire saigner une fois du bras.

La boisson ordinaire doit être de la décoction d'orge & de reglisse.

Quand le mal sera arrêté, il vous faut purger avec demi once de catholicon double, dissous dans trois ou quatre onces d'eau rose, ou de plantain.

Notez qu'il faut bien attendre pour le moins huit jours aprés être gueri, avant que de se purger, & prendre garde qu'on ne fasse point de sang.

DISSENTERIE. *Pour la Dissenterie.*

1. Prenez jaunes d'œufs deux, sucre en poudre deux cueillerées, vin rouge deux cueillerées, huile d'olive deux cueillerées, batez bien le tout ensemble, & l'avalez.

2. Prenez blancs d'œufs frais deux, eau de plantain trois cueillerées, eau rose trois cueillerées, sucre fin en poudre demi quarteron ; batez bien dans un plat ou écuelle les deux blancs d'œufs, laissez-les un peu reposer, afin que cette écume se reduise en eau ; ôtez avec une cueiller l'écume qui y restera, & mettez dans cette eau l'eau de plantain, de rose, & le sucre, mêlez bien le tout ensemble, & en donnez au malade soir & matin pendant quelque tems.

3. Ayez de la renoüée qu'on trouve dans les chemins, pilez-la dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien faites-la cuire avec un peu d'eau, exprimez-en le jus, & en donnez au malade dans un bouillon ou sans bouillon.

Lavement pour la Dissenterie. Prenez bouillon blanc une poignée, plantain une poignée, renoüée une poignée, roses rouges demi poignée ; miel rosat une once, jaune d'œuf un seulement, tête de mouton une, pieds de mouton quatre, orge deux poignées, eau commune six pintes ; mettez la tête de mouton avec les quatre pieds & l'orge dans un vaisseau avec six pintes d'eau, faites-le bien cuire ; lors qu'il sera cuit, vous prendrez cette décoction & y mettrez le reste des dragmes, excepté le miel & le jaune d'œuf, faites-le bouillir encore, & passez cette décoction, prenez-en environ chopine, & y délayez le jaune d'œuf & le miel, donnez-en un lavement, & continuez l'espace de cinq ou six jours : il faudra auparavant purger le malade avec de la rhubarbe.

Teinture de rose pour la Dissenterie, pour le flux hepatique, & pour les fluxions qui tombent sur le poulmon & sur le gosier.

1. Prenez roses rouges deux onces, eau de fontaine une pinte, esprit de soufre douze ou quinze goutes, sucre un peu ; mettez infuser les roses dans une fiole de verre ou un pot de terre vernissé, avec le reste des drogues sur des cendres chaudes pendant deux heures, passez-les ensuite par un linge, & en donnez à boire au malade.

Ayez du jus de graine de sureau, lors qu'elle est meure, faites-en une pâte avec de la farine de seigle, & la faites cuire ; lors qu'elle sera cuite, imbibez-la jusqu'à trois diverses fois dans un même jus, la faisant secher toutes les trois fois que vous l'imbiberez : étant seche, vous la mettrez en poudre, & en donnerez le poids d'un écu d'or au malade dans un œuf molet, y mettant le poids d'un demi écu d'or de noix muscade, & continuërez trois jours de suite.

Regime. Pour la Dissenterie, il faut tenir le même regime de la colique.

Remede immancable, lors qu'on n'a pas de fiévre pour la Dissenterie & flux de sang. Aprés chaque repas, prenez un bon verre de vin d'Alican, ou du vin d'Espagne rouge, ou blanc faute de rouge, & dans trois ou quatre jours vous digererez les viandes facilement par la chaleur de ce vin, & la diarrhée cessera.

Contre la Dissenterie. Prenez de la presure ou caillé de lievre, du sang de lievre, de chacune ce qui suffira, & mêlez cela & le donnez au malade, car il arrête tout flux de ventre. *Alexis.*

Autre. Plusieurs ont gueri les mortelles Dissenteries par la décoction de alcea, ou bimauve sauvage d'indie, bûë avec du vin, s'il n'y avoit point de fiévre, ou de plantain, ou d'orge, s'il y en avoit, on a entendu pour certain que ceci étoit un des secrets d'un trés-sçavant Medecin Espagnol.

Autre. Le sang de lievre seché, comme aussi la presure, arrête la Dissenterie, & tous autres flux de ventre, tant grands soient-ils. Les os humains pulverisez, & pris avec gros vin rouge, en font autant. *Mizauld.*

Autre pour la Dissenterie. La racine de dictame est fort recommandable contre les poisons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice, prise par la bouche en décoction, ou en poudre avec vin le poids de deux dragmes, ou apliquée ou employée en parfum, provoque les mois des femmes ; le poids d'une dragme avec décoction de gayac, profitable aussi contre la peste, en quelque sorte qu'on en puisse user.

Contre un flux de Dissenterie, remede admirable.

Prenez de la farine de seigle demi quarteron, que vous détremperez avec suc de graine de sureau, & en ferez une pâte, dont vous ferez de petits pains, que vous ferez cuire & bisoter au four, aprés que le pain en est dehors, lesquels vous broyerez & imbiberez derechef dudit suc, & ferez cuire de même, puis le broyerez de nouveau, & continuerez ce procedé jusqu'à sept fois que vous les mettrez en poudre, puis vous en servir aux occasions, la dose une dragme dans un boüillon, ou dans du vin blanc.

DISTILLATION *de l'eau de vie.* Remplissez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de son chapiteau ou refrigerant, & y adaptez un recipient : luttez exactement les jointures avec de la vessie mouillée, & distillez à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité ou jusques à ce que la liqueur qui distillera, ne s'enfle plus quand on la presentera au feu ; ce qui se trouvera dans le recipient, est appellé eau de vie.

L'eau de vie est un esprit de vin rempli d'un phlegme qu'il entraine avec lui dans la distillation ; cet esprit monte toûjours le premier, & ainsi l'on sçait qu'il n'en reste plus dans la cucurbite quand la liqueur qui distille n'est plus inflammable.

L'on peut tirer de l'eau de vie de toutes sortes de vins; mais on en tire plus dans de certains païs qu'en d'autres.

L'esprit de vin est la partie huileuse du vin rarefié par des sels acides ; remplissez à moitié d'eau de vie un grand matras à long cou, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, luttez exactement les jointures, posez vôtre matras sur un pot à demi rempli d'eau & placez le pot sur un feu moderé pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui separera de son phlegme ce qui montera pur ; continuez ce degré de feu jusques à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez un esprit de vin dephlegmé en la premiere distillation.

VERTUS. Il sert de dissolvant à plusieurs choses dans la Chimie : on en donne une demi cueillerée aux apoplectiques & aux letargiques, pour les faire revenir ; ou leur en frotant aussi les poignets, la poitrine, & le visage. C'est un bon remede pour la brûlure, si l'on en applique aussi-tôt quelle est faite ; il est encore bon pour les douleurs froides, pour la paralisie, pour les contusions, & pour les autres maladies, quand il est question de resoudre & d'ouvrir les pores.

REMARQUES. La commune methode de faire l'esprit de vin, est en distillant l'eau dans un alembic, tant de fois que l'esprit vienne pur, pour ce faire on retire par la distillation environ la moitié d'une quantité d'eau de vie ; & l'on rejette comme inutile le phlegme qui demeure au fond de l'alembic ; on distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé, & l'on rejette le phlegme ; on continuë ces rectifications jusques à ce que mettant le feu à une cueillerée de l'esprit tout brûle, & qu'il ne reste aucun phlegme. Mais comme cette operation est fort longue, & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réïteré ces distillations, peut-on avoir un esprit de vin exempt de phlegme, quelque petit feu qu'on ait fait ; les artistes ont inventé une haute machine qu'ils appellent serpentin, à cause des circonvolutions quelle fait ; on l'adapte sur la cucurbite contenant l'eau de vie, & le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau auquel ayant adapté un recipient, & lutté exactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu ; les esprits de vin montent par cette petite chaleur, mais le phlegme étant trop pesant, ne peut être exalté si haut ; ainsi l'on a un esprit de vin dépoüillé de phlegme en la premiere fois ; mais parce que cette machine est difficile à être transportée à la Campagne & en d'autres lieux, ou l'on veut faire de l'esprit de vin, & que d'ailleurs elle est sujette à être dessoudée aux jointures par la violence des esprits ; on a crû le moyen que l'on vient de donner pour faire l'esprit de vin plus commode ; car pourveu qu'on ait un matras & un chapiteau, il sera facile de tirer de l'esprit de vin, qui sera aussi bon que celui du serpentin, & l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sorte hors du vaisseau par aucun endroit, pourveu qu'on ait bien lutté les jointures, comme nous avons dit.

Quelques-uns néanmoins tâchent de faire rejetter cette methode de tirer de l'esprit de vin, à cause, disent-ils, du long-tems qu'il faut employer, pour rectifier un peu d'esprit ; & pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris des vaisseaux bien faits, & encore plus à la Campagne ; mais il y a apparence que ces Messieurs blâment cette metode avant que de l'avoir voulu éprouver ; car s'ils s'étoient donné la peine de la faire, comme on l'a décrite, ils auroient reconnu qu'avec deux ou trois de ces vaisseaux, on tirera pour le moins autant d'esprit de vin, qu'ils en tireront par leur grande machine, & que cet esprit ne sera point sujet à l'impression que lui pourroient communiquer les vaisseaux de cuivre ou d'étain : Pour ce qui est de la difficulté qu'on pretend qu'il y ait à trouver de ces vaisseaux de verre, elle n'est que pour ceux qui ne veulent pas se donner la peine de visiter les magazins des Verriers ; car on en y trouveroit, & que quoique l'on en employe assez dans des cours de Chimie, on n'en ait point encore manqué. Mais quand on n'en trouveroit point de faits, il me semble qu'il est du moins aussi facile d'en faire faire dans les verreries, comme de faire construire les grandes machines de cuivre ou d'étain, dont on se sert communement. On sçait bien que ceux qui se payent plus de la haute apparence que de l'effet, & qui mesurent la bonté d'une operation à l'embarras qu'elle donne à faire, & à la grandeur des vaisseaux & des fourneaux qu'on y employe, ne trouveront pas ici dequoi se satisfaire ; mais il m'importe peu d'encourir leur blâme, on n'a pas pris à tâche de suivre leur routine ; Ce dessein est de faciliter les moyens pour travailler en Chimie, & de la dépoüiller autant que l'on pourra, de ce qui la rend misterieuse & cachée.

Maniere de faire de l'esprit de vin sans feu. Plusieurs pratiquent une maniere de preparer l'esprit de vin sans feu, qui est tres-aisée & prompte ; ils mettent deux ou trois livres de sel de tartre calciné & bien sec dans une cucurbite de verre, ils versent dessus de bonne eau de vie bien claire à la hauteur de cinq ou six doigts, ils agitent le tout avec une espatule de bois, puis ils laissent reposer la matiere environ une heure ; pendant ce tems-là le sel de tartre s'empreint du phlegme qui est dans l'eau de vie, & l'esprit de vin demeure pur, on le separe en le versant, par inclination ou bien en le filtrant ; il peut s'y être mêlé quelque legere portion de sel de tartre ;

mais elle ne doit pas leur être préjudiciable.

On ne peut pas si bien separer l'esprit de vin de dessus le sel de tartre, qu'il n'y en reste toûjours un peu ; l'on pourra le retirer, si l'on en veut prendre la peine, par la Distillation au bain marié ; mais alors il enlevera avec lui une portion du phlegme, & l'on en aura une eau de vie d'une odeur agreable ; le sel de tartre étant seché sur le feu, sera en état de servir comme devant en toutes les operations où on a coûtume de l'employer.

L'esprit de vin est bon pour les léthargiques & pour les apoplectiques, parce qu'il met les esprits en plus grand mouvement qu'ils n'étoient : or comme selon toutes les aparences, ces maladies sont causées par des obstructions qui empêchent le cours des esprits dans le cerveau ; cet esprit leur donne une nouvelle vigueur pour dissoudre ou pour ranger ces viscositez tartareuses qui leur bouchent les passages. Il resout aussi les tumeurs & les fluxions, parce que non-seulement il ouvre les pores & il donne issuë aux humeurs les plus subtiles pour sortir, mais encore il fond & rarefie les grossieres, afin qu'elles puissent être enlevées par le mouvement du sang.

L'esprit de vin est excellent pour la brûlure, pourvû qu'on l'aplique aussi-tôt qu'elle est faite ; car alors il donne ouverture aux corps ignées qui étoient entrez par les pores pour sortir ; & s'il y en reste, il les lie comme quand on le mêle avec un acide.

DISTILATION *de l'eau vulneraire, apellée eau d'arquebusade.* Prenez des feuilles & des racines de la grande consoude, des feuilles de sauge, d'armoise, de bugle, de chacune quatre poignées, de feuilles de betoine, de sanicle, d'œil de bœuf, ou de grande marguerite, de pasquerette, de grande scropulaire, de plantain, d'aigremoine, de veruaine, d'absinthe, de fœnouil, de chacune deux poignées, de millepertuis, d'aristoloche longue, d'orpin ou reprise, de veronique, de petite centaurée, de mille feuille, de nicotiane, de pilofelle, de menthe, d'hysope, de chacun une poignée ; hâchez le tout & l'écrasez bien dans un mortier ; mettez-le dans un grand vaisseau de terre ; versez dessus douze livres de vin blanc, brouillez la matiere avec un bâton, bouchez le vaisseau, & le placez en digestion dans le fumier chaud, ou à une autre chaleur pendant trois jours ; renversez-le dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans ; & y ayant adapté sa tête de mort, & son refrigerent, faites distiller l'humidité dans un recipient, par feu moderé en la maniere accoûtumée, vous aurez l'eau d'arquabusade ; gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

REMRRQUES. *Les noms de cette eau, designent sa vertu.* Vulneraire signifie propre pour guerir les playes, & d'arquebusade, parce qu'on s'en sert heureusement pour les coups d'arquebusade.

La grande consoude est une plante fort commune qui croît dans les lieux aquatiques, on l'apelle en Latin *symphytum*, ou *consolida major*, ou *auricula asini*. Sa feuille est longue & ressemblant un peu à celle de la buglose, sa fleur est blanche ou rougeâtre, la racine est longue & noire par dehors, mais blanche par dedans ; elle est glutineuse & propre à consolider les chairs, c'est d'où vient son nom ; elle arrête les hémorragies & les cours de ventres ; elle contient peu de sel, mais beaucoup d'huile & de phlegme.

La sauge est apellée *salvia quasi salvatrix* ; parce qu'on l'estime bonne pour beaucoup de maladies : il y en a de domestique & de sauvage ; la domestique est divisée en deux especes, en grande & petite ; la petite est la meilleure ; c'est elle qu'il faut employer à la composition de cette eau ; elle est remplie d'une huile exaltée en esprit, & de beaucoup de sel ; elle a peu de principe passif, elle est cephalique, nervale, hysterique, stomacale & aperitive.

L'armoise est apellée en Latin *artemesia*, à cause de la Reine Artemise, qui l'a mise en usage, c'est une plante assez haute, dont les feuilles sont blanchâtres, déchiquetées comme celles de l'absinte, odorantes. Elle croît par tout ; on en fait des ceintures le jour de S. Jean ; elle contient beaucoup de sel, & peu d'huile & de phlegme ; elle est hysterique, aperitive & vulneraire.

La bugle apellée en Latin *bugula*, ou *consolida media*, ou *symphytum medium* ou *prunella cœrulea*, ou *herba laurentina* ; est une plante dont les feuilles sont épaisses, longuettes, rougeâtres, & un peu dentellées aux extremitez ; les fleurs bleuës ; elle croît dans les champs, elle contient mediocrement de sel & d'huile, & beaucoup de principes passifs, elle est vulneraire, propre pour les maladies du poulmon & pour fortifier.

La betoine apellée en Latin *betonica*, est une plante qui croît dans les bois, les feuilles en sont vertes, longuettes, dentellées autour en forme de scie, les fleurs purpurines disposées en épi, elle contient de l'huile exaltée & du sel essentiel ou volatille, peu de sel fixe, & de phlegme, elle est cephalique, cordiale, vulneraire.

La sanicle apellée en Latin *sanicula*, ou *diapensia*, est une plante dont les feuilles sortent de la racine presque rondes, fermées, unies, de belle couleur verte, divisées en cinq parties ; sa tige haute d'un pied ou d'un pied & demi, soutient de petites fleurs blanches ; sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse : Elle croît sur les montagues & aux vallées ; elle contient du sel & de l'huile en assez bonne quantité, beaucoup de phlegme, peu de terre ; elle est astringente, consolidante, vulneraire, propre aux hernies, on s'en sert exterieurement & interieurement.

L'œil de bœuf, ou grande marguerite, est apellée en Latin *leucanthemum*, ou *buphthalamum*, ou *bellis major* ; c'est une plante fort commune qui croît dans les prez, ses feuilles sont longuettes, grasses, dentellées ; sa fleur est radiée, jaune & blanche, faite en forme d'œil de bœuf, d'où vient son nom ; elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, mediocrement du sel, elle est vulneraire, on l'employe pour les écroüelles.

La pasquerette est apellée en Latin *bellis minor* ; c'est une herbe basse connuë de tout le monde, on la nomme ordinairement petite marguerite, ses feuilles sont petites, oblongues, grasses, lissées, arondies vers leurs extrêmitez ; ses fleurs sont radiées, de couleur variée, blanche & rouge, agreable à la vûë ; ses racines sont fibrées, elle contient peu de sel & de terre, beaucoup d'huile & de phlegme, on l'employe pour arrêter le sang, pour consolider les playes, pour resoudre les tumeurs, & pour l'inflammation des yeux.

La grande scropulaire, apellée en Latin *scrophularia*

phularia major, est une plante haute de deux ou trois pieds qui croît dans les hayes & aux autres lieux ombrageux; ses feüilles ressemblent à celle de l'ortie, sa racine est grosse & noüeuse representant des tumeurs scrophuleuses, d'où vient son nom. Toute la plante à une odeur puante; elle contient beaucoup du sel & d'huile moderement du phlegme & de la terre; elle est bonne pour resoudre les tumeurs scrophuleuses, étant appliquée dessus; on s'en sert aussi pour nettoyer les playes & les vieux ulceres.

Le Plantain est appellé en latin *plantago*, c'est-à-dire, plante par excelence; il y en a de trois sortes, qu'on distingue par la quantité des côtes ou nerfs qui y paroissent, le Plantain ordinaire auquel il en paroît sept, est appellé *plantago major*, ou *septinervia*, ses feüilles sont larges, ses fleurs pasles, sa semence petite & noire, sa racine courte, grosse comme le doigt, garnie de fibres; il croît par tout, c'est le meilleur de tous. Le Plantain auquel paroît cinq côtes, est appellé *quinquenervia*, ou *plantago aquatiqua*, parce qu'il croît dans les eaux; sa feüille est longue & pointuë, c'est le *plantago media*. Le Plantain auquel paroît trois côtes, est appellé *trinervia* ou *plantago minor*; il croît aussi proche des eaux, il a la feüille petite & veluë. Le Plantain contient de l'huile, un peu de sel, beaucoup de terre & de phlegme; ce sel est acide étant mêlé dans l'huile, & dans une grande quantité de principes passifs se trouve presque absorbé; c'est pourquoi la plante n'est que legerement detersive; mais elle est astringente & refraichissante à cause de cette terre & du phlegme.

On l'employe dans tous les cours de ventre dans les hemorragies & dans les inflammations des yeux, l'agrimoine appellé en latin *agrimonia*, ou *eupatorium*, est une plante haute d'environ un pied & demi, qui croît en tout païs; ses feüilles sont longues, fenduës, & velues, ses fleurs petites, de couleur jaune, sa semence est menuë & envelopée d'une peau cotonneuse; elle contient du sel & d'huile en une assez grande quantité, ses principes actifs, sont mêlez avec beaucoup de terre & peu de phlegme, ce qui rend la plante detersive astringente par le ventre & aperitive par les urines, on l'estime beaucoup pour les maladies du foye, elle arrête les cours de ventre.

La Verveine appellée en latin *verbena*, ou *verbenaca*, ou *hierobotanemas*, ou *columbaris*, ou *herba sacra*, est une plante qui pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'environ un pied & demi, ses feüilles sont longuettes, découpées & un peu ridées, ses fleurs sont petites, bleuastres, sa racine menuë, fibreuse; elle croît sur les chemins & contre les murailles, il y en a de plusieurs especes; elle contient une assez bonne quantité de sel & d'huile; elle est cephalique vulneraire, dessicative, on l'employe pour les maladies de la poitrine, pour la pierre, pour la dissenterie pour exciter le lait aux nourrices, pour la pleuresie, donnée interieurement & appliquée exterieurement.

L'Absinte appellée en latin *absynthium* est une plante qui croît à la hauteur de quatre pieds poussant plusieurs tiges & branches ligneuses, blanchâtres; ses feüilles sont longuettes découpées profondement, molasses, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût tres amer; ses rameaux sont entourez ou garnis d'une grande quantité de petits grains jaunâtres, auxquels succedent une semence menuë; sa racine est grossiere ligneuse; elle croît dans les jardins, l'on l'appelle *absynthium ponticum, seu romanum, seu vulgare*, pour la differencier dans plusieurs autres especes d'absintes; elle contient un esprit sulphureux, ou plûtôt une huile exaltée qui fait son odeur, beaucoup de sel, peu de phlegme; elle est bonne pour tuër les vers du corps, elle fortifie l'estomac, elle est vulneraire, aperitive & hysterique.

Le Fenoüil appellé en latin *fœniculum*, c'est une espece de ferule, qui croît par tout, on en conte deux especes; la premiere est domestique & on la nomme *marathrum*: la seconde est sauvage, on l'appelle *hyppomaratrum*, à cause de sa grandeur; la semence de fenoüil est fort usitée en medecine, on estime plus celle de Florence que l'autre, parce quelle est mieux nourrie & plus grosse; elle chasse les vents & elle est hysterique; le fenoüil contient beaucoup de sel & d'huile à demi exaltée ce qu'on appelle esprit de la terre & du phlegme en quantité mediocre, la racine est aperitive, la feüille est bonne, pour deterger la sanie qui vient aux yeux & les playes.

Le Mille-Pertuïs est appellé en Latin *hypericum*, ou *adrosœmium minus* ou *ascyron* ou *milla fora* ou *perforata*, à cause que sa feüille est percée naturellement d'une grande quantité de petits trous, c'est une plante qui croît par tout; elle a la feüille petite, longue, la fleur jaune, la semence fort menuë, & odorante; elle contient de l'huile, du sel & de la terre en bonne quantité peu de phlegme, elle est vulneraire hysterique, aperitive, nervale.

L'Aristoloche est appellée en latin *aristolochia*, à cause qu'elle est propre à faire sortir l'arriere-fais aprés l'acouchement, *& malum terræ*, parce que son fruit semble à une pomme; c'est une plante dont il y a quatre especes generales, la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menuë; la premiere appellée *aristolochia rotunda*, pousse plusieurs tiges foibles à la hauteur d'un pied & ses feuilles sont rondes, moles, sans queuë, embrassant leur tige, ses fleurs sont de couleur purpurine obscure, tirant sur le noir, ses semences sont plates, minces, envelopées dans de petits fruits longuets, divisez en six celulles; sa racine est ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, & desagreable au goût; elle croît dans les prés, dans les champs en terre grasse & humide: la seconde est appellée *aristolochia longa*, jette plusieurs farments ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, se rependant à terre, ses feuilles sont faites en faulx, pointuës, attachées aux tiges par de petites queuës; ses fleurs ressemblent à celle de l'aristoloche ronde, elles sont suivies de fruits figurés en petites poires & renferment des semences plates, noires; la racine est longue & grosse comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle d'aristoloche ronde, elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds, dans les hayes: la troisiéme appellée *aristolochia clematitis, seu saracenica*, pousse des farments droits, plus forts & plus robustes que ceux des autres especes à la hauteur d'environ deux pieds, ses feuilles ont la figure de celle du lierre, ridées, soûtenuë, par deux queuës longues, les fleurs sont longuettes, jaunes, pâles, ses fruits sont plus gros que ceux des autres aristoloches de figure ovale, divisez en six celules remplies de semence platte, sa racine est menuë filamenteuse grise, elle croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois

aux pays chauds, il y en a de plusieurs especes. La quatriéme apellée *Aristolochia tenuis, seu pistolochia, seu polyrrhison*, pousse plusieurs tiges menuës, foibles, couchées à terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres Aristoloches; mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles, son fruit est fait en petite poire suculente, rempli de semence; ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agreable; elle croît dans les vignobles, dans les bois, aux lieux chauds, secs & perilleux; toutes les Aristoloches contiennent beaucoup d'huile & de sel, moderément du phlegme, peu de terre; elles sont vulneraires, déterſives, hysteriques, propres pour resister à la gangrene, pour attenuer la pituite, pour aider à la respiration; on se sert des deux premieres especes exterieurement, & on employe les racines des deux dernieres dans les remedes qu'on fait prendre interieurement.

L'Orpin ou reprise, apellée en Latin *Telephium vulgare, seu fabaria, faba inversa, seu crassula, seu acetabulum alterum, seu cotyledum alterum, seu scrophularia media, seu anacampseros*; c'est une plante jettant plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, ses feuilles ressemblent environ à celles du pourpier; mais elles sont plus longuettes, suculentes, & ses fleurs sont en ombelles, blanches, ou jaunes, sa racine est glanduleuse, ou par tubercules; elle croît aux lieux pierreux, contre les murailles, elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel & de terre.

Elle est vulneraire & astringente, humectante consolidante, propre pour les hernies, pour la dissenterie, pour déterger & effacer les taches de la peau.

La Veronique est une plante, dont il y a deux especes generales, une apellée mâle, & l'autre femelle. La mâle est divisée en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rampante; cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut employer dans la composition de cette eau; elle est apellée en Latin *Veronica mas supina & vulgatissima seu veronica mas serpens*. Elle jette plusieurs tiges ou branches menuës, longues, velues, serpentantes à terre; ses feüilles sont longuettes, dentellées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la betoine, ses fleurs sont disposées en épis bleüâtres, & quelquefois blancs; sa semence est menuë & ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse, elle croît dans les vignobles, dans les hayes, aux lieux incultes & sablonneux, elle a un goût amer & âcre.

La Veronique femelle est apellée en Latin *Veronica fœmina, seu Veronica minor, serpylli folia, seu Veronica pratensis*. Elle pousse plusieurs petites tiges menuës, serpentantes, garnies de feuilles longuettes, ressemblantes à celles du serpolet; ses fleurs sont petites, pâles ou bleuës; sa racine est menuë; elle croît dans les prez & dans les autres lieux humides: Les Veroniques contiennent beaucoup de sel & d'huile; elles sont incisives, attenuantes, deterſives, vulneraires, sudorifiques, propres pour les ulceres de la poitrine & des poulmons, pour resister au venin.

La petite Centaurée, apellée en Latin *Centaurium minus, seu fel terræ*, à cause qu'elle est fort amere; *seu febrifuga*, parce qu'on prétend quelle guerit de la fiévre; est une petite plante, haute au plus d'un demi pied, ses feuilles sont longuettes, comme celles de l'*hypericum*, mais un peu plus grandes; elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des fleurs rougeâtres, qui s'unissent en s'aprochant les unes des autres: il leur succede quand elles sont tombées, des petites têtes ou gousses, longues, menuës, remplies d'un peu de poudre farineuse; sa racine est déliée, seche, ligneuse, insipide; elle croît aux lieux arides & sablonneux; elle contient beaucoup de sel, moderément d'huile & de terre, peu de phlegme.

Elle est vulneraire, déterſive, dessicative, aperitive, propre pour le scorbut, pour les fiévres intermitantes, pour les vers, pour la rage, pour la retention des menstrues, pour la goutte sciatique, pour la jaunisse.

La Mille-feuille, apellée en Latin *Mille folium vulgare album, seu stratiotes terrestris, seu archilea, seu millilaris*; c'est une plante fort commune, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi, roides, anguleuses, velues, rougeâtres, rameuses vers leurs sommités; ses feuilles qui par leur grande quantité lui donne le nom de mille-feuilles, sont faites à peu-prés comme celle de la camomille, mais elles sont plus fermes, & rangées aux deux côtez de leurs côtes, representant une plume d'oiseau, d'une odeur assez agreable, d'un goût un peu âcre, ses fleurs sont en ses sommités, petites, disposées en ombelles, blanches, odorantes; sa racine est ligneuse, fibreuse, elle croît le long des chemins dans les cimetieres, aux lieux secs & arides, elle contient beaucoup de sel & d'huile. Elle est astringente, vulneraire, resolutive, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, les gonnorrées.

La Pilosselle, apellée en Latin *Pilosella major repens hirsuta, seu auricula muris minor*; est une plante dont les feuilles sont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espece de laine blanchâtre, ou de plusieurs petits poils, qui la font nommer *Pilosella*, ressemblantes à des oreilles de rat, d'où vient qu'on l'apelle *auricula muris*; couchée & comme attachée à la terre; ses fleurs sont jaunes, sa racine est fibreuse, elle croît dans les champs, elle contient moderément du sel essentiel & de l'huile, peu de phlegme, beaucoup de terre. Elle est astringente, vulneraire, incrassante, propre pour les hernies, pour arrêter les hemorragies, la dissenterie, & les autres cours de ventre.

La Menthe, apellée en Latin *Mentha*, est une plante trés-aromatique, dont il y a deux especes generales, la Menthe domestique, ou cultivée des jardins, & la Menthe sauvage; elles sont assez connuës: les Menthes contiennent beaucoup d'huile exalté & de sel volatille, peu de phlegme & de terre; elles sont propres pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour chasser les vents, pour guerir la colique, pour attenuer & resoudre les humeurs, pour resister à la gangrene.

L'Hysope, apellée en Latin *Hysopus*, est une plante qui jette plusieurs tiges, ou verges hautes d'environ un pied, noüeuses, rameuses, ses feuilles sont longues & étroites, ses fleurs sont en épis, de couleur bleuë, sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, dure, ligneuse; elles

croissent dans les jardins; elle contient beaucoup de sel volatile & d'huile exaltée, peu de phlegme & de terre; elle est vulneraire, detersive, aperitive; l'on l'employe dans les maladies de la poitrine & des poumons, comme dans l'asthme, dans la phtisie.

Comme la plûpart des plantes qui entrent dans cette distillation, ne sont pas fort succulentes, il est bon d'y ajouter du vin blanc; cette liqueur excite la fermentation, & sert à detacher les parties salines & sulphureuses, volatiles de la matiere.

Il faut prendre garde que le feu ne soit pas trop grand pendant la distillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau distillée ne sente l'empireume ou le brûlé. Aprés qu'on a fait distiller la moitié de la liqueur, il est bon de renverser ce qui sera demeuré dans la cucurbite sur un linge, & de le mettre à la presse pour en tirer le suc; on le versera dans la cucurbite & on le fera distiller; on evitera par ce moyen l'odeur du brûlé; mais si l'on a un bain de vapeur ou un bain-marie assez grand, il est encore plus seur d'y faire la distillation.

Si l'on met secher & brûler le marc des herbes, qu'on fasse une lessive de ses cendres & qu'aprés en avoir tiré le sel avec moderation, on le dissolve dans l'eau distillée, elle en sera plus detersive & plus resolutive.

DISTILLATION *d'eau d'Ange qui embaume par son agreable odeur, pour la faire.* Ayez un grand alembic dans lequel vous mettrez les drogues suivantes, benjoin quatre onces, storax deux onces, santal citrin une once, clou de gerofle deux dragmes, d'eux ou trois morceaux d'Iris de Florence, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muscade, canelle demi once, deux pintes de bonne eau rose, chopine d'eau de fleurs d'orange, chopine d'eau de melilot, mettez le tout dans un alembic bien selé & distillez au bain marie & cette distillation est une eau d'Ange exquise.

DISTILLER *eau de Noyau, pour faire eau de Noyaux.* Il faut prendre une livre d'Amandes d'Abricots, & les piler le plus en poudre qu'on pourra, & prendre garde qu'elles ne se mettent en huile, vous prendrez aussi une livre de noyaux de Cerises que vous pilerez bien, vous les mêlerez avec vos Amandes d'Abricots, vous mettrez le tout, aprés être pilé & concassé, prenant toûjours bien garde qu'elles ne se mettent en huile, puis vous mettrez le tout dans une cruche ou autre vaisseau tenant vingt à vingt quatre pintes, & vous mettrez quatorze à seize pintes de bonne eau de vie, huit pintes d'eau, puis vous y mettrez cinq livres de sucre, que vous concasserez, & si l'on aimoit le sucre vous pourriez aller jusqu'à cinq livres & demie, & sur chaque pinte deux clous de Gerofle, deux grains de poivre blanc, le poids de huit doubles pesant de canelle, le tout concassé, & le laisserez infuser l'espace de deux fois vingt quatre heures; quoi que vous pourrez, si vous étiez pressé, vous en servir au bout de vingt heures d'infusion, en passant le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche, parce que vôtre noyau engraissera la chausse, c'est ce qui le clarifiera; par cette regle vous en pouvez faire tant & si peu qu'il vous plaira sans vous tromper; par là vous ferez une liqueur fort agreable.

DISTILLATION *de l'esprit de la graine de Genevre.* Prenez une livre de graine de Genevre concassée avec six pintes d'eau de vie, si le Matras est plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'est-à-dire l'un ou l'autre, & le faites distiller, comme dessus, avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux pintes & chopine ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

Nota, que de tout ce qu'on fait distiller, il faut en laisser aller le flegme, & prendre garde qu'il ne sente l'empiresme; c'est-à-dire le fond de l'Alembic; lorsque la matiere s'attache au fond, cela lui donne un méchant goût, & c'est ce qu'on appelle Empiresme.

Pour faire de l'eau de la Reine de Hongrie. Dans le tems de la fleur de Rômarin, on en cueillera le matin aprés que le Soleil aura donné dessus, & on en prendra une livre & demie qu'on laissera essorer à l'ombre pendant deux fois vingt quatre heures en le remuant de tems en tems pour qu'elle seche également, si vous n'aviez pas de fleurs suffisamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naissantes de Rômarin, de Sauge, d'Hysope, de Thym & de Marjolaine, que vous ferez aussi essorer comme la fleur, ou vos bouturres, & les mettrez infuser dans vôtre vaisseau avec six pintes de bonne eau de vie du soir au matin, aprés lequel tems vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, & ferez distiller le tout en bain marie, au sable, à la cendre ou feu doux que vous entretiendrez toûjours égal; le phlegme en étant ôté, vous y mettrez vôtre bouteille ou recipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau jusques à deux pintes & chopine au plus, cela fait, vous retirerez vôtre vaisseau de dessus le feu, déluterez vôtre bouteille ou recipient que vous boucherez & le laisserez refroidir, & mettrez l'eau dans des bouteilles ou la laisserez dans le recipient.

DISTILLATION *de l'eau de la Reine de Hongrie.* Cette operation n'est qu'un esprit de vin empreint des parties les plus essentielles de la fleur de Rômarin.

Remplissez à moitié une cucurbite de verre ou de grez de fleurs de Rômarin cueillies, lorsqu'elles sont dans leur plus grande vigueur, versez-y de l'esprit de vin, jusques à ce que les fleurs puissent tremper; mettez vôtre cucurbite au bain marie, & l'ayant couverte de son chapiteau avec son recipient, lutez exactement les jointures, & donnez dessous un feu de digestion pendant trois jours, aprés lesquels vous déluterez les vaisseaux & vous verserez ce qui pourra être distillé dans la cucurbite: Racommodez vôtre alembic & augmentez le feu assez fort pour faire distiller la liqueur, en sorte qu'une goute ne tarde point à suivre l'autre, & lorsque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laissez refroidir les vaisseaux, & les délutez, vous trouverez dans le recipient une tres-bonne eau de la Reine de Hongrie, que vous garderez dans une fiole bien bouchée; elle est bonne dans les palpitations & foiblesses de cœur, dans la paralysie, dans la letargie dans l'apoplexie & dans les maladies hysteriques; la dose est depuis une dragme jusqu'à deux; on s'en sert aussi exterieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pour la paralysie, pour les vapeurs, & pour toutes les autres occasions, où il faut recueillir les esprits. Les Dames en mettent environ demi once sur six onces

d'eau de lys ou de fleur de feves, & elles s'en servent pour décrasser le visage.

Remarques. Il faut faire distiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu assez fort, autrement l'esprit de vin monteroit seul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu de l'essence, comme on a remarqué en travaillant.

On peut de l'huile ou de l'essence de rômarin, comme de l'huile de canelle, en mettre quelques gouttes dans l'esprit de vin, on fera de l'eau de la Reine d'Hongrie sur le champ.

L'eau de la Reine d'Hongrie fait à peu-prés les mêmes effets que l'esprit, mais avec plus de force; elle soulage quelquefois le mal de dent, étant prise par le nez ou apliquée sur la gencive avec un petit cotton. Quelques-uns tâchent de critiquer mal à propos, & disent qu'il est inutile de faire distiller les fleurs de rômarin avec l'esprit de vin, parce que leur substance étant volatille, elle s'y dissout bien sans digestion.

Mais cette circonstance est fort necessaire, si l'on veut avoir une eau qui soit bien empreinte de l'essence de la fleur; car quoi qu'il y ait du volatile dans le rômarin, une bonne partie de son huile, en laquelle consiste principalement l'odeur, est embarrassée dans les autres principes, & elle ne peut être bien rarefiée, mélangée & exaltée que par la digestion, aussi en voit-on un trés bon effet.

On peut encore faire une bonne eau de la Reine d'Hongrie en la maniere suivante.

Prenez des fleurs de rômarin trente-deux onces, des feuilles de rômarin, des sommitez de thym, de sarriette, de lavande, de costus, de sauge, de marjolaine, de chacune quatre onces; concassez le tout, & le mettez dans une grande cucurbite de verre ou de grés, mêlez de sel armoniac & de tartre en poudre, de chacun une once, versez dessus quatre-vingt seize onces d'esprit de vin; bouchez la cucurbite de son chapiteau, adaptez-y un recipient, luttez exactement les jointures, & procedez-en la digestion, & en la distillation comme en la precedente eau de la Reine d'Hongrie, vous aurez une eau d'une odeur subtile, & plus forte que l'autre.

Le sel armoniac & le sel de tartre étant humectez par l'humidité des fleurs, il en sortira un esprit huileux volatile, qui se mêle dans l'eau, & la rend plus penetrante & plus efficace que l'eau de la Reine d'Hongrie ordinaire, contre les vapeurs & contre les maladies, où il est besoin de réveiller puissamment les esprits.

DISTILLATION *de toutes sortes d'eaux & de liqueurs à la mode.* Pour distiller au bain marie, il faut avoir un vaisseau qui s'apelle *la poire*, autrement dit, *matras*; il faut mettre ce que vous voulez distiller dedans, avec la liqueur convenable à sa distillation, le couvrir de sa chapelle, autrement dit cucurbite, & le bien luter tout autour avec du gros papier & de la pâte que l'on fait avec la farine, dont vous froterez le papier comme d'un espece de colle; puis vous mettrez vôtre alembic dans un chaudron ou chaudiere pleine d'eau, selon sa grandeur, que vous mettrez sur un fourneau, ou trépié, & le ferez boüillir toûjours d'un boüillon égal, afin que cela fasse boüillir ce qui est dans vôtre alembic; & avant que d'y mettre vôtre bouteille ou recipient, vous en laisserez tomber environ un demi verre, qui est ce qu'on apelle phlegme: aprés cela, vous y mettrez vôtre recipient, que vous luterez & boucherez bien avec du papier froté de la susdite colle, puis vous le laisserez aller, & aurez soin, à mesure que vôtre chaudron diminuëra, de le remplir avec de l'eau bouillante; & pour aider à la Distillation, vous prendrez un torchon, ou une grosse serviette, que vous moüillerez dans de l'eau fraiche, & aprés l'avoir pressée pour en ôter la grosse eau, vous en couvrirez la chapelle de vôtre alembic; & quand elle sera chaude à commencer à secher, vous la mouillerez toûjours de la même maniere, jusqu'à la fin de vôtre Distillation: Si vôtre alembic tient neuf ou dix pintes, vous n'y mettrez que six pintes de liqueur, avec ce que vous voulez distiller; parce que si vous l'emplissez tout-à-fait, cela monteroit & entreroit dans vôtre chapelle; c'est à quoi il faut prendre garde, & lors que vous verrez qu'il commencera a bouillir, vous en modererez le feu, afin qu'il bouille doucement, & l'entretiendrez toûjours de même jusqu'à la fin.

De six pintes de liqueur ainsi mises à la Distillation vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'est-à-dire, que de pinte, vous ne pouvez esperer que chopine tout au plus.

Si c'est en sable que vous vouliez distiller, ou à la cendre, il faut mettre vôtre vaisseau dans une terrine, ou dans un pot de fer, avec du sable ou de la cendre dessous, & tout autour y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le sable s'échauffent de peu de feu: ainsi vous ferez toûjours travailler vôtre alembic, & tâcherez de le maintenir dans un même degré de chaleur: pour aider à la distillation, vous mettrez, comme il est déja dit ci-devant, un linge mouillé sur la chapelle, & prendrez garde que la liqueur ne monte trop, parce que si elle entroit dans la chapelle, elle gâteroit toute vôtre Distillation: prenez toûjours bien garde aussi que vos vaisseaux soient bien lutez, & de tirer le phlegme avant que d'y mettre le recipient.

DISTILLATION *d'eau de chardon benit*, Prenez une bonne quantité de chardon benit, lors qu'il est en sa plus grande vigueur; pilez-le dans un mortier & remplissez un alembic; tirez par expression une quantité suffisante de suc d'autre chardon benit, & le versez dans l'alembic, afin que les herbes nageant dans le suc, elles ne soient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la distillation; adaptez un chapiteau, & ayant luté les jointures avec de la vessie mouillée, faites distiller par un feu du second degré environ la moitié d'eau de ce que vous aurez mis de suc: cette eau est sudorifique, on s'en sert pour faire sortir la petite verolle, pour la peste, pour les fiévres malignes.

Exprimez par un linge ce qui sera resté dans l'alembic, laissez rasseoir le suc, & l'ayant filtré, faites-en évaporer par un petit feu environ les deux tiers de l'humidité, dans un vaisseau de grés ou de verre; mettez ce vaisseau en un lieu frais, & l'y laissez pendant huit ou dix jours; il se fera des crystaux autour de la terrine, lesquels vous separerez & garderez dans une fiole bien bouchée. On apelle ces crystaux sel essentiel; il est sudorifique; la dose est depuis six jusqu'à seize grains dans sa propre eau distillée.

On peut aussi faire l'extrait de chardon benit comme celui de la melisse.

Remarques. Le Chardon benit, apellé en-

latin *Carduus benedictus*, ou *atractilis hirsutior*, ou *cnicus supinus*, ou *acanthus germanicus*, une plante haute de deux ou trois pieds branchuë en partie droite, en partie courbée, veluë, piquante, suculente, portant plusieurs petites têtes; ses feüilles sont longues, découpées; ses fleurs sont petites, jaunes, entourées d'épines, rougeâtres, entrelasées d'une matiere lanugineuse; ses semences sont longuettes, jaunatres, garnies d'aigrettes; sa racine est menuë, toute la plante est amere au goût; elle croit dans les Jardins, elle est sudorifique, aperitive, febrifuge.

La Chicorée, la fumeterre, l'oseille, la scabieuse, & toutes les autres plantes non odorantes qui ont beaucoup de suc, doivent être distillées, comme le chardon benit; & cette methode peut servir pour tirer le sel essentiel de quelque plante que ce soit; mais on n'est pas toûjours assuré d'en avoir, quoi qu'il soit seur que la plante en contienne, parce que souvent la partie huileuse du suc empêche qu'il ne se crystallise.

Sel fixe de chardon benit. Comme c'est dans ce sel que consiste la vertu de la plante; on conseilleroit qu'on se servit des sucs ou des decoctions des plantes plûtôt que de leur eau distillée, quand on a la plante en sa vigueur, & lorsque l'on ne l'aura plus, il faut avoir recours aux eaux distillées dans lesquelles on mêlera un peu de leur sel essentiel, ou de leur extrait.

Maniere de tirer le sel fixe de toutes les plantes. On peut aussi bien tirer du sel fixe alkali du marc de la plante, comme nous avons dit de celui de la melisse; mais comme on n'en tireroit guere, il est bon d'y ajoûter beaucoup d'autre chardon benit sec.

Quand on n'a besoin que du sel fixe de quelque plante que ce soit; il n'est pas necessaire pour le tirer de faire la distillation de la plante, il faut seulement la mettre secher, la brûler pour la reduire en cendre, verser sur cette cendre beaucoup d'eau boüillante, la laisser tremper, filtrer l'infusion & en faire évaporer l'humidité dans une terrine, il restera un sel de couleur brune: il faut la calciner dans un creuset, jusqu'à ce qu'il soit blanc, le faire fondre dans de l'eau claire, filtrer la dissolution, & en faire evaporer l'humidité dans une terrine: on aura un sel bien pur & bien blanc, qu'on gardera dans une bouteille de verre bouchée exactement.

Mais les manieres de brûler cette plante ne sont pas differentes, car on tire considerablement plus de sel par une methode que par une autre, la meilleure de ces methodes, quand on est à la Campagne en beau-tems, & qu'on a un gros tas de plantes à brûler, est de faire un ou plusieurs creux dans la terre & d'y mettre la plante bien seche, de l'y allumer avec un peu de feu, de couvrir les creux avec des pierres ou d'autre terre, appuyant dessus, & n'y laissant d'ouverture que ce qu'il en faudra pour donner passage à un peu d'air, qui puisse entretenir le feu; la plante se brûlera tout doucement, & elle se calcinera: on connoîtra que l'operation sera achevée, quand la terre de dessus sera entierement refroidie, alors on découvrira tout doucement le creux & on y trouvera les cendres bien calcinées & salées, la plûpart adherantes les unes aux autres par grumeaux, ce qui est une marque d'une bonne calcination, & d'une quantité raisonnable de sel.

Les Païsans d'Auvergne voulant profiter des plantes inutiles qui croissent & qui sechent sur leurs montagnes, les coupent sans distinction & les brûlent toutes ensemble dans des creux qu'ils ont fait en terre de la maniere, que l'on l'a dit, puis ils en ramassent les cendres qui sont remplies de beaucoup de sel alkali; mais ils n'observent pas tant d'exactitude en recueillant ces cendres, comme nous pourrions faire, car ils enlevent avec elle une partie de la terre qui les environnoit & qui est salée par communication, ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers qui les debitent aux Blanchisseuses, car elles sont tres-bonnes pour les lessives. Quand on veut brûler une plante dans son laboratoire, la meilleure methode est d'avoir un fourneau de fusion pareil à celui que l'on décrit & represente dans le chapitre des fourneaux, qui est au commencement de ce livre: De placer ce fourneau sous la cheminée, de le remplir de la plante bien seche, ensorte quelle y soit bien pressée, puis de l'allumer & de couvrir le fourneau de son dôme, & de sa petite cheminée; la plante brûlera peu à peu jettant beaucoup de fumée, & quand elle sera à demi consommée, on y en mettra une autre quantité pour remplir le fourneau & l'on continuera de même jusqu'à ce qu'on ait employé toute la plante, ou jusqu'à ce que les cendres remplissent tout-à-fait le fourneau, s'il n'y a plus de place pour y mettre davantage d'herbe, il faut alors laisser recuire ou calciner les cendres; car si l'on a bien pressé les plantes à mesure qu'elles ont été mises dans le fourneau, elles demeureront au feu dix ou douze heures aprés la fumée passée, & elles en deviendront plus salées: on les ramassera quand elles seront froides, on y trouvera beaucoup de grumeaux, comme en celles qui ont été brûlées dans des creux à la Campagne & on en tirera le sel en la maniere qui a été dite.

Plantes qui rendent beaucoup de sel fixe. Certaines plantes rendent plus de sel fixe que d'autres, telles que sont l'absinte, la fougere, le chardon benit, l'armoise, l'herniaria, le chamedrys, le chamepitys, le tamarisc; mais il n'y en a point qui en donne tant que celles qui croissent aux environs de la mer, comme le kali, la perce-pierre, parce que la terre & l'eau dont elles ont pris leur nourriture sont empreintes de sel.

Comme on ne tire que peu de sel fixe d'une grande quantité d'herbes & qu'il demande assez de peines & de tems à faire, on n'a pas manqué à la falsifier, afin de la pouvoir donner à bon marché. Celui que les Colporteurs apportent & que plusieurs Droguistes font venir des païs éloignés dans des caisses en beaux crystaux, qu'ils appellent sel d'absinte, ou sel de tamarisc, n'est rien moins que ce sel; pour en être convaincu, il faut considerer plusieurs choses; Premierement que le sel fixe de quelque plante que ce soit, étant tiré par la calcination, doit-être alkali, & il doit boüillonner necessairement quand on verse des acides dessus, ce qui ne se fait point dans ces pretendus sels fixes des plantes. En second lieu que le sel fixe d'une plante étant fort poreux, s'humecte tres-facilement & se liquifie à moins qu'on ait soin de l'enfermer exactement dans une bouteille de verre; les caisses ne sont point capables de le conserver; il y seroit fondu & il en auroit penetré le bois avant qu'on l'eut porté en quelques lieux, ce qui pourtant n'arrive point aux sels

des Colporteurs, ils se peuvent garder plusieurs années dans leurs caisses sans qu'ils s'humectent davantage qu'a coûtume de faire le salpetre rafiné ou alun. En troisiéme lieu, les plantes ne rendent pas beaucoup de sel fixe, l'alkali d'une plante ne se crystallisse que dificilement, & ces crystaux ne sont point de la forme des sels des Colporteurs. En quatriéme lieu les plantes ne rendent pas beaucoup de sel, il coûte considerablement à faire, & on ne pourroit pas les donner à si bon marché qu'ils font; car il ne les vendent que trente sols la livre au plus. On sçait bien qu'on dira que dans les païs chauds, ou l'on fait ce sel, il y a plusieurs plantes dont on tire beaucoup plus du sel, que de celles qui croissent dans les païs temperés; mais ceux qui ont coûtume de travailler à ces sortes d'operations, sçavent que, pour commune que soit la plante des païs chauds, on ne peut pas donner le sel qu'on en tire à un si vil prix; ajoûtez aussi que le port coûte quelque chose. On dira peut-être encore que ce sel est un sel essentiel de la plante; mais il vaudroit davantage que le sel fixe, car on en tire moins: de plus ces marchands ne pourroient jamais le rendre si blanc ni en crystaux si gros, qu'est ce sel-là. On croit donc aprés avoir examiné leurs pretendus sels de tamarisc & d'absinte, que ce n'est autre chose qu'un mêlange d'alun & de salpetre, & qu'il n'y a point du tout de sel de plante: car si l'on y en avoit mêlé, il feroit quelque petit boüillonnement, quand on verse dessus des acides, mais il ne s'en fait point.

Par toutes ces raisons & plusieurs autres que l'on ne deduit pas ici, de peur de s'étendre trop, il est apparent qu'on a tort de se servir de ces sels, que vendent les Epiciers droguistes, puisque les achetant de divers marchands, ils ne sçavent pas eux-mêmes ce que c'est; il vaudroit beaucoup mieux les prendre chez les Apoticaires, qui les font, principalement quand on en doit user interieurement; on dit de même de tous les autres remedes chymiques; on n'y sçauroit trop prendre de precaution, puisque de leur bonne ou mauvaise precaution dépend le plus souvent un bon ou un méchant effet.

Les eaux distillées se gardent plusieurs années sans se gâter, parce qu'on en a separé par la distillation les substances.

DISTILLATION *des fraises.* Prenez une bonne quantité de fraises menuées, écrasez-les bien, & les mettez dans une cruche de grez assez grande, pour qu'il n'y ait que les deux tiers au plus de remplis: bouchez bien vôtre cruche & mettez en digestion dans le fumier chaud, l'espace de trois ou quatre jours, où jusques à ce que la moitié ait acquis une odeur vineuse: renversez-là alors dans la cucurbite de cuivre étamée, & ayant posé dessus son chapiteau avec le refrigerent & un recipient de verre & lutté exactement aux jointures, vous ferez distiller la liqueur au bain de vapeur, pour avoir une eau spiritueuse de fraise, qui est fort propre pour fortifier le cœur, le cerveau, pour purifier le sang & pour faire uriner: la dose est depuis demi cueillerée, jusqu'à deux cueillerées; on s'en sert aussi pour decrasser & pour embellir la peau.

On peut faire de la même maniere une fort bonne eau de framboise, qui aura les mêmes vertus.

Si l'on veut faire de l'esprit de fraise ou de framboise, on mettra l'eau distillée dans un matras à long cou; on adaptera dessus un chapiteau & un recipient, on luttera exactement les jointures: on posera le matras sur le bain de vapeur, qui sera un grand pot à demi rempli d'eau, & dont l'embouchure sera proportionnée au bas du matras, ensorte qu'il pose dessus sans toucher l'eau; on mettra le feu dessous, & l'on fera distiller la partie la plus spiritueuse de l'eau, quand il y aura environ la huitiéme partie dans le recipient, on fera cesser le feu, l'on aura de l'esprit de fraise ou de framboise; il a la même vertu que l'eau; la dose est dépuis demi dragme jusques à deux dragmes dans sa propre eau.

REMARQUES. Les fraises & les framboises servent beaucoup plus dans les repas, que dans les remedes: elles réjoüissent la vûë, l'odorat & le goût, quand elles sont bien meures; elles ont un goût vineux, & elles fortifient le cœur, l'estomac & le cerveau, comme font les liqueurs vineuses. La commune methode de tirer l'eau de fraises ou de framboises est d'écraser le fruit & d'en faire distiller l'humidité au bain-marie, sans les laisser fermenter; mais l'eau en est bien moins spiritueuse.

D'autres font tremper pendant vingt-quatre heures leurs fraises écrasées dans du vin blanc, puis ils jettent le tout dans une cucurbite de verre ou de grez & ils en font distiller l'humidité; c'est une eau de fraise bonne pour prendre interieurement; l'esprit de vin qui se mêle dans la distillation avec l'eau de fraise lui sert de vehicule.

D'autres font infuser leurs fraises dans du lait d'anesse & ils mettent le tout distiller; cette derniere eau est bonne pour l'embelissement de la peau.

La methode que l'on a donné, est preferable aux autres, parce que les parties de la fraise ont été exaltées par la fermentation sans addition de liqueur. On ne s'éloigneroit pourtant pas d'ajoûter un peu de vin blanc aux fraises pilées, afin qu'ayant rendu la matiere plus liquide, elle fermente plus facilement; il faut employer les fraises les plus meures, parce qu'elles sont les plus disposées à la fermentation; on laissera un tiers de la cruche vuide, parce que la matiere s'enfle dans la fermentation. La chaleur du fumier est fort propre à exciter les mouvemens des parties, c'est une veritable chaleur de digestion.

Le sel essentiel des fraises fait dans cette matiere, ce que celui du raisin fait dans le moût, lorsqu'il fermente; c'est-à-dire, qu'il rarefie les parties de l'huile, & les rend en esprit; mais comme il y a bien moins de ces principes dans les fraises qu'il n'y en a dans le raisin, la fermentation en est bien moins forte, & il s'en tire moins d'esprit.

Les eaux de fraises & de framboises, qu'on vend chez les Limonadiers, ne sont autre chose que du suc de ces fruits mêlé avec de l'eau & du sucre, en une quantité suffisante, pour faire une liqueur agreable: on laisse purifier le tout, & on le met à la glace; ils ajoûtent quelquefois à ces liqueurs des odeurs pour les rendre encore plus agreables.

Pour avoir facilement le suc de ces fruits, il ne faut que les écraser, & les mêler avec de l'eau, & puis les ayant laissées tremper quelques heures, couler la liqueur & exprimer le marc fortement.

DISTILLATION *des Roses*. On divise les roses en deux especes generales, en roses sauvages qui croissent par tout dans les hayes; & qu'on apelle Cynorrhodon, ou Cynosbaton, mots grecs qui signifient roses de chien; & en roses domestiques qu'on cultive dans les jardins.

Les roses de chiens sont simples, elles n'ont pas tant d'odeur que les roses pâles domestiques, mais elles en ont plus que les rouges; on les estime astringentes : cette fleur ne dure gueres, elle tombe facilement par le moindre vent, le bouton qui reste, grossit & meurit comme les autres fruits; on le ramasse en Automne, quand il est bien rouge, on l'employe dans les prisannes aperitives, on en fait aussi de la conserve; on l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave entre deux terrines; on le pile dans un mortier de marbre, on en passe la pulpe par un tamis, & on la confit avec le double de son poids de sucre. C'est la conserve de Cynorrhodon qui est employée avec succés pour faire uriner, pour la pierre, pour la gravelle, pour arrêter le cours de ventre & les crachemens de sang, pour fortifier l'estomac.

Le fruit de Cynorrhodon est apellé vulgairement gratecul; ce nom vient sans doute du duvet qu'il contient; car quand on le monde, ce duvet s'attache aux doigts & aux autres parties qu'il touche; en sorte qu'il donne une demangeaison qui excite long-tems à grater; sa semence est astringente, on s'en sert en décoction pour les injections.

Il y a plusieurs sortes de roses de jardin, celles qui sont en usage en medecine, sont les roses pâles, ou incarnates, simples, les roses blanches ordinaires, les roses muscades, & les roses rouges.

Les roses pâles simples sont plus odorantes & meilleures que les doubles, parce que leur vertu est ramassée en moins de feuilles; on s'en sert en medecine preferablement aux autres; elles sont purgatives; elles rarefient le sang, & elles le purifient; mais elles sont contraires aux vapeurs: leur odeur seule rarefie quelquefois la pituite du cerveau, laquelle coulant dans l'estomac, cause des vomissemens, comme on a vû arriver à plusieurs: cette pituite se décharge aussi par le nez & par le crachat, & cause le rhume; c'est avec ces roses qu'on fait le syrop de rose, & plusieurs autres compositions purgatives.

Les roses muscates sont ainsi appellées, parce qu'elles ont une odeur de musc, leur couleur est blanche, elles sont plus tardives que les autres, car elles ne paroissent qu'en Automne; elles font à peu-prés le même effet que les roses pâles, mais elles sont beaucoup plus purgatives, principalement dans les païs chauds; il n'en faut que trois ou quatre pour purger, on en prend quelquefois en infusion, & quelquefois en conserve, elles font souvent des superpurgations.

Les roses blanches communes sont fort odorantes, elles ne servent que pour les Distillations.

Les roses rouges sont apellées roses de provins, parce qu'il en vient beaucoup de belles de ce pays-là; elles ont fort peu d'odeur, on les cueille en bouton, avant qu'elles soient tout-à-fait épanouïes, afin de les avoir plus belles & meilleures; car quand elles sont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur & de leur vertu: elles sont astringentes, on en fait la conserve de rose, le miel rosat, & plusieurs autres compositions: ce sont elles qu'on fait secher pour s'en servir dans divers remedes; elles sont plus astringentes seches que recentes, on en fait la teinture de rose, comme on a dit dans les Remarques de la composition du vitriol.

Il y a encore d'autres especes de roses, comme les bleuës qui croissent en Italie, les jaunes, mais il n'est pas besoin d'en parler ici, puisqu'elles ne sont point en usage dans la medecine.

Cette operation est une separation de la partie aqueuse & odorante de la rose par la Distillation: Prenez dix ou douze livres de roses des plus odorantes, cueillies peu de tems aprés le lever du soleil en tems sec, & mondées de leur bouton ou pecules, pilez-les dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en pâte, mettez-les dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans, versez-y du suc d'autres roses semblables, nouvellement tiré, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment humectées, adaptez à la cucurbite sa tête de mort étamée avec son refrigerent & un recipient; lutez les jointures, & posez le vaisseau sur un feu moderé, ayez soin de changer l'eau du refrigerent à mesure qu'elle s'échauffera: quand vous aurez distillé environ la moitié de la liqueur, il faut faire cesser le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond; separez vos vaisseaux, coulez & exprimez ce qui sera resté dans la cucurbite, remettez-y l'expression ou le suc, & en faites distiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu; vous aurez une fort bonne eau rose qu'il faudra mettre dans des bouteilles, & les exposer au soleil, débouchées pendant quelques jours, pour exciter l'odeur, puis les boucher & les garder. On se sert de l'eau rose pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomac, pour arrêter les cours de ventre, les crachemens de sang, & les autres hemorragies; la dose est depuis une once jusqu'à six, on l'employe encore en injection pour arrêter les gonorées, & on en lave les yeux dans la petite verolle, dans les inflammations, & pour nettoyer la chassie, on la mêle avec de l'eau de plantain.

On passera par une chausse d'hypocras, ou par un blanchet la liqueur qui sera restée dans la cucurbite aprés les Distillations, & l'on en fera évaporer l'humidité dans une terrine de grés par un petit feu de sable jusqu'à consistance de pilules, ce sera l'extrait de roses; il est un peu purgatif, on en peut donner en pilules, ou delayé dans de l'eau rose pour purger la bile & pour purifier le sang; la dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes. De la même maniere on peut tirer l'eau des autres fleurs succulentes, & faire leur extrait.

REMARQUES. Les roses les plus propres pour faire une eau rose bien odorante, sont les roses pâles, & les roses blanches de jardin les plus simples; mais quand on veut faire servir l'eau rose aux maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec les roses de chien, ou même les pecules de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste aprés que les feuilles de la rose sont separées. Pour faire cette eau, l'on pile des pecules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pecules de roses; on laisse le tout tremper vingt-quatre heu-

res; puis on en fait distiller l'humidité en la maniere accoûtumée. Cette eau est plus detersive & plus astringente que l'eau de roses, nouvellement épanoüies; on cueille les roses nouvellement épanoüies peu de tems aprés que le Soleil est levé, afin de profiter de ce qu'elles contiennent de meilleur, & d'un esprit de l'air que la rosée de la nuit leur peut avoir imprimé, ce qui se seroit dissipé en partie par la chaleur du Soleil; il est bon aussi qu'il fasse beau-tems; car la pluye les humecte & emporte une partie de leur vertu.

Pour tirer facilement le suc des roses, il faut, les ayant bien pilées, les laisser fermenter huit ou dix heures, dans un pot, ou dans une terrine, puis les exprimer par un linge à la presse: cette fermentation subtillise & attenue les parties visqueuses de la rose, & les rend coulantes; quand on les met à la presse aussi-tôt qu'elles sont pilées sans les avoir laissé fermenter, elles rendent moins de suc, & elles crevent les linges; quand on n'ajoûte point d'humidité dans les roses, il faut les faire distiller au bain-marie, car si l'on posoit le vaisseau sur le feu nud, elles s'attacheroient au fond, & l'eau qui en sortiroit, sentiroit le brûlé ou du moins l'empireume.

Ceux qui auront un grand vaisseau pour le bain de vapeur, comme celui que l'on trouve representé dans les figures de ce livre, ou un approchant, doivent s'en servir pour cette distillation, soit qu'ils humectent leurs roses, ou qu'ils ne les humectent pas, parce que l'eau rose faite avec cette chaleur, a une odeur plus douce & plus agreable que l'autre, en ce qu'elle a moins d'impression du feu, & que les parties phlematiques ne s'y mêlent pas tant; mais comme ces sortes de vaisseaux ne se trouvent pas commodement dans les boutiques des Apoticaires, & que la plûpart se contentent de la seule cucurbite de cuivre étamée avec son refrigerant, pour distiller leurs eaux à feu nud; on donne le moyen le plus convenable pour faire une eau rose pure, & autant agreable à l'odorat qu'elle le peut être étant distillée par ce vaisseau.

Comme l'eau du refrigerant, ne sert qu'à contenir les vapeurs & à empêcher que ce qui distille, ne sente tant le feu, il faut qu'elle soit froide; c'est pourquoi d'abord qu'on sent qu'elle est chaude, il faut la changer. L'eau de rose qui distille la premiere, est la plus odorante, parce que les parties les plus volatilles montent toûjours les premieres; mais quand l'un & l'autre ont demeuré quelque-tems au Soleil, elles acquierent suffisamment de l'odeur, parce que la chaleur du Soleil rarefie & volatilise des corpuscules insensibles de la rose, qui sont passées dans l'eau par la distillation, & les rend plus disposées à s'exalter pour venir toucher agreablement le nerf de l'odorat.

Quand on ne veut faire qu'une mediocre quantité d'eau rose, il vaut mieux se servir des vaisseaux de grez, & de verre que de ceux de métail, parce qu'on n'en craint point l'impression, on doit la faire distiller au bain-marie, ou au bain de vapeur, plusieurs se servent pour la distillation des roses, d'un vaisseau de cuivre plat étamé en dedans, qu'ils appellent rosaire, ils y mettent les feüilles de roses sans les piler, ils adaptent sur ce vaisseau une chape d'étain, ou de cuivre étamé, & par un petit feu nud ils font distiller un peu d'eau rose; ils levent le chapiteau, ils trouvent les roses amassées en forme de gateau; c'est ce qu'on appelle chapeau de roses; on peut, l'ayant retiré du vaisseau, le faire secher au Soleil & le garder en cette forme: on s'en sert en fomentation, boüilli dans du vin pour fortifier. Ceux qui ne se soucient pas de conserver les roses en cette forme, les tournent dans le vaisseau & achevent d'en faire distiller l'humidité, il faut avoir bien de la patience dans cette sorte de distillation; car si vous poussez un peu trop le feu, l'eau sentira le brûlé, le plus seur seroit de la faire au bain de vapeur, & l'operation n'en seroit pas plus longue; car on pourroit donner autant de chaleur qu'on voudroit à l'eau du bain sans crainte qu'elle sentit l'empireume.

On fait encore de l'eau rose par descension en la maniere suivante.

Prenez un grand pot de terre de grez qui soit large d'embouchure; couvrez-le d'une toile nette que vous lierez au tour du rebord, & vous ferez une cavité de feüilles de roses, en sorte qu'il y en ait environ la hauteur de deux doigts: posez sur ces roses le cû d'un plat ou d'une terrine de grez qu'on aura chauffé & qui joigne bien avec le haut du pot, mettez des cendres chaudes dans ce plat & un peu de braise par dessus, afin d'échauffer les roses; la vapeur qui en sortira, ne pouvant s'élever à cause du cû du plat, se precipitera & distillera en eau dans le pot; continuez le même degré de feu & changez les roses à mesure qu'elles seront seches, jusques à ce que vous ayez assez d'eau distillée.

On pourroit tirer par cette derniere methode l'eau de la fleur d'orange; mais en petite quantité, & comme cette eau est d'un grand usage, il faut se servir des moyens par lesquels on en puisse avoir une quantité suffisante; on en parlera dans la suite.

Comme l'on n'employe guere l'eau rose que dans les remedes astringents, on devroit la tirer des roses rouges astringentes plûtôt que des pâles, qui sont purgatives; mais parce qu'elle ne seroit que fort peu odorante, ceux qui pretendent la connoître, n'en voudroient point; & ainsi l'on est obligé de la faire avec les roses pâles; c'est pourquoi l'on excite souvent les cours de ventre, en faisant boire de l'eau rose ordinaire, au lieu de les arrêter.

DISTILLATION *d'eau de Cerise, comme on la fait en la Franche-Comté.* Eau de Cerise distillée, qui est une liqueur meilleure que l'eau de vie, fort bonne pour aider à la digestion & pour fortifier. On prend des cerises de bois, dont on separe le queuës, on les met dans un tonneau pendant dix ou quinze jours, afin qu'elles se fermentent; ensuite on les distille dans un Alembic comme l'eau de vie, & on rectifie une ou deux fois cette liqueur, selon qu'on la veut faire forte; on la vend quarante sols la pinte, chaque sceau de cerise en donne une pinte; c'est le moyen de tirer beaucoup de revenu de ces sortes de cerises, dont on ne tiroit rien auparavant; on en peut prendre diverses fois le jour sur tout aprés le repas, environ le quart d'un verre; les Medecins en font un grand état, étant amie de l'estomac, & n'est corrosive comme l'eau de vie, ceci est d'un grand profit, depuis quatre ans, ceux de la Franche-Comté en font un grand profit, & ils en envoient à Paris.

DISTILLATION. Distiller est un art & moyen

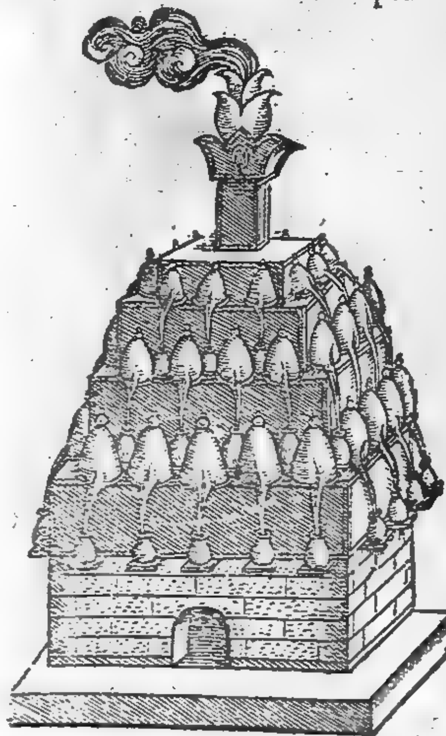
moyen par lequel l'on extrait la liqueur ou humidité de quelque chose par la vertu, & force du feu, ou de la chaleur. Comme les matieres le requierent, non point autrement que nous voyons en ces lieux inferieurs par la vertu & force du Soleil plusieurs vapeurs élevées en la moyenne region de l'air être converties en eau, & delà en pluye ; il est certain que le mot de distiller s'étend quelquefois plus largement, & appartient non-seulement aux matieres qui sont distillées par le moyen de la chaleur ; mais aussi sans chaleur, comme nous voyons qu'il se fait en celles qui sont distillées en forme de colatoire ; à sçavoir quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou jus liquides est extraite & separée de la partie la plus limoneuse & terrestre par le moyen d'un feutre, ou d'une piece de drap en forme de languette & de lisiere, ou de sablon ou menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseau fait de bois de Lierre, ou de verre de Fougere ; quelquefois aussi l'on distile sans chaleur, mais plûtôt par froideur ; à sçavoir quand les choses que l'on veut distiller, sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de tartre, de mirrhe, de sang de dragon, de loutres & autres ; quoi qu'il en soit, il n'est pas besoin que l'on s'amuse à toutes ces diversités de distiller, seulement qu'on se contente de celle qui se fait par chaleur ; il est vrai qu'il faut qu'on sçache bien les diversités de chaleur, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que leurs matieres la requierent ; car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de Soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limûre de fer, ou de marc d'olives ; les autres veulent chaleur de fiente de cheval, ou des eaux boüillantes, ou de la vapeur des eaux boüillantes, ou du vin boüillant en la cave, ou de chaux vive, ou de quelque écorce ou autre chose putrefiée ; & pour ce regard vous remarquerez soigneusement quatre degrés de chaleur ; dont le premier est dit tiede, comme peut-être une eau à demi chaude, ou la vapeur d'une eau boüillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal. Le second est un peu plus chaud, toutesfois qui se peut souffrir sans offense, telle qu'est la chaleur de la cendre. Le troisiéme est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser grievement, si on y tient quelque membre, comme en la chaleur du sable menu. Le quatriéme est si vehement, qu'à grand peine se peut-il endurer, comme est la chaleur de limaille de fer. Le premier degré est convenable pour distiller les matieres subtiles & humides ; comme les fleurs, les simples froids, tel qu'est l'endive, la laituë & autres. Le second pour la distillation des choses subtiles & seches, comme sont les odorantes, comme poivre, canelle, gingembre, cloux de girofle ; plusieurs simples, comme l'aluine, & la sauge. Le troisiéme pour distiller les matieres de substance épaisse & pleines de suc, comme sont plusieurs racines. Le quatriéme n'est propre que pour la distillation des metaux & mineraux, comme de l'alun, arsenic & autres tels ; par ce moyen nulles matieres se pourront presenter, desquelles on ne puisse extraire l'humeur aqueuse, & distiller les eaux claires & limpides.

Le tems auquel on peut distiller & extraire les eaux. Toutes matieres doivent être distillées au tems de leur meilleure disposition ; à sçavoir les racines, les herbes, les fleurs & les semences, au tems de leurs maturitez ; les animaux, ou leurs parties lors qu'ils sont d'un âge moyen ; comme nous dirons en son lieu.

Il est à remarquer que souvent telle necessité se présente qu'il faut distiller des plantes seches, & alors il faut les macerer & tremper en quelques liqueurs ou decoctions propres selon la vertu de telle matiere, afin de leur renouveller en quelque façon leur jeunesse ; & donner quelque humeur semblable à celle qu'elles avoient apporté de leur mere nourrice la terre, comme nous dirons incontinent.

Or quand à la vertu des eaux distillées, il est tout certain que pour celles qui sont distillées par le bain-marie, on veut qu'elles retiennent les saveurs, odeurs, & autres qualitez des matieres, desquelles elles sont distillées, & non-seulement elles ont leur vertu égale aux plantes, & matieres desquelles elles sont distillées ; mais elles sont beaucoup plus agreables au goût, & plus plaisantes à l'œil, que le jus & decoctions de leurs matieres ; il est vrai que les eaux qui sont distillées par l'Alembic de plomb, d'étain, de cuivre, d'airain, ou d'autres metaux, perdent la meilleure & plus subtille partie de la substance de leur matiere, qui s'évapore en l'air, & ne sont pas de si grande vertu que leurs plantes ; quoi qu'il en soit, les eaux distillées sont plus plaisantes aux malades, plus promptes à mettre en usage, meilleures pour les remedes oculaires, pour faire des epithemes au cœur, & au foye, pour preparer les fards, pour prescrire les parfums & les choses odorantes, tant pour l'usage de la medecine, que pour la délicatesse du corps, que les decoctions & les jus des plantes, & pour cet égard on les doit d'autant plus soigneusement distiller ; il est bien vrai que les eaux faites au bain-marie, principalement celles qui sont distillées à la vapeur des eaux boüillantes, ne sont de longue durée, & à grande peine passent un an, aussi il les faut renouveller tous les ans par distillation ou circulaire ou iterative, avec les nouvelles matieres mises sur le marc des premieres distillations ; ou bien les distiller par feutre, comme nous dirons ci-aprés.

Les vaisseaux & instrumens pour distiller les eaux. Deux vaisseaux sont necessaires pour distiller, qui peuvent être nommez d'un mot commun en general, alembic, ou vaisseau contenant, parce qu'il reçoit & contient les matieres qu'on veut distiller ; quelques-uns appellent corps, ou vaisseau corpulent, les autres courge ;



L'autre est nommé vulgairement chapiteau, ou chape, ou chapelle, ou cloche, auquel sont amassées les vapeurs, & converties en eaux ; Ce vaisseau a quelquefois un canal en forme de bec d'oyseau, par lequel l'eau distille goutte à goutte en une fiole, ou autre vaisseau semblable : quelquesfois il est sans bec, & cela arrive, quand l'on veut user de circulation. Or ces instrumens sont fort differens, tant en forme & figure, qu'en matiere ; il est vrai que les premiers inventez étoient des vaisseaux de plomb, semblables à une cloche qui couvroit un autre vaisseau d'airain plein de matieres pour distiller ; tel est assez connu d'un chacun, & usité par tout, veu qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre. Depuis l'on a trouvé une autre façon, par laquelle plusieurs vaisseaux, couverts de leur chapiteau de plomb, sont échauffez trois ensemble d'un seul feu, sur un fourneau fait en façon de voûte, afin qu'à moins de frais & de peine l'on puisse attirer quantité d'eau. *Telle est la figure ci-devant.*

Or parce que les eaux distillées par alembic de plomb, ne retiennent aucunement l'odeur, ni la saveur, ni toutes autres qualitez des matieres, desquelles elles sont distillées ; mais plûtôt sentent la fumée & une odeur d'adustion : avec cela que les eaux qui sont distillées des plantes acres, & poignantes & ameres, ne se ressentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, mais plûtôt d'une douceur fade ; l'eau qui coule par des conduits de plomb, excite souvent un flux dissenterique à ceux qui en boivent, à cause de sa nature, qui est de substance de mercure ; joint que nous voyons ordinairement que les eaux distillées par le plomb sont le plus souvent d'acres & vehementes vapeurs, ce qui se fait, attendu qu'il se dissout un sel de la voûte de l'alembic, lequel gâte les eaux, les rendent blanches & épaisses comme le lait.

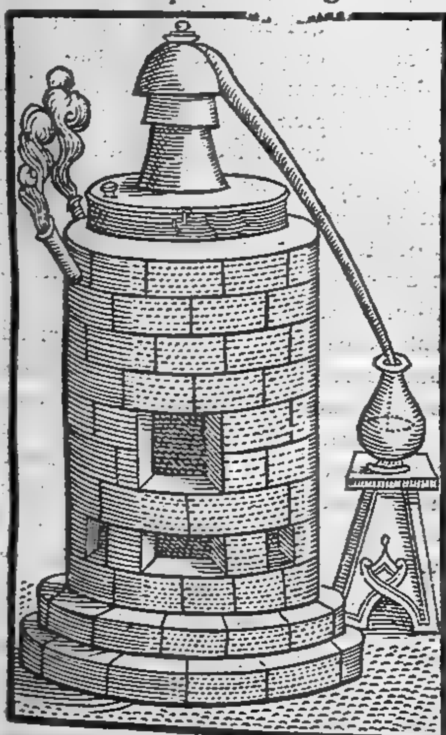
Pour ces raisons l'on a inventé un autre instrument nommé vessie, duquel le vaisseau inferieur, & le chapiteau qui le couvre sont d'airain, tous deux mis sur un fourneau ; lequel instrument est propre, non-seulement pour distiller l'eau de vie faite de vin, ou de lie de vin, ou de cervoise ; mais aussi de toute sorte de plante infusée avec quantité d'eau commune. Au surplus, il faut que le chapiteau ait un grād bec qui passe par dedans un tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne s'exhalent, mais se conduisent & tournēt en eau. Les Medecins plus recens &



mieux avisez ont trouvé une façon beaucoup meilleure que les precedentes, qui est de distiller les eaux au bain-marie, c'est-à-dire, au bain de quelque eau boüillante, ou sur sa vapeur ; car il est tout certain que telles eaux sont meilleures sans comparaison, d'autant qu'elles retiennent exactement non seulement l'odeur, mais aussi le goût, & autres qualitez de leurs plantes : ce qui arrive ainsi, parce que le bain de l'eau boüillante par son humidité retient, garde & conserve les parties subtiles des plantes, & par ce moyen empêche qu'elles ne se resolvent & s'exhalent, comme il se fait en celles qui sont distillées par le feu violent de bois ou de charbon, qui est la cause seule, qu'il y a autant de difference entre les eaux distillées par alembic de plomb, & le bain-marie, qu'entre le plomb & l'or ; parce que non seulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes l'odeur & le goût, mais aussi qu'elles viennent claires, pures, & limpides, sans sentir tant soit peu de fumée ou d'adustion ; au contraire les autres representent toûjours au goût quelque odeur de fumée, qui non seulement excite un appetit de vomir tant aux sains qu'aux malades, mais aussi apporte grand dommage aux parties pectorales, estomac, foye, & autres parties interieures à raison d'une mauvaise qualité qu'elles aquierent des vaisseaux où elles sont distillées. Ce que l'on peut facilement connoître par l'eau d'aluine destillée en alembic de plomb, qui est douce, non amere comme sa plante ; même par toute autre sorte d'eau qui est distillée des plantes, qui ont le temperament chaud & le goût acre, ou amer ; car l'alembic de plomb recevant superficiellement les vapeurs des herbes, qui sont chaudes d'éfet & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la convertit en ceruse fort subtile, laquelle aprés se mêle parmi les eaux, & leur aquiert une douceur fade : ce que l'on peut connoître par la subsidence blanchâtre de telles eaux, principalement quand elles sont distillées par alembic tout recent ; car le vaisseau qui a long-tems servi, ayant aquis par une longue espace & frequente distillation de toute part comme une croûte de plâtre, n'est pas tant facilement alteré par les vapeurs, ni converti en ceruse. Et il ne faut pas s'étonner, si la superficie du plomb est changée en ceruse par l'acreté des plantes, vû que la ceruse même est faite de lames de plomb fonduës sur les vapeurs du vinaigre, & étenduës sur clayes preparées de cannes. Or tel accident n'arrive point aux eaux distillées au bain-marie, car l'on connoît évidemment au goût leur amertume ou acrimonie, acidité, apreté, douceur, & insipidité, si elles sont distillées des plantes ameres, ou acres, ou d'autres saveurs & qualitez : ce qui arrive, parce que le chapiteau du bain-marie est de verre, duquel elles ne pourront aquerir aucune qualité étrangere. Au surplus, les eaux qui sont distillées au vaisseau que l'on appelle vessie, qui est fait (comme nous avons dit d'airain) tant chapiteau que vaisseau corpulent, enduit par le dedans d'airain, sont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui sont distillées par l'alembic de plomb ; parce que le feu du fourneau ne peut brûler ni infecter de quelque fumée les matieres ; d'autant qu'elles trempent & boüillent en eau : toutesfois elles ne retiennent entierement les vertus à raison de la mixtion des eaux, qui

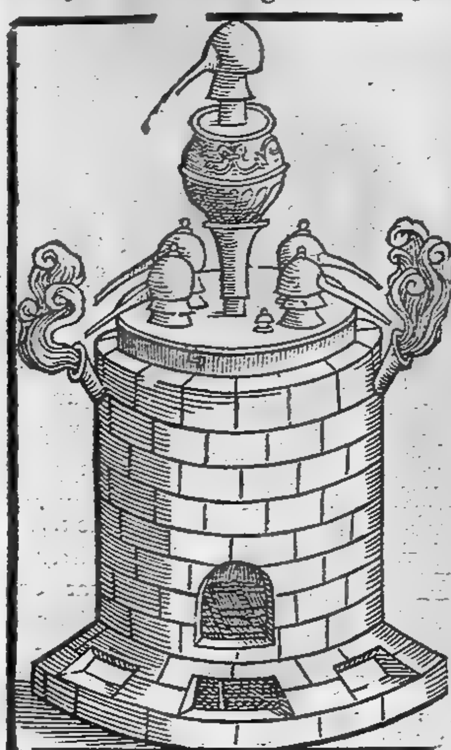
les suffoquent & perdent leurs vertus. C'est pourquoi il faut donner le prix sur toutes les autres eaux, qui sont distillées en double vaisseau, ou sur la vapeur de l'eau boüillante, ce qui est appellé bain-marie, principalement à celles qui sont de faculté chaude ; il est vrai qu'entre elles les meilleures sont celles qui sont distillées sur la vapeur de l'eau boüillante, plûtôt que de mettre le vaisseau, qui contient les matieres, dans l'eau boüillante, parce que la vertu en est plus subtile & mieux extraite : quoi que toutes les deux sont fort bonnes, & il n'y a autre dommage en elles, sinon qu'elles ne sont pas de longue durée ; aussi il vaut mieux en distiller souvent, afin de les avoir bonnes.

Troisiéme façon d'instrument, que nous avons appellé bain-marie, ou double vaisseau, il est de deux pieces : l'une est un grand vaisseau d'airain fait en forme de marmite assez grande & haute, élevée, garnie de son couvercle, qui est mise sur un fourneau ; & contient l'eau bouillante ; l'autre est l'alembic, duquel le vaisseau corpulent est aussi d'airain, tellement incorporé avec le couvercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'un tient à l'autre, & l'un ne peut être mis ni ôté sans l'autre ; le chapiteau est de verre, ou d'étain, ou de terre cuite ; En ce couvercle il y a un trou bien clos & bouché d'un coin, par lequel l'on vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui est dedans sera diminuée, aprés avoir long-tems boüilli.



Il y a une autre sorte de bain-marie, qui contiêt quatre alembics, desquels les vaisseaux corpulens, qui sont mis dans le bain, peuvent être de verre ou d'étain, & leurs chapiteaux de verre ; outre ces quatre il y en a un qui surpasse les autres, qui est échauffé seulement de la vapeur de l'eau bouillante, qui monte en haut par le moyen d'un grand canal, & celui-ci rend la meilleure eau de toutes les autres quatre ; tous ces vaisseaux biens unis & incorporez ensemble, sont appuyez sur une chaudiere ou marmite d'airain assez large & capable ; avec elle bien enduits d'étain, & unis tellement que nulle vapeur ne peut sortir ou s'exhaler dehors, même que tous ces instrumens sont si bien rágez & façonnez ensemble, qu'ils semblent n'être qu'un corps, excepté que le chapiteau se peut separer & remettre quand il est besoin de distiller des eaux.

L'on voit une autre sorte de bain-marie fort excellent, duquel le vaisseau corpulent est d'étain, semblable à un grand urinal, long de trois



grands pieds, fort large par le bas, & un peu plus étroit par le haut. Le fond & le ventre trempe & baigne deux grands pieds dans l'eau bouillante, & le dessus est fort hors du bain de la hauteur d'un grãd pied par un trou rond, qui est au milieu du couvercle de la marmite ou chaudiere où est le bain. Sur ce vaisseau corpulent on met & on appuye un alembic d'étain couvert & entouré d'un autre vaisseau aussi d'étain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la cannule ou fontaine d'étain d'un autre vaisseau assez long, qui est situé en haut de la colomne, & pour rafraichir continuellement l'alembic, afin que les vapeurs qui y sont élevées se conduisent mieux, & y soient plûtôt converties en eau ; & parce qu'il est fort difficile que l'eau qui est contenuë au vaisseau qui environne l'alembic, ne soit échauffée par la succession de tant de chaleur de l'alembic, il y a une cannule au vaisseau, par laquelle l'eau s'écoule incontinent, en lâchant le petit robinet de la fontaine, & remplit incontinent d'eau froide ; qu'on y fait couleur du vaisseau d'en-haut ; mais afin qu'on n'ait pas si grande peine à vuider tant souvent l'eau chaude, & en remettre de froide, l'on peut disposer tellement les choses, que du vaisseau qui est au dessus de la colomne, il coulera continuellement autant d'eau froide dans ce vaisseau qui environne l'alembic, que de chacune il s'en pourra écouler en lâchant & fermant les robinets des fontaines quand il est besoin ; & afin que la marmite ou chaudiere, où est le bain, soit pleine toûjours d'une même quantité d'eau, laquelle autrement se diminuë par la vehemente chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne un autre vaisseau plein d'eau fort chaude, qui se vient rendre dans le bain, par une fontaine ou cannule gouvernée de son robinet : Et cette eau est échauffée d'autant que la muraille de la colomne est creuse & vuide jusqu'au fond de ce vaisseau. Cette sorte de bain-marie, est propre pour distiller des eaux en abondance, à raison de l'eau froide qui épaissit & convertit incontinent les vapeurs en eau.



Les Venitiens distillent leurs eaux en tel instrumét: Le fourneau est rond & contient de toutes pars à l'entour de soy plusieurs vaisseaux de terre, vitrez par dedás, semblable à un urinal, bien lutez avec mortier d'argile, couvert chacun d'alembic ou chapiteau de verre ou de terre cuite; au bec desquels pendent une fiole attachée avec un filet bien épais, pour en recevoir l'eau qui en distillera, ce fourneau est échauffé comme nous voyons, de même façon que les Allemans échauffent leur poële, & nous avons nos étuves; & s'il arrive que le feu y soit trop vehement, il ne faut rien mettre dans les vaisseaux, jusques à ce que la chaleur en soit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs, & autres telles matieres ne soient brûlées: la bouche du fourneau doit être toûjours bien fermée, afin que la chaleur se conserve là-dedans pour pouvoir satisfaire à tant de vaisseaux. A gouverner ce fourneau sont necessaires plusieurs personnes desquels les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans les vaisseaux corpulens, d'autres appliquent & accommodent tous les propres chapiteaux sur les vaisseaux corpulents. Aussi par-là on peut tirer grande quantité d'eaux, c'est-à-dire, jusques à cent livres en une nuit & un jour & telles eaux sont beaucoup meilleures que celles qui sont distillées par alembic de plomb, ou d'autres metaux, d'autant quelles ne sont aucunement infectées du vice & infection qui accompagne les metaux.



Il y a des autres instrumés, desquels le vaisseau corpulét est un vaisseau d'airain, ou de fer, ou d'autre metail, ayant le col épais, & assez étroit, sur lequel est appuyé un chapiteau aussi d'airain, fait en forme de piramide, qui est environné comme d'un sceau d'eau fraiche, afin que la vapeur, soit plûtôt & en plus grande quantité convertie en eau, & que l'eau ne retienne la qualité du feu; quelques-uns au lieu de ce col long & chapiteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre métail, fort long & tortu en forme de serpent (qui est dit pour cette raison serpentin) ou fait de plusieurs pieces par angles droits, qui passent par dedans un sceau ou autre vaisseau semblable plein d'eau.

Il y a plusieurs autres façons d'instrumens à distiller, desquels on ne parlera pour le present, étant content de ceux desquels on a fait mention, qui sont en frequent usage, & propres seulement à distiller les eaux, desquelles seules est l'intention de parler pour cette fois.

Au surplus, parce que l'eau distillée prend la plus grande part son essence & autre semblable qualité du chapiteau, il est bon de faire choix des meilleurs chapiteaux que l'on pourroit trouver: les meilleurs sont de verre, puis de terre vitrée par dedans & par dehors: troisiémement d'étain: quatriémement de cuivre enduit d'étain: cinquiémement d'airain enduit d'étain; mais les vaisseaux d'airain & de cuivre, ont ces deux incommoditez; l'une qu'ils rendent leurs eaux roussâtres, & à demi-brûlées, & l'autre qu'il y a en l'airain & au cuivre une qualité veneneuse plus qu'en aucun autre metail; sixiémement de fer, quand principalement l'on veut distiller quelque matiere difficile à distiller, qui doit être appliquée exterieurement non prise interieurement. Ceux qui ne craignent pas les frais usent de vaisseau d'or ou d'argent; mais parce qu'un chacun n'a pas la poissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de verre, de terre plombée, ou de vitrée, ou de grés, nommée terre de beauvais, plûtôt que de plomb, ou d'autre métail; toutesfois ceux de verre sont les meilleurs: En second lieu, ceux de terre plombée, ou vitrée, ou de gros grains, aprés ceux d'étain. Ceux de verre ne doivent être de fougere; mais de verre cristallin, bien renforcé, lesquels parce qu'ils ne laissent d'être fragiles tant soient-ils renforcez, il faudra échauffer

lentement, & peu à peu ; soit qu'ils soient mis au bain-marie, ou sur des cendres chaudes au feu du fourneau, puis quand la distillation sera faite les laisser refroidir tout doucement ; & parce que le chapiteau est separé du vaisseau corpulent, il sera bon de les unir tous deux ensemble, avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de sagesse, qui est fait communement de blanc d'œuf, farine de féve, & bien peu de mastic ; le vaisseau où est reçû l'eau dudit recipient, sera une fiole de verre, ayant le col long, dans lequel entrera le bec du chapiteau, qui pourra pareillement être uni avec le bec de mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera, ne s'évapore pas trop, encore que nous en voyons quelquesfois en façon d'urinal, qui ne sont liez aucunement au bec du chapiteau.

Fourneaux pour la distillation des eaux. La forme des fourneaux qui servent à distiller les eaux, est diverse selon la diversité des matieres que l'on veut distiller, & des vaisseaux desquels on se veut servir pour distiller ; quant à la matiere les uns sont faits de briques cruës, fort bien desséchées au Soleil, d'autant qu'elles sont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut coupper avec le fer, pour leur donner telle forme que l'on veut, & ranger la terre grasse ; les autres se font de plâtre seul ; quelques-uns de terre grasse seule : les meilleurs sont faits avec ciment, blanc d'œuf, terre grasse & bourre ; les autres de brique bien broyée, fiente de cheval, nerf de bœuf, & terre grasse. Quant à leur figure elles répondent aux vaisseaux que l'on met dessus, les uns sont ronds par tout, & tels sont les meilleurs & plus commodes, les autres quarrez ; les autres élevez assez haut en forme de pyramides, d'autres en façon de voute ; les autres en forme d'étuves ou de poëles, tel que vous les pouvez connoître à l'œil par les figures precedentes, qui vous serviront de plus grand & seur enseignement, que toutes les descriptions qu'on pourroit faire. Tels fourneaux, comme on peut voir à l'œil, doivent avoir deux fonds, l'un plus bas, qui reçoive les cendres du charbon ou d'autres telles matieres du feu, l'autre plus haut, qui contienne les charbons allumez, & soit fait en façon de gril, ou verges de fer passant d'outre en outre au travers du fourneau ; ou bien separé par plusieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'écoulent au fond d'embas plus facilement, & qu'elles ne suffoquent le feu qui échauffe l'alembic ; il y en doit avoir une seule de grandeur mediocre, pour mettre le charbon ou le bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner d'air, & éventer le feu, lorsque l'on voudra l'augmenter ; l'une & l'autre gueule seront garnies de leur bouchon ou porte, à défaut de fourneau ou de matiere, pour ce faire, on pourra accommoder son vaisseau ou bien son chauderon, & le mettre sur un tripier, & là dessous allumer son feu.

Preparation de la matiere qui doit être distillée. Ce n'est pas assez que les fourneaux & instruments soient preparés de la sorte que nous avons dit, encore faut-il que les matieres que l'on veut distiller, soient preparées avant que de les mettre à l'alembic ; or cette preparation est de trois sortes, sçavoir, l'infusion, putrefaction & fermentation ; l'infusion n'est autre qu'une trempe ou maceration de la chose que l'on veut distiller en quelque liqueur, non seulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à être distillées ; mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur aquerir une qualité nouvelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autre fin, comme on dira en particulier ; il est vrai que cette preparation, n'est pas necessaire à toutes matieres ; car les unes n'ont besoin d'être infusées ou trempées ; mais plûtôt dessechées, avant que d'être distillées, à raison de leur humidité fort grande ; les autres se contentent d'être arrosées legerement de quelque liqueur, comme l'on voit être fait en la distillation des roses & camomilles seches, lesquelles on arrose seulement d'eau commune, les étendant sur un linge toute une nuit en Eté en un tems serain, pour recevoir la rosée, & aprés qu'elles sont humides, les distiller. Celles que l'on fait tremper & infuser demeurent au Soleil ou sur le feu, l'espace de demi heure, ou plusieurs heures, ou une nuit entiere, ou deux ou trois jours entiers, ou plusieurs mois, selon le naturel du medicament, & diverse intention du Medecin, & necessité pressante ; nous experimentons quelquesfois la distillation des choses trempées, & distillons l'humeur exprimée, & quelquesfois nous distillons l'infusion entiere, c'est-à-dire, ce qui est infusé, & la liqueur en laquelle est faite l'infusion. C'est pourquoi en cette preparation qui se fait par infusion, il faut observer diligemment deux choses, le tems de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les matieres sont infusées, le tems de l'infusion doit être mesuré selon la diversité des matieres : car celles qui sont dures & solides, ou seches, ou entieres, meritent plus longue infusion que les tendres, ou recentes, ou pilées, d'où il arrive que les racines & semences demandent double tems d'infusion : les feüilles & les fleurs simples, consequemment de telles autres matieres. Les liqueurs sur lesquelles se fait l'infusion, doivent répondre non-seulement à la qualité des matieres que l'on veut distiller ; de sorte que les matieres chaudes soient infusées en liqueurs aussi chaudes, & les froides en liqueurs froides ; & aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on distille, qui est la cause de la seule diversité des liqueurs, ausquelles on fait l'infusion ; & telles sont la plus grande part des eaux de pluye, de fontaine, rosée, soit cruës ou distillées, jus crud, ou distillé, eaux distillées, eau de vie, vinaigre crud, ou distillé, vin, urine cruë ou distillée, lait crud, ou distillé, sang humain, ou de pourceau, ou de bouc distillé, ou non distillé. Pour le regard des matieres qui ont peu de suc, comme la sauge, betoine, melisse, absinte ; ou qui sont fort odorantes, comme toutes sortes d'épiceries, toutes sortes d'herbes, écorce & bois odorant, comme la canelle, veulent être infusées en vin, afin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & garder aux odorantes leur odeur, qui se peut facilement évaporer par le feu, à raison de leur substance tenuë & subtile : Il est vrai que le plus asseuré & meilleur, seroit de ne faire tremper les épiceries, & choses aromatiques, ni en vin, ni en eau de vie, mais plûtôt en eau commune ; parce qu'en les distillant ainsi comme on peut experimenter, les vapeurs montent trop tôt, & ne porteroient avec soy la vertu des choses aromatiques ; mais l'eau ne monte point sans porter avec soy la vertu aromatique ; les matieres qui sont dures & metalliques, comme perles, corail, coquilles d'œuf, cristal, emeraude, hyacinte, & au-

tres telles, sont infusées commodément en vinaigre crûd, ou distillé, ou bien en urine distillée ou non distillée, & telles eaux ne doivent entrer dans le corps ; mais seulement être apliquées par dehors, semblablement quand l'on veut que quelques eaux soient fort aperitives & penetrantes, l'on peut infuser les matieres en vinaigre crud ou distillées, telles sont les eaux que l'on distille contre le calcul, ou la gravelle, ou pour délivrer les grandes obstructions de foye, rate & matrice ; quand l'on desire que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle est distillée, on la peut pour le mieux infuser, ou distiller en son suc, qui ait pareille vertu ; l'on infuse aussi les matieres quelquefois en sang humain, de boucs ou de pourceaux, afin d'augmenter ou aider leur vertu, comme l'eau que l'on distille pour rompre le calcul, soit aux reins ou en la vessie, peut avoir reçû l'infusion, premierement faite en sang de bouc, autant en faut-il penser du petit-lait de chevre, auquel on fait infusion des matieres pour les eaux qui doivent servir à netoyer les ulceres des reins, ou de la vessie ; en general il faut aviser que toute infusion soit faite en liqueur qui aide ou augmente la vertu des matieres qu'on veut distiller ; & avant que de faire infuser les matieres, les inciser & piler menu, en ajoûtant quelquefois la douziéme partie de sel à celles qui sont fort humides, comme chair, sang humain, ou d'autre bête, tant pour le preserver de corruption, que pour faire la même séparation d'humeur qui doit distiller, l'on met quelquefois pourrir les matieres à distiller, & aprés qu'elles sont putrefiées, on les distille, mémement quelquefois la putrefaction & distillation, ainsi qu'on dira aprés : fermentation des matieres & des infusions, se fait au soleil caniculaire, sinon au soleil ardent, ou sur le fourneau, ou dans la fiente de cheval, laquelle a besoin de plusieurs jours comme de quatre ou plusieurs, & d'autant que meilleure sera faite la fomentation & préparation, d'autant l'on tirera plus grande quantité d'eau.

Preceptes generaux pour la distillation des eaux.

Premierement que les fourneaux soient en lieu où ils ne puissent faire tort à la maison pour le danger du feu, ni aussi que rien ne puisse tomber sur les fourneaux.

Si vous distillez comme vif-argent, ou autres choses qui ont une malignité veneneuse, durant la distillation, n'en aprochez que de loin ; car la fumée qui s'exhale des choses malignes, aporte ou paralysie, ou exulceration de poulmon, ou abolition de memoire, ou souvent une mort subite. Si vous faites la distillation en vaisseau de verre, il faut que vous les choisissiez bien cuits, sans bules, sans neud, égaux de toute part, épais & déja eprouvé, que les charbons soient entierement allumés, & à demi brûlés avant que de mettre les matieres dans l'alembic, afin que la fumée ou autre telle maligne quantité de charbon, soit exprimée, ou pour le moins entre l'alembic & le fourneau, mettre quelque peu de cendre, ou de sable menu, afin que le charbon n'infecte l'eau de la fumée ; le feu aussi ne soit allumé de bois à demi pourri, puant, ou de charbon suffoqué dans une fosse, ou de charbon tiré de terre, soit-il de pierre ou de terre, de crainte que le vaisseau à distiller, & les liqueurs ne soient infectez de leur vapeur maligne & puante.

Que le feu ne soit violent pour le commencement, tant pour la sauvegarde des vaisseaux qui se pourroient casser recevant la chaleur trop subite, qu'afin que les matieres reçoivent la chaleur tout doucement : la chaleur toutefois se pourra augmenter petit à petit, & jusqu'au troisiéme degré s'il en est besoin.

Il ne faut mettre dans l'alembic trop grande quantité de matiere, autrement elle pourroit sortir dehors & regorger, joint que le dessus s'ouvrira, & le dessus demeurera entier ; ainsi il sera meilleur d'en mettre souvent, par ce moyen l'eau en distillera en plus grande abondance.

L'eau du bain-marie ne doit être plus chaude que le doigt ne puisse endurer, quoi que souvent il se presente des matieres à distiller au bain-marie, pour la distillation desquelles s'il arrive que l'eau du bain-marie ne rende d'assez vehemente chaleur, mêlez parmi du sable menu pour augmenter la chaleur de l'eau.

Si l'alembic de verre se vient à casser mis sur le feu, vous empêcherez que les esprits ne s'évaporent, si vous trempez plusieurs linges dans un blanc d'œuf bien battu, & les appliquez sur la cassure des verres chaudement l'un aprés l'autre, de sorte qúe si-tôt que l'un sera desseché comme une croute, l'autre y soit mis ainsi consequemment.

Si vous distillés vos eaux à la chaleur des cendres, comme l'on fait le plus souvent, ou de sable, ou de limature, ou écaille de fer pulverisé, il faut environner le vaisseau corpulent de l'alembic, soit qu'il soit de verre, ou d'airain, ou d'autre matiere, de cendres fort menuës & criblées, ou de sable, ou de limature de fer bien pulverisée ; en sorte que lesdites cendres surpassent d'un demi pied les matieres que l'on veut distiller. Les cendres seront contenuës dans la partie superieure du fourneau, ou dans une terrine mise au-dessus du fourneau, & échauffé d'un feu de charbon qui sera au bas du fourneau ; les eaux ainsi distillées, sont de plus longue durée que celles qui sont distillées au bain-marie : quant au reste, toutes les deux sont d'égale vertu.

Si vous n'avez pas le loisir de faire la distillation par l'alembic, & que vous vouliez distiller quelque suc, ou quelque liqueur, faites boüillir le suc en quelque vaisseau, & sur ce vaisseau, mettez y un verre, & la fumée se tournera en vapeurs, qui aprés se resoudront en eau, par ce moyen le vinaigre se tourne facilement en eau, laquelle est fort utile pour les taches de l'œil, principalement si avant la distillation on fait bouillir en vinaigre quelques brins de rhuë.

Les matieres chaudes pour être efficaces, veulent être bien distillées par trois ou quatre fois, en les rejettant sur les autres matieres, ou bien les rectifier à part : mais aux froides, comme sont la rose, il suffit d'une distillation ; par là elles en sont plus froides, attendu que la force du feu demande chaleur & une pointe aux choses.

Quand vous voudrez distiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chacune distillation diminuer la chaleur d'un demi degré, & en aprés d'un demi degré, ainsi consequemment, jusqu'à revenir enfin au premier degré des susdits nommé tédide ; la raison est, parce que la matiere étant subtilisée de plus en plus par chacune distillation, ne merite ces chaleurs à la fin plus qu'au commencement, qu'elle est plus grosse &

plus épaisse ; l'on fait autrement quand l'on veut extraire la quinte essence de quelque chose, car alors on doit augmenter la chaleur.

En toute distillation d'eau, il faut diligemment mettre à part les phlegmes, c'est-à-dire, l'humeur plus grosse, plus épaisse, & plus aqueuse, & pour ce faire, il faut voir soigneusement la matiere que l'on distille, parce que le phlegme sort quelquefois le premier, & d'autres fois le dernier en la distillation : comme en la distillation de l'eau de vie, il demeure le dernier, encore qu'elle soit distillée plusieurs fois : en la distillation de la plus grande partie des autres, il sort le premier, comme au vinaigre, au miel & choses semblables : ce que vous pourrez connoître au goûter des eaux premieres & dernieres distillées ; & au cas que les flegmes ne soient ainsi separez, comme il l'est en plusieurs eaux, ausquelles il est mêlée ; en ce cas il faut exposer les eaux au soleil quelques jours en vaisseau bouché de linge, ou d'une membrane troüée, afin que tout ce qui est excrementeux se consomme, ou à défaut du soleil, comme en tems d'Hyver, il faut mettre le vaisseau qui contient les eaux distillées, dans un vaisseau plein d'eau, & là les faire bouillir jusqu'à la consomption de la troisiéme partie.

L'on doit juger que la distillation est en bon état, si entre les gouttes qui distillent l'on peut compter une dixaine de nombres, & de là aussi on prend jugement de la quantité & force du feu.

Si l'on veut que les eaux aient l'odeur ou saveur, ou autre qualité de quelque chose, comme de miel, de canelle, de camphre, de musc, ou telles autres matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bonne odeur à celles qui l'ont mauvaise, comme nous dirons tantôt en l'eau distillée de fiente d'homme, il sera bon de froter le chapiteau avec ces matieres, ou enfermer quelques-unes dans un petit noüet de toile, & les mettre à l'extrémité du bec du chapiteau, afin que par ces matieres l'eau distillante en retienne l'odeur, ou autre qualité.

Et parce que les eaux distillées par force de feu, retiennent toûjours quelque impression & vestige de chaleur, incontinent aprés la distillation, sera le meilleur de tenir quelque tems découvertes les fioles ou vaisseaux où on les voudra garder, ayant toutefois égard que l'odeur & une partie de leur force ne s'évapore, ou pour le plus seur, mettre leur vaisseau bien bouché en quelque lieu froid dans le sable humide, pour diminuer leur grande chaleur : Toutefois il faut noter que les eaux froides que l'on aura distillées au bain-marie, n'auront grand besoin d'être ainsi découvertes ; mais plûtôt doivent être mises au Soleil dans un vaisseau de verre non du tout plein, ou que leur vaisseau soit plongé quarante jours dans le sable chaud, afin que leur phlegme & humeur plus épais soit consumé.

Si les eaux distillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y jettant une goute ou deux de vinaigre pour chaque livre d'eau.

Les moyens de distiller les herbes, écorces, fleurs, & racines en particulier. Les eaux que l'on distille sont de diverses sortes & vertus : quelques-unes medicamenteuses, comme l'eau rose, de sauge, de marjolaine & semblables. D'autres alimenteuses, comme les restaurans : plusieurs medicamenteuses & alimenteuses, comme les restaurans alimenteux, ausquels l'on ajoûte choses medicamenteuses : d'autres sont purgatives, comme l'eau ou liqueur de rhubarbe, si elle étoit recente ou verte. D'autres sont faites pour embellir la face & les mains. D'autres sont odorifiques, comme celles que l'on tire des aromates, & simples de senteur pour laver les mains, la face & le corps, & encore toutes ces sortes d'eaux sont simples, ou composées. On parlera des simples medicamenteuses.

L'absinte, autrement dit aluine, doit être distillée au bain-marie, pour en tirer eau qui en ait l'odeur & la saveur ; & pour mieux faire, il ne le faut distiller tout recent ; mais quelque peu sec, le macerer en vin premierement, puis le distiller au bain-marie, ou sur les cendres chaudes ; ainsi sont distillés armoise, agrimonie, oseille, & autre semblable plante, en observant les choses generales ci-devant specifiées : ainsi l'eau de coqueret est distillée, qui sert contre le calcul & gravelle tant des reins que de la vessie.

L'écorce exterieure des noix communes, soit qu'elle se separe de la noix, ou non, se peut distiller au mois de Septembre, & l'eau qui en est extraite, bûë en petite quantité avec la tierce partie de vinaigre ; est un certain remede contre la peste, si avant que d'en boire, on se fait tirer du sang ; elle est souveraine aussi pour faire gargarisme aux ulceres de la bouche, bonne pour fomenter les podagres, bonne à noircir les cheveux : L'eau qui est distillée des feuilles de noyer à la fin du mois de May, est singuliere pour dessecher & cicatriser les ulceres, si on les lave soir & matin avec un linge humide qui aura trempé dans cette eau.

Pour distiller les fraizes, il faut les laisser pourrir dans un vaisseau de verre, en y ajoûtant quelque peu sel ou de sucre, puis en tirer l'eau, qui est souveraine contre le venin ; comme aussi pour ôter les taches, provoquer les mois, & dessecher les yeux larmoyans : elle aura toutes ces vertus quasi admirables, si on y mêle eau de vie.

L'écorce interieure du frêne distillée, rend une eau singuliere contre la peste, si on la boit en égale quantité avec eau de vie, comme trois onces de chacune, principalement si on repete ce breuvage trois heures aprés ; bonne aussi distillée dans l'oreille pour le bruit qu'on y a.

Les noyaux de cerises noires concassez, ou la chair seule distillée, font une eau qui délivre entierement de l'accez du haut-mal aux petits enfans, incontinent qu'on leur en met dans la bouche environ demi once.

L'eau d'avelines nouvelles, bûë le poids de deux dragmes est un present remede contre la colique & tranchées, chose sûre & experimentée.

L'eau qui distille de l'écorce d'hyeble ou de sureau, bûë souvent évacuë les eaux des hydropiques.

L'eau de betoine : Il faut piler les feuilles de betoine & les infuser quelque tems en vin, puis distiller.

L'eau de melisse & de sauge est ainsi distillée.

L'eau de betoine est singuliere pour les affections de tête, de reins, & de la vessie.

L'eau de melisse réjoüit les personnes, délivre d'apoplexie, & du haut-mal, fait bonne memoire, ôte la douleur des dents, guerit l'hydropisie,

preserve de venin ceux qui ont avalé quelque araignée, si on en boit d'abord aprés.

Eau de gentiane. Prenez quatre livres de racines recentes, ou plûtôt sechées de gentiane; achez-les menu, faites-les infuser en vin, ou seulement les en arrosez, puis les distillez. Cette eau est singuliere contre la peste, toute sorte de venin, calcul tant des reins que de la vessie, pour guerir les apostumes, & ulceres interieurs.

Eau de Pyrethre. Prenez racines de Pyrethre recentes ou seches, hachez les menu, & les faites tremper en bon vin; l'eau est bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, si l'on en gargarise la bouche le matin, ou quand l'on voudra.

Pour faire eau de fraise. Prenez feüilles & fleurs de fraise, distillez-les; l'eau qui en vient, nettoye la veuë.

On distille l'eau de Nicotiane de la même façon, qui a des merveilleux effets contre le *noli me tangere*, chancre, dartre, gratelle, difficulté d'haleine & hydropisie.

On distille l'eau de Veronique, comme ci-dessus, l'eau de laquelle est singuliere, pour guerir les playes, gratelles & autres affections de cuir. L'usage de cette eau est souveraine pour les ladres, pour les fiévres pestilentes, ou opilation de foye, de rate & d'ulceration de poulmon.

De cette maniere est distillée la velvote.

L'eau d'hyssope se doit distiller sur les cendres chaudes; elle est excellente pour les douleurs de dents, pour provoquer les mois des femmes, pour la toux & autres maladies des poulmons.

L'eau de raves. Prenez des raves entieres avec leur écorce, ou bien l'écorce seule, vous en distillerez l'eau ou principalement de l'écorce qui sera profitable pour faire uriner & provoquer les sueurs.

L'eau de limons ou le jus profite beaucoup au calcul des reins.

L'eau de fenoüil. Prenez racines & feüilles & les distillez, ou bien faites-les boüillir en eau, puis mettez-les toutes chaudes dans un plat d'étain ou de cuivre, qui sera couvert d'un autre plat; la liqueur qui sera au plat de dessus se doit reserver en une fiole, pour mettre une goutte ou deux dans le coin de l'œil, pour ses incommoditez.

L'eau de persil de jardin, pilés dans un mortier les feüilles de persil puis distillés-les, cette eau conforte l'estomac & fortifie les reins.

Vous distillerez de la même façon les eaux d'ache, de basilic, de buglose, de menthe, de camomille, de soucy, de chardon benit, d'éclaire, chicorée, *capilli veneris*, de chevre-feüille, d'andive, d'aulnée, de fumeterre, de genete, de lierre, de queuë de cheval, de lavande, de marjolaine, de melilot, de mauves, de guimauves, de lis d'étang, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parietaire, de pimpinelle, de plantain, de pourpier, de pouliot, de rhuë, de rômarin, de garence, de sauge, de sarriette, de scabieuse, de scolopendre, de morelle, & joubarbe, de feüilles de saules, de seneçon, de thym, de boüillon blanc, de tenaisie, de valerienne, de vervaine, de fleurs & feüilles d'ortie tant vive que morte, de plusieurs autres plantes, en observant les preceptes generaux que nous avons ci-devant prescripts.

La Canelle est ainsi distillée. Prenez une livre de fine canelle, concassez-la legerement & la mettez infuser quelque tems en quatre livres d'eau rose distillée, & demi livre de vin blanc fort bon, puis jettez le tout dans un alembic de verre pour être distillé, ou sur les cendres chaudes, ou au bain-marie, telle eau est souveraine contre toutes maladies froides principalement de l'estomac, de la rate, du foye, du cerveau, de la matrice, des nerfs, même pour les défaillances & syncopes, pour provoquer les mois, & l'urine retenuë, pour appaiser les vomissemens, pour reprimer les malignité de toute sorte de venin froid.

L'eau rose est distillée, ou de roses recentes, ou de roses seches, qui sont ou incarnates ou blanches; la façon de les distiller est diverse, car quelquesfois elle est distillée, par defluxion tendant en bas, qu'on appelle *per descensum*, à la maniere que nous pourrons declarer ci-aprés, d'autres fois elle est distillée par insolation, le plus souvent comme aussi pour le meilleur au bain-marie, & avant que la distiller il est bon si les roses sont seches de les humecter à la vapeur de quelques eaux boüillantes, ou de rosée; l'eau qui est distillée de roses rouges est plus cordiale & plus corroborante; comme celle qui est faite de roses blanches, est plus refraichissante; donc pour distiller de bonne eau de rose, il faut faire infuser ou tremper les roses en eau rose distillée ou bien en suc tiré des roses, & c'est par l'espace de deux ou trois jours en vaisseau bien luté & bouché pour les mettre en alembic de verre, couvert de son chapiteau bien luté & accommodé de son recipient, & le mettre au vaisseau de bain-marie.

L'eau de fleur d'orange appellée naffe, distillée par campane, est bonne pour faire vomir, comme aussi pour bonne senteur.

Eau de pommes sauvages, & de pommes de chênes, non mures, de châtaigne, de verjus à demi meur, est utile contre les rougeurs & cirons du visage.

A la façon de l'eau rose sont distillées les eaux des fleurs, comme l'eau rômarain qui est bonne pour réjoüir, l'eau de fleur de sureau garde le teint contre le halle du Soleil, l'eau de fleurs de souci qui conforte les yeux & autres telles.

La maniere de distiller les liqueurs. Nous avons dit ci-devant que l'efficace & vertu singuliere & quasi divine des choses qui sont distillées, a tellement ravi les esprits & étude des hommes, que bien peu de chose se trouve ayant quelque effet & singularité en soy que l'on ne soûmette à la distillation; Or j'appelle icy liqueur, tout ce qui a une consistance liquide, soit suc, soit humeur, excrement ou autre telle semblable chose liquide, comme vin, vinaigre, miel, urine, jus d'herbes, ou de fruit, qui est beaucoup meilleure que celle qui est distillée des herbes ou fruits mêmes, du vin distillé.

L'eau de vie distillée, encore que tout vin soit propre pour faire de l'eau de vie, moyennant qu'il ne soit aigre, éventé, ou infect; toutesfois le plus fort & plus amoureux clairet est le meilleur, soit blanc ou rouge. Vous prendrez donc de tel vin certaine quantité, selon la grandeur du vaisseau auquel vous distillez, qui est appellé vessie, comme nous avons dit ci-devant, à sçavoir en forme de courge droite: emplissez-le de vin jusques à la troisiéme partie prés de l'orifice, afin

afin que les vapeurs, ayent espace ; puis couvrez-le de la chape ou alembic à long bec, lequel soit bien & proprement scellé de mortier de sagesse, à ce que nulle vapeur ne puisse sortir, & ainsi faites-le distiller à la chaleur d'eau chaude non boüillante, ou bien à chaleur mediocre de cendres, ou de sablon menu, en augmentant toûjours peu à peu la chaleur, & prenant garde toutesfois que le vin ne vienne à boüillir, & afin que vous ayez d'eau de vie fort bonne, vous la pourrez faire distiller par quatre ou cinq fois, car tant plus elle sera distillée, tant meilleure elle sera, comme nous avons déja dit ; pour la premiere distillation ce sera assez de tirer la dixiéme partie; à sçavoir de dix pintes de vin une pinte d'eau de vie plus ou moins, pour la seconde la moitié de ce que vous avez mis, qui seroit chopine. Pour la tierce une autre moitié plus ou moins qui seroit demi setier ; tellement que plus elle sera distillée de fois, moins il y en aura & en vaudra mieux. Ainsi il faut au commencement prendre grande quantité de vin ou bien avoir plusieurs vaisseaux. Il est vrai que la distillation, étant bien faite, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura reçû, de laquelle on se doit contenter sans la distiller davantage ; car une distillation si souvent réïterée est penible & de grand frais. Cependant il faut observer qu'en chacune distillation l'on doit diminuër la chaleur d'un demi degré, aprés d'un degré, pour revenir enfin jusques au premier degré, que nous avons nommé mediocre. Il est vrai que l'on seroit d'avis que la premiere distillation fut sur un feu de cendres & les autres au bain-marie. Cette frequente distillation sert à lui ôter le phlegme, c'est-à-dire, l'humeur plus grosse & plus aqueuse, qui demeure au fond, & a coûtume de sortir la derniere aprés qu'elle est bien digerée par frequente distillation. Au reste, on connoîtra que l'eau de vie sera assez distillée par ces signes ; si elle revient à pareille quantité d'eau, si allumée ou enflammée elle se consume du tout, & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau ; si le linge qu'on aura trempé dans l'eau de vie, étant allumé, ne se brûle aucunement ; si une goute d'huile jettée là-dedans va au fond ; si une goute d'eau de vie épanduë sur la paume de la main se consume & s'évapore bien-tôt, si l'ambre citrin enflammé brûle dans l'eau de vie ; si le camphre mis en eau de vie se dissout ; il faut aussi noter que l'eau de vie est distillée quelquesfois de lie de vin fort bon, non aigre, ni éventé, ou infecté & telle souvent n'est de moindre mais de plus grande bonté que celle qui est distillée du vin même. Si elle est souvent distillée, elle est plus chaude & seche que celle que l'on distille du vin ; il est vrai que celle qui est tirée du vin, est plus plaisante au goût, & de plus agreable odeur l'eau de vie aussi quelquesfois distillée de cervoise ; n'est pas si bonne que celle de vin. Les vaisseaux pour distiller l'eau de vie sont divers, à sçavoir les cendres & sables, posant bon alembic ou retorte dans le bain-marie, & la vessie : on la peut aussi distiller dans un chauderon ou pot de cuivre ou d'airain fait en forme de marmite couvert d'un couvercle, duquel sort un canal droit, montant en haut, & courbé en angle, qui passe par dedans un seau plein d'eau fraiche ; aprés que l'eau de vie sera distillée, il la faudra exposer au Soleil quelque tems pour la subtiliser de plus en plus ; ainsi peuvent être distillez tous jus & liqueurs, comme sang humain, urine, vinaigre, rosée, lait, blancs & jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme. Les vertus de l'eau de vie sont infinies ; elle delivre les apoplectiques & epileptiques de leur accez ; tellement que ceux qui sont sujets à tels maux en tems d'Hiver doivent tous les matins avaler une cueillerée d'eau de vie bien sucrée, & manger un petit morceau de pain blanc, chasse le venin, garde le vin de s'éventer, pourrir, & troubler ; guerit toutes les passions froides des nerfs, muscles & membres refroidis, s'ils en sont fomentez, fait mourir les vers, adoucit la douleur des dents.

Pour la distillation du vinaigre, il faut entendre, qu'il y a quelque difference entre la distillation de l'eau de vie & du vinaigre ; parce que le vin est de substance vapoureuse & ignée : sa meilleure vertu consiste en la premiere distillation, c'est-à-dire, à l'eau qui est distillée la premiere, tellement que ce qui est de reste, demeure au vaisseau & ne sent quasi que l'eau, & n'a pas grande vertu. Au contraire la premiere eau du vinaigre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par alteration de qualité ; car le vinaigre n'est autre chose qu'un vin corrompu, fait aigre par putrefaction ; ainsi la vraye vertu du vinaigre demeure en ce qui reste audit vaisseau, aprés en avoir extrait la premiere eau. Et par ce moyen ce qui reste au vin aprés la distillation faite, doit être appellé phlegme, comme tout ce qui sort tout le premier à la distillation du vinaigre, c'est pourquoi pour avoir du bon vinaigre par distillation, aprés l'avoir mis en pareille quantité ainsi que nous avons dit du vin, pour faire eau de vie dans l'alembic, il faut laisser distiller le phlegme, c'est à dire l'humeur aqueuse, & la mettre à part en quelques vaisseaux separés ; puis quand le vinaigre sera consumé jusques à la troisiéme partie, & que l'on sentira au goût que l'acetosité viendra, il sera bon de le mettre à part pour s'en servir aux infusions ; puis augmenter quelque peu le feu, & ainsi continuër la distillation jusques à ce que l'eau commence à roussir, & à avoir la consistance du miel, ou de poix & alors on pourra le mettre à part pour en user, non pas en Medecine ; mais bien aux choses metalliques & corrosives. Car cette eau qui distille la troisiéme, sent comme une adustion, & est appellée la matiere sanguine du vinaigre. Le vinaigre est distillé commodement en même vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres, ou sablons chauds plûtôt qu'au bain-marie ; ainsi distillerés le vinaigre rosat, de sureau, de cloux de girofle & autres. Le vinaigre distillé est propre à dissoudre choses dures & metalliques ; comme perles, corail, coquille d'œuf, émeraudes : Toutesfois l'or & l'argent n'y peuvent être dissous ; cela est cause que quand les Chymistes veulent distiller quelque metal, ou pierres pour en tirer l'huile, ils ont coûtume de dissoudre les matieres en vinaigre ou urine distillée.

L'eau salée ou marinée est renduë douce par ce moyen ; remplissez un pot d'eau salée, faites-là boüillir, puis distillez par alembic, comme l'eau rose, & le sel demeurera au fond, c'est le moyen que l'on doit tenir pour sçavoir qu'elle domine aux eaux minerales.

La maniere de distiller le miel est telle : Aprés que le miel est fort bien purifié, mettez-le en petite quantité dans l'alembic, car en plus grande quantité il s'enfleroit, dés qu'il sentiroit la chaleur, distillez-le au bain-marie à chaleur mediocre. L'eau qui sortira la premiere, est le phlegme, qui se pourra garder à part pour colorer & allonger la barbe & cheveux ; & aprés augmentant un peu de chaleur, il sortira d'eau citrine & comme dorée, laquelle on pourra garder en un autre vaisseau, ayant la vertu de mondifier les playes tant superficielles que profondes, continuant la distillation, il sortira une autre fort colorée & plus rouge que l'autre, & alors pour mieux faire, il sera bon de changer de chaleur d'eau à chaleur de cendres, ou sable, c'est à dire qu'il faudra ensevelir l'alembic parmi les cendres ou sables, jusques prés de son orifice, & qu'entre le feu & l'alembic il y ait comme l'épaisseur de deux ou trois pouces de plat, & en augmentant le feu plus fort que devant, par ce moyen il en sortira d'eau plus visqueuse que les autres, que l'on pourra appeller huile de miel. Ainsi vous pourrez distiller de terebentine & autres telles liqueurs crasses & visqueuses. Il est vrai que pour distiller telles liqueurs crasses, il seroit meilleur de les distiller dans la retorte plûtôt qu'au bain-marie. Voiez *distillation des Huiles.*

Pour distiller le sang de bouc. Prenez sang de bouc encore jeune & bien nourri, non le sang qui fluëra le premier ou le dernier du corps du bouc que vous aurez fait tuër ; mais celui qui sortira du milieu, laissez-le reposer quelque-tems, & jettez dehors l'eau qui nagera par dessus, puis avec une dixiéme ou douziéme partie de sel, agitez-le long-tems & bien fort ; cela fait, enfermez-le dans un vaisseau bien bouché, que vous ensevelirez dans un fumier de cheval, l'espace de quarante jours ; puis distillez-le plusieurs fois, y mettant toûjours sur le marc l'eau que vous aurez distillée ; aprés la quatriéme ou cinquiéme distillation, vous aurez une eau admirable, laquelle sera encore meilleure, si aprés la distillation elle demeure derechef quarante jours en un fumier de cheval. Telle eau est pour rompre le calcul.

L'on peut distiller le lait de même façon que l'eau de vie. L'on dit qu'au païs de Tartarie le lait distillé enyvre ; il faut donc que tel lait soit gras, comme est le lait de jument. Quelques Medecins tiennent que le lait distillé est bon contre la jaunisse, même contre la fiévre quarte si on le distille avec du vin.

L'on distille souvent le lait de chévre pour servir & nettoyer les ulceres des reins & de la vessie, quoi le lait sera de plus de grande efficace, si la chévre est nourrie la plûpart de pimpinelle.

La fiente d'homme est distillée par l'alembic de verre, à la façon de l'eau de vie ; l'eau qui est distillée, principalement la fiente de l'homme rouge ou rousseau est souveraine pour guerir les cicatrices, les ulceres profonds, caverneux, vieux & difficiles à guerir, & pour ôter les tayes des yeux ; prise en brevage delivre du haut-mal, mêmement si leur tête en est frotée, du calcul des reins, & de la vessie, & de l'hydropisie & profite beaucoup à ceux qui sont mordus des chiens enragez, ou des bêtes venimeuses. Toutesfois parce que telle eau simplement & sans autre mixtion distillée retient l'odeur de tel excrement, il sera bon pour lui donner bonne senteur, de mettre au bec du chapiteau un petit nœud de musc, ou froter le dedans du chapiteau avec musc, ou autre semblables bonnes odeurs.

Ainsi vous pourrez distiller la fiente de vache, & celle de pigeon, laquelle eau distilée est bonne pour rompre le calcul.

Pour distiller les animaux, ou quelque partie. Pour distiller le corps de quelque bête, il le faut premierement suffoquer, afin qu'il n'en sorte aucun sang, puis en ôter toute la graisse, s'il y en a & les entrailles, puis hacher menu la chair, & jetter par dessus une dixiéme ou douziéme partie de sel, & distiller au bain-marie, ou sur les cendres chaudes à la façon des roses ; ainsi est distillée la Cigogne jeune, tendre, qui n'a encore volé, laquelle on doit premierement éventrer & farcir d'une once de camphre, & d'une dragme d'ambre ; l'eau qui en vient est excellente pour faire linimens & fomentations aux paralysies & convulsions ; ainsi sont distillés la pie, la grenoüille, les limaçons, les fourmis, le foye & poûmons de veau, de renard, & autres semblables bêtes ; quoi que sans user de cette si longue preparation, on les peut distiller sur le champ, à la même façon des autres eaux.

Eau d'hirondelle. Prenez d'hirondelles le poids de six onces, *Castoreum* une once, qu'ils trempent toute une nuit dans l'eau, & mis dans l'alembic, soient distillés ; cette eau est singuliere pour se preserver du mal caduc, si on en prend 2. cueillerées une fois le mois au matin à jeun.

Les chairs des bêtes sont de cette façon distillées ; hachez menu les chairs, incorporez & broyez-les avec la dixiéme partie de sel commun, puis mettez-les dans un vaisseau en façon de courge bien bouché, qu'ensevelirez dans terre, entouré de chaux vive, & fumier de cheval à demi pourri, pour être là dedans digerées l'espace d'un mois ou environ, durant lequel tems, arroserez souvent la chaux vive, & le fumier d'eau tiede, pour y exciter la chaleur, & renouvellerez la chaux, & le fumier trois ou quatre fois la semaine ; car il faut penser que par défaut de chaleur les chairs se pourroient pourrir au lieu de se digerer ; & aprés qu'elles auront été assez suffisamment digerées, ce que l'on connoîtra par la separation de sa plus grosse matiere d'avec la subtile, on tirera le vaisseau du fumier, lequel on couvrira d'une chape ayant le bec bien luté, & on fera distiller la matiere au bain-marie, par plusieurs fois, en remettant toûjours l'eau distillée sur le marc, & aprés la cinquiéme distillation, on reservera l'eau ; si on ne la veut encore circuler, pour lui acquerir encore une quinte-essence.

Les œufs tant blancs que jaunes seront ainsi distillez, & il ne les faut laisser digerer sous le fumier que cinq ou six jours pour le plus.

Les eaux ainsi distillées sont plus que restaurantes, ayant la vertu de substanter le corps & les membres, comme vraie chair ou viande.

La maniere de distiller les eaux composées. Les eaux sont distillées non seulement d'une seule ou simple plante, liqueur & autres matieres ; mais aussi de plusieurs mêlées ensemble ; & telles eaux nous les appellons eaux composées, à raison du mélange de plusieurs matieres. Or ces eaux sont de trois sortes ; les unes sont medecinales, les autres odorantes, les autres servent aux fards & ornement du corps ; nous parlerons des medecinales avant les autres.

Eau de sauge composée. Prenez égale partie de sauge & de pouliot, pilez-les en mortier & les distillez; cette eau ôte le mal de ventre, & appaise les gouttes froides, si on en boit avec petite quantité de *Castoreum*.

Eau de raves composée. Prenez des raves, ou domestiques, ou sauvages, ou toutes les deux ensemble, racine d'ache & de persil, semence d'ames, faites-le tout infuser dans du vin blanc ou vinaigre, & distillez l'eau qui sera bonne contre la gravelle.

Eau d'Angelique. Prenez égale partie d'Angelique, tant racines que feüilles (mais principalement de racines) & fleurs de lavande; infusez-les dans du vin, il en distillera une eau singuliere contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cueillerées.

Eau de chelidoine. Cueillez au commencement du mois de May, feüilles de chelidoine, vervaine, rhuë, fenoüil, pilez-les, & en tirez de chacune trois onces de suc que vous mêlerez ensemble; ajoûtez-y quelques boutons de roses, trois onces de sucre candi, quatre onces de fort bonne tutie, & autant de sang de dragon, distillez le tout par alembic; cette eau ôte les rougeurs & tayes des yeux.

Eau de vigne. Prenez l'eau qui distille des seps de vignes alors qu'on les taille, qui est au Printems, distillez-la avec pareille quantité de miel; cette eau guerit les demangeaisons, chaleurs & rougeurs des yeux, autant en fait l'eau de vigne sans être distillée.

Eau de rose. Prenez des roses, trois parties de fenouil, rhuë, de chacune une partie, hachez-les menus, & les mêlez fort bien ensemble, puis les distillez, & faites que l'eau qui en distillera, tombe en un vaisseau, auquel y ait une poignée des herbes susdites; telle eau conserve la vûë, si on s'en lave les yeux en Eté.

L'eau d'aufraise. Prenez chelidoine, fenouil, rhuë, eufraise, vervaine, roses rouges de chacune demi livre; cloux de girofle, poivre-long, de chacun deux onces; concassez le tout, & distillez par alembic de verre; cette eau est singuliere pour la vûë debile.

Eau de rômarin. Prenez eau de vie distillée de vin blanc, eau distillée de rômarin & de sauge, de chacune cinq livres, là-dedans faites infuser huit jours de sauge & fleurs de rômarin, de chacune deux onces, passez, coulez, & reservez l'eau pour guerir les fistules des yeux.

Eau de theriaque. Vous distillez dans un alembic de verre de la theriaque avec pareille quantité d'eau de vie & de vinaigre; telle eau est souveraine pour guerir les ulceres & erosions de la bouche, principalement si on dissout un peu de bol Armenien.

Autre eau de theriaque. Prenez theriaque vieille, une livre, racines d'*Enula Campana*, de gentiane, de souchet, de tormentille, de chacun une once, chardon benit demi once, conserve de buglose, bourrache, de rômarin, de chacune une once; faites-le tout tremper ensemble en trois livres de vin blanc, une livre & demi d'eau de cisterne, & deux livres d'eau rose, distillez par alembic.

Eaux de cloux de girofle. Prenez égale partie de cloux de girofle, gingembre, fleurs de rômarin; faites-les infuser dans du vin fort l'espace de huit jours, distillez-le tout; cette eau conforte l'estomac, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrit les personnes grasses, ou rend grasses les maigres, si on la mêle avec sucre.

Eau de saxifrage. Prenez eau saxifrage deux livres, jus d'herbe aux perles, de persil, d'anis, & de bardane, de chacun demi livre; vinaigre blanc huit onces, distillez-le tout; cette eau bûë au matin comminuë le calcul.

Eau d'arondelle. Prenez arondelles & les dessechez au four, faites-en de la poudre mêlez-la avec un peu de *Castoreum* & un peu de vinaigre, distillez le tout, cette eau guerit le haut-mal, si on en boit par quatre matins.

Eau de queuë de cheval. Prenez de queuë de cheval, plantin, roses rouges, grains de coquerets, racines de guimauves, reglisse ratissée, de chacune une once, demi once de bol Armenin, semence de courge & de concombre, de chacune trois dragmes; semence de pavot blanc six dragmes, semence de coings demi once; faites-le tout infuser en petit lait de chevre l'espace de deux jours, puis en distillez l'eau, qui servira pour les ulceres de reins & de la vessie; si on en boit quatre onces tiedes au matin.

Eau de flambe. Prenez égale partie de flambe, d'hyssope & d'auronne, pilez-les diligemment, & les laissez ainsi quelque-tems, puis les distillez; cette eau provoque les fleurs aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de pimpinelle. Prenez semence de pimpinelle, persil, ache, feüilles & racines de bardane, égale partie d'un chacun, pilez le tout ensemble; puis y ajoûtez sang de dragon une once, & un peu de bon vinaigre, laissez le tout tremper ensemble quelque-tems, puis les distillez; cette eau a une vertu merveilleuse pour la pierre ou gravelle.

Eau singuliere pour la gravelle, dont Monsieur de Tillet usoit avec heureuse issuë. Prenez de racines de persil & de fenoüil, bien nettoyées & mondées de leur cœur, de chacune quatre poignées; faites-les boüillir en douze pintes d'eau de riviere; quand elles seront à demi cuites, ajoûtez-y tendrons de mauves, guimauves, & violettes de Mars, christemarine, de chacune quatre poignées; faites-le tout boüillir à la consomption de la moitié, puis passez-les par une serviette blanche; faites distiller cela dans l'alembic de verre, y ajoûtant deux livres de therebentine de Venise.

Eau singuliere pour les yeux. Prenez de chelidoine, de vervaine, de betoine, d'euphraise, de rhuë, de fenouil, toutes recentes, de chacune deux poignées, pilez ensemble en les arrosant d'une demi livre de vin blanc, exprimez-en le suc, dans lequel par aprés vous ferez tremper poivre, gingembre, pulverisez de chacune demi once, safran trois dragmes, myrrhe, aloës, sarcocolle de chacune une once; du bon miel une livre; faites-le tout distiller dans l'alembic de verre à petit feu, & en reservez l'eau pour la taye des yeux.

Eau Imperiale. Prenez quatre onces d'écorce d'oranges sechées à l'ombre du Soleil l'espace de 6 jours noix muscades, & cloux de girofles reduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces; faites tremper dans une fiole de verre lesdites poudres aromatiques en eau rose, dix-sept jours au

Soleil, puis jettez par dessus lesdites poudres, l'écorce d'orange, laquelle y laisserez tremper quelque tems. Et aprés prenez une livre de roses rouges recentes, cueillies deux jours auparavant; demi livre de racine de souchet, feuilles de rômarin, d'hyssope, de melisse, de roses de buisson, de chacun deux poignées, feuilles de laurier une poignée; mettez tout cela secher au Soleil deux heures; puis les faites tremper en eau rose trois heures; cela fait, disposez tous ces materiaux dans l'alembic de cette façon. Au fond faites un lit d'une livre de roses rouges recentes, un second lit de poudres aromatiques & écorce d'orange, un troisiéme de fleurs de violettes de Mars; le quatriéme & dernier lit des herbes susdites; faites-le tout distiller au bain-marie lentement. A l'eau qui sera distillée ajoûtez-y deux livres d'eau rose ou environ à proportion, en trois ou quatre parties de cette eau distillée. Cette eau prise au matin le poids d'une dragme, tient le corps sain, dispos & le fait rajeunir, elle est singuliere pour la douleur de tête, de dents, de ventre, trenchées, pour la paralysie, convulsion, apoplexie, defaillances & autres telles maladies froides. C'est cette l'eau qui est tant estimée en la Cour des Rois, des Princes, & des grandes Dames.

Eau alumineuse. Prenez de verjus, jus de plantain, jus de pourpier, de chacun une livre, sept blancs d'œufs, dix onces d'alun de roche, mêlez & distillez par alembic. Autrement prenez du plantain, pourpier, oseille, courge, morelle, aigrats, de chacun une poignée, pilez-le tout, mêlez-y dix ou douze blancs d'œufs; mettez-le tout dans un alembic de verre, ou de terre, en y mêlant parmi une demi livre d'alun, lits sur lits; cette eau est bonne aux chancres, à la rougeur du visage, aux ulceres, en y appliquant des linges trempez.

L'on peut aussi distiller des eaux purgatives en faisant infuser les medicamens purgatifs, tant simples que composez les plus recens que l'on pourra en eau de vie où vin, ou lait, ou eaux distillées ou decoction convenante, & telles eaux auront semblables vertus que les medicamens purgatifs; ainsi vous pourrez distiller le *Catholicon*, le *Diaphœnicon*, la confection hamech, l'electuaire de *Succo-rosarum*; ainsi vous distillerez la rheubarbe, l'agaric, l'ellebore, la scammonée, & autres tels purgatifs recens.

La maniere de distiller la rheubarbe peut-être telle. Prenez quantité de rheubarbe recente & verte, soit une livre ou demie, plus ou moins, mettez-là par petits morceaux, ou la pulverisez assez grossierement, jettez-y par dessus du jus de buglose & de borrache, de chacun deux livres, pour une de rheubarbe; laissez-le tremper l'espace de vingt-quatre heures sur les cendres chaudes, puis le distillez dans un alembic de verre, au bain-marie.

Cette distillation des medicamens purgatifs est pour des gens délicats, & qui ne peuvent sentir l'odeur des medecines.

Des eaux odorantes en particulier. Les eaux odorantes servent pour laver les mains, le visage, les cheveux de la tête, & le poil de la barbe; pour faire sentir bons les linges, vêtemens, gans, & autres choses.

Eau de lavande. Prenez de fleurs de lavande recentes ou seches, arrosez-les, ou infusez-les avec de l'eau rose, vin, ou eau de vie, puis vous les distillerez. L'eau sera plus odorante, si vous faites secher leurs fleurs au Soleil dans une fiole de verre bien bouchée, puis vous jettez par dessus du vin blanc; & sans la distiller, si vous en voulez avoir promptement qui represente l'odeur d'eau de lavande, jettez-y une goute ou deux d'huile d'aspic, en assez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout ensemble dans une bouteille ou fiole de verre, qui ait le col étroit, cette eau encore qu'elle ne soit distillée ne laisse pas d'avoir sa vertu odoriferante.

Eau de cloux de girofle. Prenez deux onces de cloux de girofle bien concassez, mettez-les tremper en une livre & demie d'eau rose, vingt-quatre heures, puis les distillez au bain-marie.

Eau de senteur. Prenez basilic, menthe, marjolaine, racine de flambe, hyssope, sarriette, sauge, melisse, lavande, rômarin, de chacune une poignée, cloux de girofle, & canelle, noix muscade, de chacun demi once, trois ou quatre citrons mis par roüelles assez épaisses, faites-les tremper en quantité d'eau rose trois jours, puis distillez le tout au bain-marie, à petit feu: la distillation faite ajoûtez-y un scrupule de musc.

Eau rose musquée. Prenez des boutons de roses, ôtez le blanc, disposez-les dans l'alembic, au milieu duquel sur vos roses mettez un noüet de musc & ainsi les distillez.

Eau d'aspic. Prenez aspic avant que la fleur soit épanoüie, & en ôtez tout le bois, faites un lit dans une chapelle ou alembic, puis par dessus un autre lit de roses presque épanoüies, & y mettez une douzaine de cloux de girofle, & si vous n'avez d'aspic mettez-y de la lavande, faites-la distiller à feu moderé le moins que vous lui pourrez donner de l'air, & quand la distillation sera presque parachevée, arrosez les matieres d'un peu de vin blanc fort bon, & achevez vôtre distillation, gardez l'eau dans des fioles bien bouchées.

Eau de Damas. Prenez deux poignées & demi de roses rouges, fleurs de rômarin, de la lavande, d'aspic, de chacun une poignée, brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menuë sauge, poulior, marjolaine, de chacun une poignée, faites-le tout tremper en vin blanc, vingt-quatre heures, puis mettez le dans l'alembic, l'arrosant de bon vin blanc, répandez par dessus la poudre de ce qui suit. Prenez une once & demie de cloux de girofle choisis, une once de muguette, benjoin, styrax, calamite, de chacun deux dragmes. L'eau distillée doit être gardée dans un vaisseau bien bouché.

L'on fait aussi d'eau fort odorante de myrrhe claire, recente & gommeuse, divisée par petits morceaux, & mise tremper en jus de roses six fois autant que de myrrhe; la distillation doit être faite sur les cendres chaudes à petit feu, lequel si augmentez viendra l'huile avec l'eau. Telle eau mise une seule goute en cent d'eau de puits ou de fontaine, la rend tres-odorante.

Eau rose musquée. Prenez un vaisseau de verre en façon d'urinal, large au dessous & étroit dessus, auquel mettrez douze grains de musc ou plus, & le bouchez avec un bon parchemin, exposez-le au Soleil quatre ou cinq jours; puis ayez un autre vaisseau de la façon du premier, lequel emplirez de roses bien peu seches & pilées, bouchez le vaisseau d'un drap de lin assez clair, ou d'étamine, puis mettez l'entrée du vaisseau où sont les roses dans l'entrée de l'autre où est le

musc, lutez-les bien ensemble, & ainsi les exposez au Soleil, de façon que celui des roses soit dessus celui du musc, en quelque fenêtre ou autre part, où il y aura grande chaleur de Soleil. Par ce moyen distillera une eau sur ledit musc, propre pour en user seule, ou mélée avec d'autre. Autrement prenez vingt grains de musc, noix muscade, cloux de girofle, gelande spiquenard, graine de paradis, macis, canelle, de chacune une once, pilez-le tout, & mettez-le dans l'alembic avec une livre & demie d'eau rose, laissez-l'y quatre ou cinq jours, puis les distillez.

Eau d'orange. Prenez écorce d'oranges & de citrons verds, de chacune demi once, cloux de girofle cinq ou six, fleurs d'aspic ou de lavande nouvellement cueillie six onces, faites infuser le tout ensemble en six livres d'eau rose l'espace de quatre ou cinq jours, puis le distillez.

Eau de naffe. Prenez fleurs d'oranges, faites-les distiller en alembic de verre, ou de terre cuite vitrée, à petit feu; vous y pourrez ajoûter fleurs de citrons. L'eau doit être reservée dans des bouteilles de verre, convertes de nattes deliées, & bien bouchées.

Eau de naffe contrefaite. Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que vous pourrez trouver, ôtez le jaune, faites un lit dans vôtre chapelle & par dessus un autre lit de fleurs de lys, puis un autre de roses, puis un lit de fleurs de lavande, en aprés un autre lit de roses, & entre chacun desdits lits semez-y des cloux de girofle concassés, & au milieu de tous faites une fossette en laquelle vous mettrez quelques grains de musc, ou civette, ou d'ambre gris, ou d'autre sorte de parfum, puis faites-le distiller à petit feu; reservez l'eau dans des bouteilles de natte deliée & bien bouchées.

Autre eau de senteur. Prenez marjolaine, thym, lavande, rômarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de vilette, œillet, sariette, écorces d'oranges, faites-le tout tremper dans du vin blanc tant qu'il passe par dessus lesdites herbes, puis les distilez en alembic par deux ou trois fois; gardez l'eau dans des bouteilles bien bouchées, & le marc pour faire parfums.

La maniere de distiller par le feutre. Nous avons declaré ci-dessus la cause de distiller par le feutre, qui est de separer les liqueurs de la partie la plus limoneuse & terrestre de la subtile, qui est un propre moyen pour distiller les jus qui aquierent quelque épaisseur & consistance incontinent aprés qu'ils sont refroidis, comme le jus de citrons ou de limons, ou d'oranges; aussi le prudent Apoticaire, quand il fait les syrops de jus de citrons ou de limons, il coule par le feutre le jus avant que de disposer les syrops.

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'avoir trois écuelles, jattes ou bassins, ou autres vaisseaux de telle maniere qu'il sera requis, selon la matiere ou liqueur que vous voudrez distiller, tellement posez & situez que l'un soit plus haut, les autres plus bas; le plus haut contiendra le jus que l'on voudra distiller, le bas recevra la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera une ou plusieurs pieces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par un bout & pointuë de l'autre; le côté large trempera dans le jus, & le pointu pendra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & decoulera goutte à goutte au vaisseau d'en bas, en sorte que le plus limonneux & impur demeurera en l'autre vaisseau; il faudra quelquesfois presser cette piece de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à devenir noire; & que les gouttes distilleront tardivement à raison des excremens desquels elles seront pleines, & les laver, puis les remettre dans le vaisseau. Si l'on veut plusieurs fois distiller une même liqueur, l'on pourra disposer plusieurs vaisseaux en forme d'escalier ou d'écheletre, & en chacun de ceux qui seront plus hauts, mettre la piece de feutre de la façon que nous avons dit, de sorte que le dernier vaisseau soit celui qui recevra toutes les distillations.

Au lieu de feutre les Apoticaires usent souvent de manches de draps, autrement appellées chausses en pointe: par lesquelles ils depurent & clarifient les syrops, juleps, & apozemes. Ces façons de distiller peuvent suppléer la distillation circulaire fort longue & trop penible, laquelle est plus propre pour les Chymistes, que pour les gens ménagers, Medecins & Apoticaires.

Ainsi est fait le lait virginal par le feutre. Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de vinaigre blanc crud ou distillé ou vinaigre scillitique trois heures dans un vaisseau à part; dans un autre vaisseau mettez infuser sel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre; faites-les distiller par le feutre chacun à part, & aprés qu'ils seront distillez, mêlez-les ensemble. Ce lait virginal est propre pour guerir les dartres, gouttes, roses, & tâches du visage.

Des eaux distillées, voyez plus amplement dans le livre des remedes secrets.

Distillation des Huiles. Aprés avoir parlé succeintement de la distillation des eaux, l'on ne trouvera pas étrange, que l'on fasse quelque legere & courte description de la distillation des Huiles, pour servir d'exemple & de conduite à toute personne ménagere qui desirera s'apliquer à cet ouvrage; & laquelle doit être doüée de toutes les vertus & perfections que Xenophon Auteur Grec loüe tant; & nommément de l'adresse & promptitude charitable de secourir ses gens & voisins aux necessitez des maladies par les remedes que ses jardins & vergers lui pourront suggerer moyennant quelque preparation qu'elle y pourra employer par sa dexterité. Et d'autant que les huiles distillées entre les remedes, sont trouvés par experience plus forts, plus efficaces, plus plaisants, & de plus soudains effets que nul autre pour dompter toutes sortes de maladies rebelles, & principalement les playes, ulceres, douleurs, tumeurs & autres accidens exterieurs; il sera fort loüable & bien seant à une ménagere de n'être ignorante de cette forme de distillation; non que l'on veüille qu'elle s'y amuse beaucoup & s'y employe autrement que pour son plaisir & contentement, & on n'entend qu'elle distille autre matiere ou bien peu, que les jardinages & vergers lui fourniront. Et quand à la distillation des metaux, mineraux, pierres & autres telles matieres qui ne sont cultivées par la main, labeur & adresse d'un ménager; c'est plûtôt l'œuvre d'un Chymiste, ou des personnes oisives & riches, que d'une bonne ménagere. Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte-essence sont celles-cy.

Herbes, rômarin, serpolet, rhuë, calament, origan, lavande, camomille, sauge, hyssope, basilic,

ache, mente, stechas, sarriette, absinte, thym, pouliot de montagne, jus attritique, sabine & generalement toutes herbes qui sont de temperament chaud & sec, & qui ont une bonne ou forte odeur.

Semence de fenoüil, anis, cumin, persil, siler de montagne, anet, santonique, nigelle noire & blanche, poyvrette, carotte sauvage, & plusieurs autres semences qui sont de bonne ou forte odeur.

Fleurs de lavande, boüillon blanc, mille pertuis, d'oranges, de roses de damas, de jasmin, de rômarin, &c.

Fruits de genévre, bayes de laurier & de lierre, noyaux de pin, cappres, d'abricots, de péches, &c.

Aromâtes, canelle, poivre noir, cloux de giroffe, écorce de muscade, côte odorant, angelique, imperatoire, galangue, graine de paradis, noix muscades, gingembre, cubebes, cyprés, écorce d'oranges & de citrons, écorce de noix & de cappres, & plusieurs autres.

Bois & écorces de bois, rômarin, savinier, genevre, frêne, gayac, suzeau, sciages, & éclats de bois.

Gommes & larmes mastic, encens, myrrhe benjoin, laudanum, terebenthine, styrax, calaminte, poix, tartre, &c.

Bêtes, ou parties, ou excremens des bêtes; serpens, grenoüilles, scorpions, fourmis, sang humain, os humain, excrement d'homme, graisse d'oye, œuf, miel, cire; enfin toutes matieres qui sont de temperament chaud & sec, il est vray, que des choses froides, comme sont les herbes & semences de pavot, de jusquiâme, & autres semblables, ou des huiles, ou de celles qui ont le suc gras, l'on peut quelquesfois tirer la quinte-essence huileuse; mais à grande peine & longueur de tems, & laquelle encore n'aura la vraye vertu de l'herbe dont-elle sera tirée; mais moins froides, ou moins humides, que non simples, à raison de l'impression de chaleur & secheresse quelle qu'elle soit, que le feu en sa distillation lui aura laissé, mêmement que l'huile qui est extrait des simples froids ou humides, est plûtôt une liqueur aqueuse, aigre & salpetreuse, ou salée, qu'une substance huileuse. C'est pourquoi il vaut mieux distiller les simples froids ou humides par putrefaction, que par resolution faite par l'action du feu. Mais pour dire en un mot, les huiles tirées des matieres par quinte-essence, ou resolution faite à force de feu, font une onctuosité, ou humeur radicale, qui est comme l'ame & forme qui donne être au simple auquel il est, non autrement que fait la forme naturelle à l'être de toutes choses particulieres; & en laquelle est la vertu principale du simple & laquelle une fois separée par distillation, il ne demeure autre chose que l'espace du simple distillé, que la lie, terre & immondices.

Quels doivent être les fourneaux pour distiller les huiles Chymiques. Les fourneaux qui servent à distiller les huiles Chymiques sont de diverses formes, selon la diversité tant des matieres que l'on veut distiller, que des vaisseaux desquels on se veut servir pour distiller; la forme plus commune & plus commode est telle. Bâtissez un fourneau de briques, ou de tuiles & terre grasse, ou de plâtre seul, de figure ronde (pour le moins par dedans) afin que le feu porté en haut, aille par tout en plus égale mesure; de longueur & épaisseur mediocre; de hauteur non plus que de trois pieds; & de sa capacité interieure d'un pied pour le moins. Sa hauteur entiere aura trois espaces, le premier d'un pied, le second d'un pied & demi, le troisiéme tout le reste du fourneau; au premier étage il y aura une grille de fer, pour mettre dessus les charbons à faire le feu; au second étage deux verges de fer distantes l'une de l'autre de quatre doigts, sur lesquelles sera posé un vaisseau de terre en façon de terrine, à la forme que nous dirons tantôt. Au bas du premier intervale, & un peu plus haut que la grille, au second étage on doit faire deux ouvertures quarrées avec leurs couvercles, à la façon d'une gueule de four; par la bouche d'en bas on vuidera les cendres; par la haute on mettra les charbons & l'on allumera le feu. Davantage à la haute issuë du fourneau, à la partie plus commode, on doit laisser quelques autres trous pour donner sortie à la fumée. Voyez la figure d'un tel fourneau cy-devant en la distillation des eaux. Quelquesfois à un besoin l'on se peut passer de fourneau, & l'on se sert de tripied, sur lequel on pose le vaisseau à distiller mis dans un pot ou jatte, ou terrine de terre ou de fer, & on fait le feu dessous.

Quels doivent être les vaisseaux pour distiller les huiles. Je sçai assez que plusieurs se servent de divers vaisseaux pour distiller les huiles; mais je laisserai cette diversité à examiner à ceux qui se proposent de traiter exactement cette matiere chymique; mais comme on veut enseigner une ménagere; on proposera seulement deux sortes de vaisseaux à distiller ces huiles: L'un propre & fort convenable pour distiller les herbes, fleurs, semences, fruits, racines, bêtes ou parties & excremens des bêtes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs crasses & onctueuses. Et pour parler de la premiere.

Premierement, il faut prendre un vaisseau de terre bien choisie, bien nettoyée, fort bien pêtrie, façonnée avec telle industrie que les potiers façonnent leurs pots, qui soit de l'épaisseur d'un doigt ou environ, de figure ovale, laquelle represente non l'œuf entier mais l'œuf coupé un peu plus haut que par la moitié, grand & capable selon la grandeur & capacité du vaisseau de cuivre, & neanmoins que toute sa grandeur s'accorde (principalement en hauteur) & convienne avec le troisiéme & dernier étage du fourneau, & la largeur de son ouverture convienne aussi avec les bords de la gueule du fourneau; & pareillement que la largeur de son fond ait un plus grand espace que ne sont distantes les verges de fer l'une de l'autre, attachées à travers vers la fin du second intervalle du fourneau, afin que ledit vaisseau puisse être là-dessus mis & placé fermement. C'est pourquoi pour bien faire, il seroit meilleur de bâtir le premier fourneau, avant ce vaisseau de terre. Quand il est besoin de grand feu à la distillation l'on fait ce pot de fer; ainsi que nous voyons chez les Apôticaires.

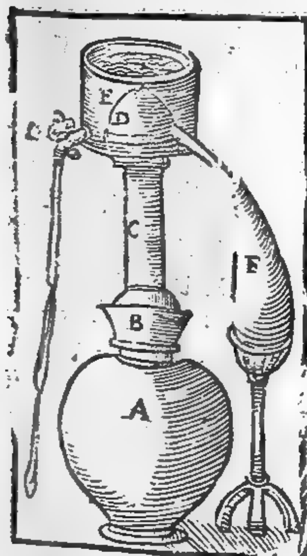
Secondement, le vaisseau sera de cuivre ou de leton, de figure ovale ou d'une courge, ayant l'orifice assez ample, auquel sera accommodé un col étendu, & long pour le moins d'un grand pied, descendant du chapiteau, par lequel col les vapeurs des matieres contenuës dans la courge monteront au chapiteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze pintes, ou sera ample selon la quant

rité des matieres que l'on veut distiller ; qui est en general (ainsi que nous dirons incontinent) que pour une livre de matiere, à sçavoir, d'herbes, ou semences, &c. soient mises en ce vaisseau neuf ou dix livres d'eau, outre cela il faut que ce vaisseau de cuivre de sa grandeur convienne tellement avec la capacité du vaisseau de terre, qui est dans le fourneau, qu'il y ait distance entre-deux environ deux ou trois doigts pour être rempli de sable, ainsi que nous dirons, & que sa hauteur avec son chapiteau surpasse celui de terre d'un pied & demi pour le moins.

Troisiémement. Le troisiéme vaisseau sera le chapiteau, qui sera rond par dessus, non pointu, afin que la vapeur ne retombe en bas, environné d'une tinette, ou cuvette en laquelle on mettra de l'eau fraîche, si on veut, pour plus facilement épaissir & reserrer les vapeurs ; à l'un des côtez de cette cuvette il y aura un bec ou tuyau qui sortira du chapiteau même, par lequel degouttera l'huile dans le vaisseau recevant ; à l'autre côté, il y aura une canule garnie de son robinet, qui sortira de la capacité de cette cuvette pour vuider l'eau échauffée. Ce chapiteau sera joint avec l'orifice & gorge du vaisseau precedent, par le moyen d'un canal ample & long, qui descendra du chapiteau & s'emboitera dans l'orifice & gorge du vaisseau de cuivre assez étroitement, afin que nulles vapeurs au monter ne puissent sortir ; & à cette emboiture il y aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal pourra être appellé col de la vessie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau.

Quatriémement. Le quatriéme vaisseau sera le récipient, qui recevra l'huile distillé, qui doit être de verre, à cause de sa clarté & netteté.

Telle est la figure de la premiere sorte des vaisseaux, qui sont pour distiller les huiles des herbes, semences, fleurs, &c.



A La vessie qui contient la matiere dont l'on veut distiller l'huile.

B L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboité avec le canal qui descend en bas du chapiteau.

C Le canal long d'un pied pour le moins, autrement dit le col de l'alembic, qui est emboité avec l'orifice & gorge de la vessie.

D Le chapiteau rond & non pointu par dessus.

E La cuvette ou tinette qui environne le chapiteau, dans laquelle on versera l'eau froide pour rafraîchir le chapiteau.

F Le vaisseau recevant, longuet.

G Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuse dégoute dans le vaisseau recipient.

H La canule, par le robinet de laquelle est vuidée l'eau quand elle sera échauffée, afin d'en remettre d'autre.

Les deux vaisseaux à distiller, à sçavoir la courge & chapiteau, d'autant qu'ils sont de cuivre ou de leton, doivent être étamez par dedans, afin que l'huile n'aquiere quelque qualité étrangere de ces metaux, vû même que le cuivre échauffé & non étamé peut faire sentir l'airain à l'huile, ou quelque autre mauvaise qualité ; il est vrai, qu'outre cette étamure, l'action du feu qui travaille & opere subitement & avec impetuosité en grande quantité d'eau, empêche que l'huile n'attire quelque mauvaise odeur, ou quelqu'autre accident étranger. C'est pourquoi l'on ne doit pas craindre de se servir en distillation des huiles, des vaisseaux de cuivre pour ces occasions ; encore que les vaisseaux à distiller les huiles seroient beaucoup meilleurs & plus propres de terre ou de verre, & ausquels ne reside rien de metallique, que de cuivre ou de fonte, ou d'autre metail, si n'étoit le danger de rupture ou cassure, à laquelle les vaisseaux de verre ou de terre sont fort sujets, quand ils sont échauffez, bien qu'ils soient enduits de mortier, terre grasse, ciment ou autre telle défense. Laquelle cassure ou rupture n'est de petit dommage & consequence en la distillation des huiles, principalement de ceux qui sont precieux. Toutesfois il est libre à un chacun d'user de vaisseaux de terre ou de verre, à la charge qu'on ait soin de les conserver & empêcher qu'ils ne se cassent ou rompent, encore qu'en l'extraction de quelques huiles, il faut necessairement se servir plûtôt de vaisseaux de verre, ou de terre vernissez & plombez, que non pas de cuivre ou leton, lesquels à peine laissent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, ou bien à cause que le cuivre a une qualité semblable, ou d'une occulte vertu & faculté qui est en lui, & ce qui se pratique aux grains de pepins de raisins, desquels l'huile se convertit plûtôt dans tel vaisseau en une verte roüille, qu'en exhalation tenuë & aërée, par quelque art & maniere qu'on y ajoûte le feu ; mais en la distillation des huiles des matieres odorantes, & de saveur aromatique & douce, ou bien qui sont de qualité semblable au cuivre, il semble qu'un vaisseau de fonte soit plus convenable.

En quel tems l'on doit distiller les huiles, & comment il faut preparer les matieres avant que les distiller. Les matieres doivent être distillées en tems de leur meilleure disposition ; à sçavoir les semences & choses aromatiques, lors qu'elles sont fraîches & nouvellement cueillies ; car tant plus elles seront fraîches & recentes, tant plus elles rendront l'huile excellente, & principalement les choses odorantes, & aromatiques. Quand aux herbes, il les faut cueillir lors qu'elles sont en leur grande vigueur ; c'est-à-dire, quand elles sont en fleurs ; que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira, sera la plûpart plus écumeux, & on n'en recevra pas tant. Etant en tel tems cueillies il les faut faire secher à l'ombre l'espace d'un mois ou deux, afin qu'une portion de leur humeur aqueuse & alimentaire soit diminuée, & que l'humeur oleagineuse & radicale soit extraite plus pure & entiere, mêmement afin qu'elles puissent être broyées plus facilement. Et au contraire, si les herbes sont fraîches distillées, ou nouvellement cueillies, elles rendront assez d'huile, parce que leur humeur naturelle abondera ; mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ni ne sera pas odoriferante, ainsi entre ces deux extremitez on tient une mediocrité.

Or quant à la preparation des matieres desquelles on peut extraire l'huile, il n'est pas be-

soin d'user d'infusion, ni de putrefaction, ainsi que l'on fait à la distillation des eaux (comme nous avons dit ci-devant.) Car l'infusion qu'on leur donneroit fût en eau, ou vin, ou eau de vie, confondroit & mêleroit les propres saveurs & odeurs des huiles avec autre chose, avec cela les rendroit plus humides qu'il n'est besoin pour en tirer l'huile pur & sincere. Aussi si vous les mettez pourrir en un fumier de cheval, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau boüillante, pour en mieux distiller l'huile, aprés suivant les moyens que nous dirons incontinent, vous donnerez occasion de quelque vice à l'huile; Car la matiere étant pourrie, il est impossible que l'huile n'en sente quelque chose, vû qu'il est une partie de la matiere. Qu'ainsi ne soit, l'huile qui est distillée des matieres ainsi putrefiées, encore qu'elle ne se corrompe incontinent; si est-ce que dans quelque espace de tems elle se corrompt, & même beaucoup plûtôt sans comparaison que les autres huiles, qui sont extraites sans aucune putrefaction precedente des matieres; parce que je suis d'avis que les matieres dont on veut extraire l'huile, ne soient ni détrempées ni putrefiées; mais seulement broyées & redigées en petits brins, puis passées grossierement par un crible, ce qui servira autant, même plus que l'infusion ou putrefaction sans piler, ou broyer. Outre plus l'on a plûtôt expedié l'affaire, & encore que vous voulussiez le faire détremper ou putrefier les matieres, vous n'en tirerez pas trois gouttes d'huile davantage, que par le simple broyement.

Le moyen & l'ordre qu'il faut tenir à la distillation des huiles. Aprés que vous aurez preparé la matiere dont vous voulez extraire l'huile, à sçavoir, concassée & redigée en brins, puis passée grossierement par un crible; jettez-la dans le vaisseau de cuivre avec certaines mesures d'eau de fontaine, à sçavoir pour équipoler deux livres pesant de matiere, & mettant envison dix-huit livres d'eau, à raison de quoi il faut que le vaisseau tienne douze à quinze pintes, afin que la troisiéme partie demeure vuide quand la matiere & l'eau y seront. Cette eau sert à la matiere que l'on veut distiller, comme de vehicule à porter ses vapeurs en haut, & à separer les humeurs par le moyen de la decoction qui s'y fait. Vous pourrez augmenter ou diminuër l'eau selon la quantité des matieres que vous voudrez distiller, à la charge toutesfois que vous mettrez toûjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matieres, & que vôtre vaisseau de cuivre ou de verre, ou de terre, ou de telle matiere qu'il vous semblera, ait une grandeur proportionnée & convenable à la quantité des matieres que vous voudrez distiller, car qu'il fût trop grand ou trop petit, ce seroit peine & frais perdus; il est vrai que les deux livres de matieres, & les dix-huit livres d'eau c'est la quantité la plus assûrée qu'il faut choisir pour en tirer l'huile aisément, & en quantité; car si vous en mettez davantage, la longueur du tems vous ennuyera; si vous en mettez moins, à grand peine en tirerez vous dix gouttes d'huile. En quoi toutesfois il se faut conduire selon l'experience des choses, d'autant qu'il y a des matieres lesquelles ne rendent point d'huile, si vous ne les mettez en grande quantité, comme est la semence d'anis & autres, ainsi que nous declarerons ci-aprés en particulier. Il faut encore remarquer cette particularité, que les herbes demandent un plus grand vaisseau, & plus grande quantité d'eau que les semences & aromates pour en extraire l'huile, d'autant qu'en poids égal elles occupent plus de lieu que ne font les semences & aromates; car lesdites herbes ne sont pas si ramassées mais plus épanduës, pourtant elles requierent aussi à proportion davantage d'eau, de crainte qu'elles ne se sechent & brûlent dans le vaisseau de cuivre.

Aprés que vous aurez mis la matiere & l'eau ensemble dans le vaisseau de cuivre, laissez-les là tremper cinq ou six heures, plus ou moins selon le naturel & substance des matieres, ou sans les faire tremper en ce tems, d'autant que l'ebullition qui se fera dans le ventre du vaisseau, servira d'infusion à la matiere, couvrez le vaisseau & l'ajancez de son chapiteau, lutez-les fort bien ensemble avec blancs d'œufs & farine pêtris ensemble sur un drapeau, à leur emboiture.

Cela fait, mettez-le vaisseau de terre dans le fourneau sur les deux verges de fer, & lutez avec de l'argille ou ciment pillé & paîtri le bord dudit vaisseau de terre avec le bord du fourneau; aprés mettez-le vaisseau de cuivre bien bouché dans celui de terre, en telle maniere toutesfois que d'un fond à l'autre il y ait un entre-deux environ de deux ou trois doigts; lequel entre deux il faut remplir de sablon pur & net, jusqu'au haut de tout l'entre-deux des deux vaisseaux, & même si on veut jusques au col dudit vaisseau de cuivre; faites que le bec ou tuyau par lequel l'huile dégoutera, tourne vers la droite ou gauche du fourneau.

Il faut toutesfois en cét endroit remarquer cette particularité, qu'en distillation des semences & aromates seulement est requis le vaisseau de terre, & le sablon entre-deux non en distillation des herbes; car les semences & aromates sont de plus delicate & menuë substance (témoin leur grande chaleur & secheresse) & la matiere qu'elles rendent, est plus delicate & plus ferme. Pour cette raison la force du feu pourroit troubler leur parfaite distillation, c'est-à-dire, feroit que la distillation sortiroit un peu trouble, même au commencement si on ne le moderoit; parce qu'on met entre-deux, à sçavoir le vaisseau de terre & de sablon.

Mais en la distillation des herbes, il faut mettre le vaisseau de cuivre dans le fourneau sans le vaisseau de terre & le sablon entre-deux; d'autant que les herbes pour leur solidité & substance plus dure demandent plus grande force de feu.

D'où l'on peut conclurre que nulles huiles ne peuvent être extraites par distillation au bain-marie, à sçavoir, en mettant l'eau boüillante autour du vaisseau de cuivre par un grand chauderon, d'autant que la distillation en seroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en seroit en rien plus recommandable, car le bain-marie, c'est-à-dire, l'eau boüillante ne rend pas la chaleur assez competente & proportionnée; mais procede lentement, & l'huile attire toûjours à soi quelque corruption; si on est trop long à l'œuvre, principalement si la matiere n'est point de soi humide & avec cela à grande peine l'huile par ce moyen peut-elle monter pour venir dans le vaisseau recevant, d'autant que la force lui défaut pour ce faire, à cause que l'eau boüillante ne lui peut pas

tant inciter que le feu clair, vaisseau de terre, & sablon entre-deux.

Le vaisseau de cuivre étant ainsi accommodé dans le fourneau, accommodez à son canal ou vaisseau distillatoire, le vaisseau recevant appuyé sur une petite scabelle, ainsi que vous voyez en la figure : bouchez l'emboiture de ce canal & vaisseau recevant, avec de la pâte & bol Armenien, ou blanc d'œuf & farine étendus sur un linge.

Puis allumez les charbons que vous aurez mis sur la grille, faites un feu lent, doux pour le commencement, afin d'échauffer tout doucement les matieres, & jusques à tant que la matiere qui est dans le vaisseau de cuivre avec l'eau de fontaine boüillante, sans toutefois jetter des boüillons qui s'élevent trop contre le chapiteau, ainsi que nous voyons arriver en certaines semences comme l'anis, lesquelles à raison de leur substance rare, mêmement de leur viscosité, jettent des boüillons à force, en quel cas il faudroit diminuër le feu; ou si la diminution du feu ne pouvoit encore arrêter la fureur des boüillons, ôter le chapiteau, & remuër la matiere avec un bâton, ainsi l'écume se resoudra en vapeur, laquelle par aprés se pourra moderer, & arrêter, dessecher par un feu mediocre, puis remettre le chapiteau & le luter comme auparavant.

Entretenez & continuez le feu en pareil degré, jusques à tant que vous sentiez le chapiteau être échauffé : lors ou plûtôt si vous voulez emplissez la cuvette qui entoure le rond du chapiteau d'eau fraiche, laquelle rafraichissant le chapiteau, épaissira resserrera les vapeurs & esprits de l'huile, qui sont trés-subtils & trés-chauds, & les convertira en huile, quand l'eau froide qui est en la cuvette sera chaude; on la doit lâcher par le canal du refrigeratoire, & en son lieu verser de la nouvelle.

Il est vrai que quelques-uns n'approuvent pas que l'on rafraichisse le chapiteau avec de l'eau fraiche, d'autant que les vapeurs par ce rachissement du chapiteau, s'épaississent & resserrent trop tôt, & avant que de sortir du bec du tuyau : mais retombant dans le vaisseau, ou derechef se resolvent, & à la fin par continuels épaississemens & rechûtes se consument & viennent à neant : ou pour le moins par continuelle ébullition peu de vapeurs viennent dans le vaisseau recevant; & si encore telles vapeurs si-tôt épaissies ne sortent aisément : par ainsi l'on en tire moins d'huile des matieres, même ce qu'on en tire est un peu gâté par combustion.

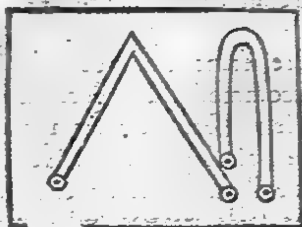
C'est pourquoi au lieu de rafraichissement mis sur le chapiteau pour épaissir & resserrer les vapeurs élevées au chapiteau, mettent tout auprés du fourneau un tonneau n'ayant qu'un fond au travers duquel font passer un grand tuyau d'étaing par des pertuits faits obliquement audit tonneau, lequel tuyeau est emboité dans le bec ou canal qui sort du chapiteau; bien luté ensemble, & s'en va rendre dans le vaisseau recevant : ce tonneau est rempli d'eau fraîche, par le rafraîchissement de laquelle les vapeurs envoyées ou portées du chapiteau en ce tuyau d'étain, sont épaissies & resserrées, & converties en huile, ainsi elles dégoûtent aisément dans le vaisseau recevant avec une plus grande commodité, quantité & bonté, que si elles étoient converties en huile dans le chapiteau par le rafraichissement d'icelui avec de l'eau froide; & afin que l'eau ne s'écoule pas du tonneau par les pertuits par lesquels le tuyau d'étain traverse, l'on bouche bien lesdits pertuits. Qui voudra user de ce moyen de rafraichir les vapeurs, le pourra faire, toutefois le nôtre n'est moins commode, utile, ni profitable que l'autre, & n'apporte cette incommodité que l'on dit, ainsi que l'experience enseigne, & au cas qu'on eut crainte qu'il causât cette incommodité, il faudroit remplir la couverte d'eau fraîche; mais d'eau qui fut à demi tiede, ou couvrir seulement le rond du chapiteau avec des linges moüillez en eau fraiche, & les renouveller souvent.

Continuez par ce moyen vôtre distillation sans cesser, & entretenez le feu de même degré, ou s'il est besoin, l'augmenterez, jusqu'à tant que les vapeurs soient épaissies les unes aprés les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui est dans le vaisseau de cuivre, soit écoulée dans le vaisseau recevant : & le signe de tel effet sera connu quand on verra que de dix-huit livres d'eau, ou environ, on en aura reçû dix, & que les gottes distillantes ne se raporteront plus au goût ni à la saveur des matieres : alors il faut cesser, de crainte que la matiere qui est dans le vaisseau de cuivre ne s'enflâme, ou ne s'attache au fond d'icelui, mais ne se hausse. L'on jugera que la distillation ira de bon ordre, & sera en bon état, si entre les gouttes qui distillent il n'y a quasi aucun espace du tomber d'une goutte à autre, & qu'à grande peine on en peut compter une ou deux en nombre, & delà aussi on juge de la quantité & force du feu. Par ces moyens en peu de tems tout le vaisseau de cuivre se vuide, & peu souvent ne demeure à ce faire plus long-tems que six ou sept heures, si la matiere s'accorde en sa pesanteur avec l'eau du vaisseau, comme de deux livres de matiere à 18. livres d'eau.

Il faut remarquer en cet endroit que l'huile sort en même tems que l'eau, & que l'eau qui distille avec l'huile, vient non seulement du Simple; mais aussi de l'eau de laquelle on s'est servi à faire la distillation: laquelle par la force de la décoction qu'elle a eu avec le simple durant la distillation, s'est mêlée par la force du feu dans la matiere pilée; de laquelle on a raporté la vertu entiere; ainsi que l'on peut juger par l'odeur & saveur d'icelle, qui n'est autre chose que celle du Simple. C'est pourquoi, cette eau qui distille en même tems que l'huile, n'est de moindre efficace, même de plus grande force, vertu & meilleur effet que celle qui est distillée des Simples par l'alembic, d'autant qu'elle sent encore plus fort le Simple que les autres que l'on a tirés par l'alembic. Entre lesquels il n'y a autre difference, sinon que l'eau distillée par l'alembic, est celle qui (le Soleil échauffant la terre) a été introduite pour l'accroissement, ou nourriture & nature du Simple : & l'autre qui est mêlée avec le Simple, dont est tiré l'huile, est tellement incorporée & mêlée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en raporte; acquiert, & retient toute sa vertu, ainsi que montre la saveur & odeur qui est en elle, laquelle saveur & odeur aproche de bien prés à celle que l'huile a en soi, encore qu'il semble que l'huile devroit retenir toute la saveur & odeur du Simple, vû que l'huile est comme l'ame & la forme qui donne l'être audit Simple; mais en la décoction vehe-

mente du Simple & de l'eau, il se fait une si grande dissolution des parties dissimilaires dudit Simple, que l'odeur & saveur est communiquée à tous les deux ; mais tant l'eau que l'huile retiennent, non pas également, la saveur & odeur du Simple. Outre que, vous serez plus assuré comme cette eau a retenu la vertu du Simple, auquel elle aura été mêlée pour la distillation de son huile : parce que si vous voulez distiller encore une fois ou plusieurs, vous truverez en elle toute l'odeur & saveur de son Simple amassée, comme il arrive de l'eau de vie, qui a en soi la force d'une grande quantité de vin. Pour ce faire, nettoyez le vaisseau de cuivre, versez-y toute l'eau qui aura été distillée avec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses necessaires, ainsi qu'on fait à la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dix-sept livres vous en aurez reçû une, à sçavoir la premiere distillation, il la faudra garder; car elle aura en soi amassé toute la vertu de l'eau, & ne sera de gueres moins de vertu que l'huile.

De quelle maniere il faut separer l'huile qui est coulée avec l'eau en distillant. Il est certain que l'huile qui aura été distilée, est une liqueur qui par le moyen & par la force de l'eau boüillante où elle sera mêlée, aura été separée & déracinée de la matiere & gardée avec elle, & conduite dans le vaisseau recevant. Et pour cela l'huile sera toûjours avec l'eau, non pas toutefois toûjours en la superficie : car souvent il est au fond, quelquefois pêle-mêle; si l'huile est plus pesante en égale mesure que l'eau, il sera au bas : s'il arrive que l'huile soit par froideur congelé comme en nuées, comme en petits brins de laine, lors il sera mélé avec l'eau. Derechef l'huile ira au fond, s'il est fait d'une épaisse substance & bien amassée, tel est celui de canelle & de cloux de girofle, & autres semblables. Les huiles qui confusément, pendant qu'ils épaississent par le froid vont à travers l'eau, tels sont huiles d'anis & de fenoüil, & c'est par une certaine proportion qu'ils ont avec le poids de l'eau. Donc pour separer l'huile que l'eau a aporté avec soi, il seroit bon en premier lieu, que le vaisseau recevant fût un peu pointu par le fond, ayant en sondit fond un petit trou qui fût bouché durant la distillation avec cire ou bon ciment, lequel aprés la distillation & que l'eau & l'huile seroient refroidis, à l'air sur un tripied, pourroit être bouché, si aprés qu'on a regardé attentivement dans ledit vaisseau recevant, on void l'huile au bas dudit vaisseau recevant; mais le ciment ou cire ôtée, l'huile sortira, & l'eau demeurera dans le vaisseau, en bouchant ledit trou, si vous l'y voulez conserver. Si l'huile va dessus & nage sur l'eau, en débouchant le trou toute l'eau se vuidra au vaisseau d'en bas, & l'huile s'arrêtera au fond de receptoire, si par cas fortuit elle ne tombe plûtôt au vaisseau d'en bas que dans la fiole preparée, à quoi il faut bien regarder; mais si l'huile est melée parmi l'eau en façon de nuée, coulez toute l'eau par un linge de lin à l'air, je dis froid : & aprés que la distillation sera refroidie, l'huile étant dans le linge, il sera aisé à l'amasser avec



un couteau & le mettre dans une fiole, dans laquelle à la fin, s'il est besoin, on le pourra reduire en subtile liqueur par moyenne chaleur en le mettant au Soleil, ou sur les cendres chaudes : si l'huile nage par-dessus la superficie de l'eau, vous le separerez au fourneau par digestion, avec une cueiller d'argent. Vous pourrez aussi user d'autres moyens pour separer l'huile d'avec l'eau qui l'a porté; comme par exemple, avec un entonnoir de verre, mettant le doigt vers la pointe & au dessous, & faisant par plusieurs fois le semblable, qui a été fait par le vaisseau recevant, à sçavoir, en versant la liqueur dans ledit entonnoir. Vous ferez de même par le succement de l'eau du vaisseau recevant qui laissera l'huile au fond : lequel succement se fera par des tuyaux de fer blanc, tels que vous voyez ici dépeints, lesquels en peu de tems attireront l'eau du vaisseau recevant, ainsi que vous voyez s'en servir en France pour faire écouler l'eau en forme de fontaine, de quelque sceau ou autre vaisseau où l'eau est contenuë.

Quelles sont les facultez, la durée & l'usage des huiles distillez. Puis que les huiles distillez, ainsi que nous avons déclaré ci-dessus, sont l'humeur radicale de toute matiere: laquelle humeur radicale est comme l'ame & la forme qui donne être à toute matiere, & dont dépendent les vertus, les puissances, les facultez & les actions de cette matiere; il ne faut pas douter qu'aux huiles distillez ne consiste l'entiere vertu du Simple, dont ils sont distillez : mais d'autant plus pur & subtil, que par la resolution chymique les substances subtiles y sont separées des grossieres, par le mélange desquelles elles étoient empêchées : ainsi est-il, que toute la vertu qui étoit en une livre de Simple, est enclose en une dragme plus ou moins : outre cela, tels huiles ont cette proprieté entre autres, que par la grande subtilité de substance qu'elles se sont acquises du feu, penetrent jusqu'aux parties profondes, & mettent dehors promptement leurs vertus.

Quant à leur durée, ils sont de garde, principalement si aprés être rectifiez, c'est-à-dire, encore une fois distillé sur les cendres à petit feu dans la cornuë, mettez-les dans une bouteille de verre double & renforcée, bien bouchée avec du ciment ou du mastic, ou cire mastichée, sans leur donner aucun air, sinon lors que vous en voudrez user : ce que vous ne pouvez faire sans perte, car d'abord qu'ils sont du tout aërées & ignées, ils s'exalent & s'évaporent facilement, & se consomment à vûë d'œil, ainsi qu'on connoît en l'huile de camphre.

Quant à l'usage, il n'en faut user que par goutes si vous les prenez simples & seuls, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'on dira ci-aprés. Pour en user plus commodement dans le corps, il faut dissoudre du sucre en eau de violette, ou de rose, ou de cannelle, ou de telles autres, & il y faut jetter une ou deux gouttes de l'huile duquel on se veut servir, & former des tablettes.

Particuliere description de quelques huiles, qui sont distillez selon la methode precedente. Les huiles des semences, comme d'anis, de fenoüil, de

fenouil, de cumin, & d'autres sont distillez de cette façon : Prenez telle quantité de semence qu'il vous plaira, comme cinq ou six livres pour le moins, & pour le mieux broyez-les grossierement, en regardant soigneusement que pas une semence ne demeure entiere, mettez-les dans un vaisseau de cuivre : versez par dessus de l'eau de fontaine fort claire 25. ou 30. livres, mêlez-les diligemment ensemble, couvrez le vaisseau de son chapiteau, & faites ainsi qu'il a été dit ci-dessus. L'huile qui distille la premiere est de plus grande efficace que l'autre, pour cette cause l'on pourra changer par deux ou trois fois le vaisseau recevant.

C'est chose digne d'observation, que l'huile d'anis en tems d'Eté ne peut être bonnement distillée, parce que ses esprits sont trop subtils, & & beaucoup plus subtils que ceux de la semence de fenoüil, dont il arrive qu'ils s'évaporent facilement par la chaleur du feu, tant soit-il petit & doucement gouverné : Mais le tems trés-commode pour la distiller, c'est l'Hyver ; car d'autantplus l'Hyver sera froid, d'autant plus elle est épaisse en forme de camphre, quand elle coulera dans le vaisseau recevant. Aprés que vous l'aurez coulée par un linge net, toute l'aquosité passe, & l'huile demeure au linge, laquelle il faut dissoudre aprés dans un grand verre à la chaleur d'une poële : ainsi le phlegme est facilement separé. Cette huile est singuliere, soit prise seule par gouttes avec du vin ou du boüillon, ou en tablette avec sucre, pour conforter l'estomach, aider à la digestion, dissiper les vents, aux gouttes, aux maladies du poulmon, comme aussi de la matrice, d'où il arrive qu'il arrête les fleurs blanches des femmes.

Les fruits, comme le genevre, bayes de geneve, &c. à raison qu'ils sont quelque peu plus oleagineux que les herbes & semences, & ne demandent telle quantité d'eau que les semences, & herbes : ensorte que pour une livre de fruit, ce sera assez de cinq ou six livres d'eau. Il les faut piler assez menu, puis les jetter dans la courge, & faire comme aux herbes & semences : l'huile en sort la premiere, puis l'eau.

Les épiceries & choses aromatiques sont distillées à la même façon que les semences, & en leur distillation n'y mêlez ni vin, ni eau de vie, comme font quelques uns ; mais pure eau de fontaine : parce que l'eau de vie & le vin montent en haut, & ne portent avec soi la vertu des choses aromatiques ; mais l'eau simple ne monte pas sans choses aromatiques : L'huile de noix muscade nage par dessus, aussi fait celle de macis.

Pour distiller l'huile de cannelle fort excellente : Prenez une livre de cannelle, de telle façon qu'elle puisse penetrer par un crible, & ne soit du tout reduite en poudre : mettez-la dans la courge, en laquelle on versera de l'eau de buglose, de bourrache, d'endive, & de melisse, de chacune demi livre, laissez-les tremper quatre ou cinq jours en un vaisseau bien bouché, puis de cette courge versez-les en une autre courge, mettez cette courge dans une terrine & du sablon entre-deux sur le fourneau : faites premierement un feu doux, puis vous l'augmenterez de peu à peu : aprés qu'il sera distillé une mesure de cette façon, ôtez-le meilleur ; car celui qui suit est de beaucoup moins efficace que le premier ; aussi l'on peut garder le second pour y tremper de la cannelle nouvelle.

Vous distillerez de même façon cloux de girofle, poivre, angelique, galangue, &c.

DISURIE, *ou flux d'urine.* Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux chevaux, que la retention, si l'on n'y remedie aussi-tôt ; ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes chevaux, qui pour lors sont extrêmement échauffez.

Remede. Pour guerir ce mal, il est question d'éteindre la chaleur qui l'a causé, en leur ôtant d'abord l'avoine, & ne les nourrissant que de son moüillé ; & du moment qu'on s'en aperçoit, il faut leur donner un lavement rafraîchissant, le lendemain leur tirer du sang, puis le lendemain de la saignée leur réiterer le lavement, & les saigner encore le jour d'aprés.

Cette pratique observée, on prendra du bol de Levant reduit en poudre, environ une poignée qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir, & le tout étant mis dans un sceau d'eau, on le donnera à boire au cheval, le plus chaud qu'on pourra : & ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin ; sur tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire, qui pour lors lui dévore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il en sera gueri.

DOM

DOMESTIQUES. *Avis utiles aux Domestiques, & même à leurs Maîtres, & qui ne seront pas peu utiles.*

1. Ne soyez jamais si ennemis de vôtre salut, que de faire tort à vos Maîtres ou Maîtresses, en prenant leur bien injustement pour vous le rendre propre, sous quelque pretexte que ce soit, non pas même de suplément de gages, ou de récompense pour les services que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

2. Ne donnez point à d'autres personnes ce qui apartient à vos Maîtres ou Maîtresses, soit qu'il soit vrai qu'ils leur ayent rendu service, ou non ; car c'est à eux à donner leur bien, & non à vous.

3. Ne laissez rien perdre par vôtre faute ; car en cette rencontre, comme dans les deux precedentes, outre que c'est un peché, vous êtes de plus obligez à leur restituer la valeur du tort que vous leur avez fait.

4. Soyez toûjours obéissant à vos Maîtres ou Maîtresses en tout ce qui est juste & raisonnable, comme l'Apôtre S. Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la loi de Dieu : *Servi obedite per omnia Dominis vestris,*

5. Portez-leur le respect & l'honneur tels que vous leur devez, dit le même Apôtre ; & saint Pierre exige de vous que vous les contentiez par vôtre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin ; ce qui arriveroit si vous veniez à contredire leurs desirs, & résister à leurs volontez, quand elles ne sont pas contraires à celle de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

Que si vous aprenez qu'on leur fasse tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quel-

que chose qui soit contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

7. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir jamais aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite : car le Saint-Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent & qui détractent de leur prochain.

8. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent qu'on tienne secrettes, & qui leur pevvent faire tort, ou leur causer du déplaisir si elles étoient connuës.

9. Servez-les plus par affection qu'en vûë du gain, ou par contrainte.

10. Ne méprisez point leurs avis, & ne vous en moquez pas, de crainte que Dieu ne vous en châtie.

11. Si vous étiez assez malheureuse pour leur souhaiter du mal, & les maudire, vous serez la premiere maudite & punie de Dieu.

12. Adonnez-vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nez, & fuyez avec soin l'oisiveté, qui est la force de tous les vices.

13. Ne vous entretenez point vainement avec les autres servantes, & ne parlez en aucune maniere des choses qui se passent en la maison de vos Maîtres ou Maîtresses, ni d'aucun défaut que vous ayez vû en eux.

14. Ne souffrez aucune liberté des personnes d'autres sexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains, sous quelque pretexte que ce soit; parce que des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'aprend Nôtre Seigneur dans l'Evangile, *en S. Luc ch.* 10.

15. N'entrez jamais sans compagnie en une chambre où il y aura un homme, que quand la charité ou la necessité l'exigera, & pendant tout ce tems que vous y serez, ayez soin que la porte soit ouverte : s'il y a des lits à faire, que ce soit, s'il se peut, lors qu'il n'y aura point d'hommes; puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

16. Lors que vous entrerez en service, convenez avec le Maître ou la Maîtresse chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confesser & communier au moins une fois le mois.

17. Adorez & regardez Dieu en vos Maîtres ou Maîtresses, & quand vous leur obéïrez, croyez fermement que c'est à Dieu à qui vous obéïssez; pour que vôtre obéïssance soit parfaite & selon Dieu, elle doit être accompagnée de six conditions.

Premierement qu'elle soit aveugle, obéïssant en tout ce qui n'est point peché.

Secondement simple, c'est-à-dire, sans repliquer, sans examiner les raisons que vôtre Maître ou vôtre Maîtresse a de vous commander, ou de vous défendre telle ou telle chose.

Troisiémement amoureuse & cordiale, c'est-à-dire, avec affection, & non avec chagrin & avec tristesse, ni en grondant.

Quatriémement universelle, en tout tems, en tout lieu & en toutes choses qui sont commandées ou défenduës, comme il a été remarqué ci-dessus, parce que S. Jacques dit que celui qui manquera à un commandement, sera criminel comme s'il avoit transgressé tous les autres.

Cinquiémement prompte, prévenant leurs commandemens quand ils font connoître qu'ils veulent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu, & non aux hommes, (*S. Paul aux Ephesiens*) ne les servant pas seulement lors qu'ils ont les yeux sur vous, comme si vous ne pensiez qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur, comme des servantes de Jesus-Christ, ce que Dieu desire de vous.

18. Plus leur humeur vous paroît fâcheuse, plus ils sont prompts & coleres, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficiles à contenter, & plus vous devez avoir de joye à les servir; pensez que c'est par un effet de la misericorde de Dieu que vous entrez en leur maison, afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un veritable endroit pour vous sauver.

19. Ne chantez jamais de chansons mondaires, & ne dansez pas avec les garçons.

20. Tous les jours avant que de vous coucher, n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave Maria*, le *Credo*, & les autres prieres; soyez trés-soigneuse de faire vôtre examen de conscience, c'est-à-dire à rechercher les pensées, les paroles & les actions qui auront déplû à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire peché, contre quelqu'un de ses Commandemens, ou de son Eglise.

21. Ayez une grande reconnoissance des bienfaits que vous avez reçûs des Maîtres & Maîtresses que vous avez servis, n'en parlez jamais qu'en trés-bonne part, & ne souffrez pas qu'en vôtre présence les autres Domestiques en parlent mal-à-propos & avec mépris.

22. Si on vous reprend de quelque défaut, & qu'on vous fasse connoître que vous n'avez pas bien fait vôtre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

23. Un des plus importans avis, est que vous ayez une grande estime de l'état ou condition où vous êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos Maîtres, c'est regner, & de plus souvenez-vous que Nôtre Seigneur est venu en ce monde pour servir, & non pas pour être servi.

24. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra digne d'une récompense infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos Maîtres ou Maîtresses.

25. Ne sçavez-vous pas que Jesus-Christ a dit: Bienheureux sont les pauvres, bienheureux ceux qui souffrent, & que vous serez bienheureux lorsqu'on vous maudira & lorsque l'on vous persecutera, & que l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien. *Matthieu ch.* 5.

26. Quand vous auriez les apointemens les plus considerables, & que vous seriez maîtresses, pour ainsi parler, dans la maison où vous êtes, que si vôtre Maître vous attaque en vôtre honneur, & vous poursuit pour l'avoir quitté, sortez de la maison tout d'abord, & n'attendez pas un moment; car à quoi, comme vous dit Jesus-Christ dans son Evangile de S. Matthieu ch. 16. vous servira le gain de tout le monde, si vous perdez vôtre ame.

27. Souvenez-vous qu'en quelque lieu que vous soyez, Dieu vous regarde, & qu'il observe vôtre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidele compte.

Un Maître & une Maîtresse qui lira ces avis à ses Domestiques une fois le mois, en sera beaucoup mieux servi.

DOMPTE-venin, Italien *Vincetossico*, Allemand *Schuvalbenvvtz*.

DESCRIPTION. Dompte-venin, il a les feüilles semblables a celles du Laurier, hors quelles sont plus pointuës, fermes, & unies, venant par intervalles; ses tiges sont souples, & vertes, ses fleurs sont menuës minces & blanchâtres, d'où sortent quelques gousses pointuës, pleines de bourre blanche, & de graine, il a force racines, blanches & menuës, qui s'étendent en rond, elles sont douces, sans odeur; on s'en sert dans la Medecine.

LIEU. Il vient dans les Montagnes, & dans les lieux secs & pierreux.

PROPRIETEZ. Ses racines sont chaudes & seches au premier degré, & sont excellentes, contre le venin, d'où la plante a pris son nom, prises en breuvage elles sont admirables contre les morsures des bêtes veneneuses; leur decoction avec du chardon benît prise au poids d'une dragme & demie pendant onze jours est un souverain remede à ceux qui sont mordus d'un chien enragé, prise tous les jours dans du vin, c'est un preservatif contre la peste.

DOR.

De la scituation pour le dormir. Pour se conserver une santé parfaite, l'on doit dormir sur le côté droit au premier sommeil, afin que les viandes en descendent plus aisément au fond de l'estomac, qui étant plus charneu, moins membraneux & plus chaud que le dessus, la coction s'en fasse, plûtôt si l'on venoit quelques heures aprés à s'éveiller on se tournera sur le côté gauche; ainsi le reste de la nuit tantôt sur l'un tantôt sur l'autre.

De se coucher sur l'estomac, on affoiblitoit la veuë, & le ventre s'en rend paresseux, sur le dos, & sur les reins engendre la pierre; cause l'épilepsie, les catharres & l'apoplexie; c'est pourquoi de toutes les situations la plus saine & la plus honnête est de se mettre sur le côté, il est vrai qu'à ceux qui sont sujets à la colique, & qui ont peine à digerer leurs viandes, ils peuvent plus librement dormir sur le ventre.

Si tôt que l'on sera couché, on se tournera sur le côté droit, ayant les jambes un peu pliées, & retirées, la tête ni trop haute, ni trop basse; car aiant la tête trop élevée, on en est plus sujet aux maladies du cerveau, principalement à la poulmonie, & l'on n'en dort pas si à son aise, étant aussi trop basse, on a des songes fâcheux, & le dormir beaucoup troublé: l'on prendra garde encore d'avoir les yeux & la bouche ouverte & les yeux, d'autant que la vûë en deviendroit courte & debile, & la bouche ouverte est fort contraire à la santé, & à l'égard des bras, l'on les tiendra croisez, ou à demi courbez.

Pour exciter le dormir. Prenez roses communes avec un blanc d'œuf battu & bien mêlez ensemble & en faites un bandeau.

Plus pour exciter le dormir, faites un bandeau de la graine de Pavot.

DORMIR. *Beaume pour faire dormir*. Prenez I. d'huile de noix muscade tirée par expression & d'onguent populeum, de chacun une once. II. De moüelle de Cerf, de l'huile rosat, & de nenuphar, de chacun deux gros. III. Des huiles tirées par expression de semences de jusquiame & de pavot blanc; d'extrait d'opium & de safran, de chacun deux gros. IV. D'ambre gris, de musc, de civette & d'huile distillée de bois de roses, de chacun huit grains pour faire ce baume selon l'art.

On delayera les extraits d'opium, & de safran avec tant soit peu de bon esprit de vin, puis on les incorporera peu à peu sur un tres-petit feu, avec l'huile de noix muscade, la moüelle de Cerf & l'onguent populeum, aprés quoi on y ajoûtera les huiles, & enfin le musc & l'ambre gris pulverisez, comme on a dit pour le baume apoplectique & incorporé avec la civette.

Ce Baume a été inventé pour provoquer doucement le sommeil aux malades, & pour appaiser les maux de tête, qui accompagnent souvent les fiévres continues & quelquefois les intermitentes; pour cet effet on en met quelque peu dans les narines & dans les oreilles, on en oint les arteres des temples & des poignets, & on en frote même la plante des pieds, on peut aussi le mêler parmi les medicamens, qu'on employe aux fronteaux secs, ou humides; on en frote legerement le dehors du linge qui doit être appliqué sur le front & contenir les matieres du frontal.

DORMIR. Ceux qui ronflent en dormant sont encore fort incommodez, cela leur arrive ou de ce qu'ils mangent & boivent par excez, ou de ce qu'ils se mettent au lit, aussi tôt qu'ils ont soupé, ou de ce qu'ils ont beaucoup fatigué, ou veillé; mais pour l'ordinaire le ronfler est une pituite crasse, épaisse qui s'oppose à la sortie de l'air, lequel se voulant frayer un passage, rend un son tout-à-fait importun, il peut être aussi causé de ce que les hypocondres, ou les reins étant extrêmement échauffez pour être couché dessus, lesquels venant à comprimer le Diaphragme, & envoyant des fumées au cerveau, veulent sortir en foule, & pour cet effet s'entrechoquent avec l'air, & par là, ils excitent ce tintamare; il y en a, à qui ce défaut est naturel par le propre vice des organes de la respiration; si au declin des fiévres continuës le dormir est accompagné d'un ronfler, & d'un doux soufle, c'est un bon presage.

Tout au contraire dans l'Apoplexie le ronfler est mortel, pour empêcher cette incommodité, un peu avant que de se coucher, on se gargarisera la bouche l'espace d'un demi quart d'heure de vinaigre, le plus fort sera le meilleur, ou on prendra demie once de conserve de pas d'âne, ou tussilage; ou l'on mettra sous la tête une poignée ou deux d'aneth, ou une dent d'un cheval mort.

DORURE. Pour dorer les metaux, vous donnerez la couleur d'or aux metaux, & aux pierres en cette maniere. Prenez du sel Ammoniac, de la couperose blanche, de chacun quatre égalles parties; de sel de pierre ou sel mineral & de verd de gris, de chacun trois parties; toutes ces choses reduites en poudre tres-menuës, couvrez le tout à l'entour de ladite poudre, l'anneau, pierre, ou tout metal; aprés mettez cela l'espace d'une heure au feu, & l'ayant tiré, trempez-le en urine fraiche, lavez-le puis aprés & le nettoyez. De l'experience d'un certain ingenieux artisan.

Pour dorer tous metaux. Prenez du verni liquide

une livre, de therebentine, d'huile de lin, de chacun une once, mêlez tout, & le gardez pour vôtre usage.

Faites la colle mediocrement forte boüillir avec tête d'ail, donnez jusques à huit couches, étant sec le polirez tres-bien, puis broyez le bol armenien avec de la même colle y mêlant un peu de savon commun, & craye noire, qui est le plomb de mer, laissze secher, puis moüillez d'eau claire ce qui doit être doré, & appliquez vôtre or.

Pour dorer le plomb pour le faire blanc & toutes autres choses pourveu qu'on applique la feüilles d'étaim par dessus. Prenez poix noire, huile de therebentine deux onces, resine tant soit peu; faire fondre tout sur le feu, & en faites un verni, duquel vous passerez sur l'ouvrage.

D O U.

DOULEUR *de cœur, ou sincope.* La Sincope est une foiblesse, ou plûtôt une si prompte défaillance, que l'on se sent infailliblement évanoüir sans pouvoir parler ni remuër.

Sa cause est en l'esprit, & au corps solide, qui arrive, ou aprés quelque grande hemorrhagie, ou évacuation, ou épuisement, ou de quelque sensible déplaisir, ou d'une extrême frayeur; elle vient aussi de quelque vapeur empestée, ou envenimée, ou aux filles qui n'ont pas encore eu leurs ordinaires, ou aux femmes à qui elles sont retenuës, ou par une indigestion d'estomach, ou par de longues veilles, ou aprés une grande sueur, ou par un grand travail, ou pour avoir souffert long-tems la faim, ou de grandes douleurs, ou pour avoir demeuré dans une prison, ou dans un lieu obscur, ou dans un air lumineux.

La Sincope se manifeste lors que l'on pâlit, qu'il prend une sueur froide, que l'on n'a point de pouls, que l'on est sans sentiment ni mouvement, & que l'on devient froid par tout; si l'on n'étoit promptement secouru, on en pourroit mourir.

Le plus commun remede, c'est de jetter de l'eau froide au visage, coucher à la renverse, déboutonner ou délasser, donner un peu de mie de pain que l'on aura trempé dans du vin.

Ou si l'on void que la sincope peut venir de quelques mauvaises vapeurs, ou du poison, donner un gros de theriaque détrempé dans du vin, ou un peu d'eau de vie, ou de rossolis, ou d'eau imperiale, ou faire sentir du vinaigre, d'en froter les temples & les extrêmitez, ou faire sentir quelque baume, ou quelque agreable odeur, pourvû que la Sincope ne prenne pas sa source de la matrice, ou tirer les oreilles, le poil du nez, ou d'autre part.

Si la Sincope venoit de l'estomach, ou de quelque autre endroit, il faudra y donner le secours necessaire, comme si l'on avoit envie de vomir, il faudra le faciliter, en faisant prendre quatre cuillerées d'huile d'olive dans un demi verre d'eau tiede, ou du vin-émetique, ou six grains d'antimoine préparé, ou batre une cuillerée de graine de navette, & la mêler avec un peu de miel & d'eau tiede, ou bien de la racine de betoine, batuë & prise avec un peu d'eau miellée.

Pour une plenitude de sang, ou d'humeurs, il faudra saigner & purger avec des remedes bien doux, comme la casse, & la rhubarbe, ou avec le catholicon-double, l'un ou l'autre délayé dans le petit lait.

Les personnes qui sont repletes ne se feront point saigner, mais se purgeront seulement avec demi once de tablettes de diacartami, ou avec deux onces de manne fonduë, dans une décoction de sauge ou de thim, ils pourront mâcher aprés le repas de la rhubarbe gros comme une feve de haricot.

Les femmes remarqueront d'où peut venir leur Sincope, alors elles y aporteront les remedes necessaires, qui sont déclarez dans les maladies qui leur sont plus communes qu'aux hommes.

Si la douleur de tête consiste en une intemperie froide; elle est ordinairement pesante, & elle est guerie par les mêmes remedes que la même intemperie froide; mais ici nous considerons la douleur de tête dépendante d'une matiere tenuë & subtile, qui par son acrimonie pique les membranes du cerveau, ou d'une vapeur qui s'éleve des parties inferieures échaufées, qui retenant la qualité de son principe, laisse la même impression sur lesdites membranes, tant interieures qu'exterieures.

Vous connoîtrez la douleur de tête dépendante de l'excez de chaleur & de la bile dominante par la soif, les veilles, la rougeur de visage, le batement des arteres, le pouls frequent, le temperament bilieux, & l'habitude seche de toutes les parties du corps.

Pour guerir cette douleur de tête, vous pratiquerez la saignée tant au bras qu'au pied, tiendrez le ventre libre par des boüillons ou des lavemens; vous vous purgerez par une décoction de feüilles de betoine, de semences de violette de Mars & de fleurs de petite centaurée, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de sené avec une pincée de fleurs de cerisiers ou pêcher, y délayant une cueillerée de suc ou infusion de roses pâles.

Si le malade est d'un temperament bilieux & sec, le bain d'eau tiede sera convenable, comme aussi l'usage du lait clair durant quinze jours, le matin, en prenant depuis une chopine jusqu'à deux pintes; & si ledit lait clair ne lâche point le ventre, vous ferez legerement boüillir & infuser deux dragmes de semence de violette broyée dans le premier verre dudit lait clair.

Vous pourrez aussi le soir donner à l'heure du sommeil des décoctions de feüilles de laituë, des têtes de pavot blanc & de fleurs de nenuphar, & mêmes vous vous servirez des mêmes plantes pilées, pour appliquer sur le front au tems de la douleur; ou vous mêlerez huile rosat avec un peu d'eau rose & de vinaigre pour en faire un liniment sur le front.

Si la douleur est rebelle aux remedes susdits, vous ouvrirez la veine du front & appliquerez les sangsuës aux tempes, & mêmes sans hesiter vous ouvrirez les arteres des tempes, arrêtant le sang qui sort avec impetuosité par l'emplâtre de Galien; & si les somniferes ordinaires, comme le syrop de pavot blanc, n'apaisent la douleur, vous ne craindrez de donner deux ou trois grains de *laudanum*.

Vous pouvez vous servir à même intention de dix grains d'opium dissous dans l'eau de rose pour fomenter doucement le front & les tempes.

On a observé que la douleur de tête qui se fait par la vapeur d'une matiere bilieuse croupissant dans l'estomac, cede facilement au vomissement, excité par l'oxicrat tiede, si aprés le vomissement vous donnez un verre d'eau ou deux, avec six goutes d'esprit de vitriol.

Douleurs des parties du corps de l'homme ou des bêtes & les remedes.

Douleur de dents. Voyez le mot de dent, dans la seconde partie de ce Dictionnaire du premier Volume, des remedes qui ont été obmis.

Pour appaiser la douleur de dents sur le champ. Prenez cotton neuf & le trempez dans l'huile d'hypericon, & en mettrez dans l'oreille du côté de vôtre mal, & serez incontinent gueri.

Pour faire emplâtre pour guerir le mal des dents. Prenez trois ou quatre mouches cantharides, & les broyez en poudre avec gros comme une féve de levain, & la moitié autant de moutarde, avec un fil de fort vinaigre, pour demêler le tout & en faites emplâtre assez liquide, que vous appliquerez derriere l'oreille du côté de la douleur; l'emplâtre de *tacamahaca* est aussi fort souverain le mettant sur l'artere du côté de la partie douloureuse.

Pour guerir le mal des dents. Prenez du cresson, & le faites boüillir avec fort vinaigre, & quand il sera presque pourri de cuire, ôtez le du feu, & prenez le cresson en vôtre main, & en faites comme de petites cueillerées que vous mettrez sur la dent; & en changerez souvent; cela vous fera jetter des phlegmes, qui vous gueriront.

Autre pour le même mal. Prenez une poignée de sauge, & autant de rômarin, & les ferez boüillir dans demi septier de fort vinaigre, ayant boüilli trois boüillons, faites rougir un caillou, dans le feu & le mettre tout chaud dans le pot avec les herbes, puis mettrez un entonnoir sur le pot & recevrez la fumée qui sortira sur la dent tant qu'il en voudra sortir, puis prenez un peu de ces herbes; & en mettez sur le côté douloureux que vous banderez avec un linge, & vous allez coucher.

Autre pour le mal de dent. Faut prendre essence de cloux de girofle, & mettre une goutte dans la dent douloureuse; autant en fera une goutte d'essence de thim, la racine nommée pyrestre mise sur la dent fait jetter de l'eau, qui décharge fort la partie.

Pour faire tomber une dent sans faire mal. Prenez roses rouges deux onces, & les faites boüillir en fort vinaigre l'espace d'un jour & une nuit, puis les ferez secher & les mettez en poudre, que vous mettrez dans la dent.

Pour guerir le mal des dents. Prenez racines d'Angelique, graine de Paradis, autrement *cardamomum*, racine Imperatrice une demie once, ou environ, cloux de girofle, canelle, piretre de levant 4. onces & demie, poivre long environ deux dragmes; le tout pulverisé & tamisé, l'incorporer en miel rosat, faites en une opiatte & mettez-en gros comme un poix & faites distiller la fluxion en eau claire par la bouche.

Autre pour les dents. Gomme elemy, gomme *tacamahaca*, mastic fin, poix-resine, parties égales de chacune que vous pilerez & mettrez fondre toutes ensemble dans un pot ou terrine & y ajoûterez dedans le poids d'un écu d'opium & le tout incorporé; le tirerez du feu & en faites un rouleau pour faire des emplâtres qu'il faut mettre sur la temple du côté qu'est la douleur, le faisant chauffer en le mettant, & soudain le mal sera appaisé.

Remedes plus prompts pour les dents. Feüilles de sauge, feüilles de rômarin, les macher ou quelqu'autre chose qui fasse bien cracher & baisser la tête & couler, la fluxion & le mal s'appaise; la racine de Pyretre fait encore plus promptement son effet en l'appliquant sur la dent & roulant d'eau dans la bouche; ou pour le faire plus proprement la mettre dans un demi-verre ou un verre de vin; & lui faire faire un boüillon sur le feu dans un poëlon, ou une écuelle sur le rechaut & se rincer la bouche avec ce vin; ladite racine peut servir diverses fois.

Contre l'enflure du mal des dents. Aluine & cumin également & les bien broyer en un mortier puis les faire frire avec saing doux & en faire emplâtre sur les joües enflées.

Pour la douleur des dents. Il faut en tems de moisson inciser la racine d'un franc meurier & prendre le jus qui en sortira & le garder pour en mettre sur la douleur des dents & incontinent sera appaisée.

Autre. Il faut prendre mie de pain & du lait & en faire un cataplame pour mettre sur la joüe.

Pour rafermir les dents. Une poignée de sauge & la faire boüillir dans du bon vin vermeil, demi septier & puis s'en gargariser & rincer la bouche.

Autre pour rafermir & rechauffer les dents. Alun, sang de dragon, feüille de rômarin, feüille de sauge, de chacune une once, mettez le tout dans une pinte de bon vinaigre blanc, que vous ferez bouillir jusques à la consommation des deux tiers & que ce soit à petit feu, puis le laisserez rafroidir & étant froid le couler à travers un linge & garder cette liqueur dans une bouteille de verre bien bouchée & quand on s'en voudra servir la faire un peu tiedir & avec un linge blanc frotter les dents & les gencives une ou deux fois le mois & non plus, car les gencives croîtroient trop fort & si vous n'avez pas du vinaigre blanc prenez du rosat.

Pour le mal des dents. Prenez & pilez de l'herbe appellée senesson & en mettez dans l'oreille du côté du mal & il s'appaisera en même tems, il causera une petite tumeur dans l'oreille au moyen de laquelle la fluxion cessera. Au défaut de cette herbe mettez-y deux ou trois gouttes d'eau fraîche; il faut mettre au fond de l'oreille deux ou trois gouttes du suc exprimé.

Autre. Prenez excellent esprit de vin repassé trois ou quatre fois, & vous en frottez les deux temples & les oreilles, si le mal est causé par les vers qui s'engendrent dans les dents corrompuës; il faut mettre dans la dent du cotton imbibé de l'esprit de vitriol & la douleur cessera.

Autre. Prenez semence de dent cavalline & de porreaux & cire rouge faites-en pillules & enfermez lesdites semences dedans, faites rougir une paile de fer au feu, mettez les pillules dessus & en recevez la fumée à la bouche par un entonnoir.

Eau pour blanchir les dents. Prenez alun, sel nitre & sel commun une livre borache ℥. d. eau alumineuse le tout mettre dans un alembic de verre pour distiller à petit feu au commencement & puis grand, pour s'en servir il faut prendre un

bâton de reglisse ou de laine que vous tremperez dans ladite eau, & mettrez un peu de miel rosat.

Pour le mal des dents. Prenez terebentine de Venise 12. gros, gomme élemi 4. gros, poix resine 3. gros, aristoloche longue 1. gros, sang de dragon 1. gros; faites emplâtre pour mettre sur les temples.

Pour apaiser douleur des dents. Prenez racines d'ortie griéche, petite ortie rouge & piquante, & en apliquez sur la dent malade, & soudain apaisera la douleur.

Autre. Prenez esprit de vin, & dans icelui faites fondre ou dissoudre un morceau de camfre qui se verra dessus l'esprit de vin comme en huile; prenez-en quelques gouttes & en apliquez sur la dent malade & soudain la douleur s'apaisera.

Autre. Prenez un pot de vinaigre, dans lequel vous mettrez une poignée de betoine verte ou seche & une cueillerée de miel commun, faites boüillir le tout jusqu'à ce qu'il soit reduit à trois quarts; couvrez bien le pot, & en mettez & tenez à la bouche demi cueillerée.

Pour resserrer les gencives & dents qui branlent. Prenez vers de terre calcinez, ou un foye de veau seché au four, y ajoûtant autant de miel, & faires cuire en consistence d'opiate.

Pour faire tomber les dents & cheveux. Prenez racine de chelidoine & en frotez la dent, & subitement elle tombera.

Pour faire tomber les dents sans douleur. Prenez du lait de l'herbe titimale & le mêlez avec un peu de farine de froment, & mettez de cette pâte au bout d'un petit brin de bois ou du doigt, & en touchez la dent, & d'abord elle tombera.

Pour faire tomber les dents, autre. Prenez pyretre du Levant & le faites infuser dans un plat plein de vinaigre l'espace de quarante jours, & depuis avec ladite racine touchez la dent, & d'abord elle tombera: il faut reduire en poudre ladite racine, & mettre un morceau de cire au bout d'un poinson pour y mettre de la poudre pour toucher la dent, qui tombera sans douleur.

Pour douleurs de dents. Prenez sang de dragon & de masticane la grosseur d'un pois, bien piler, & un bonne pincée de graine de moutarde, de même bien pilée, un blanc d'œuf bien batu, dont vous mêlerez suffisante quantité avec ladite poudre pour faire emplâtre, que vous apliquerez sur la temple, & guerirez.

Pour le mal de dents. Prenez deux onces gajac, une once écorce de grenade, demi once de fleurs de grenade, un quart d'once de girofle, une once de salpêtre rafiné, lequel étant dissous, on laisse infuser le tout deux ou trois jours dans deux pintes d'eau de fontaine, aprés on coule l'eau pour s'en servir au besoin, en prenant une gorgée, qu'il faudra tenir long-tems à la bouche, & se la rinser tous les soirs.

Cette eau apaise la douleur des dents, les rafermit, & empêche la corruption & pourriture des gencives.

Autre. Prenez bon vinaigre, un peu de sel, poudre de feuille de sauge sechée sur la palette chaude, le tout mis dans ledit vinaigre dans un vase bien couvert, & y ayant été quelque tems, prenez de la sauge verte, trempez-la dans ledit vinaigre, & en frotez les dents & les rincez dudit vinaigre.

Autre. Prenez de jusquiame, la faire bouillir dans du vinaigre, & s'en rincer les dents.

Douleur de Colique. Voyez le mot de colique dans la seconde partie pages 58. 59. 60. 61. 62. Tome premier.

Pour la colique nephretique & graveleuse. Prenez sené fin mondé deux onces, rhubarbe fine deux gros, turbit blanc un gros, hermodates un scrupule, pollipode de chacune cinq grains, semence de bouillon de saxifrage de Genes, autant iris de Florence an, macis deux gros; faut mettre le tout en poudre subtile, & en prendre lors que la la douleur tient le poids d'un gros avec vin blanc.

Pour la colique bilieuse. Prenez vernis dequoi on accommode les luths, & quand les tranchées sont fortes, mettez chauffer sur une assiete, & y tremper le bout du doigt, & de ce qu'il en peut tenir en laisser couler une goutte ou deux dans le nombril, & chauffer une feuille de papier & la mettre dessus aussi-tôt que le verni est posé, & dans le moment avoir une serviette bien chaude pliée en quatre doubles, & la mettre sur le papier & incontinent le mal cessera.

Contre la Colique nephretique ou reniale. Prenez une poignée parietaire en infusion le soir dans un pot de terre, & le matin la ferez bouillir dans l'eau jusqu'à la consomption de la 2. qui ne doit pas être d'une écuellée en reste, & mettez dedans trois petites cueillerées de sucre candi, & autant de jus de limon & le passer, & bûvez chaud comme un potage, & réïterez cela trois matinées de chaque mois, sçavoir les derniers jours de la Lune & à jeûn.

Pour guerir la colique sur le champ. Le malade étant bien vuidé par purgations & lavemens, Prenez un quarteron d'huile de noix Vierge, une chopine de bon vin rouge, un peu de mitridat & de camomille, le tout bien bouilli ensemble, cela l'empêche sur le champ.

Un jaune d'œuf frais plein d'huile de noix ou d'olive, en fait de même.

Une serviette trempée dans l'eau tiede en fait de même.

Contre la colique nephretique, la pierre, la gravelle. Sel de Mars, la dose est depuis 4. jusqu'à 6. grains.

Teinture de Mars, la dose est depuis une dragme jusqu'à de demi once.

Extrait de Mars aperitif, la dose est depuis dix grains jusques à deux scrupules.

Esprit de vitriol Philosophique, la dose est depuis 4. jusqu'à douze gouttes.

Esprit de sel, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. gouttes.

Esprit de cresson, la dose est depuis 15. gouttes jusqu'à une dragme.

Esprit de cochlearia, la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

Conserve de chynorrhodon.

Esprit de nitre dulcifié, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. gouttes.

Sel polychreste de la Rochelle, la dose est depuis une dragme jusqu'à 6.

Sel de soufre, la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Esprit acide de sel armoniac, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. gouttes

Esprit de vitriol de Mars, la dose est pepuis 4. gouttes jusqu'à douze.

Huile de vitriol dulcifié, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à dix.

Esprits de vitriol & de soufre, la dose est depuis 4 jusqu'à 8. gouttes.

Esprit de cire, la dose est depuis dix gouttes jusqu'à 30.

Huile de cire, la dose est depuis deux gouttes jusqu'à dix.

Sel volatile de succin, la dose est depuis 4. jusqu'à 16. grains.

Esprit de succin, la dose est depuis 10. jusqu'à 24. gouttes.

Esprit de papier, la dose est depuis 6. gouttes jusqu'à 20.

Tartre soluble, la dose est depuis 10. grains jusqu'à demi dragme.

Tartre martial soluble, la dose est depuis 10. grains jusqu'à demi dragme.

Tartre émetique soluble, la dose est depuis 4. grains jusqu'à 20.

Laudanum, la dose est depuis demi grain jusqu'à 2. grains.

Esprit de terebentine, la dose est depuis 4. jusqu'à 12. gouttes.

Esprit de gomme ammoniac, la dose est depuis 4. gouttes jusqu'à 16.

Crystal mineral, la dose est depuis un scrupu- jusqu'à une dragme.

Contre la colique bilieuse. Salpêtre purifié ou crystal mineral, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel polychreste de la Rochelle, la dose est depuis une dragme jusqu'à 6.

Esprit de vitriol, de soufre, de nitre dulcifié, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. gouttes.

Tartre soluble, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel de soufre, la dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Tartre vitriolé, la dose est depuis 10. grains jusqu'à demi dragme.

DOULEUR *d'estomac.* Voyez les remedes dans la page 33. dans la troisiéme Partie du premier Volume.

Pour le mal d'estomach, emplâtre de S. A. S. le Grand Duc.

Gomme tacamaca trois dragmes, baume du Perou trois dragmes, eau de vie tant qu'elle puisse couvrir les susdites choses, & le faire chauffer à feu lent jusqu'à la consommation de l'eau de vie.

DOULEUR *de la Goutte.* Voyez quatriéme Partie du premier Tome.

Contre la Goutte sciatique. Esprit de vin. *Appliquez exterieurement.*

Eau de la Reine d'Hongrie.

Huile de terebentine.

Urine.

Esprit d'urine & de sel armoniac.

Elixyr antiepileptique, la dose est depuis 4. jusqu'à 24. gouttes.

Jalap, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Resine de Jalap, la dose est depuis quatre jusqu'à douze grains.

Extrait d'aloës, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Extrait de panchimagogue, la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux.

Tartre vitriolé, la dose est depuis 10. grains jusqu'à demi dragme.

Tartre soluble, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

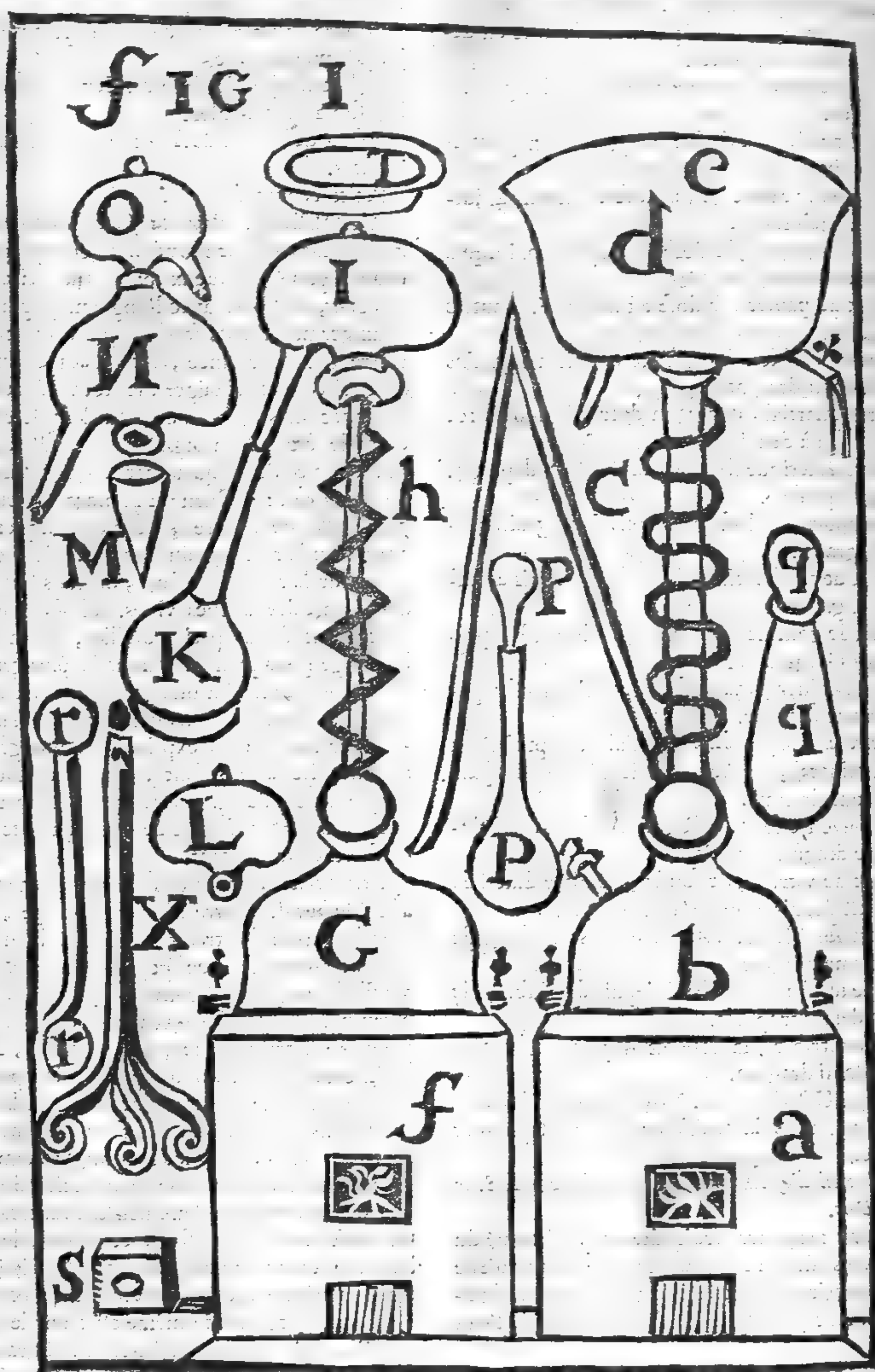
Sel de soufre, la dose est depuis demi scrupule jusqu'à 2. scrupules.

Esprit de sel, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. gouttes.

Petite centaurée.

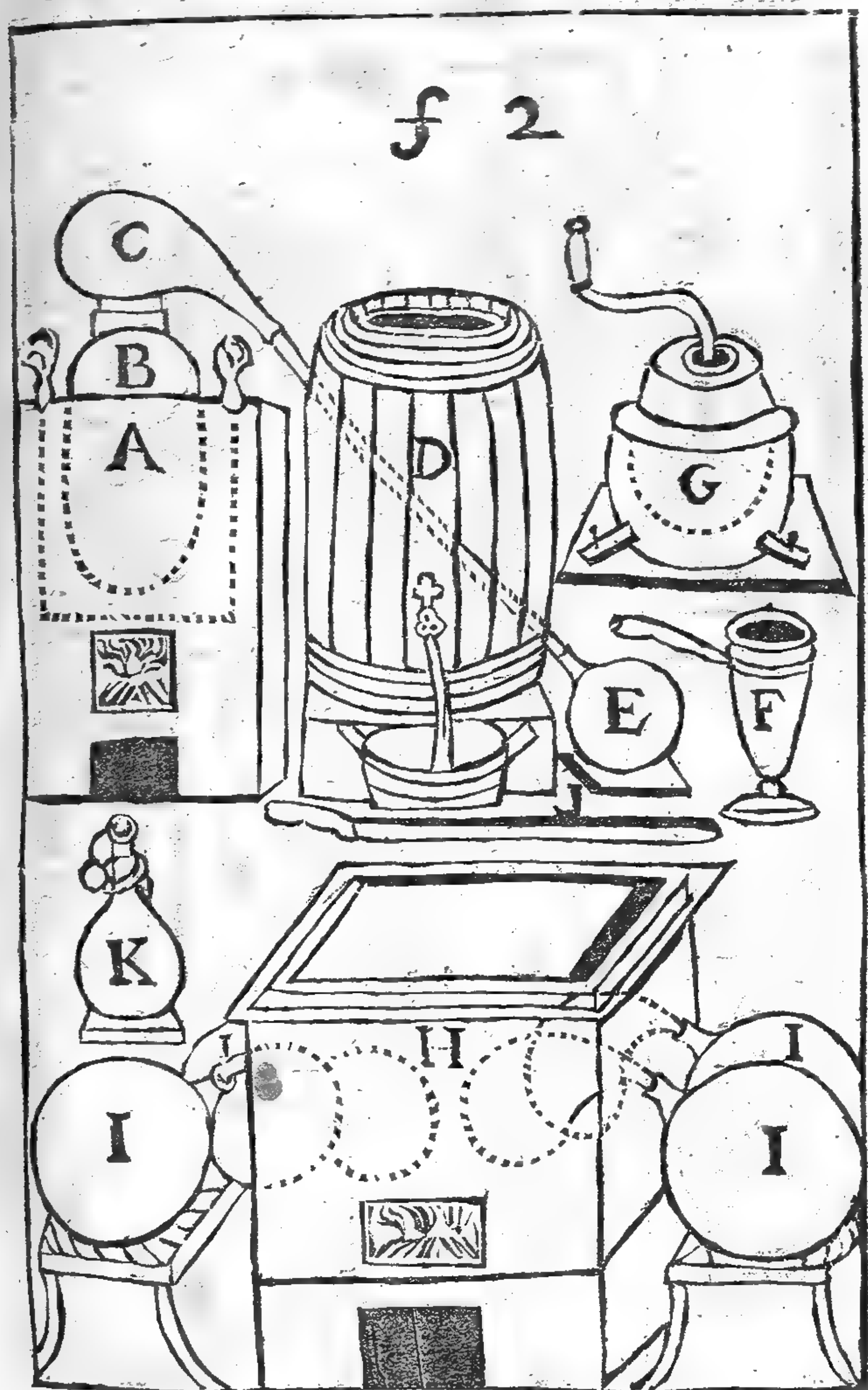
DOULEUR. *Pour la fiévre continuë, qu'on apelle ordinairement chaud mal.* On apliquera sur chaque pouls des deux bras, jus tiré d'ortie griéche, & mêlé avec l'onguent populéon, ou deux germes d'œufs frais, suye prise contre le plâtre de la cheminée, bien batu & incorporé avec sel & fort vinaigre, le tout lié autour du bras avec un linge: ou bien au lieu de cela, on ôtera le cœur d'un oignon, & on l'emplira de mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le pouls du bras droit: ou bien on prendra le cœur d'une grenoüille de riviere, & on l'apliquera sur le cœur, ou sur l'épine du dos: ou bien on apliquera sur la region du foye, ou sous les plantes des pieds, des tanches vives. Plusieurs pour cet effet pilent de la petite oseille, & en font un breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur, même en font un cataplâme pour apliquer sur les poignets du malade: les autres font le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une grosse citroüille: Les autres font tremper en eau la semence entiere de l'herbe aux puces l'espace d'une nuit, & donnent à boire de cette eau avec un peu de sucre au febricitant.

Pour la fiévre quarte. Prenez sauge menuë, ou à son défaut de l'autre, hysope, aluine, persil, menthe, armoise, treffle marqué de blanc, pilez le tout ensemble avec germe d'œuf & la plus grosse suye que vous trouverez attachée contre la cheminée, & du plus fort vinaigre qui se pourra trouver: détrempez le tout ensemble, & faites petits cataplâmes pour apliquer sur les pouls des bras. Pour le même effet faites tremper la mie de deux pains blancs venans du four, en une quarte de vinaigre, puis distillez le tout par alembic, & en baillez à boire environ deux petits doigts au febricitant, environ deux heures avant sa fiévre. On tient aussi pour singulier remede le jus de boüillon blanc femelle, avant qu'il ait jetté sa tige, exprimé ou tiré avec vin blanc, & bû peu de tems avant l'accez: même effet ont le jus de pas-d'âne, la décoction des feuilles & racines de verraine boüillies en vin blanc, la décoction de calamenth, pouliot, origan, buglose, bourrache, langue de bœuf, écorce de la racine de tamaris, frêne, betoine, thim, agrimoine, racine d'asperges, le tout cuit en vin blanc: le jus d'absinte & de rhuë dépuré, & bû avant l'accez, le jus de plantain bû avec hydromel. On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, desséchée au Soleil ou au four, prise le poids d'un écu avec vin blanc, demi quart d'heure avant l'accez: outre cela le liniment fait avec mithridat, ou huile de scorpion sur l'épine du dos, plantes des pieds, paumes de la main, front, temples, quelque peu de tems avant l'accez: La même vertu a l'huile laurin mêlé avec eau de vie. Quelques villageois contre telle maniere de fiévre usent de ce remede; sçavoir, ils mangent par neuf jours à jeûn des



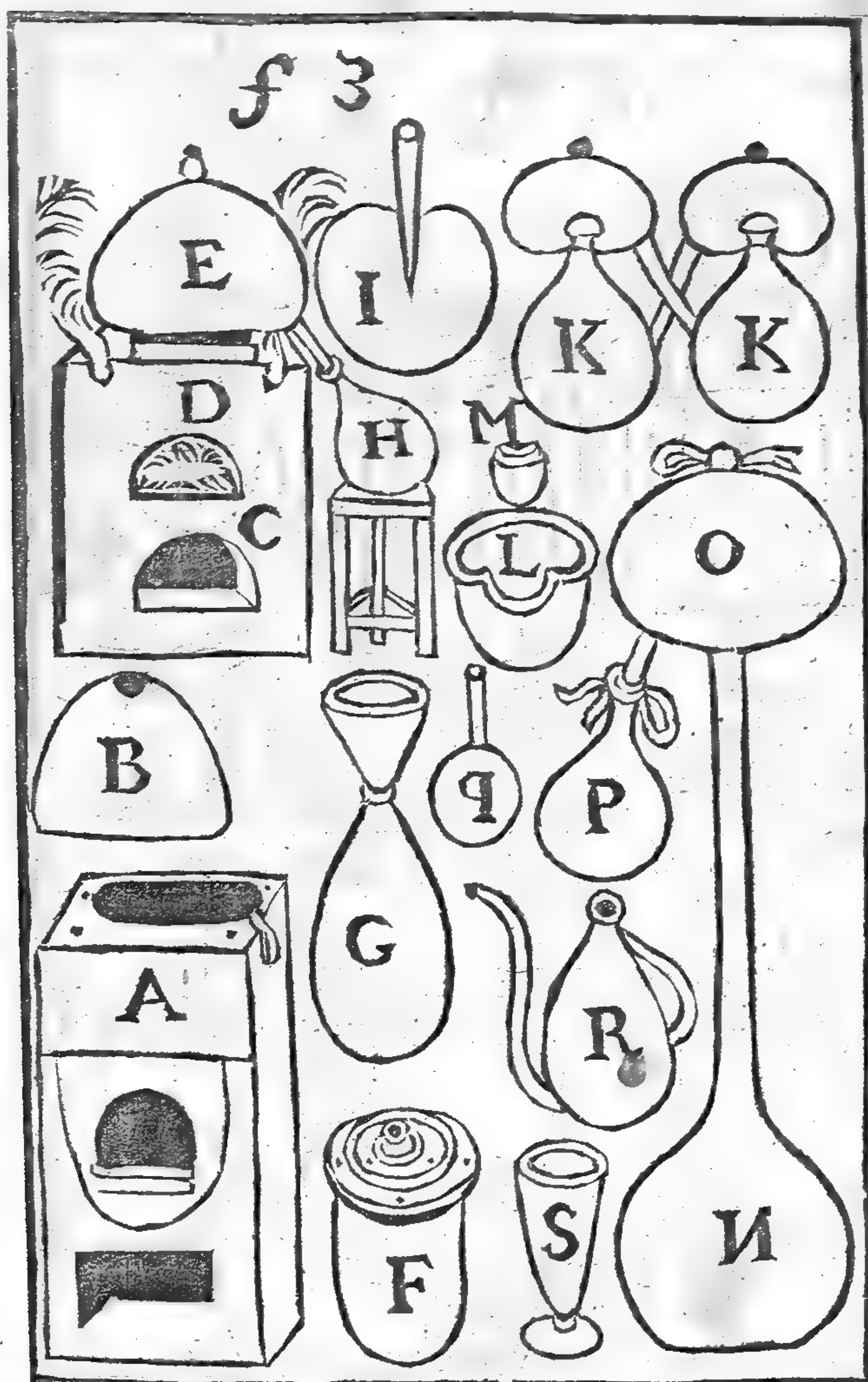
Explication de la premiere Figure.

A	Fourneau pour la distillation de l'Esprit de Vin.
B	Vessie de Cuivre étamée au dedans contenant l'Eau de Vie.
C	Serpentin de Cuivre soûtenu d'une Colomne.
D	Chapiteau du Serpentin.
E	Refrigerant.
F	Autre Fourneau pour le même usage.
G	Vessie de Cuivre étamée contenant l'Eau de Vie.
H	Serpentin d'Etain.
I	Chapiteau de Verre.
K	Recipient.
L	Chappe aveugle.
M	Entonnoir.
N O	Deux Chappes de Verre l'une sur l'autre, dont celle de dessous est ouverte au haut.
P P	Matras de rencontre.
Q Q	Cucurbites de rencontre.
R R	Fer pour couper le col des Recipiens.
S	Bouchon de la porte du Fourneau.
T	Plat de Verre.
V	Sifon.
X	Gueridon portant le Recipient de l'Esprit de Vin.



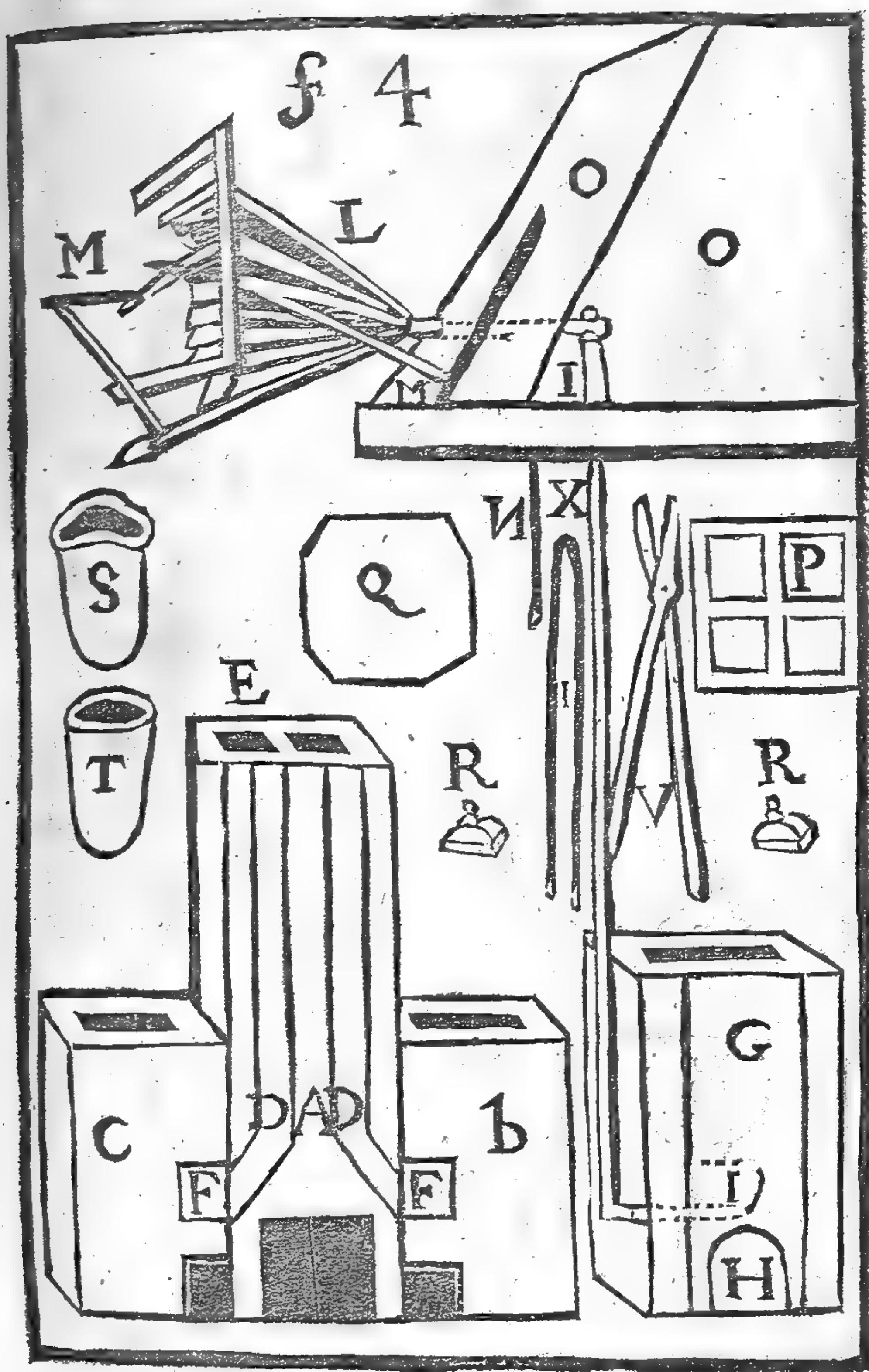
Explication de la seconde Figure.

A Fourneau.
B Vessie de Cuivre étamée au dedans.
C Tête de More.
D Tonneau contenant l'Eau pour rafraîchir la Liqueur qui distille, & le Tuyau qui porte la Liqueur dans le Recipient.
E Recipient.
F Cornet de Fer pour les Regules.
G Moulin d'Acier.
H Fourneau pour y faire distiller quatre Cornuës à la fois.
IIII Quatre grands Recipiens.
K Vaisseau pour separer l'Huile des Eaux distillées par la méche.
L Lingottiere.



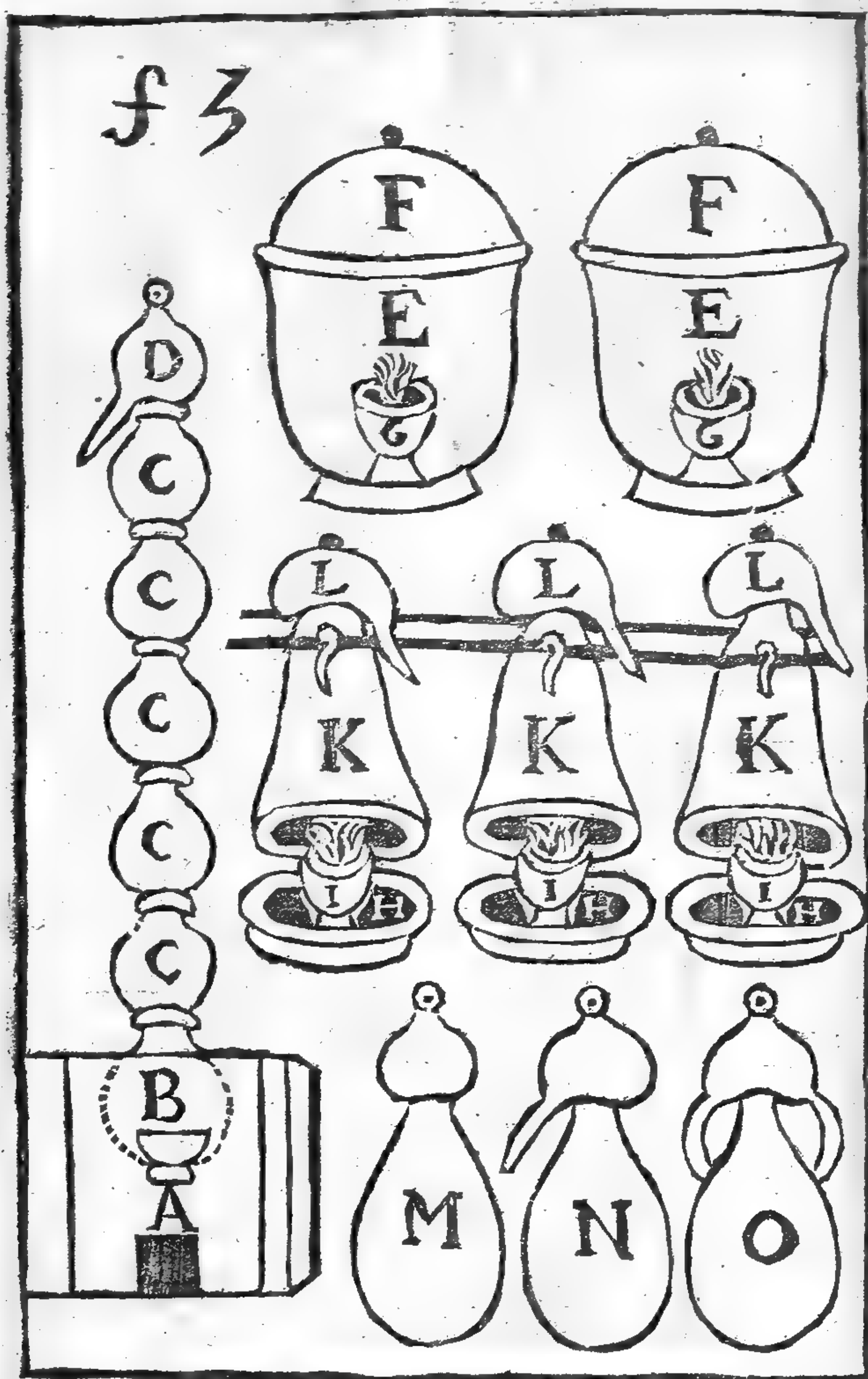
Explication de la troisiéme Figure.

A Fourneau de Reverbere.
B Dôme.
C Fourneau pour la diſtillation des Herbes au Bain de Sable.
D Vaiſſeau de Cuivre étamé au dedans, contenant les Herbes.
E Chapiteau de Cuivre étamé au-dedans.
F Vaiſſeau de Cuivre pour le Bain-Marie.
G Bouteille de Verre garnie de ſon Entonnoir, pour les filtrations.
H Recipient.
I Enfer de Verre.
K K Gemeaux.
L Capſule de Terre.
M Bouchon de l'échancrure de la Capſule.
N Matras à long col.
O Chapiteau du Matras.
P Recipient.
Q Oeuf Philoſophique.
R Vaiſſeau de Verre pour ſéparer les Huiles.
S Autre Vaiſſeau de Verre pour le même uſage.



Explication de la quatrième Figure.

A	Tour d'Athanor.
BC	Deux Fourneaux échauffez par le feu de la Tour.
DD	Deux Canaux contenans le charbon.
EE	Les deux ouvertures superieures de ces Canaux.
FF	Portes des deux Fourneaux.
G	Fourneau à Vent.
H	Porte du Fourneau.
I	Bout du Tuyau qui porte le Vent dans le Fourneau.
II	Tuyau qui conduit le Vent.
L	Soufflets.
M M	Pieces de Bois portans & servans au mouvement des Soufflets.
O O	Cheminée.
P	Quadre de Fer servant de Grille au Fourneau.
Q	Piece de Fer plate pour mettre au dessus du Quadre.
R R	Bouchons des Canaux de la Tour.
S T	Deux Creusets.
V	Tenailles de Fer.
X	Pincettes de Fer.



Explication de la cinquiéme Figure.

A — Fourneau pour l'Aludel.
B — Aludel.
C C C C C — Pots de l'Aludel.
D — Chapiteau de l'Aludel.
E E — Grands Pots de Terre pour la distillation de l'Esprit de Soufre.
F F — Cloches de Verre.
G G — Creusets contenans le Soufre.
H H H — Trois grands plats de Verre.
I I I — Trois Creusets contenans le Soufre.
K K K — Trois Cloches de Verre.
L L L — Trois Chappes.
M — Vaisseau de Verre pour les Circulations.
N — Alembic de Verre tout d'une piece.
O — Pelican.

feüilles de sauge, le premier jour neuf, le second huit, & ainsi consequemment, diminuant par chacun jour d'une feüille jusques au dernier desdits neuf jours, & ce remede leur apporte guerison. Quelques-uns trouvent fort singulier en la fievre quarte, aprés avoir été purgé, de boire du vin blanc où on aura fait tremper toute la nuit de la sauge; si vous mangez avant l'accez de la fievre, une tête d'ail pêlée, vous perdrez le frisson, si vous beuvez une ou deux onces de jus de la racine de sureau pilée, passée par un linge, quelque peu de tems avant l'accez, & repetez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fievre. L'eau distillée des racines d'eringe, ou bien prenez une dragme de myrrhe en poudre & la beuvez avec du vin de malvoisie une heure avant l'accez. L'eau distillée ou la decoction de chardon benît & prise avant l'accez; pillules faites de myrrhe & de theriaque aussi grosse qu'un pois ciche prise une heure avant l'accez.

Poir la fiévre tierce. Faites tremper dans du vin blanc de la racine de parelle concassée, l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par un linge, & en reservez environ deux ou trois doigts pour donner à boire au febricitant, une ou deux heures avant l'accez de la fiévre tierce; ou bien faites le semblable avec racines de plantain, macerée en égale quantité de vin & d'eau; ou prenez environ trois ou quatre doigts de jus de plantain, ou de pourpier, ou de pimpinelle, & les beuvez bien peu avant l'accez; ou bien beuvez avec du vin tous les jours six feüilles de quinte-feüille; à sçavoir, trois au matin, & trois au soir, ou jus d'ache, de sauge & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accez. Le plus souverain remede que quelques-uns y trouvent est de boire à jeun, cinq heures avant l'accez, deux onces de jus de grenade, & incontinent aprés lier sur les poignets, temples, & plantes des pieds, petites pillules de la grosseur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeon, & deux dragmes de toile d'araignées, & les laisser sur les lieux jusques à tant que l'heure & crainte de l'accez soit passée; ou un cataplâme fait de sauge, rhuë, ortie griéche, cueillies avant soleil levé, de chacun une poignée; sel & suye aussi gros qu'une noix, le tout pilé avec du vinaigre & appliqué sur les poux une heure avant l'accez. Quelques-uns approuvent beaucoup un liniment composé de vers de terre cuits avec sain d'oye pour froter le front & les temples du malade avant l'accez, ou porter à son col les cornes d'un cerf-volant, qui est un singulier remede.

Pour la fiévre quotidiene. Il est bon de boire quelque tems avant l'accez du jus tiré de betoine & de plantain, ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'une decoction faite de racine d'ache, persil, raves, asperges, feüilles de betoine & de scolopendre, pois ciches rouges, & écorce moyenne de sureau, ou faire tremper dans du vin blanc racines d'hiebles, & en boire environ deux doigts une heure avant l'accez; mais aprés il se faut donner garde de dormir, ou boire avec du vin tous les jours deux feüilles de l'herbe de quinte-feüille, l'une au matin, l'autre au soir; mêmement appliquer sur les poux des bras le cataplâme que nous avons décrit pour la fiévre quarte.

DOULEUR *de teste.* Si la tête fait mal aprés avoir bien bû, l'on pourra faire un frontail avec serpolet, politric & roses, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux, ou dés que la tête commencera à faire mal, faut manger une ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de riviere, ou si on voit que l'estomac ne se porte point mal, on pourra prendre du poil de la bête, qui aura fait le mal, & boire un bon verre de vin.

DOULEUR *de teste venant du froid.* Si la tête fait mal de quelque grand froid, appliquez sur la tête un sachet plein de son, miel & sel fricassé, ou de sauge, marjolaine, betoine, thim, graine d'anis, fenoüil, baye de laurier & genevre, les plus chauds qu'on les pourra endurer, ou froter les temples avec jus de morelle, huile rosat & vinaigre.

Les defluxions sur les yeux sont arrétées par un cataplâme appliqué sur le front, fait de morceaux de limaçons à coquille, incorporé avec de farine d'encens & aloës fort agitez ensemble, jusques à ce que le tout soit épais comme miel.

DOULEUR *d'œil.* Pour la douleur des yeux, il est bon de faire une décoction de camomille, melilot, & semence de fenoüil en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé souvent, soit appliqué sur l'œil, ou bien mettre dessus du lait de femme avec un aubin d'œuf bien battu.

La rougeur des yeux est temperée par une application de linge, ou étoupes moüillées en aubins d'œufs bien agitez avec d'eau rose ou de plantain, ou bien faites cuire une pomme de malingre, ou autre qui ne soit aucunement aigre; prenez-en la moëlle, & la mêlez avec du lait de nourrice, puis en faites un petit liniment sur les paupieres rouges. Cependant vous pourrez appliquer sur les temples un frontail fait avec des roses de provins, ou conserve de roses, & autres choses astringentes, afin d'empêcher la defluxion du cerveau, qui cause cette rougeur; d'autres font tremper de petites tranches fort déliées de chair de Veau ou de col de Bœuf fraîchement tué, dans du lait de femme, & l'appliquent sur les yeux, en mettant par dessus étouppes de lin; d'autres font uriner de petits enfans dans un vaisseau de cuivre, airain, ou leton, remuent l'urine tout autour du bassin, puis la jettent soudain hors du bassin; couvrent le bassin d'un linge net, & le laissent ainsi couvert vingt-quatre heures; ils trouvent de la roüille au fond & à l'entour, ils amassent & dissolvent ladite roüille avec eau rose, laquelle eau rose ils garderont dans une fiole bien bouchée, & en distillent soir & matin dans les yeux bien ouverts: Plusieurs aussi se servent de tuthie preparée.

Pour ôter l'ordure des yeux, torchez-les & les frottez tout à l'entour avec un saphir trempé en eau froide.

Pour empêcher que l'œil ne demeure noir ou rouge, aprés avoir reçû quelque coup. Il faut incontinent distiller dans l'œil de sang de l'aîne d'un pigeon, ou d'une tourterelle.

Pour rougeur inveterée de l'œil. Prenez gros comme une petite noix de couperose blanche, & un scrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace, faites-en une poudre, que vous mêlerez avec une chopine d'eau de fontaine; ou faites boüillir le tout ensemble, tant que l'eau devienne claire, & de l'une ou autre eau instillez-en trois ou quatre

gouttes dans l'œil, ou faites liniment par dessus avec marc d'huile de lin, gomme arabic & tragacanth, mastich & camphre.

Pour l'inflammation de l'œil. C'est un remede singulier d'appliquer sur l'œil le poulmon tout frais d'un mouton ou d'une brebis; ou y faire un cataplâme de chair de pomme douce cuite sous les cendres, mêlée avec farine d'orge, lait de femme, eau rose & blanc d'œuf; l'eau de soucy y est aussi souverainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres que l'on trouve au ventre des hirondelles, ont même vertu penduës au col. Ou prenez avec la pointe d'un poinçon un morceau d'encens, allumez-le à la chandelle de cire, puis l'éteindrez en quatre onces d'eau rose; allumez-le & éteignez ainsi trente fois, coulez l'eau rose par un linge blanc, gardez-le pour en distiller quelques gouttes dans les coins des yeux au soir allant au lit. Et au cas que vous sentissiez grande douleur à l'œil, mêlez parmi cette eau quelque peu de lait de femme.

Pour arrêter les larmes, & toutes autres humeurs descendans aux yeux. Il est bon de faire décoction de feüilles de betoine, racine de fenoüil, & bien peu d'encens fin, & en faire collyre; même laver souvent les yeux pleurans avec décoction de cerfueil, ou y distiller quelquefois jus de rhuë mêlé avec miel écumé. L'on tient pour secret remede; attacher au derriere de la tête des grains d'ambre, lesquels aussi ont vertu d'arrêter la defluxion qui tombe sur le gosier, ou bien distiller dans l'œil eau distillée de fiel d'homme & d'éclaire, ou bien frotter le bord des yeux avec suye de beurre brûlé en la lampe; qui est un secret pour secher, & arrêter toutes distillations des yeux, & pour tres-hativement clorre fistules lacrymales & erosions faites par lippitude.

Pour taye des yeux. Prenez un ou plusieurs œufs frais pondus le jour même d'une poule noire, ou au défaut de poule noire d'autres poules; faites-les cuire durs entre les cendres chaudes, puis les coupez en quartiers égaux, & ôtez leur le jaune, au lieu duquel mettez autant de sucre candi pulverisé, le plus blanc que vous pourrez trouver, exprimez le tout ensemble par un linge bien net mis en double, le plus que vous pourrez, l'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bonne pour distiller goutte à goutte dans l'œil malade, le soir quand on se va coucher, ou à toutes heures du jour. Il y a une autre eau fort bonne pour le même mal, qui se fait de couperose blanche, sucre candi, eau rose, avec aubins d'œufs qui soient durs, le tout passé dans un linge, de laquelle on doit mettre en l'œil aprés dîner, & le soir au coucher. D'autres se servent avec heureuse issuë d'une autre eau, qui est telle.

Prenez Tuthie preparée & mise en poudre une once, macis demi once, faites infuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacun une chopine, par l'espace de six semaines, dans une bouteille bien bouchée, que vous mettrez au Soleil quand il luira, & l'ôterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuit viendra, ou qu'il pleuvra; remuëz la bouteille tous les jours deux ou trois fois; ces remedes aussi servent aux yeux rouges, chassieux & debiles.

DOULEUR. *Pour douleur d'oreille de cause chaude.* Distillez dedans huile de jusquiame; prenez huile rosat, & peu de vinaigre, faites-en injection en l'oreille, puis appliquez par dessus un sachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimauves, boüilli en lait. Si la cause est froide, mettez-y du cotton muscat, ou un grain de musc. Scribonius prise fort la suye de poix distillée chaude dans l'oreille dolente par inflammation avec un peu d'huile rosat.

Contre bruit & son d'oreille. Il est bon de distiller aux oreilles huile de rhuë, ou d'aspic, ou d'amandes ameres, ou laurin avec bien peu d'eau de vie, ou graisse d'anguille, ou eau de vie, où ait trempé graine de cumin, ou d'anis, ou bien prenez rapures de bois de cedre bien menuës, & emplissez un petit sachet de taffetas cramoisi bien mince, de la grandeur d'une amande, trempez-les dans de bonne eau de vie, tant que ledit sachet soit bien abreuvé; mettez ledit sachet bien avant, & bien serré dans le trou de l'oreille qui corne, couchez-vous sur ladite oreille.

Contre la surdité. Il faut distiller aux oreilles jus d'oignon, ou de couleuvrée, mêlée avec miel, ou huile, où auront cuit les racines d'aphrondilles, ou du jus de l'écorce de raves mêlée avec huile rosat, ou graisse d'anguille & huile d'amandes ameres.

Pour Parotides. Il faut faire cataplâme de farine d'orge cuite en hydromel, en y ajoûtant mucilages de graine de psyllium, & huile de lis. Le cataplâme fait de fiente de chevre, beurre frais, & lie d'huile de noix, digere les parotides.

Contre la puanteur du nez. Il est bon d'attirer par le nez d'une decoction faite en vin blanc, de marjolaine, calamenth, girofle, gingembre, & noix muscade, ou bien du vinaigre squilliti-que.

Pour étancher le flux de sang par le nez. Il faut incontinent appliquer le pouce sur la partie du nez, dont le sang flue, il faut pendre au col un collier de jaspe; lier les extrêmitez le plus étroitement que vous pourrez, & mettre dans le nez une tente d'orties mortes, & tenir en sa main feüilles & racine de l'herbe agrimoine, ou bien tenir en sa bouche eau de cisterne bien froide, & la souvent renouveller. On approuve beaucoup le camphre, ou la fleur de saule, la mousse de coing, & des autres fruits lanugineux mise dans le nez, & mettre sur le front camphre incorporé avec graine d'ortie, ou avec jus de plantain ou de morelle, ou bien appliquer sur les temples & à l'entour du col, principalement contre les veines jugulaires, herbes refrigerantes, comme morelle, plantain, laituës, orties mortes, ou griesches pilées avec sel & vinaigre, pervenche & autres. La pervenche aussi mise sous la langue a la même vertu. On fait aussi un collier & des bracelets de l'herbe de saint Innocent, d'aucuns tiennent en la main du côté de la narine qui fluë une branche de guimauve. Plusieurs villageois pour étancher toute sorte de flux de sang de quelque part qu'il vienne, enveloppent de la fiente de pourceau dans un peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le sang. D'autres soufflent dans le nez de la poudre d'une pierre triangulaire, qu'on trouve en la tête de la carpe, dessechée & redigée en poudre.

DOULEUR. *Contre la douleur de dents.* Il faut faire bouillir en vinaigre & eau rose, racine de hannebanne, ou de la racine de meurier, & tenir cette decoction en la bouche; autrement prenez une gousse d'aulx, & la faites un peu cuire sous les cendres chaudes; puis la pilez, & mettez dessus

sur la dent le plus chaud que vous pourrez : pareillement en mettrez dans l'oreille du côté de la douleur : quelques-uns pillent une gousse d'ail avec suc, & l'apliquent sur l'artere du bras du côté dolent. Autrement, prenez deux dragmes de racine de pyretre concassée, feuilles de sauge, rômarin, de chacun demi poignée, trois figues grasses, & ferez le tout bouillir en un demi septier de vin jusqu'à la consomption de tout le vin : puis prendrez portion de ces figues, & l'apliquerez sur la dent dolente le plus chaud qu'il sera possible, ou bien lavez & gargarisez vos dents avec une décoction de lierre terrestre faite en vin à la consomption de la troisiéme partie de ce vin : par même moyen il faut apliquer sur l'artere temporelle un emplâtre tout chaud fait de poix, poudre d'alun, & noix de galle : Il est bon aussi pour la douleur de dent d'y mettre de jus d'ail, ou de rhuë, matricaire, ou quelque huile chaude, comme celle de sauge, qui est singuliere. Quelques-uns tiennent pour un secret, que porter au col la dent d'un homme enfermée dans un noüet de taffetas : ou une féve troüée, où il y ait un poux enclos, ôte la plus grande douleur de dent qu'on pourroit endurer.

Pour les dents qui tremblent. Il est bon de fomenter les dents avec décoction d'eau rose & d'alun, ou bien des racines de quintefeuille & d'alun : & au cas que vous les vouliez faire tomber, mettre dedans leur trou & caverne des cendres de vers de terre, ou de fiente de souris, ou de dent de cerf: car telles cendres les feront incontinent tomber sans aucun ferrement, ou bien apliquez-y graine de meurier, ou bien faites tremper l'espace de quinze jours en fort bon vinaigre au Soleil racine de meurier pilée & concassée : dessechez-la au Soleil & en faites poudre: apliquez de cette poudre sur la dent, ou y apliquez cervelle de perdrix, ou jus de cresson à l'endroit, ou mettez dans la cavité de la dent du jus de grande éclaire.

DOULEUR. *Pour la toux.* Prenez hysope & pas-d'âne, de chacune une poignée, figues de Marseille, raisins de Damas & reglisse, de chacun une once, faites le tout boüillir en eau tant que la troisiéme partie en soit consumée : usez de cette décoction deux fois le jour, au matin deux heures avant le dîner, & au soir une heure avant souper. Il est bon aussi de prendre choux rouges, & les faire boüillir un boüillon ou deux avec une poignée de pas-d'âne, & un brin ou deux d'hysope, & user de ce boüillon deux fois le jour.

DOULEUR. *Pour le crachement de sang.* Faites boire eau distillée des premiers petits germes des feuilles de chênes, ou décoction de consoulde, ou de plantain, ou de queuë de cheval, ou de centinode, autrement dit herbe de saint Innocent, ou avaler un petit morceau de mastic, ou corne de cerf ou de chevre brûlée, ou de bol armene, ou de terre sigillée, ou de coral, ou d'ambre, ou poudre de l'écorce interieure de châtaigne ou de liege : ou fricassez fiente de porc avec beurre frais & sang caillé de celui qu'aura craché le patient, baillez à manger cette fricassée au crachant sang.

DOULEUR. *Pour le battement de cœur*, il est trés-singulier de pendre au col aussi gros qu'un pois de camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de buglose & melisse. L'on tient pour souverain remede l'eau distillée qui s'ensuit. Prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muscades, cloux de girofle, semence de basilic, de chacun trois dragmes, fleurs de souci, de bourrache, buglose & rômarin, de chacune demi poignée : faites le tout tremper en vin de malvoisie ou d'hypocras l'espace d'une nuit : puis distillez par alembic, & reservez l'eau pour l'usage, qui sera de trois ou quatre onces quand la necessité se presentera. La conserve d'œillets & de rômarin, l'eau de cannelle, l'eau de vie.

DOULEUR. *Pour la douleur d'estomach.* Emplissez une écuelle de cendres chaudes, arrosez-les de vin, par dessus mettez un linge qui envelope toute ladite écuelle, laquelle apliquez sur la douleur : ou bien apposez sur l'estomach un sachet tout chaud, plein de sel fricassé : ou bien prenez mie de pain bien épaisse, qui soit trempée aussi chaud comme est le pain quand il est tiré du four, en huile de camomille, & envelopée d'un linge, soit mise sur la douleur : ou bien emplissez une vessie de pourceau d'une décoction des feuilles de laurier, origan, marjolaine, menthe, thim, camomille, calament, melilot, semence d'anis & fenoüil, apliquez-la sur la douleur, réchauffez-la quand elle sera refroidie : ou bien faites un torteau avec une poignée d'aluine, de menthe, de roses, que vous pêtrirez avec du levain de seigle & du vin, & l'apliquerez sur l'estomach.

Pour flux de ventre humeral, il est bon de boire lait, où soit éteint lingot d'acier, ou de fer ; ou lait boüilli avec la moitié d'eau, & jusqu'à la consomption de la moitié : user de ris torrefié : prendre une dragme de mastic pulverisé avec le jaune d'œuf, faire un cataplâme pour mettre alentour du nombril, avec farine de froment détrempée en vin vermeil, puis cuite au four.

Pour la dissenterie. Baillez à boire avec vin vermeil, sang de liévre desseché & mis en poudre, ou poudre d'os humain ; ou bien recueillez la fiente d'un chien, qui par l'espace de trois jours n'ait rongé que des os ; faites-la secher pour en faire poudre ; de cette poudre donnez à boire au dissenterique deux fois le jour, avec lait auquel vous aurez éteint plusieurs cailloux de riviere fort échauffez à un feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours, ou bien donnez à boire de l'eau distillée de glouteron, ou de la décoction de bourse de pasteur, ou eau distillée des fleurs d'uroéne, ou bien donnez à boire de la graine de plantain en poudre, ou de l'eau distillée des premiers germes de chêne, ou de la poudre de limaçons brûlez avec poudre des meures de ronces, un peu de poivre blanc & galles, ou de la corne de cerf & de chevre brûlée.

Pour restraindre flux de sang. Bûvez environ quatre doigts du jus ou décoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche : faites clysteres avec jus de plantain & de queuë de cheval, usez de bouillons de choux cuits à perfection, de jus de grenade, ou de grenade même, de salades de plantain & d'oseille : mâchez souvent de la rhubarbe.

Pour faire mourir les vers des petits enfans. Il est bon de leur faire user de la rhubarbe confite, ou conserve de fleurs de pêcher : boire eau distillée de gentiane, ou jus de citron, ou jus de menthe, ou de basilic, ou de pourpier, ou de rhuë,

ou d'aluine, ou bien leur faire avaler avec un doigt de vin d'aluine, de la poudre faite de vers desechez premierement, puis brûlez sur une paile toute ardante,& pulverisez subtilement; ou de la poudre de chardon benît, ou de coralline le poids d'un écu; même appliquer sur le nombril cataplâme fait d'aluine, tenaisie, & amer de bœufs, & tout cela doit être fait au decours de la Lune.

Pour appaiser l'excessive douleur de hemorroïdes externes. Il faut faire liniment avec huile rosat lavé en eau de violier, beurre frais, huile de semence de lin, jaune d'œuf & un peu de cire, ou bien faire un petit cataplâme avec mie de pain blanc, trempé en lait de vache en ajoûtant deux jaunes d'œufs,bien peu de safran, & de l'onguent populeon. On pourra aussi preparer un petit liniment avec beurre frais, & poudre de liege brûlé. En la douleur des hemorroïdes rien n'est plus singulier que le parfum fait de rapure d'yvoire.

Pour reprimer le flux excessif des hemorroïdes. C'est un remede singulier de boire une dragme de coral rouge, ou d'écume de fer avec eau de plantain; même faire fomentation d'une decoction de bouillon blanc, ou de hannebanne, & au lieu de ce cataplâme fait de poudre de papier brûlé, ou rapure de plomb, ou de bol armene, avec blanc d'œuf; ou des coques pulverisées subtilement, soit crües, soit brûlées de huitres incorporées avec un peu de beurre frais.

Pour la difficulté d'urine. Beuvez jus exprimé de cerises, de coquerelles ou decoction en vin blanc, de la racine de raves, ou de parelle, ou de chardon nommé cent-têtes, ou de campane ou d'aubepin, ou asperges ou de gramen, ou d'arrête-bœuf; mêmes appliquez sur la verge, ou à l'entour des parties honteuses cataplâme, ou liniment fait de puces que l'on trouve au lit, avec huile d'amandes ameres, ou graisse de connil. L'on tient pour un grand secret,boire du vin blanc auquel l'on aura pilé cloportes trouvées és caves; ou faire poudre desdites cloportes dessechées, & la boire avec vin blanc. D'autres font grand cas de l'eau distillée des écorces de la racine d'arrête-bœuf trempées premierement en vin de malvoisie.

Pour le calcul de la vessie. C'est une chose singuliere de boire jus de limon avec vin blanc, ou faire poudre de noyaux de nesfles, lavée premierement en vin blanc, puis desseichées de semence de genete, pimpinelle, asperges, guimauves, saxifrage, melon, pompon, citroüilles, de graine de l'herbe aux perles, & en user avec vin blanc. Il y a une herbe qui croît à Villeneuve le Guyard, nommée Crespinette par les habitans,de laquelle Mademoiselle de Villeneuve, sœur de feu Monsieur le Cardinal du Bellay, fait distiller en chapelle de l'eau, qui est singuliere pour la difficulté d'urine, & le calcul de la vessie. L'on tient aussi pour un singulier remede, faire poudre de pierre d'éponge, ou d'une pierre que l'on trouve en la tête des écrevisses, ou de la coquille d'une noisette, ou de la gomme de cerisier, & en prendre avec vin blanc, ou jus de raves. Ou bien de l'eau distillée de cossats de féves, de ciches rouges, & graine de guimauves. C'est un grand secret du verre, lequel sept fois brûlé & sept fois éteint en eau de saxifrage, puis subtilement pulverisé, & donné à boire aux graveleux avec du vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps; un autre secret est la coque de l'œuf duquel le poussin est sorti, broyé avec vin blanc; laquelle rompt le calcul tant des reins que de la vessie.

Pour nerfs foulez. Prenez graine d'hieble meure, mettez-là dans une fiole pleine à demi, emplissez-la d'huile d'olive, bouchez-la fort bien, & la faites bouillir vingt-quatre heures en un chauderon plein d'eau chaude; quand l'eau sera consommée, il y faudra remettre d'autre eau chaude & continuer jusques à vingt-quatre heures; lesquelles passées,ôtez ladite phiole de l'eau, & la mettez dans un fumier dix jours entiers. Vous pourrez aussi faire huile d'hiebles pour même effet; emplissez un vaisseau de terre plombé, à demi de jus de feüilles d'hiebles, & y versez autant d'huile d'olive, mettez ce vaisseau bien bouché avec pâte dedans un four, aprés que le pain en est dehors, laissez-le jusques à tant que le jus soit consommé: gardez cette huile pour nerfs foulez & froissez; ou plus facilement, appliquez-y fiente de bœuf ou de vache fricassée avec bon vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier sauvage malaxé avec graisse de chapons, ou huile de Tilot, ou de Jasmin.

Pour piqueure de nerfs. Prenez limaçons avec leur coquille, broyez-les & ajoûtez y un peu de farine folle prise contre les parois d'un moulin, & appliquez sur la piqueure, ou frottez d'huile de vers.

Pour nerfs tranchez. Prenez vers de terre cruds; broyez-les & appliquez hâtivement sur les nerfs foulez; ou bien faites tremper au Soleil fleurs de sureau en huile de noix, & en frottez le nerf tranché, ou frottez d'huile de balsamine.

Pour toute autre sorte de gouttes. Il est bon de faire une emplâtre avec jus de choux rouges & d'hiebles, farine de féves, fleurs de camomille & roses pulverisées, & l'appliquer sur le lieu dolent. Autrement, ratissez la racine de grande consoulde, qui soit encore verte & nouvellement arrachée de terre, étendez ce qui sera ratissé sur un linge en forme de cataplâme, & l'appliquez sur le lieu malade. Autrement, prenez racines & feüilles d'hiebles, feüilles de scabieuse, menuë consoulde, sauge sauvage, faites-le tout bouillir ensemble dans du vin, puis passez-le par un tamis, & ajoûtez-y huile d'aspic, eau de vie, & graisse de pieds de bœuf ou de vache. Autrement, prenez une oye grasse bien plumée & nettoyée par dedans, puis farcie de chatons bien nourris, hâchez bien menus avec sel commun, & rôtie à petit feu, & ce qui sera distillé soit retenu pour faire liniment sur la partie dolente. On applique aussi pour les douleurs petits chiens sur les lieux gouteux. Galien dit avoir amolli toutes duretez de genoux en appliquant dessus un vieux fromage tout rancide broyé avec decoction d'un jambon salé.

Pour ôter enflure venteuse. Il faut prendre sel fricassé,& le mettre entre deux linges dessus l'enflure; ou appliquer un cataplâme fait de lie de vin blanc, son de froment, & fiente de bœuf fraiche.

Pour faire supurer une apostume. Appliquez dessus fiente d'oison qu'aurez fait jeûner trois jours entiers, puis nourri de tronçons d'anguille tuée fraîchement; il est bon aussi d'appliquer froment crud long-tems mâché, cataplâme fait de feüilles & racines de mauves & guimauves, oignons

de lis, mie de pain blanc, le tout cuit ensemble, puis passé, y ajoûtant le jaune d'œuf, & bien peu de safran : que si l'apostume est fort froide, on pourra ajoûter en la décoction du cataplâme des racines de campane, d'hyebles, de lis, & de coleuvrées, fleurs de camomille & melilot, oignon, en y ajoûtant levain de froment. Pour faire supurer un clou, autrement dit froncle, prenez froment crud long tems mâché, ou farine de froment, jaune d'œuf, miel & graisse de porc, puis chauffez le tout ensemble, & en faites emplâtre pour mettre sur le mal : ou apliquez dessus fiente de brebis détrempée avec vinaigre, au cas que vous le vouliez amollir ou resoudre.

Pour dartres, il faut user du jus de pourpier, d'éclaire, de plantain, de morelle & de limon : & si on voit que ce remede ne soit pas assez puissant, il sera bon de mêler parmi quelque peu de tartre rouge, & de cette mixtion froter les places marquées : Autrement faites tremper l'espace d'un jour en fort bon vinaigre blanc la racine de parelle coupée par taleoles : frotez trois ou quatre fois le jour avec une taleole le lieu où est la dartre, ou bien faites bouillir dix grains de sublimé, & demi dragme d'aloës en partie égale d'eau de plantain & de morelle à la consomption de la moitié, ou bien faites tremper poudre d'ardoise en fort bon vinaigre avec sel, & en frotez. Autrement, prenez gomme de cerisier, bien peu de soufre, avec deux fois autant de sel que de soufre : faites le tout tremper en vinaigre le plus fort que vous pourrez, & de cette mixtion frotez les lieux entachez, ou bien frotez le lieu de vôtre salive à jeûn, ou avec une gomme qui croît alentour de la vigne : mais avant il les faut froter avec du sel nitre, ou bien de la Nicotiane pilée, apliquant marc & jus sur la dartre.

Pour ceux qui sont tombez de haut. Baillez le poids d'un demi écu de cette poudre avec bon vin, mommie, tormentille, rhapontique, sperme de balaine, de chacun une dragme. Ou bien baillez le poids d'un écu de la poudre faite de la semence de cresson alenois, de mommie, de la semence de jombarde préparée, & sucre candy.

Pour playe recente, il faut prendre baume de jardin, grande & menuë consoude, & bien peu de sel, piler le tout ensemble, & mettre sur la playe. Il est bon aussi de distiller dans la playe jus de Nicotiane, ou pour le mieux y apliquer le marc & jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise. Autrement, prenez pommes d'ormeau, fleurs de mille-pertuits & de rômarain, boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de verre pleine d'huile d'olive; bouchez diligemment la bouteille, & l'exposez au Soleil, jusqu'à tant que le tout soit tellement consumé, qu'il semble être pourri : puis passez-le par un linge par plusieurs fois, & le reservez en une fiole pour en distiller quelques gouttes dans la playe. Le plus prompt & souverain remede est le jus & marc de la Nicotiane, & l'onguent qui en est fait : cet onguent est fort singulier. Prenez vervaine, aigremoine, betoine & pimpinelle, de chacune une poignée : lavez-les soigneusement, étant lavées, essuyez-les, pilez-les ensemble dans un mortier : étant pilées, mettez-les dans un vaisseau de terre plombé, avec sept livres de vin blanc, bouillir à la consomption de la moitié, le vaisseau bien couvert, à un feu clair & lent; puis retirez le vaisseau quelque peu du feu, laissez-le refroidir jusqu'au lendemain : passez & exprimez-les quelque peu échauffez le plus étroitement que vous pourrez par une étamine, ajoûtez-y poix blanche fonduë à part & passée par une étamine une livre, demi livre de cire blanche granuleuse, mastic, terebentine, de chacune une once; soit fait onguent de consistance. Aussi rien n'est plus singulier que de prendre poix grecque, soufre & oliban, parties égales, les broyer ensemble avec aubins d'œufs, & aprés avoir étanché & nettoyé soigneusement le sang, joindre étroitement ensemble les levres de la playe, apliquer par dessus avec un linge & cataplâme, puis bander avec compresses, & l'y laisser ainsi quelques jours, ou bien faites bouillir feuilles de chardon benit & farine de froment en vin à la consistance d'onguent, lavez deux fois le jour les ulceres de vin, puis apliquez par dessus de cet onguent, ou lavez la playe avec décoction de dent de lyon : plus facilement prenez de la fange trouvée sous les sceilles, & sceaux, & apliquez sur la coupure, elle la ferme incontinent.

Pour les anthrax, charbons, & autres tumeurs pestilentes, appliquez rhuë broyée avec levain âcre, figues, cantarides, oignons & scille, chaux vive, savon, ammoniac, & bien peu de theriaque : cet emplâtre fait sortir hors les tumeurs. Ou bien, prenez un crapaut, faites-le secher tant au soleil ardent que dans le four, mettez-le en poudre, & apliquez de cette poudre sur le charbon, il tirera hors tout le venin, ou bien apliquez sur le charbon une grenouille toute vive, si elle meurt, encore une autre, & repetez cela tant de fois qu'il y en demeure une vive, ainsi attirerez hors tout le venin.

Pour meurtrissures, faites tremper en eau bouillante un noüet plein de sel, & en fomentez les lieux meurtris.

Pour ôter les verruës & porreaux, frotez-les avec lait de tithymal, ou apliquez-y de la poudre de savine ou d'hermodacte incorporée avec oximel squillitique, ou jus de souci : la fiente de brebis détrempée avec vinaigre & apliquée, guerit toutes verruës pensiles.

Pour faire mourir cirons, faites décoction ou lescive de feuilles d'aluine, auronne de noyer en vinaigre bien fort.

Pour toute brûlure de feu, prenez décoction de rave avec lescive de chaux vive, ou oignon cuit sous les cendres, ou huile de noix, ou jaune d'œuf dissous avec huile, ou fiente de poule détrempée avec huile rosat, ou bien mousse d'épine noire la plus déliée que vous pourrez trouver, dessechez-la au four ou au Soleil, faites en poudre subtile, & avec lait de femme qui allaite un fils, préparez liniment pour froter les lieux brûlez : ou bien prenez eau salée ou saumure, trempez-y un linge, & l'appliquez par dessus la brûlure, ou savon commun avec miel & beurre, ou jus d'oignon, ou huile d'œuf, ou faites dissoudre alun, couperose, sein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine & bon vinaigre : versez par plusieurs fois cette eau de pot en pot : trempez un linge en cette eau tiede sur les cendres, & l'apliquez : ou bien prenez deux blancs d'œufs, agitez-les ensemble avec huile de noix & eau rose, ajoûtez-y le dessus de l'eau

en laquelle on aura éteint chaux vive, agitez encore le tout ensemble ; puis le laissez reposer.

Pour gratelles, rognes & autre sorte de demangeaisons qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps. Prenez eau de forge de maréchal, mettez-y fondre une poignée de sel ; de cette eau tiede lavez le lieu grateleux : quand la gale sera seehée, étuvez-la avec avec crême de lait de vache. Ou bien prenez terebentine de Venise deux parties, lavez-la cinq ou six fois en eau fraîche, ou en eau rose, aprés qu'elle sera bien lavée ajoûtez une partie de beurre frais salé, jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre ; faites-en liniment, duquel il faudra frotter les lieux galeux devant le feu ; ou bien pour les petits enfans, prenez jus d'ortie, & onguent populeon, faites-en liniment ; ou bien prenez suye subtilement pulverisée, mêlez-la avec vinaigre fort, oignez en la place aprés que vous l'aurez bien frotté jusques à rubrication du cuir.

DOULEUR *de la tête provenant des blessures & des playes, & les remedes.* On dit ordinairement qu'il n'y a point de petite blessure à la tête ; la raison de ceci est la proximité du cerveau, & la quantité de nerfs qui y sont ; c'est pourquoi dans l'abord, comme Vegece nous enseigne, il ne faut pas negliger les remedes, commençant toûjours par les benins & doux, & ayant aussi égard d'élargir, afin de voir & toucher, si faire se peut, le fond de la playe, tant pour en faire évacuer la matiere, que pour en tirer les esquilles, s'il en doit sortir quelques-unes, ayant égard aussi d'exceder à la détraction, plûtôt que d'être trop negligent à ne pas couper les superfluitez : car comme le proverbe ancien porte : Chair de chevaux ne croît que trop, les os en quelque partie que ce puisse être, qui seront cariez, ou qui auront quelque âpreté, seront raclez & tirez hors, autrement la playe ne se resserreroit que difficilement, ensuite se r'ouvriroit, à quoi il faut être grandement soigneux aux parties osseuses, nerveuses, & aux jointures ; il faut que les chevaux qui sont blessez à la tête, soient bien mis à l'abri des vents, & qu'ils l'ayent bien couverte, d'autant que le moindre air qui penettreroit, pourroit facilement produire des accidens qui les feroient perir, comme frenesie, enflure, & autre douleur de tête.

Hipocrate dit que quand il y a quelque os rompu à la tête, ou quand la membrane du cerveau a reçû quelque secousse, & que le sang sort par le nazeau, ou que les jambes s'enflent, il ne faut donner aucun médicament aux chevaux : aucuns sur les blessures de la tête, apliquent deux ou trois fois du miel sur la tête, afin de mieux découvrir les fissures des os, s'ils y en trouvoient, & même pour pouvoir tirer les esquilles facilement, y apliquant des figues seches & des feuilles de pavot pilez ensemble.

Pour consolider la playe, prenez opoponax, oliban, roses seches mélées avec farine d'orobe, ce que l'on peut mêler aussi avec miel ; & pour ôter ou faire manger la mauvaise chair, il faut mettre dessus poudre de vert d'airain, couperose, & fleurs d'airain brûlées mis dans le miel, & vinaigre, aprés qu'ils auront bouilli à feu lent, remuant toûjours jusqu'à tant que l'onguent soit bien fait.

D'autres pour tirer les esquilles des playes, se contentent d'apliquer dessus de la poix, cire, graisse de pourceau & terebentine, ou cire balsfte, consolide majeur, mastic, & bol Armenien mêlez ensemble : les blessures de pointes sont fort dangereuses à la tête, selon Ferrare, qui assure qu'il y faut faire ouverture, & même conseille d'observer les mêmes choses que l'on fait à l'homme.

DOULEUR *aux playes du col*, s'il y paroît tant soit peu de lividité, il faut user de l'onguent egyptiatique, comme en toutes autres, quelques qu'elles puissent être.

Sur les blessures de l'échine, il faut apliquer des écailles d'huitres calcinées, & faire manger au cheval blessé de la consolide aurée hâchée en petites parcelles parmi l'avoine ; les playes de la poitrine selon quelques Modernes, sont gueries avec tentes & plumaceaux trempez dans la composition faite de vert d'airain, vitriol, alun, ana une once, huit onces de vinaigre & une livre de miel bouilli ensemble jusqu'à tant qu'ils deviennent rouges.

Les playes du ventre se guerissent en même façon que celles des hommes, recousant tout le peritoine avec fil de laine bien fort, laissant les extrémitez en dehors, & le cuire avec le fil de chanvre fort & ciré, joignant les lévres de la blessure ensemble, en façon de boucle, & y apliquant des onguents ordinaires apropriez aux playes, & s'il y arrivoit quelque inflammation, il faut y apliquer alentour de la craye dissoute avec vinaigre.

Quand les boyaux sortent dehors, il ne les faut toucher, mais les remettre dedans avec une éponge trempée en eau chaude, & ensuite presser, afin que seulement elle puisse retenir la chaleur ; quelques-uns pour remettre les boyaux, provoquent le vomissement, en fourrant une plume dans le gosier trempée dans l'huile : si la playe n'étoit pas assez grande pour les remettre, il faudra faire l'ouverture plus grande ; quand le panicule est sorti, il faut couper ; les boyaux étans blessez ou enflez, il n'y a plus d'apparence, ni même lors que le cheval jette du sang par le fondement : ceux qui sont blessez auprés des aînes, tombent facilement en convulsions, & dans ces accidens ici, il faut faire abstenir le cheval de boire tant que faire se pourra, le bien couvrir, & ne le pas laisser cheminer, lui donner à manger de la verdure.

Les blessures des genoüils, conformement à ce que Apasilte nous enseigne, sont difficiles à guerir, à cause du peu de chair & de peau qui s'y retrouvent, comme en toute la jambe ; c'est pourquoi il faut user de médicamens qui dessechent fort ; aux lieux où il y a de la chair, faut user de ceux qui dessechent médiocrement.

Aux épines & autres choses qui pourroient avoir blessé quelque partie du cheval legerement, il faut y apliquer miel, suif boüilli ensemble, & quand la blessure est considerable, terebentine & huile chaudes, quelques-uns pour tirer tout ce qui pourroit être entré dans les pieds, ou pour les piqueures, ni mettre dessus, sinon du sureau boüilli ; quand il y a quelque chose qui est entré dans le pied ou dans la corne, il faut arracher, & ensuite y mettre onguent fait avec nusi, vert d'airain, ou autres semblables, ayant égard que la playe soit bien nettoyée : ou bien on y peut fondre terebentine, suif & cire mêlez ensemble, il est besoin que les médicamens penetrent jus-

qu'au fond de la playe ; c'est pourquoi étant étroite, faut l'élargir, observer ceci en toutes autres : les onguents suivans sont propres à toutes sortes de playes, & sont faciles à faire : les Italiens usent de sel, beurre & miel cuits à feu lent ensemble, ou de cire blanche, terebentine, huile rosat, ana une once, avec deux de farine de feves ; ou bien camphre & terebentine, ana une once, avec une livre d'huile d'olive ; quelques-uns se servent seulement de poudre composée, comme est celle d'encens, de mastic, d'althea, ana trois onces ; ou bien d'encens, mastic, myrrhe, colofone, orpiment, galle, corne de cerf brûlée, ana une once ; ou corne de cerf brûlée & poudre d'écorces de sauls, ou sel & chaux vive pour manger les mauvaises chairs, ferrare loüe, ce qui s'ensuit, orpiment une once, trois onces de chaux vive boüillie sur le feu avec miel, ou marcasite & vert d'airain avec miel ; le même dit qu'aux vieilles ulceres, il faut mondifier & sécher avec médicamens propres, comme aussi playes, ayant toûjours égard à la partie, & qu'étant nerveuse, il faut user le premier jour d'étoupes trempées dans des blancs d'œufs batu avec sel, & huile rosat, & ensuite avec digestifs faits avec jaunes d'œufs mêlé avec sang de dragon en poudre, huile rosat & miel rosat ; mais étant en partie nerveuse, il faut se servir d'huile d'hipericon bien chaud pendant neuf jours.

Le nerf étant coupé en partie, il faut l'achever, étant coupé, user de fensive pour empêcher le concours des humeurs, quelques-uns prennent l'écorce de la racine de l'orme, avec des feces d'huile d'olive, font boüillir jusqu'à la consomption du tiers ; en sorte qu'il en reste une livre, qu'il faut mêler avec deux onces de poudre d'aristoloche longue, & quatre de suif de bouc ; il faut faire cuire jusqu'à tant qu'en faisant dégoûter sur une pierre, il s'endurcisse. Quelques-uns prennent des huiles suivantes, & en font mélange, laurin, pretrole, aneth, mastic & tartre, & les incorporent avec fromage & graisse pour faire onction.

Les nerfs ayant reçû quelque ponction, il faut les étuver d'huile, vin & miel cuits ensemble, puis apliquer dessus l'emplâtre faite avec racine de sureau, miel & onguent d'althea : si le nerf est meurtri, il faut y apliquer farine volatile, myrrhe & aloës, mêlées avec de la chair de tortuë, & s'il étoit un peu déchiré, il faudroit faire un cercle avec le fer rougi au feu alentour, & tirer une douzaine de lignes de travers, en façon d'une rolette ; il est necessaire d'avoir égard, comme dit Vicinus, avec quel instrument la blessure s'est faite ; car si elle s'est faite avec une masse, & qu'il y ait contusion, il faut user des médicamens propres à pourrir ; & si elle est sans meurtrissure, il faut user d'abord de digestifs.

DOULEUR. *Aux playes d'arquebusade.* Si la balle est sortie, il faut insinuer du côté de son penchant un seton oingt d'huile, afin d'y attirer l'humeur ; & si elle n'est sortie, faudra tâcher de la tirer dehors, soit en ouvrant le lieu où elle se pourroit presenter, ou en l'attirant avec instrument propre à cet effet, ou en dilatant avec médicamens ; ce qu'il faut observer pour donner lieu aux esquilles de sortir, avec éponges & tentes grosses, à quoi est excellente la poudre de racine de gentiane ; l'onguent qui suit est fort propre, d'autant qu'il mondifie & digere, fort huile d'olive, axonge, graisse de bœuf, terebentine, vert d'airain, alun & cire blanche ; ou bien il faut prendre miel, terebentine, vert d'airain, vitriol romain, suye de four, trempez & boüillis ensemble avec vinaigre : plusieurs se servent de celui-ci en tous les ulceres & playes, & même des pieds ; encens, mastic, myrrhe, ana une once, terebentine trois onces, sang de dragon quatre onces, trois dragmes de vert d'airain, & deux livres de miel, avec quatre onces de vinaigre, boüillis & cuits ensemble : D'autres se sont servi avec trés-grande utilité du suivant, non-seulement aux playes, mais encore pour les douleurs des jointures & autres : mastic, vert d'airain, ana une once & demie, encens nouveau une once, cire neuve quatre onces, six onces de terebentine, graisse de porc deux livres, mélez ensemble & cuits. Pour faire croître la chair sur les os, & pour consolider les playes, il faut prendre poudre d'aristoloche ronde, d'iris ana, puis avec oliban, cire neuve, mastic, aloës, ana une demi once, mêler le tout dans un pot plombé, avec huile d'olive en suffisance. Eumelius dit que pour faire sortir toutes les choses qui pourroient être dans une playe, soit fer, bois ou esquilles, il faut prendre salpêtre, vinaigre, calcite, vert d'airain, ana, & mêler ensemble ; quelqu'autres, & des plus modernes, prennent litharge blanc de plomb pilé & séché au soleil, vinaigre, huile rosat ou commun, & incorporer le tout ensemble ; ou bien litharge, vinaigre, huile, ana une livre, faire boüillir jusqu'à consistence d'onguent ; ou bien prendre litharge, huile, ana une livre, sel ammoniac trois livres, & trois onces de cire.

DOULEUR. *Pour les meurtrissures.* Il faut prendre trois onces de cire, deux livres de *galbanum*, poix-resine, storax, huile laurin, ana une demi livre, bacques de laurier une once, suif de bouc une livre, ammoniac cinq onces, poivre blanc en poudre deux onces, salpêtre une once, & faire onguent, & s'en servir pour les duretez qui viennent pour quelque cause que ce soit, on peut apliquer dessus l'emplâtre faite de cire & bitume, & de vinaigre dissout ensemble.

DOULEUR *que les chevaux ont aux cuisses, & les remedes.* Lorsque le cheval a mal aux hanches, il semble avoir les jambes posterieures liées, il faut lui tirer du sang des deux aînes, & les laver avec quantité d'eau chaude, il faut les froter avec vin & huile ; si elles ne guerissent, il faut les ulcerer en rond avec des fers chauds : s'il sent quelque douleur depuis le col jusqu'à la cuisse, il faut tenir la queuë étenduë, & avec battement, tuméfier ces veines & en tirer du sang, si le cheval travaillé de ce mal, a la respiration lezée, & ressent douleur au dos & à l'épine, il faut le saigner aux cuisses, & user de cataplâmes astringens, il faut tenir le cheval en l'étable chaude ; pour les ischidiadiques, prenez colophone une livre, terebentine, huile vieille, ana demi livre, opoponax demi once, de glabanon deux onces ; autrement prenez euphorbe une once, adarce, écume de mer, ana demi once, baques de laurier quatre onces, poivre une once, huile deux onces ; si la cuisse est rompuë, ou qu'il y ait reçû quelque coup, il respire avec peine, il semble pleurer, le ventre est rempli de vent, il faut mettre la main sous les lombes, toucher le mal, & exulcerer le lieu où est la douleur ; pour en faire sortir l'humeur, il faudra mettre sur l'ulcere

sel pilé, en arroser de la poix, & la mettre sur la brûlure.

DOULEUR. *Boitement des chevaux, & remede.* Par le touchement on connoît le mal; car le cheval ne peut souffrir d'être touché où il sent de la douleur; si l'humeur est au dessus de la corne, par les frictions on la peut dissiper, ou par les scarifications; si elle est au dedans de l'ongle, il faut l'ouvrir doucement, puis l'étuver avec urine vieille, & y saupoudrer du sel, la nettoyer avec un linge ou une éponge, puis y fondre du suif dessus avec une lame de fer ardente, l'enveloper jusqu'à tant qu'il puisse se soûtenir; si cette humeur n'est évacuée, elle se convertira en sanie; pour lors il faudra couper tout alentour, nettoyer la boüe, & apliquer autour les linimens faits d'huile vieille, de miel & farine de vesse, mettre dessus une grenade & des figues pilées; si le cheval boite à cause de la douleur des nerfs, il faut froter les genoüils, les jarets & les jambes d'huile & de sel; si les genoüils sont enflez, il faut les étuver avec vinaigre blanc, & y apliquer semence de lin pilée, arrosée d'eau miellée, ou des éponges trempées dans de l'eau bouillante, & enduite de miel; s'il y a de la matiere, il faut y mettre du levain ou farine d'orge mêlée avec vin cuit & eau miellée: quand il sera meur, il faudra l'ouvrir avec un rasoir, & le curer avec liniment, ce qui sera dit ci-aprés plus amplement.

DOULEUR *que cause la colique des chevaux, & le remede.* Quand le cheval a la colique, il tombe comme s'il étoit travaillé du mal caduc, par intervalle il prend un peu de repos, puis il retombe dans les mêmes douleurs; il se veautre, lors qu'il est couché, il tremble quand il boit de l'eau fraiche, il suë & respire difficilement; faites prendre rapontique, poivre, alis, persil, semence de fenouil, poivre noir, marrube, ana, anet un scrupule, centaure une once, camœpiteos demi once, policule, rhuë, semence de persil, ana une once, eupatoire, gingembre demi once, miel deux livres; il faut piler les choses seches & les passer au tamis, & mêler avec miel, en donner la grosseur d'une aveline dans un demi septier d'eau chaude, ou bien quatre cueillerées de miel, poudre d'encens une once, cinq cueillerées de vinaigre, vin vieux une chopine, le tout mêlé ensemble pour trois portions en trois jours differens, & promener le cheval étant bien couvert; il y en a qui dessechent à la fumée de l'écorce de capres, puis avec poivre & vin en font avaler au cheval; s'il a contracté cette maladie pour avoir mangé du foin mauvais, il respire avec difficulté, est toûjours en action, & ne peut se soûtenir, faut tirer du sang du ventre & des épaules, lui arroser la bouche de vin cuit, même lui en faire avaler, faut le nourrir d'alimens qui fassent uriner; quelques-uns lui frotent le palais de fiente humaine; d'autres donnent de la fiente de liévres, avec neuf cueillerées de miel, & quinze grains de poivre mêlé avec sucre de choux.

De quelque occasion que puisse provenir la douleur du ventre, le principal soin est d'évacuer les feces, ce qui se doit faire par la voye des clisteres; & s'il y avoit quelque obstacle, il faudra user de pastilles faites avec scamonée, ou couper une citrouile en croix, l'emplir de sel & d'huile, & l'introduire dans le siege, qui provoquera aussi à uriner; quelques-uns avec utilité font froter le ventre avec un bâton bien poli, par deux hommes tirant toûjours en la partie posterieure; ayant oint le ventre avec huile chaude, & ayant donné un clistere fait avec décoction de camomille, d'anet, de fleurs d'*hypericum*, melilot, artemise, fenoüil, anis, y ajoutant huile de rhuë, de lin, avec deux onces de miel rosat, ou vin cuit, avec un peu d'eau de vie; ce remede est particulier pour les ventositez.

DOULEUR, *& remede pour la luxation ou déboitement des jointures des vertébres des chevaux.* Il faut premierement la laver avec savon, puis mettre de l'huile dans de l'eau de pluye, & le blanc d'un œuf, les agiter ensemble jusqu'à l'incorporation, ou prendre des cendres de bois de figuier, avec du vin en suffisance, un peu d'huile avec le blanc de deux œufs mêlez ensemble; s'il y a quelque chose de démis au dos, il faut prendre resine quatre onces, vert d'airain deux onces; les faire cuire avec huile, & s'en servir dans l'occurrence; pour les mulets blessez au chinon du col, il faut prendre du lard nouveau deux livres, vinaigre quatre livres, les faire boüillir jusqu'à la consomption du tiers, couler le tout, & en oindre la partie lezée; si les vertebres ressentent quelque douleur, il faut faire tirer du sang, & apliquer dessus des onguents chauds, comme d'axonge vieille, huile, nitre, poix liquide, bitume, bacques de laurier, desquelles l'on oint les blessures, les mêlant avec vin, puis on donne une portion faite de gingembre, persil, jus de pavot, bacques de laurier suffisamment avec vin & miel: si la douleur est grande, il faut apliquer le feu tout alentour de la vertebre, puis l'oindre d'axonge, & sept jours aprés la laver avec eau, y apliquer des onguens chauds avec laine.

DOULEUR *des genoux des chevaux attaquez de fluxion, & remede.* Lorsque les genoux s'enflent, les chevaux boitent, & difficilement peuvent monter: quand on leur touche la partie malade, ils se dressent: si les defluxions occupent les parties posterieures, il les faut brûler d'un fer chaud en cinq endroits, aux plis internes du genoüil, si la défluxion est aux genoux de devant, on les brûlera en façon de rets, & on traitera les brûlures comme les autres playes.

DOULEUR *de mazole des bosses aux pieds des chevaux, & remede.* Mazole arrive aux pieds des jeunes chevaux és environs de la couronne, ce sont de certaines bosses endurcies, qui rendent les chevaux boiteux en Hyver à cause de la boüe, & en Eté à cause de la chaleur, d'où vient qu'ils se rompent les pieds, les heurtant l'un contre l'autre; c'est pourquoi il leur sort continuellement une chaleur des ongles: ce mal se contracte aussi de l'endurcissement des ongles, par le trop grand & rude chemin, lors que l'humeur s'insinuë le long des nerfs, ce qui arrive aux forts & nerveux, ou à ceux qui s'entretaillent, d'autant que les veines en cet endroit sont de nature chaude, il n'y faut point tirer de sang, vû que le lieu s'enflâme par le coup de lancette, & cause dureté & inflammation; c'est pourquoi il sera mieux de se servir de l'emplâtre qu'on aplique aux membres démis; le mulet est sujet à ce mal, les ânes n'en sont point tourmentez, enfin le cheval n'est pas souvent travaillé de cette maladie, mais bien de la goutte.

DOULEUR. *Hierocles, & remede.* Pour ceci

il faut prendre des figues, de la chaux & l'axonge, de chacun une livre, de la fleur d'hysope six onces, il faut les piler jusqu'à ce qu'ils soient tout en vin, puis il faut l'apliquer sur le mal.

DOULEUR *& remede pour les ulceres de la bouche des chevaux.* Si la bouche est ulcerée, & que l'ulcere descende jusqu'au gosier, l'on jettera poudre d'écorce de grenade passée dans un crible délié, en tenant la langue liée hors de la bouche demi heure pour la rafraîchir, & étant détachée, on la lave de vin pur; que si ce remede ne soulage, l'on pile des feüilles d'olivier seches, & les ayant passées par un crible, on jette sur le mal la poudre, aprés avoir premierement lié la langue hors de la bouche pendant une demi heure, & aprés on lave la bouche d'eau jusqu'à guerison.

Lors que la bouche ulcerée est puante & écumeuse, & en chaleur, alors il faut prendre grenades propres à manger, les secher & les reduire en poudre; puis ayant lavé la bouche & lié la langue de l'animal, on arrose l'ulcere, & ensuite on attache le cheval en haut l'espace d'une demi heure, puis on la relave: que si vous continuez durant sept jours, trés-assurément vous la guerirez, ce qui se connoîtra lors que la mauvaise odeur cessera: & si l'origine de cette ulceration est cachée, & qu'elle occupe le gozier & l'artere, vous retirerez la langue de la bouche, & l'attaherez à un cordon, puis vous oindrez de miel les parties ulcerées, & les laisserez de la sorte pendant une demi heure, afin que la langue léchant les ulceres tout alentour, les détache & enléve les croutes: vous prendrez derechef la langue, & avec de la poudre de grenade & des feüilles d'olivier pilées bien menuës & mêlées ensemble, couvrirez les ulceres, puis faisant tenir la bouche en haut, comme il a été dit, vous la laverez de vin, ce que vous continuërez pendant neuf jours.

DOULEUR, *& remede; brûlure des chevaux.* Si quelque partie du Cheval est brûlée par le feu ou par la chaux, il faut la laver en été d'eau froide & de chaude en hiver, & appliquer ensuite sur les ulceres de l'onguent desicatif, ou de la chaux même mêlée avec axonge & huile, se gardant de faire entrer le cheval dans l'eau, jusques à tant qu'il soit gueri.

DOULEUR *& remedes des cheutes des Chevaux.* S'il arrive qu'un Cheval tombe d'un lieu haut dans quelque fossé; ce qui arrive souvent à ceux qui font sentinelle aux camps; s'il n'est blessé ni aux cuisses, ni aux jointures, & que l'on apprehende que les boyaux n'ayent reçû quelque detriment, il faut prendre du sagapenum la grosseur de deux féves, mêlé dans de l'eau & vinaigre & le jetter dans les narines du cheval, ou bien il faudra mêler de la cendre dans deux livres d'eau, & l'appliquer sur du linge & que la cendre soit de bois de ronce ou le suc d'acace rouge une once, avec une pinte de vin, ou il faut prendre une grenade, la piller, & la mêler avec une chopine de vin, & la donner avec le cornet. Le flux de ventre arrivant, il n'y a point de remede.

DOULEUR *Carcinome des Chevaux.* Il faut la couper, si la partie le permet, sinon le froter avec cendre d'écrevisse & y mettre de l'écorce de pin pilée & mêlée avec de lie de vinaigre, comme aussi de la pierre ponce brûlée, de la semence de figues, & de la racine de concombre sauvage pilée, de l'eau fraiche & du vinaigre; s'il y a ulcere, il n'y faudra point mettre d'eau; mais seulement le laver avec du vin: ce remede sera tres-utile, qui est de l'oseille sauvage, couperose, cendre, chaux âna mêlées, vous envelopperez la Carcinome, & l'oindrez d'huile tout à l'entour: D'autres le font couper & brûler jusques au vif, puis y appliquer cantarides pilées avec de l'alun & de l'huile cyprin.

DOULEUR *& remede pour des chevaux qui sont appellez melicesrides, pour la ressemblance qu'ils ont au rayon du miel, & toute autre pustules, dont la peau peut-être remplie.* Doivent être brûlées avec des fers chauds, & en évacuër toute l'humeur; les ulceres faits par le feu, sont gueris avec de la cire fonduë dans de l'huile, & de la graisse; les lavant d'eau de mer, s'il s'en trouve, sinon d'eau fraiche; quelques-uns ont dit qu'il falloit brûler les melicesrides avec de lames d'airain, & non avec du fer; sur la fin de ce livre, on verra la composition d'une emplâtre propre pour les guerir; les ulceres qui fluent par quelque trou, sont appellez hydatides ou crevasses; elles viennent aux talons, sous les pieds, il ne faut pas y appliquer le feu, elles se connoissent, lors que le cheval demeure couché en l'étable plus que à l'ordinaire & quand il ne peut se lever qu'avec aide, & qu'étant levé, il étend les cuisses & les retire; ce mal arrive aux chevaux en hiver quand ils ont un peu marché, ils ne le ressentent point.

Les melicesrides sont des tumeurs qui naissent aux jointures, lesquelles jettent une matiere gluante semblable au miel, il faut lui tirer du sang du genoüil, & le frotter avec une éponge trempée dans du vin, & de l'eau de miel; si cela ne le guerit, il lui faudra appliquer legerement sur le genoüil une lame de fer chaud, puis remedier aux ulceres, les curer comme celles qui sont causées du feu de ce medicament fait avec deux livres d'huile six onces de sel ammoniac, d'oseille sauvage huit onces, verd d'airain, litharge, ana six onces d'écume de nitre autant qu'il en sera de besoin, encens, ceruse ana quatre onces, le tout mêlez ensemble, pour s'en servir à l'occurrance, ou bien vous userez de la composition suivante; nitre trois onces, axonge vieil, bitume, ana trois onces, sel ammoniac, oseille sauvage, écume d'argent, ceruse ana une once airain brûlé & verd d'airain de chacun deux onces, d'huile une livre & demie que vous mêlerez ensemble, les melicesrides se gueriront avec des remedes repercussifs & agglutinans, le premier jour vous les frotterez de sel & d'huile, & les jours suivans vous les laverez avec d'eau chaude & les oindrez de graisse d'oye, avec du beurre.

DOULEUR *des varices des Chevaux.* Vous guerirez les varices, si vous ouvrez la peau du cheval, & la brûlez avec des ferrements, puis vous le frotterez pendant dix jours avec du lait & de l'huile, que si le mal ne cesse, vous lui tirerez du sang, & ainsi il guerira; ce mal violente quelquesfois tellement le cheval que s'éveillant il étend le pied, comme s'il avoit le membre demis, il le faut frotter de la main, & le faire marcher, alors ce qui paroît demis, sera remis en état.

DOULEUR *des pointes qui demeurent dans la chair & qu'il faut tirer quelque morceau de bois ou quelque pointe & demeure dans la chair du cheval*

ou quelque os, ou quelque éclat se soit enfermé dans l'ongle. Il le faut retirer incontinent & aprés avoir fait purger la playe, l'adoucir d'un medicament composé de verd d'airain, ou quelque autre emplâtre propre aux playes; il faut l'empiir d'une tente, & le lendemain la laver de vin doux & l'oindre de medicament qui resserrent l'ulcere, & mettre dessus de la farine d'orge & d'alun.

DOULEUR *causée par des abscez des Chevaux, remedes.* Quand l'abscez provient de quelques coups, heurtures ou de quelque violence, il faut y appliquer de la chaux bien pilée & mêlée dans du vin & de l'huile également, & quand ce medicament s'est épaissi, il faut en oindre l'enflure; ou faites détremper de la farine de froment dans du vinaigre avec demie once de manne.

DOULEUR *causée par cloux des Chevaux.* Vous pilerez des rejettons de Cyprés, & une livre de noix de galle, axonge & de la cire, ana une demie livre, de noix de galle aigres environ une livre mêlée avec du vinaigre, puis l'appliquez sur les cloux, Apsocritus ordonne qu'on les étuve d'urine vieille & qu'aussi-tôt on mette dessus de la chaux noire.

DOULEUR *par verruës des Chevaux.* Elles viennent aux Chevaux, aux Mulets & aux Anes, par tout le corps, mais principalement aux extrêmitez, il ne faut pas les brûler, mais les couper & frotter avec du nitre, & y appliquer de la calsite & vesses pilées & continuez tous les jours, il ne faut pas le conduire à l'eau jusques à ce qu'il soit gueri, il faut aussi s'abstenir de medicaments chauds principalement quand le mal est aux environs de la couronne du pied, parce qu'en ce lieu difficilement les ulceres se guerissent, il vient quelquefois un ulcere aux pieds du cheval, proche le creux de l'ongle, laquelle pour la similitude est appellée *fic*, il incommode beaucoup, fait boiter & cause de grandes douleurs, le cheval ne peut souffrir que l'on lui touche cette partie; à quoi il faut promptement remedier avec des medicaments caustiques & brûlans, parce qu'en marchant, le mal pousse des racines profondes vers l'ongle, le Mulet & l'Ane sont sujets à ce mal plus que le cheval.

Si les verruës sont grandement enracinées elles causent de grandes douleurs, il faut faire un remede composé de chaux une once, de lessive une chopine, d'encens une once, de lie de vin brûlée, de cendre de sel, verd d'airain, vinaigre ana six onces, ou bien prendre du vitriol, de la chaux, verd d'airain, ana six onces, les piler, qu'il faut appliquer sur la verruë, aprés y avoir mis le feu. Si elle est aux environs de l'œil, il faudra piler ce remede avec du miel & en oindre le mal, mais il faut fendre la verruë en trois & y appliquer le fer chaud, si le *fic* descend au pied, prenez six onces de mysis, une once de vermillon, six onces de lie de l'écorce de grenade cuite dans du vinaigre, une grenade pilée & l'ayant passée par un linge, vous la mêlerez avec le reste, puis aprés vous userez d'un medicament approprié aux playes, il y en a qui coupent premierement la verruë, puis ils y appliquët du miel, de la chaux vive, de l'écorce de saulx pilée & passée par un tamis & ainsi guerissent le mal.

Il faut couper les verruës, puis frotter la playe de souffre & appliquer du bitume, ou de la cendre de concombre fraiche & la fougere, brûlée & passée par un crible guerit les verruës, la racine de petite barbe de bouc cuite en eau produit le même effet, si on en frotte le mal étant pilée: ce remede est propre pour les verruës alun six onces, mysis trois onces, gommes six onces, lessive faite de chaux-vive autant qu'il en sera besoin, vous y mêlerez le reste & en ferez une masse; autrement prenez de la chaux, de la lie de vin, fiente de pigeons, arcenic, ana une once, mysis une demie once, lessive de cendre suffisamment, le tout pilé & mêlé; il faut l'appliquer sur le mal; mais il faut auparavant lier les verruës avec du crin ou de la soye, & aprés qu'elles seront tombées vous y appliquerez le medicament.

DOULEUR *de nerfs de Chevaux.* Quand le cheval étend la tête, que les levres sont retirées, que les dents sont serrées, qu'il ne peut ni boire ni manger, qu'il pisse doucement, qu'il chancelle en marchant, que le ventre ne rend rien sinon par contrainte, alors les nerfs sont étendus, tel cheval souffre beaucoup, & ne vit pas longtems.

Pour les playes des nerfs. Il faut faire boüillir de la lie d'huile environ trois chopines & de l'écorce de la racine d'orme, prendre une chopine de cette decoction & la mêler avec du fiel de taureau trois onces, le tout mis dans un pot, le faire cuire, & quand il sera bien cuit vous le ferez passer par un pannier, & le verserez dans un pot, pour vous en servir dans l'occasion, si les nerfs sont ulcerez, prenez une livre de cire, d'huile huit onces, du verd d'airain trois onces, resine une livre, manne trois onces, & du vinaigre suffisamment, vous pilerez la manne avec le verd d'airain dans le vinaigre, & mêlerez le tout, & en appliquerez sur le mal; si les nerfs ne sentent quelque douleur, prenez une livre de cire, une demie once de storax, une livre de verd d'airain, de la cire des ruches des abeilles, de la cire blanche, & du pavot, ana une livre & demie, des grains de laurier quatre livres & demie, le tout étant bien pilé & mêlé, vous l'appliquerez dessus.

DOULEUR *fiente des poules mauvaise aux Chevaux, & remedes.* Si elles y laissent leur fiente, & que le cheval en avale, il sera en danger, cela se connoîtra lors qu'il rendra une fiente moussée, le remede est de faire prendre la fiente de la poule avec une dragme de graisse, douze livres de farine d'orge mêlée avec du vin, que vous ferez manger ou avaler au cheval ou bien de la semence de persil, le poids de dix onces; avec une livre & demie de vin; une chopine de miel, faites-le exercer jusques à tant que le mouvement lui lâche le ventre, s'il arrive que le poil lui dresse, vous prendrez des bacques de laurier autant que vous jugerez bon être, & une demi livre de nitre, trois livres d'huile & autant de vinaigre, dequoi vous le frotterez durant trois jours en un lieu chaud, qui ne sente point de froid, ou vous lui ferez boire autant de jours de l'eau fraiche, où vous mettrez tremper des feüilles de figuier sauvage.

DOULEUR *Choux sauvages dangereux aux Cheveaux, & remede.* Si le Cheval a mangé des Choux sauvage avec son foin, ou d'autre pâture, on le peut soûlager, en faisant piler des choux plantez, que l'on fait tremper dans du lait, desquels on tire le jus qu'on lui fait avaler, ou de l'eau mêlée avec des choux, ou de la decoction de

de figuier cuit, mêlée avec de l'eau; l'on dit que les écrevices marines pilées & mêlées avec le suc des choux, apportent un grand soulagement, mais il faudra lui en faire prendre durant trois jours, jusques à ce qu'il ait le ventre bon: on connoît que le cheval à mangé des choux, parce qu'il est foible du corps, qu'il a les parties de derriere toutes retirées, en façon qu'il ne peut marcher & tombe en chancellant, ce qu'il continuë jusques à ce qu'il l'aye rendu.

DOULEUR *aconite mangée par les Chevaux, & remede.* Lors que le cheval a mangé de l'aconite, il tombe, comme s'il avoit le vertigo, tout le corps se retire; il faut pour lors le saigner, autrement lui faire avaler de la semence de persil sauvage avec du vin ou de la rhuë pilée & mêlée dans du bon vin vieux.

DOULEUR. *Roquette dangereuse aux Chevaux, remede.* Quand le cheval se couche sur la roquette, ou qu'il se frotte contre un arbre entouré de cette herbe, aussi-tôt les marques y paroissent, la peau s'enleve, & s'endurcit, les yeux s'enforçent, il faut piler trois onces de vitriol, avec demi livre de bon vinaigre, dequoi on frottera les enleveures; mais il faut prendre garde, qu'il n'y en tombe dans les yeux.

DOULEUR *Ciguë mangée par les Chevaux, & remede.* Quand le cheval a mangé de la Ciguë, sa tête s'appesantit; de sorte que chancellant il se laisse tomber contre les murailles; il faut le saigner à la tête, & l'étuver avec une chopine de vin vieux & en continuant il guerira.

DOULEUR. *Lassitude des Chevaux, & remede.* Les chevaux sont sujets aux lassitudes de chaud ou de froid, ou quand ils se sont retenus d'uriner ou s'ils boivent aprés avoir bien chaud, ou si aprés s'être long-tems reposez, ils sont aussi-tôt poussez à la course; le remede à la lassitude, c'est le repos, de leur faire avaler de l'huile, ou de la graisse mêlée dans du vin, à la froidure on fait des fomentations, & on engraisse la tête & l'épine du dos d'onctions d'eau chaude, ou du vin chaud: s'il a retenu son urine, il faut presque se servir des mêmes remedes; car on lui frotte la tête & les reins avec de l'huile chaude, qu'on mêle avec de la graisse, le même se fait avec le sang de porc qu'on lui fait boire avec du vin.

Pour le poil des Chevaux, remede. Si le poil de la queuë tombe, il faut laver diligemment la racine d'urine avec d'alun, le moüiller de vin & d'huile de tems en tems, l'on dit que la graisse de chien ou de renard en cela est un excellent remede: il sera bon aussi de faire cuire la racine de guimauve, & le laver de ce jus, & de le frotter doucement avec la main, Hipocrate pour faire croître le crin, ordonne de la lessive de chaux, où on ait fait boüillir de la ceruse & de l'écume d'argent, puis le laver à sa racine.

La rudesse du poil est souvent à la queuë du cheval, le poil se dresse semblable à celui du porc quand cela arrive, il frotte la queuë contre la muraille & cause un ulcere, pour le guerir, il faut couper les poils, & mettre dans l'ulcere quelques gouttes de pavot trempé dans du vinaigre; mais il faut frotter auparavant le lieu de salpetre.

DOULEUR. *Pour les ulceres à la peau des Chevaux, remede.* Si la peau reluit, & que ce lieu soit plein d'humeur, l'ulcere se glisse par dessous vous la couperez en rondeur jusques au vif, & y distillerez du suc de pomme de grenade, & y appliquerez un cataplâme de farine d'orge & de lentille, mais il faut premierement étuver le lieu de vinaigre, il y en a qui aprés l'avoir coupé avec le fer tout à l'entour, le lavent avec huile squilitique & y appliquant de la farine de vesse; ou peut aussi faire boüillir d'asphodille avec du vin, & se servir de cette decoction.

DOULEUR. *Pour les poux des Chevaux remede.* Si le ventre du cheval est chargé de poux, il faut mêler avec de l'avoine qu'il mange des meures; plusieurs lui lavent le ventre avec de la decoction de racine de meurier; si les poux ont fait quelque playe, il faudra appliquer dessus l'apparitoire mêlé avec du suc de porreau, du sel de l'huile & de la poix, si les poux sont par tout le corps, il faut le frotter de ciguë verte pilée; si quelque humeur maligne a fait naître ces poux, il faudra purger le corps, puis avec le suc de la racine de pain de pourceau pilée & de l'huile mêlée ensemble, le frotter le jour suivant avec de la lessive chaude & réiterer l'onction.

DOULEUR. *Pour les Chevaux mordus des serpens, remede.* Les indices de la morsure de vipere, sont quand le corps se herisse, les yeux s'enflent, le cheval grince les dents, les poils lui tombent, tout le corps se charge de bourgeons; le remede est de prendre du poivre blanc ou du noir, trente grains pilez avec du vin, puis le lui faire avaler, ou du thym pilé dans du vin doux, ou de la rhuë pilée avec du vin, ou des chevres sauvages avec du vin ou de l'armoise; mais ce remede met le cheval en danger; plusieurs font brûler la playe aprés y avoir fait incision, & usent des medicaments ordinaires, lavant l'ulcere d'urine, & l'oignant d'un remede doux.

DOULEUR. *Pour piqueure de serpens aux Chevaux, remede.* Si un serpent ou autre animal venimeux à mordu un cheval, il faut y appliquer de la terre que l'on tirera d'une fourmiliere, mêlée avec du vin; s'il arrive que le cheval soit mordu en chemin, ou vous ne pouvez pour lors trouver de remede preparé, vous lui ferez avaler trente grains de poivre blanc, avec dix-huit onces de vin vieux, ou bien du thym dans du vin, ou de la racine d'asphodille pilée dans du vin vieux, & mise dans la playe, c'est un remede souverain contre la morsure de toutes sortes de bêtes venimeuses: Le même se fera si vous découpez de petites hirondelles & les appliquez sur la playe; il est bon aussi de mettre sur la morsure le nid d'hirondelle; on se sert pour les morsures des bêtes venimeuses de mauves pilées, & l'appliquer dessus.

DOULEUR. *Pour piqueure de scorpions aux Chevaux, remede.* Si les Chevaux sont piquez d'un scorpion, les pieds se retirent, & aussi-tôt il boite & ne peut manger, il lui sort du museau une ordure verte & ne respire qu'avec peine; il faut le traiter comme ceux qui sont mordus des serpens, dequoi nous avons parlé ci-devant; l'on applique sur la partie offensée de la fiente de porc, ou de la morelle pilée ou des laituës de mer, que les Grecs appellent *thintimale*, ou bien de la semence de lin, ou de l'alun brûlé, ou de l'écume de nitre, ou du sel de terre, que l'on applique sur le mal.

DOULEUR. *Pour piqueures des viperes &*

araignées des Chevaux, remedes. Si les araignées, ou les viperes ont mordu les chevaux, les testicules s'enflent, & il paroît en son urine quelque toile d'araigueé, il est tout en sueur; si la morsure à causé une playe, il faut la couper à l'entour, afin d'en faire sortir le venin, puis y mettre le feu avec un fer chaud; s'il n'y a point de playe, il faudra toutesfois se servir des remedes qui sont propres à la morsure, y appliquant de l'aristoloche pilée avec du vin; & de la semence de persil sauvage, ou bien d'autre persil; on lui fait avaler des bacques de laurier pilées dans deux chopines de vin, avec de l'eau-rose; on le renfermera en une étable chaude, & on le lavera d'eau chaude; on lui donnera à manger des tendrons de laurier, ou du bon foin, & de l'eau chaude à boire, jusques à tant que la douleur se soit appaisée; aprés avoir reposé, on le fait promener; il faudra brûler la playe comme il a été dit ci-dessus, & y appliquer des remedes jusques à ce qu'il soit gueri; s'il a été mordu d'une vipere, sa morsure excite une suppuration, le venin en sort, & la playe jette une ordure qui est noire; si c'est une jument, on coupe la playe, on y met les fers chauds puis on y applique les remedes que nous avons dit être propres pour les morsures des bêtes venimeuses.

DOULEUR. *Pour piqueure d'une Chauve-souris des Chevaux, remede.* Si une Chauve-souris, qui est un oiseau venimeux, a piqué un cheval, il faut y appliquer du fiel de terre, & arrêter le sang, & lui faire avaler le sel dudit oiseau dans une chopine de vin.

DOULEUR. *Pour morsure d'un chien enragé des Chevaux, remede.* Si un chien enragé en a mordu quelqu'un, vous y appliquerez sur la partie blessée de la fiente de chevre, de la saumure & d'hiebles, de chacun demi livre, & quarante grosses noix pilées ensemble.

DOULEUR. *Pour les sangsuës attachées aux Chevaux, remede.* Les sangsuës ont coûtume de se jetter à la bouche, & s'attacher au palais du cheval quand il boit, lesquelles il faut arracher, le pouvant faire sans difficulté; mais si plusieurs s'emparent du gosier, elles ôtent les forces au cheval, & pour lors il faut lui faire avaler de l'eau & de l'huile, il y en a qui disent qu'il les faut frotter de sel, d'autres de la racine d'aristoloche pilée dans du vinaigre mêlée avec d'huile tenant la langue hors de la bouche; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait point de sangsuës dans les eaux où l'on abbreve les chevaux, & qu'il n'y en ait point d'attachées sous leur langue, lesquelles il faudroit aussi-tôt ôter.

Si le cheval en beuvant a avalé quelque sangsuë, & quelle soit attachée au gosier, elle se remplit de sang & bouche le passage à la pâture; si elle est attachée en un lieu d'où la main ne l'en puisse ôter, il faudra prendre un roseau, & au travers y faire couler de l'huile avec du vin, ainsi la sangsuë tombera; l'on peut aussi leur faire sentir par un tuyau, l'odeur d'une punaise brûlée, d'autres tuent des punaises dans les naseaux du cheval & par cette voye l'on fait mourir aussi-tôt la sangsuë: le remede est bon à toutes sortes d'animaux.

Si la sangsuë est attachée, il la faut ôter avec une feüille de figuier, ou un morceau de drap rude; si elle est descenduë en l'estomac on la fait sortir faisant avaler d'huile au cheval; si elle s'est jettée aux naseaux; le sang en coulera, vous frotterez la morsure de sel & d'huile, les tirerez & arracherez toutes avec des ciseaux ou vous les brûlerez avec un fer chaud, puis vous arroserez le lieu de vin, avec de pain brûlé & pilé.

DOULEUR. *Pour les Chevaux mordus par les Sangliers, remede.* Il ne faut rien appliquer de chaud aux ulceres provenants de défluxion; mais se servir des remedes froids, tant en Eté qu'en Hyver, le cheval est quelquesfois blessé d'un sanglier au genoüil, ou à la cuisse, ce qui se convertit en ulcere plein de défluxions, & il faut laver le mal d'eau fraiche, prendre du galbanum, & y en appliquer.

Suffocations des chevaux. Si l'on fait courir le cheval rempli de pâturage, il tombe facilement en suffocation, le remede est de lui jetter dans les naseaux environ une chopine de bon vin blanc avec une dragme de nitre, on lui fera boire du cumin & du galbanum, ana deux scrupules avec du vin ou des bacques de laurier dans du vin, il ne faudra pas faire entrer le cheval dans l'eau ni lui laisser boire de l'eau fraiche, mais que ce qu'il boira soit chaud, on lui frottera le corps avec d'huile vieille.

DOULEUR. *Pour l'aisne blessée des Chevaux, remede.* Si l'aisne est blessée, la cavité s'enfle, le cheval ne peut marcher, c'est pourquoi il faut qu'il repose à l'étable & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin chaud & y appliquer dessus graisse de chevre pilée, syrop & nitre brûlé dans du vinaigre.

DOULEUR. *Pour les détorses des chevaux, remede.* Prenez de la lie de vinaigre avec des cendres chaudes & axonge vieux, le tout mêlé ensemble, puis vous l'appliquerez dessus, y ajoûtant un œuf.

Les indices des parties demises du pied. Sont quand quelqu'os est hors de son lieu, & quand les parties voisines des ongles paroissent élevées; pour remede il faut scarifier premiérement l'ongle, puis y appliquer une éponge trempée dans du vinaigre, & dessus y lier de petits aix de pin: Si l'os ne se remet, vous pilerez huit onces de fenu-grec, & les ferez tremper dans du vin & cuire avec du miel, puis en appliquerez pendant dix jours, il faut appliquer le feu en façon de rets aux vieilles detorses & curer les ulceres à l'acoutumée.

DOULEUR. *Haut-mal des Chevaux, & remede.* Quand le cheval est tourmenté du haut-mal, il tombe incontinent en terre avec résolution de membres & distention de nerfs, tout son corps souffre & s'éleve tout à coup, quelquesfois l'écume lui sort de la bouche; mais il revient à soi peu de tems aprés, il faut mêler avec le boire & le manger du nitre; il est bon de lui lâcher le ventre, avec un concombre & du nitre, qu'on lui fera prendre pendant sept jours, d'autres lui jettent du sang de tortuë marine par les naseaux trois verres & avec du sagapenum mêlez ensemble; enfin il sera bon de lui oindre le corps de nitre & d'huile, avec du vinaigre & le bien frotter.

DOULEUR. *Pour morve de chevaux, remede.* La morve seche provient des humeurs corrompuës aux environs des poulmons & du cœur; elle ne provient ni du sang ni de la pituite; mais de l'une & de l'autre bile; c'est pourquoi on l'appelle

seiche; elle se connoît lorsque le cheval s'amaigrit tout-à-coup, & que les flancs battent outre mesure, le cuir est tellement tendu, que les flancs touchez de la main, rendent du son comme un tambour, il ne peut manger, & ne peut tousser, quoi qu'il s'efforce, il a des douleurs interieures aiguës comme s'il avoit avalé un os, si tous ces signes paroissent, c'est un signe de mort, & tous remedes lui sont inutiles, & si le mal n'est encore du tout confirmé, il faudra se servir de ce remede suivant fort approuvé, deux verres de moût de raisins blancs, poudre de peucedanum & d'aristolochie ana deux onces dissouts & jettés par les naseaux pendant sept jours, nourrissant le cheval modiquement, Sephonte dit que si le cheval ou mulet est travaillé de la morve articulaire, qu'il lui faut tirer du sang des jambes de derriere, puis appliquer des lames de fer brûlant sur les articles, jusques à tant que l'humeur aqueuse en sorte, puis prendre saumure de poisson une livre, la mettre dans un pot de terre neuf, y mêlant de l'huile suffisamment, opoponax trois dragmes, quatre poignées de roquette, en faire prendre tous les jours quatre onces, en hiver, il faut tenir le cheval à l'air, & en été dans l'eau, en sorte qu'il nage, les croûtes étant tombées de dessus les articles; on y appliquera vert d'airain, misis calsite ana, huile & cire en suffisant & le reduisant en onguent, & l'appliquant sur les ulceres.

DOULEUR. *Morve des Chevaux.* Pour la guerir il faut prendre bacques de laurier deux onces, écume de nitre cinq onces, autant de soulfre vif, myrrhe trois onces, gentiane six onces, iris trois onces, semence de persil, d'aristoloche ana trois onces, le tout pilé ensemble, jusques à ce qu'il soit amalgamé, puis avec du vin faire des pastilles & prendre avec du vin blanc selon l'occurence.

La morve est contagieuse étant confirmée & incurable de quelle sorte elle puisse être, dans le commencement, il faut secourir le cheval infirme tant par saignée que par medicaments, evacuants & preparants, ce qui indiquera la tousse & la matiere visqueuse, qui coulera par les naseaux, blanche, jaune, ou sanguine quelquesfois puante & quelquesfois sans odeur; il faut observer que ces humeurs qui tombent du cerveau se jettent fort souvent sur la poitrine, les poulmons ou autres parties & souvent produisent les étranguillons, maux de gorge, difficulté de respirer, maux de cœur, maux aux yeux, les avives, surditez, inflammation de toutes les parties de la bouche; ou sur les jambes, d'ou proviennent les vessigors, les sures, les courbes, les gouttes & autres maux, que l'on voit arriver journellement en quelque partie que ce puisse être; plusieurs ont remarqué que quand le cheval a eu le farcin, facilement il devient mourveux: c'est pourquoi il le faut purger incessamment de tems en tems, pour preparer les humeurs des chevaux, qui sont en doute d'être morveux, il faut pendant quinze jours faire boire décoction de pas-d'âne mielée & pendant trois matins lui donner de la poudre de myrrhe, gentiane, aristolochie longue, bacques de laurier & raclures d'ivoire, ana & en dissoudre une cueillerée dans du vin tiede & faire avaler au cheval; quelques-uns en donnent au second jour & au troisiéme une cueillerée & demie pour évacuer, les pilules de hiera-picra, & cochées sont fort propres, comme celles d'agaric & de coloquinte; quelques-uns en prennent quand il s'en rencontre, extirpent les glandes; d'autres y appliquent le feu legerement & usant d'onction pour tâcher de les faire venir a maturité; quelques-uns introduisent des plumaceaux ou élebore dans les naseaux, pour faire décharger le cerveau, ce qu'il ne faut faire qu'aprés des exactes purgations; quelques-uns usent de suffumige de soulfre ou d'origan; d'autres font mâcher au cheval infirme racine d'anemone attaché au mord de la bride, ou purite & stafisagria reduits en poudres & mis dans un petit sac de toile bien proportionné au mords.

DOULEUR. *Pour la lepre des chevaux le remede.* Quand on découvre aux cheveaux des tumeurs le long du col, & que les reins sont enflés & que la tête est pleine de rides, & que les naseaux sont ouverts & que ce qui sort de la bouche, est écumeux & sanguinolent; que les flancs sont retirés en dedans & qu'il souffle avec bruit, qu'il ne peut ni boire ni manger que difficilement, quoi qu'il le souhaitte, en un mot que tout le corps est en desordre, & les extrêmitez ulcerées & pendantes, qu'il tire la langue enflammée, & qu'il ne peut hennir, il est constant qu'il a la lepre, & on ni peut que difficilement remedier, il ne faut pas le laisser à l'étable avec les autres; mais l'éloigner & le faire tirer à la charruë.

Cette maladie se connoît lorsque les jambes sont tumefiées, les oreilles sont droittes & le long des reins endurci par des callositez qui s'y forment; en sorte qu'il ne les peut même ployer qu'avec peine, le col est tout-à-fait ridé & tendu avec un aspect hydeux, il faut lui tirer du sang du col, le tenir en lieu chaud, trois jours aprés lui en tirer des flancs & au cinquiéme de la partie interieure des cuisses, afin d'évacuer une partie des humeurs qui pechent par la mission du sang, il faut cependant bien nourrir le cheval, s'il ne veut point d'avoine, il faudra lui donner des pastons avec du son & de farine de féves, il faudra lui faire boire de l'eau un peu chaude, lui faire boüillir du vin, du salpetre, de soulfre & de la semence de rhuë, en froter tout le cheval, & appliquer le reste sur la peau d'un mouton avec de la laine pour lui mettre sur les reins & les parties voisines.

Pelagonius dit qu'il faut prendre six grands verres de vin autant d'huile, de l'orge, poix-chiches, faisoles & de pois ordinaires, ana deux poignées, & les faire bouillir tout ensemble jusques à la consommation de la troisiéme partie, la décoction coulée en froter le cheval par tout, puis il faut lui faire prendre tous les jours, vingt-huit onces encens, costum, ana deux onces, suif de chevre une once, pilez-le tout ensemble, & le mêler avec huit onces d'hydromel, au quatriéme jour, il faudra y ajoûter une once de vin & d'huile & benjoin; autrement prenez salpêtre une once castoreum, bacques de laurier, rhapontique, ana deux onces & demie, le tout pilé separement, & les mêler avec un grand verre de vin, un demi d'huile, & les faire avaler au cheval, ce que l'on continuera jusques à tant qu'il soit gueri, il faut le tenir couvert, afin qu'il sue plus facilement; car c'est le moyen de guerir cette maladie. Autres remedes, prenez concombre sec, noix de chypre, ana quatre livres, mêler tout ensemble, & le dissoudre dans quelque liqueur, ou

donner la portion faite de gentiane, aristolochie longue, raclure d'ivoire, myrrhe, bacques de laurier ana pilées & reduites en poudre, en donner 2. cueillerées avec du vin blanc, jusques à ce qu'il soit gueri; la lepre est contagieuse, & une playe universelle de tout le corps; quelques chevaux l'ont de naissance; quand elle commence, la peau change de couleur autour des yeux & des naseaux, quelques-uns disent qu'il y en a de trois sortes, selon les trois differentes couleurs, la blanche, qui provient de la pituite, la rouge du sang, & la noire de la melancolie.

DOULEUR. *Pour les Cicatrices des yeux des chevaux, remede.* Prenez du sel pilé & le jettés dans l'oreille, il guerit la cicatrice, comme fait aussi l'os de seiche jetté avec canulle ou semence de pannais sauvage pilée avec miel & appliquée sur l'œil.

Les tayes des yeux se guerissent avec du safran, poivre blanc, sel armoniac, larmes de pavot, ana une once pilé & mêlé avec miel, il est bon de se servir au commencement de fiel de renard mêlé avec autant de miel, un peu de baume, la moitié de poivre pilé ensemble & gardé dans une boëte d'étain pour les humeurs grossieres qui se congelent par succession de tems & s'endurcissent, leurs racines sont ordinairement rouges, & quand elles sont sur la prunelle, elles empêchent que le cheval voye, il faut l'extirper & le tirer avec un crochet ou un fer émoussé & tenir l'œil, en sorte qu'il ne puisse s'émouvoir, tailler tout à l'entour & avec une éponge trempée dans du vin tiede & l'étuver, il faudra y appliquer au troisieme jour terre grasse une once, pompholix demi once, iris deux dragmes, les mêler avec du miel en bonne quantité, y en appliquer jusques à tant qu'il soit gueri.

DOULEUR. *Pour la tachette rouge de sang ou dragon aux yeux des chevaux, remede.* Il faut prendre blanc d'œuf, huile rosat, ceruse mêlés ensemble & étant en consistance, en oindre l'œil, il faut auparavant tirer du sang des tempes, si la fluxion n'est arrêtée, il y viendra une tumeur, qu'on appelle graine de raisin, qui fait élever la premiere tunique & souvent la rompt, il faut de jour en jour, y jetter du vin & le laver souvent, & se servir du medicament susdit, en été on le pourra mêler avec de l'eau fraiche & en hiver avec miel chaud.

DOULEUR. *Coups des yeux des chevaux, remede.* Prenez myrrhe une once, safran un obole, pilés avec eau miellée, il la faut faire boüillir avec trois onces de miel.

DOULEUR. *Troubles ou suffusion des yeux des chevaux, remede.* Il faut prendre un nid d'hirondelle, le mettre tremper dans de l'eau, le bien remuër & donner à boire au cheval, ou bien lui faire avaler avec le cornet, il faut le tenir chaudement, le nourrir seulement de paille & de son, puis de farine de froment une demie livre, hydromel une chopine, un peu d'encens, une once de resine avec deux œufs, les faire boüillir avec du vin, & emplâtrer toute la tête & l'envelopper avec un linge, le matin suivant le délier & lui donner à manger, il faudra mêler du miel au quatriéme jour.

DOULEUR. *Pour les yeux nubileux des Chevaux, remede.* Prenez suc d'épine blanche mêlée avec vin vieux en égale portion, ou bien de la cendre de ladite épine mêlée avec miel, & huile pour tous maux des yeux, l'on peut prendre poivre blanc, cendre d'épine blanche & du miel également mêlés ensemble & en oindre l'œil avec une plume.

DOULEUR. *Pour les yeux larmoyans des chevaux, remede.* Prenez violettes & sel ana mêlés avec vinaigre en suffisance, huile, poivre-long, sabine, encens, myrrhe, ana une once, pilés ensemble, & mêlés avec demi livre de miel, en jetter dans l'œil, si le cheval est blessé, il faut prendre huile rosat & un blanc d'œuf, avec de l'étouppe l'appliquer dessus le jour suivant, il faudra l'étuver avec décoction de fenu-grec & y appliquer un plumaceau trempé dedans, quand il commencera à se mieux porter, il faudra user de collyre.

D R O.

DROGUISTES. Il est facile de concevoir que si les Marchands Droguistes ne font attention à leurs obligations, ils ne doivent pas s'attendre à augmenter leurs biens manquant à ce qui suit. *S. Thom. 2. 2. q. 77. art. 1. in corp.* & dans l'Article 26. ne pourront lesdits Marchands Epiciers, ou Apoticaires Epiciers employer en la confection de leurs medecines, huiles, & syrops, éventés, ou corrompus, ni méler, ou employer en leurs ouvrages de cire aucune vieille cire avec la neuve; ni aux ouvrages de sucre des vieux syrops, ainsi seront lesdits ouvrages pareils dessus & dessous à peine de confiscation desdites drogues, marchandises & ouvrages, même d'être brûlés devant le logis de ceux qui s'en trouveront saisis, de cinquante livres d'amende, & de punition exemplaire, s'il y échet.

II. Qu'ils considerent, s'ils ont vendu leurs marchandises, drogues, & autres choses plus qu'elles ne valloient, car ils sont obligez à restituer ce qu'ils ont pris au de là du prix raisonnable.

III. Si sans être Maîtres Apoticaires & Epiciers, ils ont debité, en détail toutes sortes de marchandises d'Espiceries & Drogueries qui entrent au corps humain, leur étant défendu de les vendre qu'en bâles, caisses, tonneaux, barils, panniers ou en sac, & sous corde, & non point en détail, n'y d'entreprendre de les composer, &c.

IV. Si ceux qui ont aspiré à la maîtrise avoient été en apprentissage le tems porté par les statuts, & avoient les qualitez requises.

V. S'ils ont fait election des Gardes en gens de bien & sans autre interêt que celui du Corps, & de la Communauté.

VI. Si les Gardes ont eu soin de faire exactement les visites qu'ils sont obligez de faire tous les ans, & sur tout pour la reformation des poids, balances, & mesures étant responsables des injustices qui se commettent faute de leur soin.

SUITE

SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

TROISIEME PARTIE.

E

EAU BENITE, Pour reüssir & procurer des graces pour le temporel. Elle est tres utile pour avoir abondance de bien. Elle ne contribue pas peu a la santé du corps & de l'ame, elle a le pouvoir de chasser les Demons, de dissoudre les charmes & les enchantemens, de preserver de tomber dans beaucoup de maladies, de les guerir. Elle est bonne contre les maladies contagieuses & le mauvais air, contre la Grele, les Tempetes & les Intemperies des Saisons, & generalement contre les embuches du Demon & ceux qui sont a lui, qu'elle reprime puissament & qu'elle empeche de nuire aux hommes comme on le peut connoître par les prieres dont l'Eglise se sert en la benissant. On voit son antiquité dans l'Histoire de l'Eglise & les effets merveilleux qu'elle à produit & qu'elle produit encore journellement quand on l'emploie avec foi & Religion. Ainsi c'est une pratique loüable de faire benir les Maisons qu'on à fait faire, qu'on à loüé, qu'on à acheté, de garder toûjours de l'Eau benite dans la Maison, d'en porter dans les Vergers, dans les Terres, & dans les Vignes, pour conserver les Fruits des accidens qui leur peuvent survenir, comme beaucoup de personnes de pieté le pratiquent avec une utilité visible, & d'en porter même sur soy.

EAU Pour faire le pain, les Eaux les plus legeres sont les meilleures les plus legeres sont ordinairement celles des Puits ou des Fontaines & sont ainsi les meilleures pour faire le pain, celle des Rivieres ayant toûjours quelque chose de grossier.

EAU Pour faire boire les Chevaux. La plus grande partie des maladies des chevaux viennent de boire des mauvaises eaux; telles sont les Eaux trop vives ou trop crues,

EAU Pour les fiévres. Il faut prendre d'Eau de Fontaine trois livres & la mettre boüillir à feu clair pendant un quart d'heure, & mettre dans cette Eau demi dragme de *Crocus*, & autant de cœur de Lievre, que tout soit dans un peu de toile neuve en deux doubles. Et ensuite on en prendra trois ou quatre onces une heure aprés l'accez de la fiévre, & le lendemain on en prendra autant à la même heure que l'on en aura pris la premiere; & si la fievre revient, il faut recommencer jusqu'à ce que la fiévre soit passée, cela est bon pour toutes les fievres d'accez & se prend de même pour toutes.

Nota 1°. Qu'il faut un poëlon bien propre pour y faire boüillir l'Eau.

Nota 2°. Qu'il faut mettre le sachet bien lié où sont le *Crocus* & le cœur de Lievre quand l'Eau boüillit, ou commence à boüillir.

Nota 3°. Que les enfans & les foibles en peuvent prendre trois onces, & les autres quatre.

Nota 4°. Qu'il faut être à jeun depuis deux heures, & prendre un boüillon deux heures aprés la prise, & dîner ou souper en suite à l'ordinaire.

Nota 5°. Qu'il ne faut point prendre alors d'autres remedes.

Nota 6°. Que ce remede n'a que le goût d'une bonne Eau, qu'il ne cause point de maux de cœur ny d'autres accidens ou incidens comme fait quelques fois le *Quina* tant renommé.

Nota 7°. Que le propre de ce reméde est de fixer les hümeurs qui causent la fiévre, lesquelles étant fixées, il faut purger le malade avec prudence suivant son temperamment & son besoin, si deja il n'a été purgé auparavant, ou qu'il ne l'ait pas été assez.

Enfin ce remede qui est tres facile à prendre est tres-excellent contre toutes les fiévres intermitantes, & principalement contre la fiévre quarte qu'il guérit infailliblement. Quant à la fiévre continue on n'en promet pas la guerison, quoy qu'il ne pourroit pas, a ce que l'on croit, prejudicier au malade quand il le prendroit.

Il n'est pas necessaire que l'Eau soit chaude quand on la boit.

Il faut conserver cette Eau dans des phioles de verre bien propres & bien bouchées pour s'en servir dans le besoin. Elle se conserve long-temps.

Le cœur de Liévre doit être en poudre, pour cet effet on le fait secher doucement dans un four, & l'on le met en poudre ensuitte.

EAU CELESTE. Vous aurez grand soin de bien choisir les Drogues suivantes ensorte qu'il n'y en ait aucune de gâtée ou sophistiquée: Canelle fine, Gerofle, Noix Muscades, Gingembre,

Ezedonary, Galanga, Poivre blanc, de tout cela une once : six pileures de bon Citron, deux poignées de Raisins de Damas, autant de Jujubes, une poignée de moüelles d'Hiebles, quatre poignées de graines de Genévre, qui soient bien meûres, une poignée de semence de Fenoüil verd, autant de fleurs de Basilic, autant de fleurs de Mille Pertuis, autant de fleurs de Romairn, autant de fleurs de Marjolaine, de Pouillot, de Stecados, de Franc Sureau, de Roses Muscades, de Ruë, de Scabieuse, de Centaurée, de Fumeterre & d'Aigremoine, deux onces de Spica-Nardi, autant de Bois-d'Aloës, autant de Graine de Paradis, autant de Calami Aromatici, autant de bon Macis, autant d'Oliban, autant de Sandal Sitrum, une dragme d'Aloës épatique. Ambre fin, Rheubarbe deux dragmes. Toutes ces Drogues étant assemblées & bien conditionées, on pillera celles qui doivent être pillées & pulverisées, & on mettra le tout bien melangé dans un grand alambic de verre fort, d'un pied & demy de hauteur, & vous verserez de bonne eau de Vie sur ces Drogues, ensorte que l'eau de Vie surnage au moins de trois travers de doigt au dessus des Drogues, puis ayant bien bouché l'alambic, crainte d'évaporation, il faut mettre l'alambic dans du fumier de Cheval bien chaud en digestion l'éspace de quinze jours, puis on le mettra en distillation au Bain marie toujoûrs boüillant, aprés l'avoir muni de son Chapiteau& de son Recipient l'un & l'autre bien luttez & scellez : on sera attentifà la Distillation, en sorte que lorsque l'on s'apercevra que ce qui tombe dans le recipient, changera de couleur, on doit aussi changer de recipient & remettre la premiere eau qui a distilé dans l'alambic pour la purifier de son flegme par une seconde distillation, & cette seconde sera la vraye eau Celeste.

Quand vous verrez cette seconde eau changer encore de couleur tirant sur le roux; vous la mettrez en reserve bien bouchée dans un Bocal de verre fort, puis vous dilayerez demy livre de bonne Theriaque avec autant de fine Terebentine de Venise & d'Huile d'Amande douce, & mêlangerez tout cela avec le marc qui est resté dans l'alambic, & pousserez la distillation au feu de sable violemment pour avoir le vrai Huile de Baume qui doit être comme miel clair.

Proprietez. Si l'on se frotte le matin avec cette eau le front, la paupiere des yeux, le derriere de la tête, & sur la nuque du col, elle rend la personne prompte & habile a bien apprendre ; fortifie la memoire, aiguise les Esprits & conforte merveilleusement la vûë.

En la mettant avec un morceau de cotton dans les narines, c'est un souverain cephalique pour purifier le cerveau de toutes superfluitez, humeurs froides & cathereuses. Si de trois jours l'un on en boit une cüeillerée, elle maintient la personne en force, en vigueur & dans un embonpoint, tel que la beauté se conserve jusqu'a l'âge decrepite. Elle est souveraine contre la courte haleine, & la rend agreable en adoucissant les organes du poûmon & le guerissant lorsqu'il est gâté. Si on en donne de temps en temps à un Lepreux, elle repare si bien son foye quelle envoye prompte guérison. Elle est tellement propre contre les venins & poisons, que si l'on en verse sur un crapau ou autre insecte venimeux seulement six goutes on le voit mourir soudainement, il n'y à point de restaurant qui puisse égaler la vertu substantielle de cette eau divine ; car non seulement on peut se passer de boire & manger durant vingt quatre heures, quand on en a avalé le matin une cüeillerée; mais même si l'on en met dans la bouche d'un agonisant & qu'il la puisse avaler elle luy redonne de la vigueur & luy rend l'usage de la parole & de la raison s'il là perduë. Elle sert a rompre la pierre & la gravelle, Dissipe la retention d'urine & l'ardeur brûlante de la verge. Elle soulage notablement les éthiques, asmatiques & hydropiques, les gouteux même s'en peuvent servir utilement par fomentations. Elle garantit de la peste & de toute fiévre si maligne puisse t'elle être, en un mot on peut appeller cette eau Celeste une medecine universelle.

EAU Clairette d'Armenie. Vous prendrés six livresdes plus belles Cerises Griotes que vous pourrés avoir, aprés en avoir ôté la quëue & le noyau, vous les mettrez au fourneau dans une bassine bien nette avec une pinte d'eau de fontaine & les ferez bouiller durant une forte heure, ensuite vous les passerez à la chausse ou étamine en les écrasant & du jus qui en sortira vous en ferez un Sirop en y mettant trois livres de Sucre fin, quatre onces de Canelle, une once de Cloud de Gerofle, une bonne Muscade, une once de graine de Paradis, une once de Cardamomum,quatre grains de musc, autant d'Ambre Gris broyé au mortier avec Sucre candi, le tout legerement concassé. Quand le Sirop sera fait & bien clarifié vous le meslerez avec quatre pintes de bonne Eau de Vie dans un grand Bocal que vous boucherez bien & l'exposerez au gros Soleil durant quinze jours & vous aurez d'excellente eau Clairette, le marc qui vous restera de ces Drogues, est bon pour faire de l'Hypocras commun en y ajoûtant du sucre en la maniere que nous dirons dans le mot d'Hypocras.

EAU de Fenoüil verd de Pimpernelle, & de Cerfeüil. Il faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuser dans une pinte d'eau à froid, l'espace d'une heure ou d'une heure & demie, puis vous y mettrés trois onces ou un carteron de Sucre, la passerez, la ferez rafraichir & la donnerez à boire dans toutes les eaux cy dessus, Si l'on y veut du parfum de Musc & d'Ambre preparez, vous en metrez, mais si peu qu'il ne s'y connoisse presque pas, comme il est deja dit ailleurs, & lorsque vous voudrez glacer, & mettre En *Sorbec* toutes les dites eaux, vous y redoublerez la dose de Sucre & metrez sur une pinte demi livre de Sucre & augmenterez aussi moitié de fruit, de fleur, ou de graine, à proportion de ce que vous voudrez faire, parceque sans cela elles n'auroient point de goût, & la glace leur ôteroit toute leur qualité, principalement à celle du Citron, de Limonade, mettant ainsi beaucoup de Sucre, de Citron, de musc & d'Ambre, C'est ce qui lui donne le nom & la qualité de *Sorbec de Levant*.

EAU Phagedenique pour les Ulceres. Cette eau est un mélange de sublimé & d'eau de chaux ; mettez une livre de chaux dans une grande Terrine, & l'éteignez avec sept ou huit livres d'eau chaude & puis la Chaux ayant

trempé cinq ou six heures & s'étant rassise au fond ; versez l'eau par inclination & la filtrez. C'est ce qu'on apelle eau de chaux. Sur chaque livre de cette eau on ajoûte quinze ou vingt grains de Sublimé Corrosif en poudre qui la font jaunir d'abord, on les agite long-temps ensemble dans un mortier de verre ou de marbre & l'on se sert de cette liqueur pour nettoyer les vieux ulceres : elle mange les chairs superfluës : on l'employe aussi dans la gangrenne en y ajoûtant de l'esprit de vin & quelque fois de l'esprit de vitriol.

L'eau de chaux est dessicative appliquée exterieurement ; on en fait prendre aussi par la bouche melée avec du Sirop Violat pour les ulceres du poumon & de la poitrine, on en méle encore dans du lait qu'on veut prendre pour empêcher qu'il ne se caille dans l'estomac : la dose de l'eau de chaux est depuis une once jusqu'à quatre, elle cause ordinairement beaucoup de soif.

E A U Souveraine pour beaucoup de maux. Il y a une eau qui ne coûte pas six deniers la pinte dont la composition est-cy aprés qui guerit de tous maux d'yeux à la réserve des tayes formées, il faut alors l'operation de le main : elle guerit les naissante.

2. Empeche la petite verole de marquer.

3. Guerit les brûlures, gales, gratelles, dartres, eresypeles.

4. Guerit les vieilles playes, ulceres curables: ôte la douleur des incurables.

5. Guerit la teigne sans douleur.

6. Guerit les lepres naissantes, soulage les inveterées.

Composition de l'eau. Prenez deux gros de Couperose blanche, & un gros de Verd de Gris, du meilleur : pulverisez le tout & le mettez dans un pot de terre verny, ou de grais, jetez dessus trois pintes d'eau chaude, remuez le tout ensemble avec une spatule de bois, ou petit baton, que l'eau ne soit froide.

2. Cette eau pour les yeux, brûlures, & pour la gale & gratelle, quand elle n'est pas inveterée.

3. Pour les gales, & gratelles inveterées, dartres, erysipeles, vielles playes & ulceres, & sur tout la Teigne & la lepre. On fera l'eau trois à quatre fois plus forte ; c'est à dire, sur trois pintes d'eau, on mettra six à huit gros de Couperose, & trois à quatre gros de Verd de Gris.

Usage de cette eau. 1. Toutes les fois qu'on voudra s'en servir, ou en donner à quelqu'un, on la remuëra avec la spatule, afin que la matiere se répande par tout également, car elle va au fonds.

2. Pour les maux des yeux, on les lave de cette eau, par dehors, & on en fait couler dedans, avec le bout du doigt par le coin de l'œil, renversant la tête, ou se couchant sur le dos ; si le mal est violent, on peut s'en servir à toutes les heures du jour, cela cuit un peu d'abord, la douleur cesse en un moment, l'experience a fait voir que ce remede est souverain.

3. Pour la gale & gratelle, inveterée, dartres, erysipeles, vieilles playes & ulceres : appliquez sur le mal deux linges blancs de lessive, trempez dans cette eau, que vous tiendrez toûjours moüillez si vous voulez guerir promptement, l'un sera delié qu'on mettra sur le mal, l'autre sera gros en quatre doubles, qu'on appliquera sur le delié. Si par negligence, on laisse secher ces deux linges, le delié s'attachera à la playe, & l'écorchera quand on voudra le lever, pour empêcher cela, on moüillera le gros linge, qu'on appliquera sur le delié, & quand le delié sera imbibé il se levera sans rien écorcher.

4. Pour la brûlure vous y appliquerez des linges comme dessus.

5. Pour empêcher la petite verole de marquer : quand elle sera venuë à supuration, vous y appliquerez deux linges moüillez bien deliez que vous ne laisserez pas secher.

6. Pour la teigne, on applique sur la tête rasée deux linges moüillez comme dessus, l'un delié, & l'autre gros en trois ou quatre doubles, qu'on ne laissera point secher, on guerira d'ordinaire en un mois, sans aucune douleur. Les remedes communs composez de poix, écorchent, & causent des douleurs effroyables : & pour la guerison, il faut d'ordinaire 3. mois & servent six mois.

7. Pour la lepre naissante, & inveterée, vous la frotterez jusques à l'écorcher, la bassinerez de cette eau & appliquerez des linges moüillez comme pour la teigne.

8. Pour les maux cy dessus, qui ne sont pas inveterez à la reserve de la lepre & la teigne, on pourra guerir sans se purger : neanmoins si on se purge, on guerira plus promptement, plus seurement & sans crainte de rechûte.

E A U de Cerises. Dans une pinte d'eau mettez & écrasez demi livre ou trois quarterons de Cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de Sucre : passez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair, faites le rafraîchir, & le donnez a boire.

E A U d'Abricots, de Péches, ou de Poires Musquées. Dans une pinte d'eau mettez six ou huit Abricots, Pêches ou Poires Musquées, suivant leur grosseur on en augmente ou l'on en diminuë : vous les couperez par morceaux, leur donnerez un boüillon dans ladite eau pour en tirer le goût, & le tout réfroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, & iceluy fondu, vous le passerez à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraichir & le donnerez a boire.

E A U d'Anis forte, ou Eau de Vie Anisée. Si vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent prenez un demi septier de vôtre Essence d'Anis distillée & le mettez sur trois pintes d'eau de vie, de la meilleure, avec une pinte d'eau boüillie & mêlez bien le tout ensemble, si vous la voulez sucrée, vous mettrez sur le tout une chopine de Sucre clarifié; mais beaucoup de personnes l'aiment sans Sucre; passez le tout à la chausse, de même que les autres. Je ne parleray point icy de certaines autres Liqueurs fortes & violentes, qui ne sont faites qu'avec de l'esprit de Vin, un peu de sucre & quelques odeurs, comme l'eau-d'or, le pitre, le sec, & autres qu'on appelle comme on veut, & dont l'usage est tres-pernicieux pour la santé, n'importe pas. Voilà de quoy elles se font, & comme on les fait, en fera qui voudra.

E A U X Rafraichissantes pour faire des Emulsions telles que sont celles de Pourpier, Chicorées, Laitues courtes, Melons, Concombre.

EAU MINERALE. Tous ceux qui ont besoin d'user de l'Eau Minerale, n'ont pas la commodité, ny le moyen d'aller aux sources; mais en voicy une artificielle qui ne fera gueres moins d'effet, que les naturelles vitriolées.

Prenez 6. onces de vitriol Romain: mettez le dans un pot de terre vernissé, qui ne contienne guere plus que la matiére que vous y mettrez, faites fondre ce vitriol sur un petit feu de Sarment, remuant sans cesse la matiere avec un petit bâton de bois, pendant 3. quarts d'heure, cela fait, laissez le rafroidir, étant rafroidi, cassez le pot & tirez-en la pierre formée de Vitriol, que vous trouverez au dedans; pour l'usage suivant: prenez de la grosseur de deux féves de cette pierre, faites l'infuser dans une bouteille de verre avec un pot ou trois chopines d'eau de riviere l'espace de 17. ou 18. heures, la bouteille étant bouchée, & pendant les chaleurs de l'eté, lors que vous vous en voudrez servir, prenez doucement la bouteille, de peur que l'eau ne se trouble, & beuvez en 2. verres le matin à jeun, 4. heures avant manger, continuant 4. ou 5. matins de prendre la même chose.

Vous pouvés encore en prendre tout autant chaque soir en vous couchant, ayant mediocrement soupé. Cette eau est fort bonne contre la colique renale, pour rafraichir le Foye, & pour exciter l'appetit.

EAU de Senteur de la Reyne. Prenez eau de rose rouge trois pintes, eau de rose muscade, & de fleurs d'orange, de chacune trois chopines, eau de fleur de melilot, de fleurs de myrtille, & de costus hortensis de chacune trois chopines: toutes les eaux susdites distillées seront mises dans une bouteille de verre, dans laquelle ajoûterez benjoin en poudre une livre, cloux de gerofle, canelle, écorce d'orange seche, de chacun demie once, le tout concassé, bouchant bien la fiole, la laissant un mois sans l'ouvrir.

EAU d'Ange. Prenez Benjoin quatre onces, Storax deux onces, Santal Citrin une once, Cloux de Gerofle deux dragmes, deux ou trois morceaux d'Iris, la moitié d'une ecorce de Citron, deux Noix Muscades, Canelle demie once, & deux pintes d'eau ou environ: mettez le tout dans un coquemart neuf de terre, & faites boüillir jusqu'à diminution d'un quart, puis prenez environ six grains de musc que vous mettrez en poudre, avec gros comme une noisette de sucre que vous délayerez avec un peu de ladite eau: puis vous mêlerez le tout ensemble & remüerez bien, & la passerez & remettrez dans une bouteille de verre bien bouchée pour la conserver.

Il faut garder le marc, & le faire secher pour le mettre en poudre, & s'en servir à parfumer les poudres cy dessus.

EAU de Grenade. Il faut prendre une Grenade de moyenne grosseur, la bien éplucher, & l'écraser au plûtôt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse: vous mettrez ensuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de sucre, passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraichir & le donnerez à boire: & si la Grenade ne donnoit pas assez de couleur à vôtre eau, vous y mettrez une ou deux cuillerées de sirop de Groseilles pour achever de luy donner couleur, ou bien du tournesol que vous y mettrez tremper & puis le presserez.

EAUX Glacées. La maniere de glacer toutes lesdites eaux chacune en particulier, vous en mettrez trois, quatre, ou six boëtes ou autre vaisseau suivant leur grandeur dans un sceau à un doigt de distance les unes des autres, puis vous prendrez de la glace, que vous pilerez bien & la sallerez lors qu'elle sera pilée, & en mettrez proprement dans le sceau tout autour de vos boëtes jusques à ce que le sceau soit tout plein & qu'elle soient couvertes, pour un sceau comme cela où il y aura cinq ou six boëtes: pour les faire glacer promptement & que cela se fasse bien, il faut la quantité de deux litrons de sel ou environ. Le tout ainsi disposé vous le laisserés reposer une demie heure ou trois quarts d'heure de temps, en prenant garde que l'eau ne submerge vos boëtes à mesure que la glace se fond, & qu'elle n'entre dans vos liqueurs. Pour éviter cela, vous faites au bas du sceau un trou où vous mettez un fausset, par lequel vous en tirerez l'eau de temps en temps, ensuite vous rangerez la glace de dessus vos boëtes & remüerez la liqueur avec une cueillere afin qu'elle se glace en nege, & si elle étoit glacée grosse, vous la manierez avec ladite cueillere pour la dissoudre, sans cela elle n'auroit point de goût, & lors que vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace sallée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme dessus, & si vous êtes pressé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de sel, & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lors que vous les voudrez servir, & ne les dresserez que lors que vous serez prêt de le faire; voilà en general comme se font toutes les eaux glacées.

E C H.

ECHALOTTES, Apetits, *All. Alsaticis, Leuchel & Esleuchen.* 73.

QUALITEZ. *Ch. & sec au 3. D.*

DESCR. Eschalotes. Les Oignons ascalonites, ou Eschalottes sont entre les Aulx, les Oignons, & les Pourreaux, participant de tous les trois, elles approchent pourtant plus des Oignons, si ce n'est qu'elles sont plus delicates; c'est pourquoy on les mange creuës aussi on les apelle apetits en François, on les met dans les sauces où elles sont meilleures que toutes les autres.

LIEU. Il en croit par tout dans les jardins & fleurit en May & Juin.

PROPR. On oingt du jus les esquinances, il provoque & fait sortir dehors le flux menstruel, encore qu'il feroit suprimé & arreté: tiré par le nez il purge le cerveau, & étant enduit avec du vinaigre, ruë, & miel il est fort propre aux morsures des Chiens enragez, avec du sel, il diminuë les cicatrices laissées par la petite verole, & taches du visage enduit avec de graisse de poulle, il est bon aux cassures des souliers, li est meilleur que l'Alcyonium, pour faire renaître le poil tombé par la pelade, il a les proprietez des Oignons.

ECL.

ECLAIRER. Voyez Lampe, œconomie grande.

ECLAIRE. Felogne, *Ital. Chelidonia Maggiore, Esp. Celiduena*;

QUALITEZ. *Ch. & sech.* au trois. degré.

DESCR. Eclaire La grande Chelidoine a une tige de la hauteur d'une coudée & davantage, grelle, qui a beaucoup de branches garnies de feüilles lesquelles retirent à celles de la grenoüillette; mais plus tendres & tirant sur le verd; auprés de châque feüille il sort des fleurs semblables à celles du violier, elle est pleine d'un suc jaune, acre & mordicant avec un peu d'amertume, & de mauvaise odeur. Sa racine est simple au dessus & en aprés elle est partagée en plusieurs autres: son fruit est fait comme celui du Pavot cornu, dans lequel est la graine.

LIEU. Elle croit és lieux ombrageux sur les murailles, & fleurit en Avril.

PROPR. Le Suc mêlé dans du miel & cuit dans un vaisseau de cuivre sur les charbons, sert à éclaircir la veuë: la racine étant mâchée, guerit la douleur des dents, & a plusieurs autres vertus.

PETITE ECLAIRE. *Ital. Chelidonia, minore, All. Feigovartzenk.*

QUALITEZ. *Ch. & sec.* au troisiéme Degré.

DESR. Elle produit ses feüilles semblables à celles du Lierre, quoique plus petites, plus rondes, plus tendres, & un peu plus épaisses, elles sont couchées par terre, sans tige. Elle jette quantité de racines qui sortent d'un même durillon, dont il n'y a que trois ou quatre qui s'en éloignent. Ses fleurs sont jaûnes qui paroissent au commencement du Printems & dans les feüilles, il y a certaines tâches rouges.

LIEU. Elle nait & meurt dans le Printems. elle vient auprés des lieux humides: & fleurit en Mars jusques en Avril.

PROPR. Son jus tiré par le nez purge le cerveau, l'eau qu'on en distille guerit singulierement les écroüelles, d'où elle a pris son nom, sa racine apliquée avec l'urine du malade, est bonne pour les hemorrhoïdes, l'herbe seule portée a le méme éfet.

Le jus de ses fleurs mêlé avec miel ou lait de femme ou quelque chose qui tempere son acrimonie, ôte la taye des yeux, desseche les cicatrices & ulceres, guerit les dartres, gratelles de têtes, & teignes des petits enfans. Les Achimistes en font grand cas en leurs extractions des metaux. On dit que les meres des Arondelles rendent la veuë à leurs petits éborgnez en apliquant sur les yeux de la feüille d'Eclaire; l'on dit aussi que la feüille de cette herbe portée dans les souliers contre la plante des pieds nuë, guerit la jaunisse, pilée avec la racine de Camomille échauffée ou fricassée, apliquée sur le nombril apaisse la colique, toute la plante dessechée & pulverisée guerit les playes & les ulceres.

La petite Eclaire, dite autrement herbe des écroüelles à raison qu'elle a la vertu de guerir les Ecroüelles, vient bien és lieux aquatiques, humides & ombrageux; elle vient aussi és lieux secs, mais non pas si bien encore qu'elle y aquiere une qualité plus acre. Tant ses feüilles que sa racine ont la vertu de guerir les ulceres des ecroüelles, & hemorroïdes, les chancres, & les tumeurs froides, par une vertu emoliante & discutiante qu'elles ont.

ECO.

ECOLE. Les Maîtres d'écôles conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils sont fideles d'executer ce qui suit, car Saint Paul dit 1. *Tim.* 2. 48. *pietas ad omnia utilis est, promissionem habet vita quæ nunc est, & futuræ.*

1. Si ceux à qui l'intendance des Ecoles, & de l'instruction de la jeunesse apartient, ont fait choix de personnes capables de cét employ, d'une vie exemplaire & de bonnes mœurs, pour inspirer aux enfans les principes d'une vie chrétienne au même-tems que ceux de la science, il faut sur tout détourner les jeunes gens des plaisirs impudiques: il les faut exercer dans le travail, & les accoûtumer de bonne-heure aux fatigues, tant de l'esprit, que du corps, afin qu'ils ne soient pas surpris des grandes occasions, & qu'ils puissent montrer ce qu'ils valent, ou dans les emplois de la guerre, ou dans les emplois de la paix, enfin lors qu'ils voudront delasser leurs esprits & prendre des divertissemens, qu'ils évitent la dissolution, & se ressouviennent de la modestie. Ce qui sera bien facile si les plus vieux ne dédaignent pas de se trouver quelquefois parmi les jeux de la jeunesse, *Codex Theodos. lib.* 13. *tit.* 3. *idem confirmat Codex Justin. lib.* 10. *tit.* 52.

2. S'il ont exigé & pris de l'argent ou quelque present de quelqu'un pour accorder la permission de tenir école, & montrer aux enfans: bien éloignés de donner d'honnêtes apointemens à des personnes de merite, pour se charger de cet emploi, il y a privation de tous droits & privileges pour ceux qui exigeront quelque chose. *Stat. art.* 31.

3. Si dans une même classe ils ont établi deux Maîtres, dont l'un enseigne le matin, & l'autre aprés midi, cette diversité de Maîtres est tres-nuisible à la jeunesse; la diversité d'esprits, de methodes, de genie ne pouvant produire que de la confusion & de l'embaras dans l'esprit des Ecoliers: c'est comme qui donneroit à un enfant deux differentes mâmelles, châque lait a ses qualitez differentes: châque visage a ses traits differens, de même chaque esprit. Aussi est-il formellement deffendu par les Satuts, *stat. art.* 1. *Append.*

4. S'ils ont souffert qu'un Maître eût plusieurs classes & plusieurs écôles. *Stat. art.* 6.

5. Si les Maîtres sont entrez dans cet emploi par esprit d'avarice, de vanité, d'ambition, pour faire des connoissances & s'en servir ensuite pour entrer dans des Benefices, & non par la porte de la vocation divine. L'Education de la jeunesse n'est pas une si petite chose, que l'on croit ordinairement, il s'agit de former JESUS-CHRIST dans leur cœur, de donner des enfans à l'Eglise, & des sujets à l'Etat, former un Chrêtien, élever un Magistrat, preparer un Chef de famille: Toutes ces choses ne sont-elles pas d'une consequence assez grande. Et comment donc s'en aquiter, si Dieu n'en donne les moyens: & comment les donnera-

t-il, si ce n'est pas lui qui envoye les ouvriers à la vigne, & qui les y aplique. *Sap.* 1. *v.* 16. *Ecclef. v.* 31. *Concil. Burdigal.* 1624. *cap.* 1. *S. Th.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *incorp.*

6. S'ils se sont considerez dans leurs emplois comme des personnes plus obligées que les autres Laïques à se rendre de parfaits modeles de la charité que l'on doit au prochain, & à être exemplaires en toutes choses, étant obligez de regarder sans cesse, avec les yeux de la Foi Jesus-Christ dans ces petites ames qu'il a rachetées de son Sang, & qu'il a plus aimées que sa propre vie. C'est un tresor d'innocence que Dieu à confié à leur garde, & sur lequel ils doivent d'autant plus veiller, que les enfans n'ont encore aucune lumiere ni prudence pour en connoître le pris & pour éviter les dangers ou ils sont de la perdre à tous momens. *Sap.* 1. *v* 13. *Matth.* 18. *S. Aug. de tempore Serm. de tempore sermon.* 163.

7. Si les Maîtres ont été exacts dans l'accomplissement de tous leurs devoirs, n'étant pas seulement obligés d'enseigner à lire, écrire, &c. mais encore d'instruire les écoliers de ce qui est necessaire au salut; de leur apprendre à faire la priere le soir & le matin, devant & aprés la leçon, de les faire assister respectueusement à la Messe tous les jours, & au service divin les Dimanches & Fêtes, & à la Predication aux principales solemnités, les y conduire, & generalement de leur enseigner ce qui est contenu dans les Catechismes, *Ecclef.* 11. *v.* 9. *sap.* 1. *v.* 4.

8. Si étant plusieurs Maîtres ou Maîtresses liez ensemble de societé, ils ont toûjours agi avec subordination & dependence de la personne préposée sur les autres s'ils se sont entre-aimez & supportez mutuellement, & si lors qu'il étoit necessaire de se donner des avis les uns aux autres, ils l'ont fait avec prudence, & avec un esprit de charité, & non d'empire & de jalousie. *Rom.* 13. 11. 1. *joan.* 4. *stat. art.* 1. 15. 20. 24. 31.

9. S'ils ont travaillé à leur propre sanctification, ne cherchant point l'estime des hommes dans leur employ, ni dans leurs travaux, & tâchant de se rendre agreables à Dieu en remplississant toutes les obligations de leur état, & se regardant comme des personnes qui doivent être exemptes de vices, & remplies de de toutes sortes de vertus, 1. *Thess.* 2. *Marc.* 13. 1. *Thess.* 4. *Conc. Burd.* 1624.

10. S'il ont tâché d'avoir une continuelle vigilance sur les enfans qui leur sont confiez, & s'ils ont étably quelque personne de confiance pour être témoin de leurs actions. C'est un des grands points de l'Education de la jeunesse. Nos Peres y étoient si exacts, qu'ils ne les laissoient seulement pas seuls dans les necessitez les plus secretes: Et la discipline de l'Université de Paris n'a pas passé ce point: puisqu'en plusieurs occasions elle charge les Regens, & qu'en d'autres elle établit de certaines gens qu'elle nomme pour ce sujet, surveillans. *Regul.* 8. *Bened. cap.* 70. *cap.* 8. *lib.* 3. *consuetudin. clunia.*

11. S'il ont eu soin de faire coucher seuls, & en des lits separez leurs Pensionnaires, & s'ils ont recommandé aux peres & aux meres la même chose pour ceux qui demeurent chez-eux, *in* 2. *parte Act. Conc. Mediol*, *in memoriali patrum matrumque familias*, *tit. de curatione & custodia*, S. François de Sales, *liv.* 2. *Ep.* 1.

12. S'ils ont éloigné autant qu'il ont pû tous les commerces que les Pensionnaires peuvent avoir des personnes étrangeres, dont la vie & la conduite est scandaleuse & suspecte, *Stat. art.* 9. *Append.*

13. Si de tems en tems il visitent les chambres des Pensionnaires, pour voir s'ils n'ont point de mauvais livres, d'armes, & autres sortes de choses contraires à la profession d'un Etudiant, *stat. art.* 20.

14. S'ils ont mis à la porte un homme fidelle & de bonnes mœurs, pour empêcher que les Pensionnaires ne sortent sans permission, & toutes les correspondances qu'ils pourroient avoir des personnes de dehors d'une vie scandaleuse & libertine. *Stat. art.* 21.

15. S'ils ont fait fermer la porte du College à l'heure prescrite par les Statuts, & se sont fait aporter les clefs le soir. *Stat. art.* 22. *Append.*

16. S'ils ont souffert que les femmes servent dans les Colleges, *Stat. art.* 7. *Append.*

17. S'ils se sont ingerez de tenir Ecôle sans la permission de l'Evêque, ou de celui qu'il a preposé pour ce sujet. *Concil. Burdigal.* 1624. *art.* 6. *stat. art.* 10.

18. S'ils ont porté les parens à faire vêtir honnêtement & modestement les Ecoliers, & à les tenir dans la propreté & l'honnêteté; & s'ils ont empêché de tout leur pouvoir les ajustemens mondains & effeminez. *Proverb.* 1. *v.* 8. 5. *v.* 12.

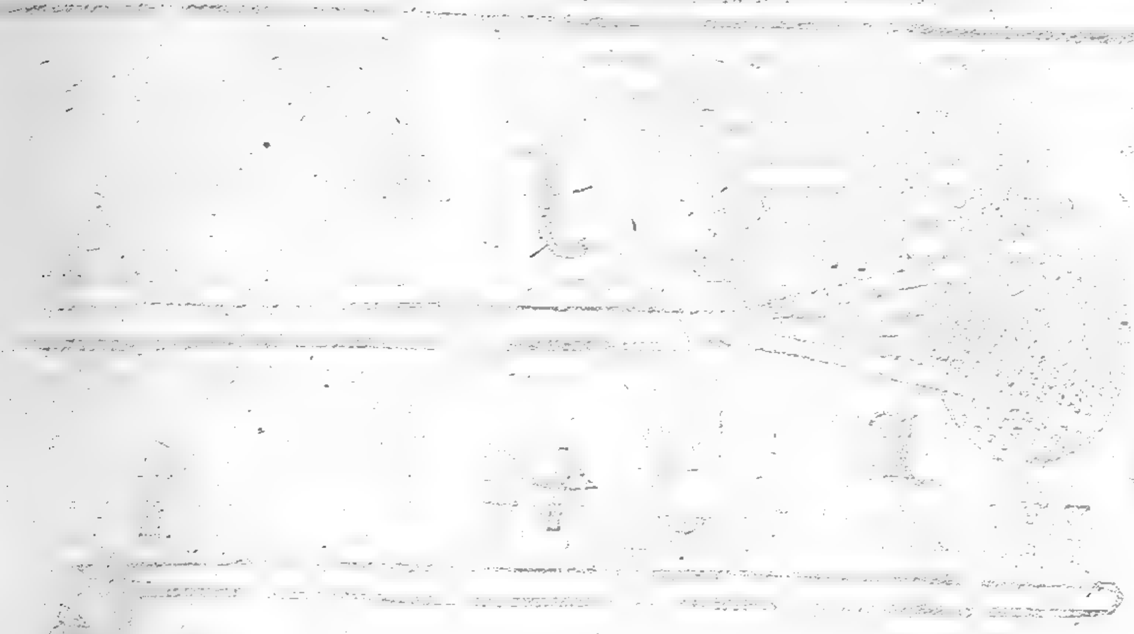
19. Si dans les lieux où on peut les separe commodément, les Maîtres ont receu dans leurs écôles des filles avec leurs garçons & les Maîtres des garçons avec les filles, cela leur est deffendu sur peine d'excommunication: & s'il ont empêché les Enfans de sexes differens de joüer ensemble, *S. Hier. ad Gaud. Epist. ad Lat. Conc. Camerac.* 1665. *cap.* 2.

20. S'ils ont aporté tous les soins necessaires pour tenir les Ecoliers dans le respect qui est dû dans l'Eglise, pour les empêcher d'y parler ensemble, d'y faire aucun bruit, de s'y promener. Pour les obliger à y demeurer avec modestie, Saint Benoît si intelligent pour l'éducation chrêtienne de la jeunesse, ne vouloit pas qu'on pardonnât aux Enfans les moindres fautes qui se commettent à l'Eglise; car comme dit l'Ecriture, Dieu est là-haut, & nous en-bas: Dieu est dans le Ciel, & nous sur la terre. *Ecclesiast.* 5. *v.* 11. *sap.* 15. *v.* 3. *Regul. S. Bened. cap.* 45. *Conc. Burd.* 1583.

21. S'ils leur ont inspiré les sentimens de respect, de soûmission & d'obéissance que les Sujets doivent à la Majesté Royale, & aux Magistrats, ne devant point reconnoître au dessous de Dieu, quant au temporel, d'autre puissance que celle-là: Ce qu'ils sont encore plus obligez d'inculquer aux personnes de condition, qu'aux autres. *Exod.* 22. *v.* 28. *Prov.* 8. *v.* 15. 6. 24. *v.* 21.

22. S'ils leur ont apris la docilité, l'honneur, & la reverence qu'ils doivent à leurs Maîtres: & que lors qu'on les châtie ou qu'on les reprend de quelque faute, ils doivent rentrer en eux-mêmes, & s'humilier, & non pas répondre avec arrogance, murmurer, ou menacer ceux qui les corrigent. *Ecl.* 21. *v.* 7 *stat. art.* 8.

23. Si durant le repas dans les lieux où cette

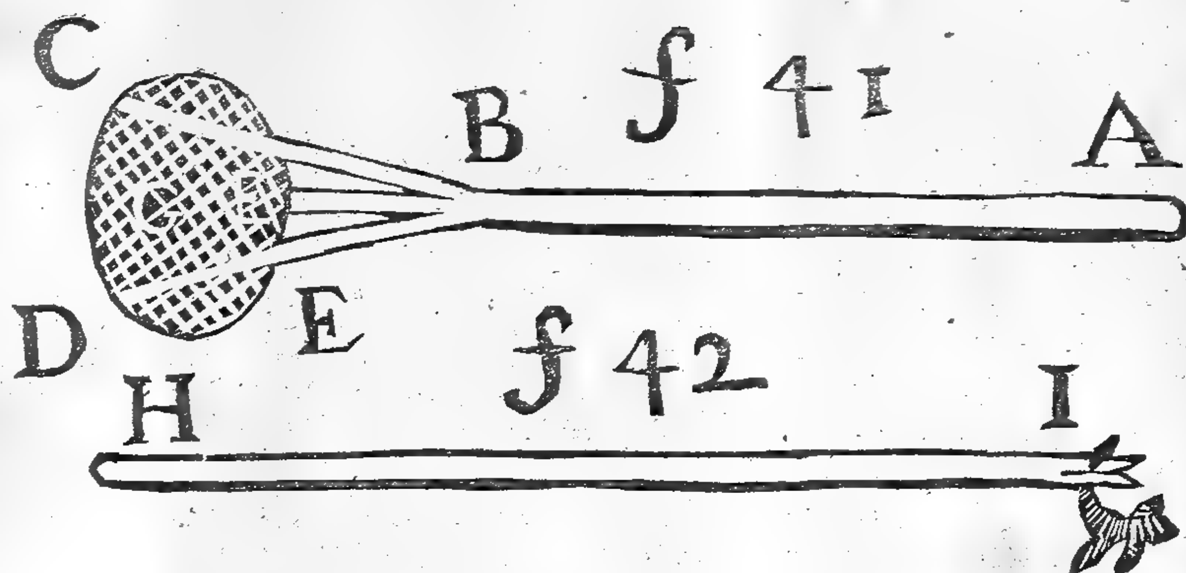


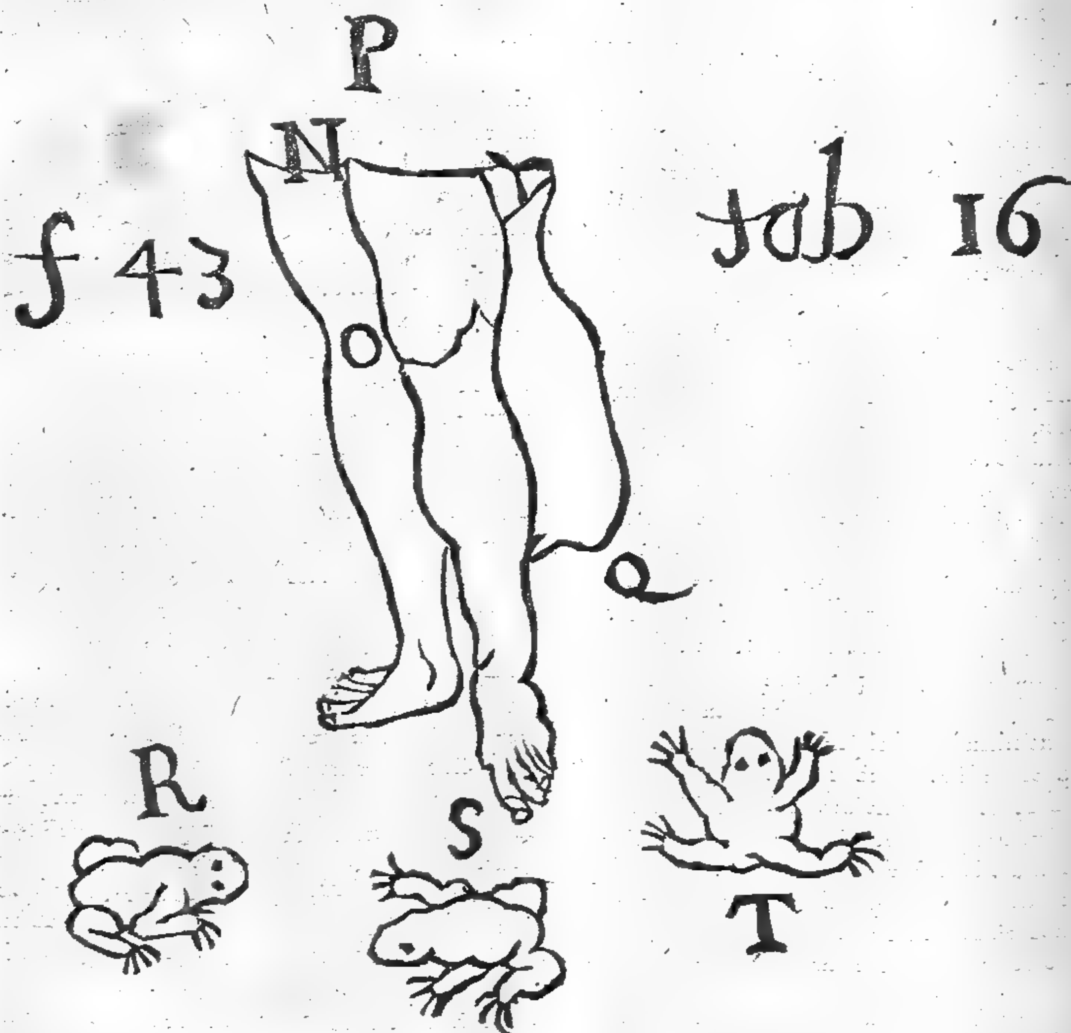


SEIZIEME PLANCHE

DE LA MANIERE QUE L'ON PREND LES ESCREVICES AVEC DES APAS ET FILETS.

Table 16. Page 7. III. Partie du I. Tome.





loüable coûtume est établie, ils ont eu soin qu'on fit une lecture de choses utiles à leurs Pensionnaires: & s'ils ont fait faire la priere à l'entrée & à la sortie de table. *Proverb.* 13. *v.* 25. *Stat. art.* 12.

24. S'ils les ont châtiez quand ils les ont entendu jurer, & avoir sans cesse en la bouche l'execrable nom du diable, lors qu'ils se sont querellez ou battus, & s'ils n'ont point dissimulé ces sortes de fautes par une trop cruelle indulgence, afin de se les conserver, & crainte qu'ils ne les quittent, pour aller chercher d'autres Maîtres & d'autres Regens. *Prov.* 22. *v.* 15. *Prov.* 23. *v.* 14. *Mat.* 18. *sanct. Augustin. de verb. dom. serm.* 18.

25. S'ils ont excedé dans les châtimens dont ils ont usé à l'égard de leurs Ecoliers: s'ils l'ont fait par colere, avec emportement, & des paroles outrageuses: & s'ils n'ont pas eu plus de soin d'empêcher que les enfans ne tombassent dans des fautes, que de les en châtier aprés leur chûte, c'est là un des principaux devoirs d'un Maître, selon les Payens mêmes. *Eccles.* 7. *v.* 10. *Aug. de Verb. Dom. Serm.* 18.

26. S'ils ont receu dans leurs Classes un plus grand nombre d'Ecoliers, qu'ils ne pouvoient instruire, il y a peché, & ils sont coupables de la perte de leurs tems, & de plusieurs autres maux qui en arrivent. *Quintil. lib.* 1. *cap.* 2.

27. S'ils ont examiné & fait composer les Ecoliers, pour éprouver leur capacité, & les envoyer dans les Classes, sans autre consideration que celle de leurs forces. *Stat. art.* 13. 14. 15.

28. S'ils ont été exacts à se rendre à la Classe aux heures reglées, & à ne la quitter point avant le tems prescrit par les reglemens: & s'ils ont eu soin que les Ecoliers employassent bien leur tems durant la Classe, en les tenant attentifs, & ne souffrant point qu'ils s'amusent à causer, faire du bruit, ou badiner. *Eccles.* 6. *v.* 18. *S. Aug.* 1. *Confess.* 9. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.*

29. Si trouvant des esprits vifs & plus propres à apprendre que les autres, ils les ont retardez à dessein de les garder plus long-tems, ou pour épargner leurs peines, *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art* 2. *in corp.*

30. S'ils ont souffert que hors les Classes même, ils n'ayent pas employé utilement leur tems, & qu'ils l'ayent passé en badineries, en jeux & en divertissemens hors les jours de congé, & l'heure de recreation. S. *Aug.* 1. *Confess.* 9. *stat. art.* 18.

31. S'ils les ont portez autant qu'ils ont pû, à parler continuellement Latin pour les habituer, & leur rendre cette Langue facile & familiere. 1. *Confess.* 14. *cap.* 19. *Stat. art.* 6. 17. *art.* 10. *Append.*

32. Si dans les Classes ils ont fait lire aux Ecoliers des livres pernicieux: & si lors qu'il se rencontre dans les Auteurs qui se lisent ordinairement dans les Ecôles, quelques pages qui peuvent offenser des oreilles chastes & chrêtiennes, s'il les ont retranchées, & fait passer sans les lire. *Conc. Trid. sess.* 15. *de in d. libro. c. Turons.* 1681. *cap.* 3. *Burd.* 1583.

33. Si lors que pour exercer la jeunesse, il lui font reciter des declamations & autres choses semblables, ils ont soigneusement pris garde qu'elles ne continssent rien de lascif, d'impur, rien contre les bonnes moeurs & l'honnêteté publique, rien capable de corrompre le coeur de ces jeunes plantes qu'il faut dans ces commencemens extraordinairement conserver, & continuellement arroser des eaux du Ciel, pour les faire croître & fortifier contre tout ce qui peut leur être nuisible dans le cours de leur vie. *S. August.* 1. *Confess.* 17. *Stat. art.* 35.

34. S'ils ont tâché de les soulager dans leur travail & de leur rendre l'étude agreable: étant certain que l'on ne comprend point assez la peine qu'ont les enfans à ces sortes de choses, & que souvent on leur rend odieux ce qui leur pourroit devenir agreable, si on sçavoit bien les ménager. *Sap.* 6. *v.* 15.

35. S'ils ont empêché les familiarités, qu'ils peuvent donner du scandale. Et les caresses indecentes des écoliers a l'égard les uns des autres & particulierement des grands a l'endroit des petits. *S. Hier in vita S. Hilarion.*

36. S'ils ont témoigné plus d'affection aux uns qu'aux autres, & si leurs soins & leurs peines ne se sont pas également étendus à tout, *Jac.* 2. *S. Th.* 22. *q.* 63. *art.* 7. *in corp.*

37. Si en les corrigeant, ils ont tâché de le faire par un esprit de charité, en regardant Dieu, & les suportant quelque tems avant que de les reprendre, ne témoignant point trop de chaleur, ni de promptitude, ni d'aigreur, ni d'aversion: & prenant garde de ne les pas jetter dans le dépit, ou dans le découragement. *Ad Ephes. cap.* 6. *v.* 1. *Coloss.* 3. 21.

18. S'ils n'ont point eu une trop grande familiarité avec leurs Ecoliers, les embrassant, les baisant, & leur faisant des caresses indecentes, ou qui étoient de mauvaise édification: Ou si au contraire ils n'ont point affecté une conduite trop austere, & un air dégoûtant. *S. Ambros. cap.* 18. *lib.* 1. *Offic.*

ECR.

ECREVISSES. Les Ecrevisses ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne sechent jamais, & ou l'Eau est vive, elles sont ordinairement retirées le jour dans les crones ou troux souterrains au lieu dés bords, ou bien sous de grosses pierres & racines d'arbres: on les prend de deux façons.

La premiere avec la main, sans aucun filet ni instrument. On s'en va tout le long du lieu où on croit qu'il y en peut avoir, & ayant la manche du pourpoint & de la chemise troussés jusqu'à l'épaule, l'on met le bras dans l'eau, cherchant le long du bord s'il n'y a point de troux où les Ecrevices puissent être: ce qu'ayant rencontré il faut ficher la main jusqu'au fond du crone, & s'il y a quelque chose on le sent avec les doigts; c'est pourquoi prenant l'Ecrevisse par le milieu du corps, vous la tirerez pour la jetter promptement sur la terre, & mettrez encore la main dans le même trou, pour prendre les autres s'il y en a, & ayant tout pris vous chercherez d'autres crones ailleurs. On prend beaucoup de poissons en peu de tems; mais comme souvent on y trouve des serpens d'eau dont la morsure est tres-dangereuse, je vous donne avis de ne point pêcher les écrevisses de cette façon, prenez-les avec apas & filet

comme il est representé dans la 41. & 42. figure de la sezieme Table.

Ayez cinq ou six petits filets, figure 41. d'un pied de large, que vous ajusterez sur châcun une petite verge ployée en rond, comme me un cercle C D E, prenez aussi autant de bâtons Ab. longs de cinq pieds, ausquels vous attacherez le cercle avec le filet G. en trois endroits espacez les uns des autres également, ensorte qu'étant liez bien ferme l'un avec l'autre, & le filet posé à plat sur la terre, le bâton AB. se tienne droit de lui-même, comme s'il étoit fiché en terre; & quand ces filets seront montez prest à servir, coupez une douzaine de bâtons figure 42. longs de cinq pieds, que vous fendrez par le petit bout, pour y mettre une grenoüille écorchée, ou quelque tripaille d'animaux, ou bien de la chair, prenez ces baton par le gros bout, & posez l'autre dans l'eau avec l'âpas devant châque crone ou autres endroits, dans lequel vous croyez qu'il y aura des écrevisses, s'il y en a, elles sortiront promptement pour s'attacher à l'âpas, il faudra vous promener avec un filet dans la main, & voir à tous les bâtons, les uns aprés les autres, s'il n'y aura rien de pris, & s'il y a quelque chose attaché à l'âpas, tirez doucement le bâton au milieu de l'eau, & passez le filets par dessous l'écrevisse sans lui toucher, puis levez l'âpas & le filet ensemble, d'abord que le poisson sentira l'air, il quittera l'âpas, & tombera dans le filet.

Cette pêche est profitable & fort recreative, en ce que plusieurs personnes peuvent s'y divertir en un même lieu, ayant chacun un filet en main, & plusieurs âpas qu'elles auront soin de visiter de tems en tems. C'est une chose prodigieuse de voir la quantité d'écrevisses qu'on prend de cette maniere, quand il y en a abondamment dans le lieu où l'on pêche; on en a quelquefois trouvé à un seul apas vingt & vingt-cinq toutes attachées, lesquelles on aportoit hors de l'eau dans le filet.

Si on met un écrevisse qui aye trempé dans de l'eau, elle à la vertu, si on la pend à un arbre, de faire mourir les chenilles, & les œufs ne produiront pas.

ECRIRE. Pour aprendre à écrire promtement.

Methode des R R. P P. Jesuites à l'égard de leurs Novices.

1. Entrant au novitiat, on leur donne a chacun une main de papier avec des exemples burinées qui ne coûtent que cinq sols; il y en a de vingt, celles de cinq peuvent suffire; il y a un quart-d'heure par jour destiné pour l'écriture.

2. Dans ces exemples, il y a des écritures rondes & italiques, chacun choisit le caractere pour lequel il a plus d'inclination, & d'aptitude, on les conseille de s'attacher à l'Italique qui est aujourd'hui la plus estimée.

3. Il est deffendu de faire plus de cinq, ou six lignes d'écriture par jour; parce que tout ce qu'on fait à loisir & sans être pressé, on le fait avec plaisir, & tout ce qu'on fait avec plaisir, s'aprend aisément, promptement, & se retient long-tems. Témoins les enfans qui aprenent des chansons, à les entendre chanter a des laquaïs ou des servantes; sans qu'on les leur apprenne, & qui ont bien de la peine à aprendre leur Pater, quoi qu'on les foüette.

4. Les Novices donc des Peres Jesuites commencent par les voyelles de l'Alphabet, par les grandes lettres, & puis par les petites, parce qu'il entre plus de voyelles dans la composition des mots, que dans toutes les autres lettres & qu'outre cela la plûpart des lettres ont raport aux voyelles.

5. Par exemple, un *a*, écriture de main a raport au *d*, au *b*, au *c*, l'*e* est la moitié d'un *a*, qui n'est pas fermé: l'*a* a encore raport à l'*e*, à l'*o*. il n'y a qu'un tiret à faire à l'*o* pour en faire un *a*, la tête de même, des *g*, des *p*, & ainsi des autres voyelles.

6. Aprés avoir bien apris a former les voyelles, des grandes & petites lettres, on aprend à former les autres de l'alphabet, particulierement les lettres *m*, *n*, qui entrent comme les voyelles, dans la Composition presque de tous les mots.

7. Il est à remarquer, jusqu'à ce qu'on sache bien écrire, qu'il faut toujours écrire en gros caractere, parce que cela s'aprend plus aisément, forme mieux la main & qu'on diminuë toûjours son écriture quand on écrit vite dans la suitte.

8. Quand ces bons Novices sçavent bien former leurs grandes & petites lettres, il font cinq ou six lignes d'ecriture par jour, & on défend d'en faire davantage: & la raison, c'est qu'il est de l'écriture comme de la peinture. ce qu'on fait a loisir, comme il a été dit, se fait avec plaisir, ce qu'on fait avec plaisir, entre dans l'imagination par une porte douce & agreable, s'imprime bien avant, & y demeure long-tems; témoins les amis & les voyages de jeunesse, & ce qu'on a apris en cet âge sans contrainte mais pour les choses aprises par force, par la crainte & la ferule, on les oublie bien-tôt.

9. Enfin l'experience doit persuader. Tous les Novices de ces peres, sortant du Noviciat, écrivent comme des Maîtres Ecrivains: & en y entrant grifonnent comme la plûpart des Ecoliers.

10. *Montagne*, dans le dernier siecle, grand Seigneur & autheur celebre, faisoit offre, comme l'on voit dans ses œuvres, a une Dame sa Parente, d'élever ses enfans, il lui en trace le plan, & dit entr'autres choses, touchant l'écriture qu'il aprit tout petit qu'il étoit, à lier en écrivant, qu'on lui mettoit une feüille de corne bien deliée sur son exemple: qu'il formoit ses lettres là-dessus, que celles de l'exemple, paroissoient à travers, comme à travers le verre, & que cette feüille de corne se lavoit ensuitte. Cette feüille dureroit un jamais, qui seroit une épargne pour les enfans des pauvres.

ECROUELLES. Les écroüelles sont tumeurs engendrées d'une pituite acide, aigre, & maligne, qui tombe petit à petit de la partie exterieure du cerveau, pour l'ordinaire sur les tendons, & sur les glandes du col, aussi-bien que sur la chair qui est autour, laquelle aprés avoir rongé, produit une ulcere errante, & corrosive, elles prennent parfois leur source du mesantere.

Les écroüelles ont été ainsi apelées par raport aux pourceaux, qui pour l'ordinaire y sont sujets à cause de quantité de glandes qu'ils ont autour du col.

Que si la melancolie se joint à cette humeur, alors elle en devient plus maligne, & se convertit aisément en cancer.

Aprés avoir ordonné un regime tres-regulier, on apliquera sur la partie de l'onguent d'Althea, ou d'Exicroceum, ou de Mussilage, *de Vigo cum Mercurio*, ou l'on se servira de cet emplâtre, duquel plusieurs personnes ont été gueries en peu de tems.

Prenez demi livre de suc de tabac, quatre onces de suc d'Absinthe, une once & demie d'Huile d'Hipericum, autant d'Huile de fleurs de Sureau, une poignée de feüilles d'Absinthe, autant de celles de grande Consoulde, & de la grande Scrophulaire, du Vin blanc une once & demie, faites le boüillir tout ensemble, en toûjours remuant jusquà ce que les sucs en soient consumés, ensuite passez au travers d'un linge; & y faites fondre quatre onces de cire jaune, deux onces de graisse de bouc, avec autant de Therebentine, & en l'ôtant de dessus le feu, mêlés-y une once d'Encens, autant de Mirrhe, & de Mastich bien pulverisé, cette Emplâtre se doit faire dans un poilon de cuivre.

Pour les consolider, on se servira de cet onguent, prenez de l'Aristoloche longue trois onces, de la Mirrhe demie once, de la Mumie deux onces, aprés les avoir mis en poudre, faites fondre quatre onces de Cire avec demie livre d'huile, & demie livre de sucre, de feüilles de Tabac jusqu'à ce que le dit suc soit consumé, alors ôtez la bassine de dessus le feu, & y mêlez les poudres, s'il est de besoin, d'un corrosif, celui-ci sera admirable. Prenez une once d'Huile d'Olive mêlez-y demie once de Litarge bien subtile, & remuez & l'un & l'autre dans un mortier de plomb l'espace de huit heures afin de les incorporer ensemble, ensuite ajoûtez-y une once de sel de tabac, avec quatre onces d'eau rose, & les ayant derechef agitez pendant une bonne demie heure, trempez dedans des petits linges & en remplissez les trous des écroüelles. Pendant que ces remedes exterieurs opereront, on purgera avec des Tablettes de Diacarthami ou de Citro, ou la Confection Hamech, ou les Pilules Fœtides, ou avec avec le Sené, l'Agaric, le Sirop de roses pâles, ou de celui d'Ellebore, pendant un mois, & tous les matins on fera boire deux verres, de la decoction de gaiac, de salse pareille, & desquine, ensuite on donnera, si on le juge à propos, c'est à dire, si l'on trouve que la personne soit assez robuste pour cela un petit flux de bouche, ce seul remede en a gueri plusieurs, il faudra cependant observer qu'à ceux qui seroient extremement secs, & qui auroient la poitrine foible, ne leur conviendroit pas.

Qui fera prendre pendant deux mois consecutifs les matins à jeun du suc de souci, en guerira surement. La prise sera de quatre onces pour les plus robustes, & de deux à trois pour les autres, les purgeant tous les huit jours, & étuvant soir & matin les écroüelles, d'eau de vie, & deffendre de boire froid : mais si cela ne reüssit pas pour des causes bien cachées, on aura recours à un habile Chirurgien, parce qu'un maladroit pourroit toucher la veine jugulaire, ou le nerf recurrent, ou l'artere carotide en les coupant, & les tirant dehors, les ayant auparavant detachées & separées des parties par une incision.

On pourra encore avoir recours aux touches du Roy; ou ceux qui oseront se faire toucher deux où trois fois le jour, leurs écroüelles en quelque endroit qu'elles soient, de la main d'un cadavre qui ne soit point encore corrompu, en gueriront infailliblement.

ECROUELLES. Pour les guerir, il faut prendre des cloportes ou pourceaux de caves qu'on trouve autour du fumier, ou dans des caves, autour des Pierres, aux vieilles ais, qui sont gros comme une petite feve, il faut avoir une écuellée de ces cloportes.

2°. Ayez une écuellée d'huile rosat, émondez ces animaux sur une table. On les prendra dans un pot, ou quand on les prendroit vers le fumier en même-tems que vous les avez émondés, jettez les dans de l'huile, on en mettra une écuellée dans un poîlon ou vous les ferez boüillir l'espace d'un *Pater*, puis vous les colerez pour les écraser, ou vous jetterez de la cire de la grosseur d'un œuf, vous ferez fondre sur le feu cette cire dans l'huile, vous prendrez pareillement la grosseur d'un œuf de la limaille d'Acier, & autant de la roïllure de fer. Ces deux sortes seront passées dans un tamis fin; de telle sorte que cela soit fort doux, jettez les Cloportes qui sont broyez avec la limaîlle d'acier dans cet huile ou est la cire, remuéz le tout avec une spatulle ou bâton jusqu'à ce que l'onguent soit froid, le tout fait une consistance. Mettez cet onguent sur un linge de la grandeur du mal & y laisserez ledit emplâtre pendant quinze jours & puis vous en remettrez un autre; assurément on guerira dans un ou deux mois. Purgez le malade auparavant avec une dragme d'hermodate dans du vin blanc qu'il prendra le matin à jûn.

Nota. Que si le mal est inveteré, il faut changer d'emplâtre de deux jours en deux jours.

E C U.

ECURIE DES CHEVAUX. l'Ecurie des Chevaux sera située proche la Grange, sur laquelle seront les greniers pour y placer le Foin. Cette Ecurie sera un peu spacieuse, afin d'y pouvoir mettre un lit pour les Valets qui auront soin des Chevaux, elle aura son enfoncement garni d'un grand ratelier pour y suspandre les Colliers des Chevaux, leurs Selles & leurs selettes, les trains & les mancilles & enfin tous les autres instrumens servant à un Cheval qu'on monte ou dont on se sert pour le labourage.

ECUYER, POUR AVOIR DU BONHEUR EN SON BIEN. La charge d'Ecuyer tient encore le haut rang parmi les domestiques les plus considerez d'un grand Seigneur, elle regarde le soin de commander à tous les gens de livrée, & pour cela il doit être fort diligent & ponctuel à se lever matin pour faire lever les Cocher & Palefreniers, & leur bien faire penser les Chevaux, en lever la Litiere, nétoyer l'Ecurie, envoyer les Chevaux à l'eau, voir lui même, si les pieds sont en bon état, & s'il n'y manque rien, donner ordre de leur laisser manger un peu de Foin quand ils sont revenus de la Riviere, avant que de leur donner l'Avoine, laquelle Avoine il leur fera donner en sa presence, a-

prés avoir été bien vannée & nétoyée de toutes sortes d'ordures : prendre garde s'ils la mangent bien, & s'ils n'y en a point de dégoutés : ordonner qu'on fasse le crin à ceux qui en ont besoin, voir si le foin est bon, & la paille saine & d'aucune mauvaise odeur, il faut aussi qu'il ait soin de les mettre au fillet deux heures par jour, c'est-à- dire une heure le matin & l'aprés dînée, & qu'il scache leur faire revenir l'appetit lors qu'ils sont malades, il doit pareillement se connoistre en Chevaux, les sçavoir monter, & dresser, & ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrilles avant que de les mener à l'eau le soir : ainsi que de visiter les selles, Harnois, Housses, Pistollets, Carrosses pour voir si tout en est bon & seur, il doit de même visiter le foin, la paille & l'avoine quand on en fait la provision, & voir si tout en est bon, loyal & marchand. Avoir soin tous les soirs de faire faire une bonne litiere aux Chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qu'il les dégoûte, & leur bien faire laver les jambes lors qu'ils reviennent de la ville, & faire choix d'un bon Marechal, & d'un bon Bourelier, & d'un bon Charon : car de tout de cela depend la conservation des Chevaux, & c'est à quoy un bon Ecuyer doit s'appliquer particuliérement, il est encore de son ministere de prendre garde que le Cocher, Postillons & palefrérniers ne soient yvrognes, & qu'ils ne vendent le foin ny l'avoine, comme il arrive assez souvent par la faute & negligence de certain Ecuyers : comme aussi qu'ils ne détournent point les harnois, ou licols, & leurs faire rendre bien comte de tout ce qui leur est mis entre les mains pour l'utilité & service de l'Ecurie, leur bien faire laver, écurer & mettre secher les mords des brides, & autres harnois, & leur défendre expressément de ne point boire, ni fumer dans l'Ecurie de peur que le feu ni prenne, si l'Ecuyer a un sous-Ecuyer, il faut qu'il leur donne ordre de prendre soin de toutes les choses cy dessus & de lui en rendre compte : s'il n'en a point, il est obligé de le faire lui même, il faut pareillement que l'Ecuyer ait soin de bien morigener les Pages, & les laquais, ne point souffrir qu'ils jurent, n'y qu'ils disent aucune parole deshonnete : leur faire faire le devoir de Chrêtien le matin & le soir, les faire tenir bien propres & bien peignés pour faire honneur au Seigneur : reprimer leurs insolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les depravés : en un mot l'Ecuyer est le precepteur & le gouverneur des gens de livrée, il répond tant de leurs actions que de leurs negligences, non seulement au Seigneur, mais encore à Dieu, puis qu'ils lui ont esté commis à cet effet, il doit aussi se trouver au lever du Seigneur pour lui rendre compte de ce qui se passe parmi les gens de livrée, & de ceux qu'il a en sa direction, & de l'inspection qu'il a sur les Chevaux, il faut aussi qu'il soit de bon air, qu'il scache bien parler pour aller complimenter quand cela lui est ordonné, afin de s'en tirer avec honneur, s'il n'y a point de Gentilhomme, il doit recevoir les gens de la suite de ceux qui viennent rendre visite au Seigneur & leur tenir compagnie en attendant qu'ils sortent. A. D.

ECUYER DE CUISINE. Une des principales qualitez d'un Ecuyer de cuisine est la propreté, pour cet effet il doit le matin en entrant dans sa cuisine : voir que tout y soit en bon ordre, & sos tables & son garde-manger bien propres & bien netoyez : cela fait, il doit mettre son pot au feu, & disposer ses viandes, ausquelles il faut qu'il se connoisse parfaitement bien, ainsi qu'à les sçavoir deguiser au goût du Seigneur il est encore de sa charge de sçavoir bien faire la pâtisserie froide & chaude, comme aussi toute sorte de ragoûts & entremets chauds & froids, & prendre garde à ne point faire de dégat des choses qui luy sont mises entre les mains. Il faut qu'il sçache aussi faire les partages pour toutes les tables & Domestiques de la Maison, qu'il ait soin de bien ménager les viandes qui restent du midy pour le soir & du soir pour le lendemain à midy, afin de faire le profit de la Maison, en les employant souvent a faire de petites entrées, il doit encore sçavoir bien commander, bien conserver & menager le bois & le charbon, bien employer le lard, deguiser toutes sortes de poisons, œufs & legumes, & avoir soin de tenir toûjours son dîner & son souper prêts aux heures qui luy sont prescrites par le Seigneur, ou son Maistre d'Hôtel, & en tout bien executer leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui lui est mis entre les mains. Il ne peut prétendre que les gages dont il est aussi convenu en entrant avec le Seigneur. A l'égard de ses profits legitimes, & qu'il doit avoir, comme cela se pratique par toutes les bonnes Maisons, ce sont les suifs, lors qu'on lui donne les viandes grasses, la graisse qui tombe dans les lechefrites, les levures de lard, pour veu qu'il ne les fasse point trop grasses, les vieilles fritures, & les Cendres du feu de la cuisine, voilà tout ce qu'il peut esperer, & ce qui lui appartient legitimement, & cela lui est adapté pour lui servir a ses meniies dépenses. A. D.

E D U.

EDUCATION DES ENFANS. En vain un Pere & une Mere travailleront jour & nuit pour amasser du bien si de leur part il ne font leurs possibles pour les elever à la crainte de Dieu, car leurs enfans en dissiperont plus dans un an, bien souvent, que les Pere & Mere en auront aquis dans plusieurs années ainsi ils auront soin pour conserver leur bien & pour l'augmenter d'être fidelles a suivre tous ces avis.

Un des plus importans devoirs est d'instruire vos enfans & les élever dans l'esprit des obligations qu'ils ont contractées dans le Baptême.

Il se tire principalement de la charge que vous avez prise lors que vous avez recû le saint Sacrement de Mariage qui n'a été institué que pour donner des saints au Ciel.

2. Lors qu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous employerez tous vos soins pour les porter à la vertu & les éloigner du vice, & ce que vous leur aprendrez en cet âge, ils le retiendront toute leur vie, ils sont pour lors comme des jeunes Arbrisseaux que l'on plie. & que l'on dresse comme l'on veut quand ils sont jeunes, & partant il les faut accoutumer a certaines pratiques de pieté, & de devotion proportionnée a leur âge & a leur petit esprit & à prendre garde qu'ils s'abstiennent & évitent les mauvaise compagnies.

3. Les pratiques de pieté que vous leur marquerez, sont de prier Dieu soir & matin, frequenter vostre Paroisse, y être modeste. Au dessous de

cinq a six ans, ne les faites porter a l'Eglise, si par leurs cris & immodesties, ils peuvent vous empêcher d'être atentifs à vos prieres aussi bien qu'à ceux qui sont auprés de vous. Il y a assez de demons qui vous tentent dans vos prieres lors que vos enfans vous en détournent : de vous être obeïssans, d'aimer leurs freres & sœurs, d'être misericordieux envers les pauvres & leur faire porter l'aumone au lieu de la donner vous même, afin d'être charitables.

4. Afin que les filles en cet âge conçoivent de l'amour pour la pureté, & un grand mépris des vanitez du siecle, il est important que vous ayez soin de les habiller modestement, que vous montriez vous même l'exemple de ce mépris à vos filles par vôtre modestie & retenüe, que vous leur déffendiez absolument toutes les hantises & conversations tant soit peu suspectes, principalement le bal, les assemblées qui se font la nuit, que vous les fassiez coucher seules dans une chambre separée si faire ce peut, de la vôtre.

Le Concile de Trente entend sur ce sujet, que si les parens peuvent loger leurs enfans & domestiques ailleurs que dans leur chambre, & ne le font point, ils ne sont pas dignes d'absolution, a cause des maux qui en peuvent arriver ; que vous ne les laissiez sortir qu'avec vous, que vous les Envoyez au catechisme, à la prédication & au prône ; En un mot que vous ayez un soin particulier de leur imprimer ces choses là dans leur bas âge, parceque dans d'autres temps elles ne sont plus susceptibles d'instruction & que les vanitez du siecle sont opposées à l'esprit du Christianisme & qu'elles bouchent les avenües aux inspirations du saint Esprit & enfin produisent des maux qui sont comme incurables.

5. Que si un enfant est en état d'être pourveu, souvenez vous de recommander cette affaire a Dieu ; faites le mettre en bon état pour faire le choix en vuë de la volonté de Dieu & dans le dessein de se sauver, portez le à conferer avec vôtre Curé ou avec son Confesseur & il faut lui faire faire surtout une rétraite, si faire ce peut, pour examiner serieusement sa vocation.

6. Que si quelques-uns de vos enfans sont appellés à la Religion, prenez garde de ne les en pas détourner & de vous opposer à l'esprit de Dieu, côme au contraire prénez garde de ne les pas engager à y entrer ou à prendre quelque party qu'ils ne gouteroient pas, puis qu'on voit tous les jours des maux & des punitions exemplaires, lors qu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces choses, vous devez plus sans comparaison considerer la vertu, l'amitié, la bonne reputation de la famille de qui vous recherchez l'aliance pour vos enfans, que les richesses, la beauté & les autres qualités exterieures.

7. Prenez garde de ne point avancer un de vos enfans plus que l'autre, l'experience aprenant tous les jours que ce procedé cause une infinité de désordres, d'envies, de jalousies, de haines secretes, de procés & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme génération, comme aussi de ne leur faire pas embrasser un état au dessus de leurs forces & de leur condition.

8. Que si vous manquez à vôtre devoir dans les choses cy-dessus marqués, sçachez que cet un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, puisque Dieu ne vous à donné des enfans que pour en faire des saints, & que vous serez responsables des pechez qu'ils feront pour n'avoir été bien instruits ; pensez donc bien serieusement aux grands biens qui en proviendront lors qu'on en à soin & aux maux qui arrivent lors qu'on les neglige.

9. Sur tout inspirez la devotion à vôtre Parroisse & montrez leur par vôtre exemple, combien vous en faites état. Dites leur qu'il faut payer ce que l'on doit, avant que de faire l'aumône ; que la devotion à la parroisse & d'assister aux offices divins, sont d'obligation & de precepte & que les devotions faites ailleurs, sont seulement de surerogation & nullement de precepe. Faites leur faire attention, si un enfant riche & commode meriteroit que Dieu luy donnât sa benediction, qui ayant sa mere pauvre & privée de tout secours, porteroit ses liberalitez chez les étrangers, & laisseroit sa mere dans la necessité & dans la disette ; enfin faites leur voir que la malediction que l'Ecriture sainte fulmine contre les enfans qui méprisent leurs meres, arrive ordinairement a ceux qui méprisent l'Eglise de Paroisse qui est leur mere, puis qu'ils y ont pris la naissance spirituelle & que c'est la mepriser que de ne la pas frequenter. Car mepriser, c'est penser moins, & on meprise l'Eglise de sa Paroisse, si on va plus volontiers à une autre Eglise qu'à celle là.

10. Enfin vous prendrez garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres soins pour leurs enfans que de les enrichir, & de les faire grands selon le monde, parceque vous mettriez souvent vôtre propre salut en danger, pensant à amasser pour une famille ; vous seriez de ceux qui amassent pour des étrangers, Dieu ôtant souvent les enfans de ce monde, ou si les enfans joüissent d'un tel bien ils en font des prophanations qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage & augmenter la peine de leurs parens damnez & ne vont point jusqu'à leurs petits enfans.

11. Travaillez pourtant pour laisser quelque chose à vos enfans, comme vous y êtes obligez ; mais que cela se fasse sans blesser vôtre conscience, sans vous inquieter ny empresser trop, sans obmetre ou negliger le principal qui est l'Instruction, & l'Education Chrêtienne de la façon marquée cy dessus ; n'oubliez pas ce que nôtre Seigneur à dit ; cherchez le Royaume du Ciel & & tout le reste vous sera donné *mat. ch. 6.*

12. Souvenez vous de la punition qui arriva a Hely pour avoir été trop indulgent & pour n'avoir pas châtié les vices de ces enfans : c'est pourquoy ayez soin de corriger les vôtres, & de les chattier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaitent & de ne les châtiez jamais ; quand les peres & meres sont trop indulgens & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dés ce monde leur laissant ces enfans pour les tourmenter & ils passent aussi le reste de leur vie dans des chagrins perpetuels & des amertumes inouïes.

13. Ce châtiment pour être profitable, sera fait avec prudence ; il sera fait aussi sans passion, & sans colere, sans les injurier ny les maudire. Quelque fois on les fera jeuner en certain temps les privant du souper, ou de leurs petites recreations, d'autre fois on les fera prier long-temps à genoux & on se servira de semblables punitions.

14. Vous serez respectez, & vous ne serez pas obligez d'avoir toûjours la verge à la main, si vous leur parlez toûjours doucement & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures ny maledictions contr'eux, si vous leur parlez peu, vous faites beaucoup comme au contraire, les maledictions & la crieries les rendent des enfans plus opiniatres, plus endurcis & plus incorrigibles.

15. Le moyen pour les éloigner de la vanité, est si vous les faites habiller toûjours modestement & Chrêtiennement sans souffrir sur leurs habits une infinité de choses qui ne sentent que les pompes du diable; un autre bon moyen est de ne vous pas entretenir en leur presence des grandes richesses ny des grands biens

16. Et pour qu'ils ne soient oisifs, vous leur aprendrez à lire, à écrire, vous les envoyerez à l'école à six ou sept ans & les occuperez à quelque petit emploi.

17. Vous n'étes pas Chrêitens, si vous n'offrez souvent à Dieu vos enfans & ne les lui recommandez en vos priéres & si étant un peu plus avancés en âge, vous les élevez dans des mignardises, & des delicatesses, si vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osez refuser la moindre chose si vous n'osez par exemple les mettre hors de chez vous de peur qu'il n'ayent du mal, aprenant un metier ou quelque autre chose.

18. Enfin vous veillerez plus soigneusement sur vos filles lors quelles auront dix à douze ans, puisque c'est l'âge le plus dangereux, que si vous ne les portez dés lors à la vertu & ne leur en fassiez concevoir un ardent desir, vous ne pourrez plus dans la suite en venir à bout, sur tout vous les accoutumerez de demeurer dans la maisans Courir çà & là.

E G L.

EGLISE Paroissialle. Pour l'enrichir sans qu'il en coute rien à Messieurs les Curés, voyez le receüil de mes lettres, dans la lettre vingt-deuxieme de la seconde Edition, contenant diverses pratiques pour santifier les paroisses, on y trouve les moyens suivans.

1°. Prier le Seigneur du lieu de donner ordre au Chatelain de sa terre d'appliquer à l'Eglise les amendes qui reviendront des sentences qu'il prononcera contre les particuliers sur tout contre ceux qui renient & blasphement le tres saint nom de Dieu, contre ceux qui frequentent le cabaret pendant les divins offices & aux heures indües, &c.

2°. Le Curé fera ses efforts de porter les parties qui ont des differens, à les terminer à l'amiable par des Compromis sous une peine contre celui qui n'aquiesce point à la sentence arbitrale, & cette peine appliquable aux reparations de l'Eglise.

3°. Presenter une Requête à son Prelat & lui demander permission de faire des quêtes dans sa Paroisse pendant quatre ou cinq ans à l'exclusion des Religieux, à qui il sera deffendu de quêter pendant le dit temps.

4°. Un Curé qui a le don de la parole & dans l'Eglise duquel, il y a Avent & Carême, peut les prêcher & apliquer la retribution aux reparations de son Eglise.

5°. Acheter des noix pendant les années de rapport & les garder, pour en faire de l'huile l'année ou il n'y aura point de noix ou fort peu; comme ces fruits sont saisonneux, on y fera un grand profit; & on l'apliquera à l'Eglise se contentant de retirer l'argent qu'on aura emploïé.

6. On peut distribuer les remedes des pauvres ou le remede pastoral dont j'ai parlé dans le recueil de mes lettres.

E L I.

ELICRISON. *Ital. Elichriso. Alle. Helichryson.*

DESCR. La racine du vrai Elicryson jette une tige droite, unie; dure comme du bois, qui ne passe pas une coudée d'Hauteur, ses feüilles viennent par intervalles, fort semblables a celles de l'Auronne, elle produit ses fleurs à la cime des tiges, rangée en mouchets, jaunes comme l'or; lesquelles étant seches conservent long-tems leur couleur. Ce qui est cause qu'on lui a donné le nom d'Amarante.

LIEU. Il croit és prez maigres, & dans les lieux non cultivez & fleurit en Juin.

PROPR. Ses cimes beuës dans du vin sont bonnes contre les piqueures des serpens, contre la sciatique, les ruptures, les retentions d'urine, & encore à provoquer les mois, étant pris en breuvage à jeun il arrête les fluxions: il est pourtant nuisible à l'estomac, il garde les habits des vers quand on le met dans les garderobes.

E L L.

ELLEBORINE. ou Ellebore noir, ou herbe aux vaches, elle est comme le palmachristi.

Ses racines sont petites, & rondes, on les prend dans leur vigueur en mars, ou septembre, parce que il faut que la racine soit seche on s'en sert en tout tems pour guerir les bœufs & les vaches en toute sorte de maladies; Voïez le mot de Vache ou Bœuf, & vous y trouverez la maniere dont on se sert de ces racines d'Ellebore pour guerir ces sortes de bêtes a corne, dans la maladie qu'on apelle avant-cœur, ce qui se connoit, quand le bœuf a une tristesse, qui paroit quand il a la tête baissée, & panchée, une bouche pleine de salive, qu'il ne marche que lentement, &c.

ELLEBORE, noir II. *Allem. schvvartz niesvvartsz.*

QUALITEZ. *Ch. & sec au 3. D.*

DESCR. Ce second Ellebore noir qui a les fleurs blanches aussi-bien qu'un troisiéme qui les a vertes, ne differe du premier noir qu'à la couleur des fleurs, & à la figure des feüilles, qui dans ces deux derniers sont un peu longuettes.

LIEU. Ils croissent sur les montagnes, & dans les valées, ils fleurissent en Mai & Juin.

PROPR. Ils sont presque inutiles a purger, la racine du premier Ellebore noir appliquée sur les piqueures des serpens, aprés avoir raclé la peau, en attire le venin, sur tout aux bêtes. Plantant un sep de vigne auprés de l'Ellebore, le vin qui en viendra selon *Dioscoride*, sera laxatif. Se lavant la bouche de l'Ellebore, il guerit le mal de dents. Mis dans les oreilles l'y laissant deux ou trois heures: il est singulier aux surditez; apliqué avec du vinaigre il est bon

aux dartes & feux volages.

ELLEBORE, noir 1. *Allem. Schwartz. Niesvvrtz.*

QUALITEZ. *Ch. & sec.* au 3. D.

DESCR. Le premier Ellebore noir a les feüilles semblables à celles du plane, quoique petites, & elles retirent un peu à celles du Sphondylium étant un peu âpres, noires & dechiquetées, ses fleurs sont âpres, d'un rouge blanc, se tenant l'une à l'autre. Sa graine est semblable à celle du Carthamum, ses racines sont noires, & menuës attachées à une petite tête quasi semblables à un oignon.

LIEU, Il nait dans les collines, en des lieux secs, & rudes, & fleurit en Mai & Juin.

PROPR. Le meilleur étoit celui qui venoit noir d'Anticyre, au témoignage de toute l'Antiquité, étant plus Actif que le blanc, quoi qu'il ne soit pas dangereux, pourveu qu'on n'excede jamais le poids d'une dragme : on se peut servir de son infusion pour purger en seureté; donné dans du vin il a plus de force contre les deux biles.

ELLEBORINE, ou Ellebore blanc sauvage.

QUALITEZ *Ch & sech.*

DESRIPTION. Cette plante a la racine grosse & longue, composée de plusieurs chevelures, qui sortent d'un même endroit, de laquelle il sort diverses queuës assez longues, tendres, lisses & souples, au bout desquelles sont les feüilles rangées comme une fleur, & partagées en 3. 5. ou 6. ensemble, un peu dentelées, comme celles du pied de pigeon, ou de la sanicle, ses fleurs sont disposées en étoile, & composées de 5. petites feüilles, d'assez bon goût, si ce n'est quelles sont un peu acres.

LIEU. Elle croit sur les montagnes ombrageuses des Alpes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Prise en breuvage elle ouvre les opilations du foye, & profite beaucoup à toutes ses maladies.

EMP.

EMPIEME, Il y a deux sortes d'Empieme, la premiere est un pus coulé d'un abcez crevé dans le fond de la poitrine qui succede, soit au cathare, soit à la squinancie, soit à l'inflammation des poulmons, ou à la pluresie, ou à la phtisie ou au sang sorti, de quelque veine, qui est venu à se corrompre;

La seconde se fait, ou par une pituite âcre & salée, qui par des conduits secrets se jette en la poitrine laquelle venant à s'y pourir, se convertit en une matiere purulente : ou elle arrive par une playe, ou par une chute;

L'on connoit d'abord celui qui est attaqué de cette maladie à une toux seche, à un crachement aqueux & mêlé de pus, qui l'augmente de plus en plus, à une fiévre lente qui dégénere petit à petit en fiévre hétique, le dedans des mains & le dessous des pieds sont brulans & secs, la respiration est pressée, les joüës sont rouges, on est inquiet & chagrin aprés les repas, & l'on se couche plûtôt sur le côté malade que sur le sain,

Ceux qui en sont attaqués, s'ils mangent de bon appetit, qu'ils digerent aisement, qu'ils respirent sans beaucoup de peine, que leur couleur & leur pouls approchent du naturel, qu'ils jettent plûtôt de la sanie par le bas, que par le haut, ils ont tout à esperer, si d'ailleurs les signes sont opposés, ils ont tout à craindre.

L'empieme qui succede à l'inflammation & à l'ulcere des Poulmons, rarement se guerit.

Et il est aussi plus dangereux aux personnes d'âge, qu'aux jeunes gens.

L'on a deux moyens pour tâcher à guerir l'Empieme, le premier à faire sortir le pus par la bouche, ou par les urines.

Le second d'ouvrir le côté avec le cautere, ou le rasoir, entre la cinquiéme ou sixiéme côte, & ne laisser sortir le pus qu'à proportion des forces, pour tâcher de faire vuider le pus par les urines l'on usera d'une tisanne faite avec de l'Orge des racines de Fenoüil, des racines d'Asperges & de Persil, sur deux pintes, l'on mêlera un quarteron de miel blanc, sinon, l'on fera boüillir des Capilaires, des racines de Fenoüil, & de Persil que l'on boira avec un peu de vin blanc, ou avec un peu de Sucre, ou l'on boira de la decoction de Scabieuse entre les repas, & par fois de la poudre, l'on en mettra vingt grains dans un œuf, & l'on l'avalera, si non autant de poudre de feüilles de Bardanne dans quelques confitures, ou sirop que ce soit & la continuer soir & matin pendant plusieurs jours; pour en faciliter la sortie par les crachats, prenez quatre onces de Beurre frais, une once de miel blanc avec autant de Sucre, demie once d'Amandes mondées, battez le tout ensemble, & que l'on en donne de la grosseur d'une Muscade entre les boüillons.

Sinon prenez deux onces de pignons & autant D'amandes douces mondées de graines de Lin grillées, de la farine de Nantilles, des Resins secs en ôter les pepins, de la Reglisse de chacun demie once, des Dates une once, deux dragmes d'Amandes ameres, pilez tout ensemble, & les mêlez avec demie livre de miel, & autant de Sucre dans un mortier de marbre, faites en user entre les boüillons : la prise sera de la grosseur d'une Muscade, ou bien prenez du poulmon de Renard en poudre, du suc de Relisse & du Fenoüil en poudre, & de la conserve de Capillaire de châcun demi once, de miel rosat, ou du sirop de Mirthe, vous reduirés le tout comme en liqueur, & en ferés prendre par intervalle, sinon mettés vingt grains de fleur de souffre dans un œuf, & l'avalés : continués cela de deux jours l'un, pendant quinze jours ou trois semaines.

Il sera bon encore de brûler du poil de Lievre, & tâchez d'en avaler la fumée, ou bien prenés du storax, de la Therebentine, du sandarac, & du mastic, de châcun demie once, melés le tout ensemble, & faites en des pastilles, desquelles vous recevrés le parfum par la bouche avec un entonnoir.

Pour le regime ordinaire, l'on mangera du veau, de la Poule, des Perdrix, & des œufs frais, l'on assaisonnera les boüillons de Thym, ou D'hysope ou de racines de Persil, ou d'Asperges, & quelque fois d'un peu de Saffran & de pois chiches,

La boisson sera faite avec de l'Orge, ou du son, ou de l'Avoine.

EMPLATRE, qui amolit & qu'on aplique sur les playes. Medicament externe épais gluant & adherant, composé de toutes sortes de medicaments simples, vegetaux, mineraux &

propre à presque toutes les maladies du corps.

Emplâtre noir ou l'ongent noir. Drogues qui entrent dans la composition de cet Emplâtre. Prenez d'huile d'Olives une livre, charpie de toile vieille deux livres, Ceruse pulverisée une livre, Litarge d'or cinq quarterons, Cire neuve demi livre, Myrrhe pulverisé une livre, Aloës pulverisé deux onces.

PREPARATION. Metés les deux livres de charpie de toile vieille & deliée dans un grand Bassin de cuivre, versés y par dessus les sept livre d'huile d'Olives, de sorte que la charpie soit abbreuvée par tout: puis metrés le tout sur un feu de charbon qui ne soit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile, & qu'il ne brûle toute la charpie: il faut remuer toûjours avec une verge ou spatule de fer jusques à ce que la charpie soit toute consumée, ce que vous connoîtrés, lors qu'en en mettant quelque peu sur une assiette, vous ne remarquerez plus de fil de la charpie. Cela fait, il faut retirer le vaisseau de dessus le feu, & quand il cessera de boüillir, il y faut mettre peu à peu & en remuant toûjours, la livre de Ceruse, ensuite on le remettra sur le feu une minute de temps, puis vous le retirerés & vous y mettrés aussi remuant toûjours, les cinq quarterons, c'est à dire quinze onces de Litarge d'or, ayant premieremet bien pulverisé la Ceruse & la Litarge: aprés il le faut faire un peu reboüillir: & y mettrez la demi livre de cire neuve coupée en petits morceaux, & luy fairez prendre encore un boüillon: ensuite vous le retirerez: & y mettrez peu à peu comme dessus, remuant toûjours, la livre de myrrhe pulverisée, & le ferez encore un peu boüillir, puis il le faut retirer du feu & y a joûter en remuant toûjours, les deux onces d'Aloës bien pulverisé & vous remettrez le bassin sur le feu, lui laissant prendre deux ou trois boüillons, il en faut mettre ensuite quelque peu sur une assiete pour voir s'il se prendra: que s'il est trop mol, il faudra le faire boüillir encore doucement jusqu'à ce qu'il soit en consistance.

Quand il sera chaud: il le faut tirer du feu: le mettre sur une table ou planche, le versant par dessus avec une cueillere à pot, le laisser refroidir, & quand il sera froid, vous le mettrez en rouleaux.

Si par hazard en faissant boüillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture toute prête, pour couvrir d'abord le vase, & par ce moyen vous étoufferez le feu dedans. Afin qu'il ne s'en perde rien, il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cette avertissemet doit servir pour toutes les autres receptes de cette nature.

Maniere de s'en servir. Si la playe est à fleur de peau, il faut mettre un Emplâtre dessus, l'essuyant tous les soirs, & continuer ainsi jusques à ce quelle soit guerie.

S'il paroist quelque excroissance de chair, il la faut penser, comme vous aviez commencé: car elle se rabaisse naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec six cueillerées d'huile Rosat, ou à son défaut d'huile d'Olives, & faire fondre le tout ensemble, puis prendre de la charpie à proportion, la mettre dedans, & la faire toute imbiber, ensuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec soin, pour conserver sa vertu. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la playe, & ferez en sorte que la playe soit entierement couverte de charpie, que vous y mettrez fort legerement, sans quelle soit pressée ny entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise, il faut changer de charpie soir & matin: mais le même emplâtre peut servir un jour & quand même les os seroient découverts, vous mettrez la charpie ainsi preparée par dessus: & en cas que la playe soit noire, elle ôte cette noirceur, sans que les os tombent.

Notez 1. que si le trou de la playe est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la charpie, ayant premierement trempé ladite tente dans de l'onguent fondu, & prendre garde qu'elle n'y soit pas pressée à cause de l'humeur qui en doit sortir.

2. que la tente ne doit pas aller jusques à fonds à cause de la chair qui revient: que si le trou étoit trop petit, ou que le blessé fut incommodé de la tente, il faudroit verser dans la playe, de l'onguent fondu dans l'huile, & mettre l'emplâtre par dessus.

3. Qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre & l'essuyer tous les soirs.

4. Qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant à proportion la dose de chaque drogue,

C'est avertissement doit servir pour toutes les autres receptes, tant internes qu'externes.

EMPLATRE contre toute sorte de playes, particulierement contre les maux de seins.

DROGUES, qui entrent dans la composition de cet Emplâtre.

Prenez de graisse de Bœuf de celle qu'on trouve autour des Roignons, une livre & demy, graisse de Mouton, une livre & demi, Poix noire une livre, Poix de Bourgogne, demi livre, Cire neuve, une livre.

PREPARATION, il faut hacher les deux graisses ensemble, les faire fondre, & les passer avec un couloir ou linge: il faut ensuite les mettre sur un petit feu dans une bassine d'une grandeur convenable; quand elles seront bien fonduës, il y faut ajoûter la Cire coupée en petits morceaux, aprés la Poix noire, & enfin la Poix de Bourgogne, remuant toûjours ces matieres, quand on les ajoûtera, avec une spatule ou verge de fer ou de bois. Quand tout sera bien fondu, il faut laisser encore la bassine un peu sur le feu, afin de laisser cuire ces matieres: ensuite il la faut retirer & jetter ces matieres sur une table pour en faire des rouleaux, comme nous avons dit des emplâtres precedens, ou les conserver en masse pour s'en servir.

La maniere de s'en servir est semblable en tout à celle de l'Emplâtre precedent principalement pour les mamelles.

EMPLATRE contre les ulceres des mamelles.

DROGUES qui entrent dans la composition de cet Emplâtre. Prenez de graisse de Pourceau, quatre onces, Diachylon commun, demy livre, Cire blanche, quatre onces, Minium pulverisé quatre onces.

PREPARATION, Faites fondre premie-

remuer la graisse : quand elle sera bien fonduë, ajoûtez-y le Diachilon & la cire pour les faire fondre aussi, remüant toûjours avec un bâton : quand tout sera bien fondu, retirez le pot hors du feu, & lors qu'il commencera de se refroidir, ajoutez-y le Minium, petit à petit, & remuant toûjours. Lors que cela sera presque froid, vous le mettrez avec la spatule dans une terrine, où il aura de l'eau froide, & ensuite vous en formerez des petites masses ou rouleaux que vous ferez secher sur un ais. Un emplâtre peut servir deux ou trois fois en l'essuyant.

EMPLATRE contre les fluxion froides, Prenez de l'huile de renard, de castoreum, de Costin, & de lis, de châcun une once : de resine de pin, quatre onces, de cire jaune deux onces, d'eau de vie rectifiée deux cueillérées : vous ferez cuire toutes ces choses jusques à la consistance d'un emplâtre qui soit portant assez mol.

EMPLATRE souverain contre toute sorte de maux.

DROGUES, qui entrent dans la composition de cet Emplâtre. Prenez de Ceruse, demi-livre, Minium, une livre, Savon de Genes dix onces, Huile d'Olives, deux livres.

PREPARATION. Mettez le Minium & la Ceruse avec l'Huile dans une bassine sur le feu : remuez toûjours lesdites matieres jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées & liées ensemble, aprés coupez vôtre savon à petits morceaux : mettez-le dedans piece à piece en remüant toûjours : laissez-le cuire avec un feu mediocre jusques à ce qu'il soit grisâtre ou de couleur de châtaigne, prenant bien garde qu'il ne s'en repande rien sur le feu en boüillant, d'autant que ces matieres s'enflent beaucoup, & sur tout remuez toûjours jusqu'à ce qu'il soit de bonne consistance, retirez le du feu, remüant jusques a ce qu'il soit froid, faites-en des rouleaux, & prenez garde de ne pas manier l'emplâtre avec les mains moüillées.

Lors qu'on s'en veut servir, il faut prendre de cette masse, l'étendre sur du linge ou du cuir: mais si c'est sur du cuir, il faut prendre garde qu'il ne sente point du tout, il est excellent contre toute sorte de vapeurs qui s'élevent de la matrice.

Si les ligamens en sont relâchez, & que cela cause la descente de la matrice, il le faut appliquer sur le nombril, se tenant deux jours dans le lit, l'y laisser jusqu'à ce qu'on soit gueri, on le leve pourtant au bout de quinze jours, on l'essuye, & on remet un peu de masse de l'emplâtre par dessus : il doit tenir sur la partie sans bandage.

Si une femme accouchée est en peine de faire l'arriere faix, cet emplâtre est admirable pour la delivrer, en le mettant, au dessus du nombril, & l'y laissant comme il a été dit cy-dessus, il y a dans le Royaume un exemple tres-illustre de cette guerison.

Si une femme accouchée ou autrement, ou une fille souffre une trop grande perte de sang de ses ordinaires, cette recepte est souveraine, en l'apliquant sur le nombril & l'y laissant comme dessus, si une femme ou fille n'a pas assez de ses purgations lunaires, ou ne les a pas du tout, il faut se servir de cet emplâtre & l'apliquer pour lors au dessus du nombril.

Il guerit la rognes malignes des jambes, les mules de talons, & les écorchures des orteils.

Il est bon contre la sciatique l'apliquant sur la douleur, il guerit encore les genoux enflez: car il attire les eaux par les pores, tellement qu'en levant l'emplâtre on le trouve tout moüillé, & pour lors il ne faut que l'essuyer & le remettre sur la partie.

Il est bon contre le mal des dents, en le mettant sur le cartilage du côté de la dent malade, il est encore bon contre le mal de tête l'apliquant sur les deux tempes.

RECEPTE contre la colique venteuse, Prenez du Sel grossierement pilé, autant que vous le jugerez être necessaire, faites-le bien secher, mettez-le entre deux linges apliquez-le ensuite mediocrement chaud sur le ventre à l'endroit où la douleur presse le plus.

AUTRE. Prenez un torchon de cuisine, le plus sale est le meilleur, faites-le chaufer mediocrement & apliquez-le sur le ventre, renouvellez souvent cette aplication.

REMEDE admirable pour le mal d'estomach & pour la colique. Prenez une poignée de mente, fleurs de Romarin & de fine marjolaine : pilez toutes ces herbes dans un mortier de marbre avec deux ou trois jaunes d'œufs, un peu d'huile rosat & de farine de froment passée, faites-en comme un cataplame, & l'apliquez dessus.

EMPLATRE appellé Manus dei à cause de ses effets miraculeux. J'avouë à la verité, que la composition de cet Emplatre paroît d'abord difficille, que les drogues qui le composent, sont assez considerables & que ces deux considerations pourroient rébuter plusieurs personnes d'entreprendre la composition, mais aussi comme ses proprietés en sont miraculeuses, & toutes divines, & que pour cette raison, il est justement appellé Manus Dei, ou emplâtre divin : j'ay crû que je les devois proposer les premieres, afin de vous encourager de l'entreprendre pour vôtre interêt, puisqu'il n'y a presque point de maux externes, ausquels on ne s'en puisse servir.

PROPRIETE'S. Il mondifie la playe : la fait resoudre, il fait venir une nouvelle chair, sans faire aucune corruption à la playe.

Il est bon contre toute sorte d'enfleures, en quelque partie du corps qu'elles soient : même si quelqu'un avoit la tête enflée outre mesure, ayant pourtant rasé les cheveux avant que d'y mettre l'emplâtre.

Il meurit, & guerit toute sorte d'Apostemes, les glandes, les chancres, & les fistules : il est bon contre toutes les morsures des bêtes enragées & venimeuses, attirant à soi subtilement le venin.

Il guerit les playes des Arquebuzades, & toutes les autres causées par le feu : il fait sortir le plomb, le fer, ou autre chose des playes.

Il attire les os rompus, s'il y en a dans les playes : il guerit aussi les coups de fleches.

Il unit les nerfs coupez en quelque maniere que ce soit.

Il guerit des écroüelles, & des autres apostemes de la tête, internes ou externes.

Il est bon contre la peste, & pourveu que l'emplâtre soit mis de bonne-heure sur le bubon ou charbon, il ne passeront pas outre ; il est bon contre toutes sortes d'ulceres, contre la teigne des enfans, rasant les cheveux avant que d'apliquer l'emplâtre.

Contre les hemoroïdes externes, & même internes, apliquant l'emplâtre dessus, l'ôtant aux necessitez, & puis le remettant. Contre les tumeurs & ulceres qui arrivent au mamelles des femmes, avec l'avertissement que nous donnerons ci-aprés, contre le mal de dents, plusieurs s'en étant heureusement servi, l'appliquant sur les tempes, ou derriere l'oreille du côté malade.

D'autres sont gueris du rheumatisme en l'apliquant sur les vertebres du col: même sur les épaules, & les bras malades, il peut aussi servir pours les autres douleurs du corps.

Comme cét emplâtre fortifie grandement les nerfs affoiblis, on peut s'en servir heureusement lors qu'on sera menacé de Paralisie.

Il est excellent pour les fistules qui viennent au coin de l'œil, l'y laissant long-tems, pour les tayes des yeux, qui proviennent de la lumiere trop grande, comme si on étoit aveugle: il faut fermer les paupieres, & appliquer l'emplâtre par dessus, l'espace de quinze jours ou plus.

Pour les fistules qui restent quand on a été taillé de la pierre.

Pour les tumeurs apellées loupes, y laissant long-tems l'emplâtre.

Il arrête incontinent le sang d'une coupure, en essuyant bien le sang, & appliquant dessus l'Emplâtre chauffé au feu, il est excellent pour la brûlure: il faut mettre six grains de sel écrasé dans deux cueillerées de vinaigre, le faire tiedir, pour fondre le sel, & laver avec cela d'abord la brûlure, puis y mettre l'emplâtre dessus.

Il est encore bon à beaucoup d'autres maux suivant l'experience qu'on en fait tous les jours: il y a plusieurs personnes ausquelles on étoit prét d'extirper la jambe, la main ou les doigts, qui par l'apliquation de cet emplâtre sans autre chose, ont été gueris entierement, n'ayant point été necessaire d'en venir à l'amputation. Ses vertus s'étendent même jusques aux maladies des animaux: car il est excellent pour le farcin des chevaux, faisant percer le bouton avec un fer chaud, rasant le poil de la largeur du bouton, & y apliquant l'emplâtre. Il est encore bon pour les cloux de roüe des chevaux, en faisant un peu fondre l'emplâtre dans une cuillere, & l'apliquant dés que le mal aura été découvert.

Drogues, qui entrent dans la composition de cet Emplâtre.

Prenez Galbanum, une once, & deux Dragmes, Ammoniac, trois onces, & trois dragmes, Opoponax, une once, Vinaigre bien blanc, quatre onces, Huile d'Olives, deux livres, Litarge d'or, une livre & une once, Verd de gris, une once, Cire neuve, vingt-onces, Mastich, une once, Oliban, deux onces, Bdellium, deux onces, Mirrhe, une once, & deux dragmes, Aimant fin de levant, deux onces, Encens, une once, & deux dragmes, Aristoloche ronde, une once.

Premiere Preparation. Il faut prendre les trois premieres drogues, qui sont trois sortes de gommes: sçavoir le Gabanum, l'Ammoniac, & l'Opoponax, les faut piler dans un mortier de bronze, chauffant de tems en tems le pilon qui doit être de fer: ensuite il faut les faire tremper avec le vinaigre blanc dans un pot de terre vernissé qui contienne environ trois quarts, les y laissant pendant deux jours, & deux nuits, les remuant deux ou trois fois chaque jour avec une spatule de bois: & si ce tems ne suffit pas jusques à ce que les drogues soient fonduës, il faut les y laisser davantage. Aprés que les Drogues auront ainsi bien trempé, il faut mettre le tout dans une bassine qui tienne autant que le pot, ou plus grande, de peur que rien ne se répande en remuant les drogues, ensuite il faut mettre cette bassine sur un petit feu de charbon, comme si l'on vouloit faire un syrop, & faisant cuire le tout en remüant toûjours jusques à ce que le vinaigre soit consumé de la moitié ou environ: cela fait vous coulerez le tout par une étamine ou toile neuve, de sorte qu'il ne reste aucune substance. Aprés avoir tout passé, vous le remettrez sur le feu, & le ferez encore boüillir dans la même bassine, jusques à ce qu'en laissant tomber une ou deux goûtes avec la spatule sur une assiette, vous connoîtrez que les gommes s'épaississent & ayant pris corps, & que le vinaigre soit tout à fait consumé, alors vous ôterez la bassine de dessus le feu, & la laisserez refroidir.

Seconde Preparation. Cela fait, il faut prendre une livre & une once de Litarge d'or, & l'once de verd de gris, l'un & l'autre bien pulverisé & tamisé, & le mettre avec les deux livres & demi d'huile d'olives dans une autre bassine à part, & les faire cuire sur un fort petit feu, remuant sans cesse avec la spatule de bois ou de fer, de peur que la litarge ne s'amasse en un monceau, continuant ainsi jusques à ce que ces drogues soient bien liées & incorporées ensemble: alors vous augmenterez le feu & les ferez cuire jusques à ce qu'elles viennent de la couleur d'un rouge brun: pour lors vous y mettrez les vingt onces de cire neuve coupée à petits morceaux, & vous la ferez fondre dans les drogues déja cuites, remuant toûjours avec la palete ou spatule. La cire étant fonduë & un peu cuite avec les Drogues, vous retirerez le tout hors du feu, & le laisserez un peu refroidir, en ce même tems vous prendrez l'autre bassine où sont les gommes déja cuites & froides, vous la mettrez sur un petit feu pour les faire refondre doucement, remuant toûjours avec la spatule, & quand elles seront bien fonduës, vous les verserez dans l'autre bassine qui doit être hors du feu & un peu refroidie, remuant toûjours avec la spatule, & puis vous prendrez les poudres qui s'ensuivent pour les mettre dedans.

Troisieme Preparation. Il faut prendre les deux onces d'Aiman fin de Levant bien pulverisé, quelques-uns au lieu de deux onces comme cy-dessus, y en mettent jusques à quatre, & les mettre dans la bassine aprés l'avoir retirée du feu: car sur le feu l'ayman feroit à l'instant enfler, écumer, & tomber la drogue dans le feu: il le faut faire couler doucement avec un cornet de papier, & le faire filer par dessus l'onguent en remuant toûjours. Aprés que vous aurez ainsi incorporé l'Aiman seul hors du feu pendant l'espace de deux ou trois *Pater* à dire, pour le mieux incorporer vous prendrez les autres poudres: sçavoir l'once & deux dragmes de Mirrhe, l'once d'Aristoloche ronde, l'once de Mastich, les deux onces d'Oliban, les deux onces ce Bdellium, & l'once & deux dragmes d'Encens: vous mêlerez bien tout cela ensemble sur une grande feüille de papier. Quand ces poudres seront bien mélées, vous les mettrez dans un grand cornet de papier

papier, & aprés vous les verserez petit à petit par la pointe du cornet, afin qu'elles coulent si menu que le sable d'un horloge, cependant qu'un autre remuera toûjours pour les bien incorporer, & jusques à ce que l'onguent soit noir & rouge. Vous connoîtrez qu'il est assez cuit, si aprés en avoir mis sur un ais de noyer, ou sur une table frotée de vinaigre, il s'y endurcit incontinent. Quand vous verrez qu'il sera assez cuit, il faut avoir une grande table de noyer ou de marbre, & l'arroser assez de vinaigre pour y verser l'onguent dessus. Quand vous le trouverez assez froid; il en faut assembler avec vos mains moüillées de vinaigre, & en faire des rouleaux de la grandeur que vous voudrez. lesquels vous rangerez sur quelques ais aussi arrosez de vinaigre ou d'huile, les laisserez essuyer à l'air sans soleil, & puis les enveloperez dans du papier sans que les rouleaux se touchent l'un l'autre.

Maniere de se servir de cet Emplatre. Il faut sçavoir que cet Emplâtre se peut garder cinquante ans sans se gâter, & sa vertu est toûjours admirable.

Il ne faut pas s'en servir, qu'il n'ait trois mois pour le moins qu'il soit fait.

Il ne faut pas l'étendre sur le linge, parce qu'il perceroit: mais sur du cuir ou de futaine, avec les doigts moüillez de vinaigre commun, ou de la salive à tout le moins.

Il ne faut point mettre de tente ni de charpie dans la playe & quand vous y voudrez apliquer l'emplatre, il la faut premierement essuyer doucement avec du linge net, deux ou trois fois le jour, & à châque fois bien nettoyer l'emplâtre qui peut servir cinq ou six fois sans le renouveller, & même aprés cela, si on racle la matiere de l'emplâtre & la lavant dans du vinaigre, on pourra s'en servir pendant huit jours.

1. que si la playe étoit trop profonde, il seroit bon d'y mettre quelque charpie ou tente entournée & fort couverte dudit emplâtre.

2. que le premier emplâtre qu'on aplique sur la playe, doit être levé au bout de vingt-quatre heures, & ceux qu'on met ensuite, ne se doivent ôter qu'aprés douze heures, si ce n'est que le mal presse de l'ôter plus souvent par quantité de boüe qui en pourroit sortir.

3. Que le malade ou blessé ne doit manger ni ails, ni oignons, car il sera plûtôt gueri dans huit jours en s'en abstenant, que dans deux mois s'il en mangeoit.

4. Que lors que vous vous en servirez pour les mamelles des femmes où pour l'ulcere, il ne faut point mettre ni tente ni charpie, mais un simple emplâtre, lors que le mal est percé:& pour le faire percer il faut prendre six poignées d'ozeille avec un oignon de lis:les piler ensemble, & les faire cuire dans un petit pot avec du beurre de la grosseur d'une noix: quand le tout est cuit, il le faut mettre dans un pot: en prendre un peu pour faire des cataplames soir & matin, les faisant tiedir quand on les aplique & continuër ainsi jusqu'à ce que le mal soit percé.

EMPLATRE, contre les fluxions froides. Prenez de l'huile de Renard, de Castoreum, de cossin, & de Lis, de châcun une once: de Resine de Pin, quatre onces: de cire jaune deux onces, d'eau de vie rectifiée deux cueillerées: vous ferez cuire toutes ces choses jusques à la consistence d'un emplâtre qui soit portant assez mol.

EMPLATRE, contre la chaleur des reins.

Il arrive souvent que dans les maladies ou autrement, on sent une chaleur immoderée à l'endroit des reins & des lombes, de sorte que les malades sont contraints de changer de place de moment en moment pour chercher la fraicheur, & de mettre au dessous des peaux de marroquin: dans ce cas là servez-vous de ces petits remedes.

Prenez de l'huile rosat, trois onces, de l'eau rose ou de plantain trois onces, mêlez les ensemble, trempez un linge dedans, pressez-le ensuite mediocrement avec les mains & apliquez-le sur les reins.

L'Oxycrat y est aussi fort bon, apliqué comme dessus, c'est une mixtion faite de six parties d'eau, & une de vinaigre: il sera encore meilleur si au lieu de vinaigre, vous y mettez du verjus.

EMPLATRE bien assuré venu de la maison de Lorraine. Prenez Therebentine bien fonduë à part, tant qu'elle soit chaude, puis Gomme Elemmy en poudre passée par le tamis, cinq onces, Aristoloche longue en poudre une once, Resine de Pin en poudre trois onces, sang de Dragon en larmes trois dragmes, puis ℞. ladite Terebentine, & Gomme Elemmy & la pois resine, & les mettez ensemble & les faites boüillir un boüillon, puis les retirés hors du feu, & ayant perdu le boüillir, mêlez en remuant toûjours l'aristoloche longue, puis le sang de Dragon & les incorporez bien ensemble & quand il sera presque froid, jettez le tout dans une bassine pleine d'eau froide & le petrissez avec les mains comme pâte en changeant trois fois d'eau, puis le mettez dans du parchemin en lieu qui ne s'évente, plus il est vieux, plus il est bon

Usage, & vertu dudit Emplâtre. Il est bon à toutes apostumes, charbons, playes de verolle, coupures, & a toutes playes vieilles & fraiches, tire la balle d'arquebuse, soit des bras, soit des jambes & s'il y faut une tente, faites-la dudit emplâtre sans charpie & dessus la playe vous mettrez un emplâtre sur de peau de mouton & ne le faut changer que de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

EMPLATRE admirable pour playes, ulceres, chancres, écroüelles, bubons, cors des pieds, & tumeurs qui viennent aux sourcils, & autres lieux semblables, Eprouvé par *Monsieur le Meryho.* Prenez, huile d'Olive de la meilleure une livre, que vous mettrez dans une terrine de terre sur le feu, & quand elle sera chaude, ajoûtez cire jaune taillée en pieces trois onces, remuez avec une spatule de bois, quand elle sera fonduë, mettez Ceruse subtilement pilée six onces, remuant toûjours bien fort, & la mixtion deviendra blanche, laquelle en cuisant, perdra cette couleur & deviendra obscure & devant qu'elle vienne ainsi, il y faudra ajoûter Litarge d'or une once, tres-subtilement pulverisée & passée par le tamis, & quand elle sera bien incorporée, ajoûtez demi once de baume blanc, remuant toûjours ladite mixtion, afin qu'elle ne s'attache:& pour connoître quand le tout sera bien cuit, il en faut mettre une goute dans une écuelle pleine d'eau, si elle est bien noire, c'est signe qu'elle est bien cuite, ôtez-le tout du feu & y ajoûtez habilement deux dragmes d'huile de Romarin, en l'incorporant comme le reste, aprés laissez reposer environ, demi quart d'heure: & quand vous le regarderez contre la lumiere, s'il commence à faire quelque rupture ou fente, alors le faut jetter dans un grand bassin d'eau fraiche, & l'y manier & l'incorporer avec les mains, afin que

le tout se mélange bien: il le faut mettre en magdaleon pour le mieux conserver

END.

ENDIVE sauvage, ou Chicorée.

QUALITEZ, seche & froide au deux. D.

DESCR. L'endive sauvage a la feüille étroite, longue, fort frangée a l'entour, àpre & amere: pour cette cause on l'apelle Pieris, & Ambabeia.

PROPR, Elle a les mêmes vertus que l'endive, & toutes sont bonnes, prises en brevage de deux jours l'un, pour les goutteux, pour ceux qui crachent le sang, & pour le flux de sperme ou semence Genitale, son suc appliqué dessus. *Galien* dit que l'Endive est une herbe amere, principalement la sauvage appellée picris, toutes les sortes d'endives sont astringentes, pour raison desquelles qualitez, elles sont bonnes aux incommoditez chaudes du foye, & qu'elles n'offensent point ceux qui sont de Temperature froide.

ENDIVE, *Esp. & Ital. Endiva, All. Endidivienscarial.*

QUALITEZ, seche & fr. au deux D.

ESPEC. il y a de deux sortes d'Endive, l'une cultivée & l'autre sauvage.

DESCR. Endive, la cultiveé a les feüilles grandes, longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui retirent assez bien à certaine sorte de laituës; sa tige est haute & canelée, avec plusieurs branches: ses fleurs sont belles, bleuës, quelque-fois blanches: sa graine est blanche, sa racine est longue & blanche.

LIEU. Elle croit dans tous les jardins, & fleurit au milieu de l'Eté.

PROPR. L'une & l'autre espece d'endive refroidit, est astringeante & fort profitable à l'estomac & au foye, elle resserre le ventre, si on la mange étant cuite avec du vinaigre: la decoction aussi prise en brevage est de grande utilité, s'il y a de l'intemperie chaude au foye, & qu'il soit oppilé en quelque façon, elle y est singuliere, prise avec du vin blanc delicat, y ajoûtant de choses qui provoquent l'urine, elle remedie aux obstructions du Mesentere.

ENF.

ENFANS, Les enfans feront le bonheur de leur maison & c'est de leur advantage s'ils ont une éducation, *voiez*, le mot d'éducation. Leur Pere doit entrer dans leur esprit, & leur inclination, cette inclination la est premiere chose qu'il faut dans les enfans pour les faire bien reüssir dans la profession du commerce: elle ne dépend point des parens: mais d'une disposition naturelle qui se rencontre en eux: Et en effet, l'experience nous aprend que quand ils sont forcez par la puissance paternelle d'embrasser une condition pour laquelle ils ont de l'aversion, ils n'y reüssissent jamais; au contraire, quand le choix vient de leur propre volonté, & de leur pente naturelle, ils surmontent facillement & sans peine toutes les difficultez qui se rencontrent dans leur profession, & établissent parfaitement bien leurs affaires, c'est pourquoi il faut que les peres, & les meres prennent bien garde au choix qu'ils feront de leurs enfans pour les mettre dans le commerce; car tous n'y sont pas également propres, & il faut donner à chacun ce qui lui convient plus particulierement, & ne forcer pas les jeunes gens à des choses pour lesquelles ils ont de la repugnance.

Neanmoins quand les enfans ne sont pas encore avancez dans un âge où ils pussent encore bien juger de ce qui leur est plus propre, pour s'établir dans le monde, ils suivent ordinairement en cela ce qui leur est suggeré par leurs peres & leurs meres, de sorte que c'est à eux à les bien examiner, & à voir s'ils ont du penchant au commerce, pour peu qu'ils s'y appliquent, ils connoîtront aisement les inclinations de leurs enfans.

Ceux qui veulent entrer dans le Negoce, en doivent faire le choix à l'âge de quinze ans, leurs Peres doivent leur representer, avant que de les mettre en aprentissage les differens Negoces qui se font tant en gros qu'en détail pour sçavoir d'eux ceux qui seront plus propres a leur inclination. Le premier Corps est celui de la Draperie, dans lequel est incorporé celui de Drapiers-chaussetiers. Tous les particuliers de ce corps prétendent pouvoir vendre en gros & en détail toutes sortes de Ratines, Serges & d'Etamines, & generalement toutes sortes de Marchandises faites de laine. Mais le corps de la Mercerie, duquel il sera parlé ci-aprés, leur conteste le droit de pouvoir vendre des Serges & des Etamines; disant que leurs statuts ne leur atribuent seulement que le trafic & vente des Draps, non des serges. Et la raison qu'ils en donnent; qu'ils sont Drapiers & non Sergiers, & que le droits de vendre les Serges n'apartient qu'au corps de la mercerie, la difference étant, que les Draps sont fabriquez de laine toute grasse, & que les Serges & les Etamines sont faites avec de la laine seche, qui à été dégraissée avec du Savon noir, avant que d'être filée, qu'ils apellent filet sec; pour raison de quoi ces deux sortes sont toûjours en de grandes contestations, qui ne finiront peut être jamais, pour maintenir chacun leurs droits.

Le second est celui de l'Epicerie, qui contient en quatre états diferens: sçavoir les Marchands que l'on appelle Epiciers, les Ciergiers, les Apoticaires, & les Confiseurs, qui ont tous droit de vendre en gros & en détail de toute sorte d'épiceries, drogueries, fromages, jambons, enchois, beurres, huiles, Olives, fruits cuits & secs, & en Sucre, & autres sortes de marchandises de pareille nature.

Le troisiéme est le corps de la Mercerie, qui peut faire le commerce de toute les Marchandises que vendent les autres cinq corps, en gros, en bále, & sous-corde, même quelques unes en détail, ce qui leur est pourtant contesté par les autres corps: aussi contient-il en lui six états diferens de Marchands: sçavoir le marchand grossier: celui de Drap d'or & d'argent, de soye, & de laine: celui D'ostades, celui de Tapissier, celui de la Joüaillerie, & celui de la menuë Mercerie, qui donne le nom à ce grand corps, quoiqu'il ne soit que le troisiéme, neanmoins c'est le plus considerable, parce que, comme il à été dit, il contient en soi les autres cinq corps; ils peuvent même faire venir des Provinces du Royaume, & des Païs étrangers, toutes sortes de marchandises & merceries que font les Artisans à Paris, pour les vendre & pour les debiter en gros & en détail; en un mot, l'on peut dire que les particuliers du corps de la mercerie vendent generalement de toutes les Marchandises.

il est permis aux particuliers de ce corps d'acheter & de vendre en gros & en détail dans le Ro-

yaume, & païs étrangers toute sorte de marchandises, d'or, d'argent, de soye, ostades, de toutes sortes & façons : Camelots, Burats, Futaines, doublures, Revesches, Toile de toutes sortes, ouvrées ou non ouvrées, Maroquins, Cuirs de Levant, Chamois, Beufles, Bufferins, & generalement toutes sortes de cuirs, Fourrures, Peleteries, Tapisseries, Coutils, Courte-pointes, Couvertures, & Catalognes, Franges, Passemens, Rubans, Boutons d'or & d'argent, de soye, & de toutes autres façons : or & argent filé, soyes cruës, cuites & non teintes, & toutes sortes de joüailleries d'or & d'argent : pierres precieuses, perles, joyaux d'or & d'argent, & d'autres metaux : drogueries, & épisseries, Bresil, Pastel, Cochenille, Garance, & toutes autres especes de teintures : Fer, Acier, Cuivre ouvré & non ouvré, neuf ou vieil : medailles, armes pour hommes & pour chevaux : serrures, & fermetures de coffres & de cabinets, dinanderies, quinquailleries : Lames d'épées, gardes & garnitures, & toutes autres sortes de Marchandises d'or & d'argent, de cuivre, de fer, de fonte, & toute sorte d'ouvrages de forge, & de fonte, tableaux, peintures, & generalement toutes sortes de marchandises, grosserie, mercerie, & joüaillerie.

Mais dans le corps de mercerie, les particuliers ne travaillent point, & ne font aucune ouvrage de la main, si ce n'est pour enjoliver les choses qui sont déja fabriquées & manufacturées, comme de garnir des gans, attacher à des habits & autres vêtemens, des rubans, & autres choses de galanterie, & generalement toutes sortes d'enjolivemens : aussi ceux qui ont fait leur aprentissage chez un Marchand de ce corps, sont reçus noblement, ne leur étant pas permis par les statuts de faire ni manufacture ni aucune marchandise de la main, que d'enjoliver, comme il a été dit ci-dessus.

Il ne faut pas s'étonner si le corps de la Mercerie a plus de prerogatives que les autres, parce que c'est lui qui soûtient tout le commerce des païs étrangers, & qu'il n'y a point de partie du Monde qui soit connuë où il n'ait penetré, pour y porter le negoce de France : ce sont les particuliers de ce corps qui ont entrepris les voyages des Indes Orientales, ou ils furent favorablement reçus des Rois de Bantha, de Java, de Sumatra, & Achin : & les Holandois en conçurent une telle jalousie, qu'ils mirent le feu dans l'un de leurs Vaisseaux, prest à faire voile pour retourner en France, richement chargé de toutes sortes de marchandises, ainsi qu'il sera plus amplement dit cy-aprés. Ce sont ceux de ce corps qui portent tout le superflu de la France, presque dans toutes les parties du Monde, & qui par les trocs & échanges qu'ils y font, raportent des pierres precieuses, de perles, des Lingots d'or & d'argent pour le rendre plus familier en France, que dans les lieux mêmes à qui la nature en a donné les Mines, & en un mot, tout ce qu'il y a de plus exquis, de plus rare, & de plus précieux : aussi font-il plus de debit deux mille fois plus de toutes sortes de Manufactures de France, que tous les autres Corps ensemble.

Le quatriéme corps est celui de la Pelleterie, qui étoit autrefois le premier, ayant cedé sa primogeniture à celui de la Draperie, qui étoit alors le second, dans les occasions où il n'avoit pas le moyen de satisfaire à de grandes dépenses à quoi ils étoient obligez. Il à le droit de vendre en gros & en détail toutes sortes de pelleteries propres à fourrer des gans, des mitaines, & à faire des manchons, des aumuces, & d'autres ouvrages de fourure.

Le cinquiéme, est celui de la bonneterie, qui a droit de vendre toute sortes de bonnets, tant quarrez qu'autres, des bas de soye, de laine, de fil, de poil de Chameaux, cramoisolle tricottée à l'éguille, & autres sortes de cette qualité.

Outre les six corps ci-dessus mentionnez, qui representent tout le commerce en general, & qui ont droit de s'assembler, quand il s'agit de le maintenir. Il y a encore plusieurs sortes de communautez, qui sont Artisans, qui prennent le nom de Marchand, comme les Chapelliers, les Tanneurs, les Megissiers, les Ouvriers en Draps d'or & de soye, qui ont aussi pris cette qualité depuis quelque temps, il y a encore les marchands de Saline, de Bois, de Chaux, de Tuiles, de Bled, & de Vins le dernier prétend presentement porter la qualité de septiéme corps ; mais il n'est pas reconnu par les autres six corps, & outre celles ci-dessus énoncées, ne sont purement qu'ouvriers & simples Artisans.

Dans tous ces differens corps le negoce se fait en gros ou en détail: C'est ce qui est necessaire d'expliquer, afin que ceux qui voudront faire le commerce, puissent choisir ce qui leur sera le plus commode, suivant leurs moyens : & pour cela il faut sçavoir qu'il y a de trois sortes de Marchands en détail, & de trois sortes en gros.

La premiere sorte de Marchands en détail, sont ceux qui vendent des draps de soye, d'or, d'argent, & de laine, de serges, des ratines, des camelots, des dantelles, de fil & de soye : des toilles du fer, quinquailleries, joüailleries, drogueries, épiceries, pelleteries, bonneteries, & autres sortes de marchandises considerables.

La seconde sorte est mixte : c'est à dire qu'ils vendent de menuë mercerie, & d'autres marchandises d'un peu plus grand volume, comme basins, futaines, Etamines, serges d'Aumalle, droguets, toiles, rubans, bonneteries, pelleteries, & autres de pareille nature.

La troisiéme sorte de Marchands en détail, sont ceux que l'on appelle Merciers, qui ne vendent que de petite mercerie, comme des écheveaux de soye, & de fil, du rouleau, du ruban, des gallons, des couteaux, des rasoirs, des épingles, des éguilles, de palettes, des volans, des toupies, des poupées, des poudres, des savonnettes & de plus de mille sortes de bijoux, & menuës marchandises.

La premiere sorte des Negocians en gros, sont ceux qui font le commerce de toutes sortes de marchandises, qui se fabriquent, vendent & debitent dans toutes les villes du Royaume.

La seconde, ceux qui negocient dans les païs Etrangers, comme en Holande, en Flandre, en Angleterre, en Allemagne, en Espagne, en Portugal, en Italie, & aux autres Etats voisins.

La troisiéme, ceux qui negocient par des voiages de long cours comme en Suede, en Moscovie, en Turquie, en Perse, aux Indes Orientales & Occidentales, & autres lieux les plus éloignez.

Ce chois étant meurement fait, ils doivent jetter les yeux sur le Marchand, chez lequel ils desirent mettre leurs enfans en aprentissage, parceque c'est d'où dépend leur bonne ou mauvaise instruction, & par consequent, c'est la chose la plus importante.

La premiere chose que l'on doit considerer en la personne du Marchand chez qui l'on mettra les enfans en aprentissage, ce sont les bonnes mœurs, qui consistent dans la pieté & la crainte de Dieu, la bonne foy, la justice & l'équité en toutes ses actions.

La seconde est l'habilité, la capacité & le bon ordre qu'il tient dans la conduite de son Commerce.

La troisiéme est qu'il soit diligent, prompt, actif, assidu & attaché à ses afaires.

S'il a ces bonnes qualitez, il est certain que les enfans auront une bonne éducation, qu'ils seront élevez dans la vertu, dans l'amour, & dans la crainte de Dieu: étant la chose que l'on doit le plus considerer, puis qu'il y va de leur salut, ils aprendront par le bon exemple & la conduite de leurs maîtres, tout ce qu'ils doivent sçavoir, pour s'établir heureusement dans le Commerce.

Sa promptitude & son activité feront qu'ils ne seront point oisifs, parce qu'ils seront toûjours employez, un homme de ce temperamment ne pouvant soufrir que ces gens soient sans rien faire. Ainsi il les tiendra toûjours dans leur devoir, ne leur soufrira jamais aucune action contraire à la vertu, les reprendra de leurs imperfections, & par là il les rendra gens d'honneur, & capables de bien negocier, quand il travailleront pour leur compte particulier.

Les peres & les meres ayant mis leurs enfans en aprentissage, & obligez pardevant Notaire, pour le tems acoutumé dans le corps & Communauté où ils les mettront, qui doit être du moins de trois ans, ils doivent sçavoir qu'ils n'ont plus aucune puissance sur eux pour les employer dans leurs affaires particulieres, que tout le tems, leur travail, & leur application, doivent être pour le service de leurs maîtres, & ils ne doivent point les acoutumer d'aller chez eux, si ce n'est de tems à autre, pour recevoir leurs respects: outre que cela les détourne de leur devoir, c'est que les maîtres ne le trouvent pas bon, & que bien souvent ils prennent pretexte d'aller chez leurs parens, pour plus facilement faire leurs promenades & débauches, & en ôter la connoîssance à leurs maitres, en disant qu'ils viennent de chez leurs peres & leurs meres.

Pour reüssir dans le Negoce, deux choses sont necessaires aux enfans pour bien reüssir dans le Commerce: l'une regarde l'esprit, & l'autre le temperament du corps. A l'égard de l'esprit ils ont besoin d'une bonne imagination, car c'est elle qui est propre pour les Arts, les Manufactures & le Negoce. Elle consiste à inventer de nouvelles étofes, à être agreable à l'achat, à la vente, & à negocier les afaires, à être subtils & prompts à répondre par des argumens naturels, quand l'on y trouve des defauts: à sçavoir bien écrire, l'Arithmetique, & les autres choses necessaires à la profession mercantille. Tout cela dépend de la faculté imaginative, laquelle se trouvant bonne dans les enfans, l'on peut dire qu'ils ont les qualitez requises de l'esprit pour bien reüssir dans le commerce. Pour ce qui est du temperament, il doit être fort & robuste pour resister à toutes les fatigues qui se rencontrent en faisant le Commerce, pour les voyages tant par mer que par terre qu'ils sont obligez de faire dans les provinces du Royaume, où sont les Manufactures & où se tiennent les Foires & les Marchez, & dans les pays étrangers pour y acheter, vendre & debiter les marchandises: faire des ballots, manier & porter aisément celle qui est de gros volume sans s'incommoder. Il seroit encore à souhaiter que toutes ces bonnes qualitez, tant de l'esprit que du corps, fussent acompagnées d'une bonne mine, parce qu'elle convient fort bien à un Marchand: & la plûpart du monde aime mieux avoir à faire, & à travailler avec un homme bien fait, parce qu'il se rend toûjours plus agreable, qu'avec un autre qui n'a pas le même avantage exterieur.

Presuposé que les peres & les meres trouvent en leurs enfans, les dispositions de l'esprit & du corps que je viens de marquer: ils doivent leur insinuer doucement le desir de cette profession, plûtôt par raisonnement que par autorité paternelle, & par des menaces afectées: car comme j'ay dit ci-devant, il ne faut pas forcer leur inclination; mais bien leur faire goûter les avantages du gain, & de la fortune qu'ils feront, s'ils embrassent cette belle profession, pour les mettre à leur aise le reste de leurs jours, en leur donnant des exemples des Negocians, qui n'avoient aucune chose, quand ils se sont mis dans le Commerce, qui neanmoins y ont amassé de grands biens, par le moyen desquels ils ont poussé leurs enfans jusques dans les plus hautes dignitez de la Robe; car les jeunes gens aiment naturellement le plaisir, & la grandeur: mais sur toutes choses ils ne leur doivent pas faire conoître qu'ils ont du bien; au contraire, car les enfans sont naturellement ambitieux, & quand ils croyent que leurs peres ont de grands biens, ils méprisent la marchandise, & n'en veulent jamais entendre parler.

Les peres & les meres qui mettront leurs enfans dans le Commerce, doivent commencer dés l'âge de sept à huit ans à leur faire aprendre les exercices necessaires pour cette profession; c'est à dire, à bien écrire, bien sçavoir l'Arithmetique, à tenir les livres en partie double & simple, afin qu'ils ne s'écartent pas du dessein qu'ils ont pris de faire le Negoce; même les Langues Italienne, Espagnole & Allemande: parce qu'elles sont tres necessaires à ceux qui veulent negocier dans les païs étrangers.

Dans les heures où ils ne sont point employez à ces sortes d'exercices, il faut leur faire lire les Histoires, tant de France, qu'Etrangeres, & les livres qui traitent des voyages & du Commerce: parce que ces sortes de lectures forment merveilleusement le jugement des jeunes gens; & ils y aprennent par theorie, ce qu'ils doivent pratiquer quand ils feront le commerce dans les païs étrangers: car ils y aprendront les mœurs & les coutumes des peuples, avec lesquels ils auront à traiter; comme aussi les matieres qui sont propres pour les Manufactures qu'ils voudront entreprendre, celles qui servent aux teintures; & generalement toutes sortes de marchandises qui sont propres & necessaires en d'autres lieux, ou il n'y en a point; ils y aprendront encore celles qui sont necessaires & qui y manquent, pour y envoyer: car il faut remarquer, que de la connoissance de toutes ces choses, resulte l'aquisition des grands biens, par le double Commerce qui s'y fait ainsi que je dirai en son lieu.

Il sufit pour rendre les enfans capables du Commerce, qu'ils soient sçavans en tout ce qui le concerne; les autres sciences leur sont non seulement

inutiles, mais encore tres-nuisibles : car l'experience nous aprend, que les enfans que les péres & les meres envoyent au College pour étudier la langue Latine, aprendre la Grammaire, la Rhetorique & la Philosophie, jusques à l'âge de dix-sept ou dix-huit ans, ne sont jamais gueres propres au Commerce, & que de trente, il n'y en aura pas quatre qui s'adonnent à cette profession, s'ils n'y sont forcez par leurs parens. La raison en est, premierement, parceque dans les Colleges ils conversent & contractent amitié avec d'autres enfans de personnes de qualité, dont les peres sont dans les charges de la Cour, ou de la Robe, leur entretien & leur conversation étant le plus souvent de la grandeur & de l'élevation de leur Maison. Les jeunes Gentils hommes qui ont des sentimens élevez, par la grandeur de leur naissance, méprisent le Commerce, & toutes les conditions qui sont au dessous d'eux : & même quelque fois dans leurs petites querelles, ils appellent par moquerie les autres, *fils de courtaut de Boutique* : de sorte que toutes ces choses font naitre dans l'esprit des enfans, le mépris pour la profession mercantille.

Secondement, quand les jeunes gens ont fait leur Rhetorique & leur Philosophie, ils n'ont plus de gout que pour les bonnes lettres, & croiroient être meprisez, & estimez manquer de cœur & de courage, s'ils embrassoient la profession : c'est pourquoi aprés la Philosophie, les uns étudient en Theologie pour se mettre dans l'Eglise : les autres en Droit, pour suivre le Barreau ; & les autres en Medecine, pour faire leur établissement dans cette profession. S'il s'en trouve quelques uns, qui pour contenter leurs peres & leurs meres forcent leur inclination pour entrer dans le Commerce, il est certain qu'il y en a peu qui y réüssissent, parce que comme j'ai dit ci-dessus, ils ont du mepris pour cette profession : & d'ailleurs ils ont leur esprit si élevé par l'étude de la Philosophie, qu'ils ont peine à s'abaisser à faire quantité de choses qu'ils estiment basses & abjectes, à quoi ils sont reduits pendant leur aprentissage, qui les rebutent extremement ; outre cela la Philosophie leur donne une si bonne opinion d'eux-mêmes, qu'ils s'estiment seuls capables de toutes choses : ainsi ils méprisent leurs maîtres & leurs camarades, se rendant par là insupportables à tout le monde : desorte que l'on a toutes les peines imaginables à les reduire.

En troisiéme lieu, ils contractent dans les Colleges des habitudes avec des jeunes gens, qui en étant sortis, suivent la profession des Armes, dont la plus part sont libertins dans leur jeunesse : ils continuent de les frequenter, & se débauchent : de sorte qu'ils ne sçauroient demeurer assidus dans un Magazin, ou dans une Boutique au service de leurs maîtres : & bien souvent pour entretenir leurs debauches & leurs libertinages, ils dérobent : ou bien s'ils sont gens de bien, & qu'ils ayent l'honneur en recommandation, ils empruntent de l'argent des personnes qui ne font autre chose que d'en préter à de jeunes gens, quand ils sçavent qu'ils sont de famille, ayant perpetuellement dans la bouche ce dangereux Proverbe, *Qu'un bon mariage payera tout*. Sans considerer qu'ils se minent avant que d'entrer dans le Commerce, & bien souvent au bout de trois ou quatre ans, on les voit faire faillite, & faire perdre à leurs creanciers des sommes considerables, sans qu'ils puissent se justifier ni rendre raison de leur perte. Ces exemples ne sont que trop frequens dans toutes les bonnes villes du Royaume, & particulierement à Paris, je crois que le lecteur sera assez persuadé de cette verité, & ne trouvera pas à redire, si je n'en donne aucun exemple : aussi ne seroit-il pas raisonnable que pour le public, je diffamasse plusieurs particuliers à qui ces malheurs sont arrivez.

Si les peres & les meres veulent bien faire reflexion sur ce que j'ai dit ci-dessus, j'estime qu'ils n'auront pas de peine à concevoir, s'ils veulent mettre leur enfans dans le Commerce, qu'il est tres-dangereux de les envoyer au College, & tres-avantageux pour eux de suivre le chemin que je leur ait ci-devant marqué : & c'est à mon avis le moyen de rendre les enfans habiles dans le Commerce, ensorte qu'ils puissent en recevoir du contentement.

Les *enfans* conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils sont fideles à l'obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assure de la part de Dieu, que celuy qui faira ses volontez, trouvera de quoy subsister, & de quoy augmenter son temporel. *ch.* 20. 21.

S'ils ont toûjours honoré leurs peres & meres, & s'ils ont eû pour eux toute l'amitié & le respect qu'ils leur doivent. *Exod.* 20.

1. Dieu ne benira pas leurs biens, s'ils ont offensé, menacé ou battu leurs peres, ou leurs meres. *Exod.* 21. *Canon pœnitent.*

2. S'ils les ont maudits. *Exod.* 21.

3. S'ils ne leur ont pas obéi en toutes les choses justes & raisonnables. *Ephess.* 6. *Coloss.* 3.

4. S'ils ont méprisé leurs avis, & s'en sont môquez. *Exod.* 21. *Deut.* 2.

5. S'ils ont desiré leur mort pour avoir plûtôt leur bien. *Exod*, & *Deut*, *Ritual.* 1645. *circa* 4. *præceptum.*

6. Si aprés leur mort, ils ont fait executer leur testament & derniere volonté, & particulierement à l'égard des legs pieux qu'ils auroient fait & des restitutions qu'ils auroient ordonnées, & autres choses semblables : ils sont excommuniez par les Canons, s'ils y manquent. *Conc. Valen.* & *Cath.* 4. *Agat.* 4.

7. S'ils les ont assistez dans leurs besoins & necessitez, en ayant le pouvoir. 2. 2. *q.* 4. *c. inter cetera. S. Hier. in Mat. cap.* 15.

8. S'ils leur ont pris quelque chose à leur insceu, & contre leur volonté. *prov.* 2.

9. S'ils ont vécu dans l'oisiveté & sans s'occuper dans les employs necessaires à leur vie, & conformes à leur état. *Gen.* 3. *Eccles.* 33. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 187. *art.* 3. *in corp.*

ENFANS. Remede pour les vers des petits enfans. Il faut faire fondre plusieurs fois de l'étain, & à chaque fois l'éteindre en de l'eau de fontaine, de laquelle vous ferez boire aux enfans ordinairement.

Pour guerir les enfans des convulsions. Prenez fiente de poule, encore mieux de celle de paon seche, partagez en deux chaque piece, & vous trouverez au milieu un petit endroit blanc, que vous retirerez promptement avec la pointe d'un coûteau, & le broyerez avec une partie de Sucre *Panis*, & en ferez une poudre, pour en donner demie dragme dans les occasions, ou un peu plus dans du boüillon, ou du vin blanc.

ENFLURES des flancs des Chevaux. On voit des Chevaux enflez en ces parties, ou pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quel-

que autre chose de mechant, & si l'on s'épouvante quelques fois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet: car si l'on n'y remédioit promtement, le Cheval seroit souvent en danger de mourir.

On remedie à ces sortes d'enflures par une decoction faite de Mauves, & de branche Ursine, avec du Son qu'on fait bien bouillir dans deux pintes d'eau. Cela fait, on la passe dans un linge, puis on y met infuser du sel, auquel on ajoûte du miel, & de l'huile d'olive, ou de noix, le tout mêlé ensemble, & dont on donne un lavement au Cheval: Cela fait, on prend un bâton dont on frote rudement le ventre du Cheval, & crainte que venant trop tôt à rendre son lavement, les matieres qui sont audedans & qui causent cette enflure, n'ayant pas eü le temps de se détremper, avec cette décoction pour sortir hors du ventre en même temps. Il faut soigner de luy boucher le fondement, puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol pour le promener pendant une demy heure, aprés quoy on lui laissera le fondement libre pour mieux vuider les encrements, ce qu'il fera, sera avec une entiere guerison.

ENFLURE des Bœufs. Prenez une Bassinoire pleine de feu bien chaude pour lui échauffer le ventre, & cette maladie sans doute le feroit crever, si l'on n'y mettoit ordre. Un insecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de rosée, sont les causes de ce desordre, & pour y remedier, on prend une Corne percée qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene jusques a ce qu'il rende des vents; ou bien luy donner un lavement d'une decoction de mauves, de pariétaire, de chicorée sauvage & de betes: à la qu'elle on ajoûte du son, & de l'huile de noix, & guerit ainsi de son Enflure.

ENFLURE du Col. Il survient quelque fois une Enflure au col des Bœufs, ou par contusion, ou par un abscés qui s'y est formé: si c'est par contusion, on y apliquera un cataplame fait de miel, de sain-doux & du son, faites boüillir le tout dans du vin blanc, & on le luy laissera pendant trois ou quatre jours. Si c'est par un abcés, ce qu'on connoitra, lors que le premier remede n'aura pas operé, il faudra prendre de l'onguent *Althea*, de l'huile de laurier, & du beurre frais, deux onces de chacun & le tout batu à froid, dont on frotera le col du bœuf qu'on tiendra envelopé de linge. Cet onction par sa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciseau, si-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainsi faite, on aura soin tous les jours de la panser en y mettant de la racine d'ortie, & continuer jusqu'à ce que l'abcés soit déchargé entierement de ses humeurs putrides.

ENFLURE des pieds. Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en bas, sur tout lors qu'elles sont affligées; il seroit dangereux qu'une enflure au pied d'un Bœuf, n'en attirât une trop grande abondance si par le repos & les remedes on ne détournoit ce desordre, c'est peu de chose, il est vray qu'une pareille enflure, mais neanmoins capable de bien causer du mal, si l'on n'y remedioit, en y appliquant des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & envelopées d'un linge, ce cataplame est seul suffisant pour la guerir.

ENFLURE. L'enflure est causée aux brebis pour avoir mangé des herbes qui leur sont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuses auroient infectées; elles creveroient sans doute, si l'on negligeoit de les secourir. Cette enflure se remarque aisement, & l'on reconnoit quelle est dangereuse lors qu'on leur voit la bouche bavante, & que cette mauvaise humeur exhale par la bouche une mauvaise odeur. Pour guerir les brebis de ce mal, on les saignera d'abord sous la queüe, en la partie qui est proche les fesses, aprés quoy on leur donne à boire de l'urine d'homme.

ENFLURE qui survient aux Chevres, aprés que les chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelques fois à cause du grand travail quelles ont eu, leurs matrices deviennent enfleés, ou l'arriere faix n'est pas bien venu, ce qui leur cause au dedans un terrible desordre si l'on n'y remedie promtement, en leur faisant avaler un verre de bon vin.

ENFLURE. Dans la saison des fruits, les cochons en mangent souvent de pourris en si grande quantité qu'ils en deviennent enflez, & cette enflure leur deviendroit dangereuse si l'on y aportoit du remede; c'est pourquoy on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces Choux mêlez dans leur nourriture, & ils desenflent en peu de temps.

ENFLURE des glandes du col. Quand on s'apercevra qu'un cochon a les glandes du col enflées, on se servira du même remede que pour les caterres.

ENG.

ENGOURDISSEMENT est un sentiment diminué ou suspendu pour un tems, il est parfois general, faisant ressentir par tout le corps de tels picotemens, comme si c'étoit des fourmis: quelquefois il n'est qu'à une partie, mais pour l'ordinaire il prend plus aux pieds qu'aillieurs, si l'engourdissement arrive souvent, il menace de la convulsion, ou de la paralisie, & s'il est accompagné du vertige, on doit aprehender l'Apoplexie, l'Epilepsie, ou la Létargie.

Celui qui vient d'un coup, ou d'une blessure est incurable, il faudra aporter à sa guerison les mêmes remedes qu'à la Paralysie. Que si toutefois il étoit causé par trop de sang, l'on s'en fera tirer autant qu'il en sera de besoin, & l'on se purgera, soit avec la Casse, le Catholicon double, ou avec le Syrop universel.

L'engourdissement des membres se fait, quand ils sont pressez, car pourlors les esprits sont empêchez de passer, de sorte qu'on ne s'ose pas apuyer seurement sur ces membres-là: outre cela on y sent des petites piqueures comme des formis, lesquelles procedent de ce que les parties sont inégallement afectées; car les stupides tiennent aux saines, il n'y a pas de meilleur remede, que d'étendre fort tout le membre, & le frotter, ou en prenant le pousse de la cuisse qui soufre, avec la main oposite. *Cardan.*

ENGRAISSER la Voilaille. On prendra indifferemment ou les Chapons, ou les Poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre ou le grain ne leur manquera point, ainsi que l'eau, & les meilleurs de tous les grains sont, suivant l'éstime qu'on en fait, l'or-

ge & le froment, comme ayant la vertu la plus éfficace, avec un peu de son boüilli qu'on leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraisser la volaille, voici encore une autre maniere d'engraisser la volaille qui demande à la verité un peu plus de soin; mais qui rend aussi beaucoup plus de profit: & voici qu'elle elle est. Indifferement on prendra donc de la basse-Court, soit Chapons, soit Poules, & auparavant de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cave faite exprés, ou cette volaille est fort à l'étroit & le separant l'une de l'autre; auparavant, dis-je, de les placer là dedans, on leur plume la tête, & les entres-cuisses, à cause qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance & par consequent tout le corps n'en profite pas tant. Ces épinettes qu'on leur destinera, seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui penêtre au dedans de nous par l'organe des yeux, subtilise par trop la substance venant une partie à se dissiper, ne profite qu'à moitié dans le corps ou elle agît, c'est ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux, & si on les tient a l'étroit, c'est que, plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient, se convertiroit en excremens, plûtôt qu'en bonne nourriture. Le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espece de cave, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons, ou les poules qu'on souhaitera engraisser.

Des aliments pour engraisser la Volaille. Cette pratique observée il faut avoir de la farine de millet d'orge, ou d'Avoine, dont on leur compose une pâte qu'on fait avaler par morceaux, on prend ce soin deux ou trois fois le jour; dans le commencement, on ne leur en donne que peu a peu a cause que ces animaux ne sont pas faits a cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus jusques à ce qu'il y soient entierement accoûtumez, aprés cela on les obligera d'en avaler autant qu'il en peuvent prendre.

Lors qu'on les peut remplir de cette pâte, qu'on ne manque point d'abord de leur manier le gosier, afin que si on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger, au lieu que si l'on s'apercevoit que la digestion des viandes ne fut pas encore faite, qu'on attende à les en nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son operation: assûrément ce seroit perdre son tems, cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffant la chaleur naturelle; qui n'est ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment, ne se tourne qu'en cruditez, au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut, crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans les épinettes, on les en ôte pour un peu de tems il faut les laisser promener, & pendant lequel même-tems ils s'épluchent avec leur bec de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder: ce petit soin leur est tres-agreable.

ENGRAISSER les terres steriles & beaucoup pierreuses. Voyez le mot *Lupin.*

ENGRAISSER les bêtes à corne, & Chevaux. Voi Jonc marin, ou autrement sainfoin d'Espagne, voyez Brebis flandrines. Voyez le mot, Abondance de blé.

ENGRAISSER. Canards & toutes sortes de bêtes, voyez le mot particulier de châque animal.

ENR.

ENRICHIR. Le Saint Esprit nous aprend trois moyens pour enrichir une famille, & nous detrompe d'une erreur commune dans le monde, qui persuade à plusieurs qu'ils s'enrichiront par le crime *Prov.* 14. *errant qui operantur malum, misericordia & veritas præparant bona: in omni operanti erit abundantia.* Ceux qui font le mal, se trompent s'ils croyent reüssir par cette voye, il n'y a point d'autres moyens pour s'enrichir que les trois suivans 1°. L'aumône, *misericordia* 2°. La vertu, *veritas* 3°. *Le* travail; *in omni opere erit abundantia*, ainsi c'est une erreur grossiere de s'imaginer qu'on reüssira en s'abandonnant à l'impureté, qu'on gagnera du bien par cette voye, qu'on épousera un riche parti; puisque Dieu ne benira pas de pareils desseins, & que ces maisons ne manqueront point de tomber, Dieu ne benit que ceux qui le servent *Eccl.* 1. 19. *timenti Dominum bene erit; omnem domum illius implebit;* Dieu comblera de ses benedictions ceux qui le craignent & il remplira leur maison de toute sorte de biens. L'injustice, & les autres crimes n'enrichissent jamais personne; au contraire, ces desordres font perir les maisons les mieux établies. Il n'y a que le soulagement des pauvres, l'observance des commandemens de Dieu, la fidelité au travail, chacun selon son état, qui enrichissent & affermissent les familles. Le crime étant toûjours la cause de leur ruïne *Prov.* 14. 34. *miseros facit populos peccatum.* Le péché rend miserables les peuples.

Voyez le mot Education.

Voyez Blé, & multiplication des grains. Voyez les mots fleurs, fruits, & parcourez la table, le mot de vôtre état & condition, adjoint Marchand, Artisant, &c.

ENT.

ENTORSES. Du moment qu'un Cheval s'est donné une entorse, il faut y remedier chaudement, ou bien un Cheval court grand risque d'être estropié dans la suite. Les chemins trop rudes & trop rabouteux, les ornieres sont souvent les endroits ou ils amassent ces sortes de dislocations, qui ne sont autre chose que lors que le bouler se tourne à côté avec violence. Lors que quelque Cheval se donne une entorse aux jambes de derriere, on le guerit avec bien moins de facilité, que lorsque cet inconvenient lui arrive en celles de devant.

Le remede qu'on peut aporter plûtôt aux dislocations, c'est de prendre gros comme un œuf de couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compresse, dont on entoure tout le bouler & qu'on lie avec une envelope qu'on met dessus, le tout apliqué froidement. Cette operation se reïtere de six en six heures, & l'on continuë jusque à ce que le mal soit gueri; deux jours suffiront pour parvenir à cette guerison, si l'on n'a point tardé à y aporter remede.

EPI.

EPI-D'EAU, *Ital. Potamogeto, Allem. Lamkraut.*

QUALITEZ, Il est froid.

DECR. Epy-deau Le Potamogeton a les feüilles semblables à la Bete, qui sont veluës & nagent sur l'eau, avec la *Nymphaea.*

LIEU. Il croit & nage dans les marais, & étangs, d'où il a pris son nom, qui signifie voisin des rivieres il fleurit en Mai.

PROPR. Il est astringent & refrigeratif, il est fort bon aux demangeaisons& aux ulceres, corrosifs & inveterez : comme à toute sorte d'inflamations & principalement aux eresipelles, les feüilles cuites dans la poëlle avec de l'huile d'olive, & du vinaigre, & puis renduës tiedes dans du lait, apaisent les grandes douleurs de la goûte.

EPILEPSIE, dite mal caduc ou mal de Saint Jean. C'est une convulsion causée d'une humeur crasse, visqueuse & froide ; contenuë au premier ventricule du cerveau, & parfois à tous les autres, qui blesse l'entendement, & les sens, laquelle se fait par le moyen des nerfs repandus par toutes les parties du corps. Elle n'est pas continuelle, mais elle revient de tems en tems; Elle est plus comune aux enfans, à raison de la delicatesse des nerfs, qu'à ceux qui sont d'un âge avancé, si l'on ne guerit les garçons avant vingt-cinq ans, les filles avant leurs ordinaires, & les femmes aprés leur premiere couche, l'on est assuré que cette maladie les acompagnera jusqu'au tombeau. L'on peut encore l'apeller maladie aiguë, quoi qu'elle est sans fievre. Celle qui prend dans la nouvelle lune, est beaucoup plus humide que froide ; au defaut, beaucoup plus froide qu'humide. Elle a sa source, ou au cerveau, & c'est la plus mauvaise, ou à l'estomach, ou dans les parties les plus éloignées du corps. Venant du cerveau elle se fait connoître à une pesanteur & à une grande douleur de tête, à une veuë trouble, à l'ouïe & l'odorat blessez, à un visage pâle, à des songes fâcheux & à une chute si subite que l'on ne s'en aperçoit jamais.

Quand elle vient de l'estomach, on sent un peu devant que de tomber, une pesanteur dans tout le ventricule avec des picotemens accompagnés d'un apetit devorant, l'accez étant proche, tels signes succedent, qui sont, défaillance, maux de cœur avec vomissement bilieux ou pituiteux. Quand elle arrive par un vice caché aux extremitez du corps ou à la matrice, principalement aux femmes nouvellement acouchées, elles sentent un frison s'élever à peu prez d'ou vient le mal, qui se porte petit à petit à la tête, l'on arêteroit volontiers cet accez, si d'abord l'on faisoit une forte ligature au tour de la partie, où la vapeur prend sa source. Elle est plus ordinaire au commencement du Printems, que dans les autres saisons, la fievre quarte arrivant à un Epileptique, le soulage beaucoup.

Ce qui cause en partie cette maladie & à quoi ceux qui ont des enfans ou ceux à qui on en a donné la direction, doivent prendre garde, c'est de les detourner du grand bruit, & d'empêcher que l'on ne leur fasse peur, que l'on ne leur donne des coups à la tête, qu'ils ne sentent de fortes odeurs, sur tout celle d'Ache ou de Celeri, ou qu'ils ne prennent de mauvaise nourriture. A celui qui en sera ataqué, on commencera à lui donner une nourrice bien saine, un lait de six à sept mois, une boüillie fort claire, dans laquelle l'on mêlera une pincée de Thim, & de marjolaine en poudre. L'on lui mettra sur la tête une petite emplâtre de Theriaque que l'on renouvellera de huit en huit jours, l'on lui fera sentir à tout moment quelque douce & agreable odeur, son boire ordinaire sera aromatisé & adouci d'un peu de canelle, d'anis, de coriandre, & de sucre ; une fois la semaine, l'on mêlera dans son boüillon douze ou quinze grains de rhubarbe en poudre, ou dans un œuf ou dans un potage. A ceux qui auront sept ans passez, si aux premiers accez, on leur tire du sang ils ne retomberont plus dans l'Epilepsiie, sinon on les ventousera entre les deux épaules, ou on leur fera un cautere. Sinon, pour en guerir infailliblement, l'on fera dissoudre vingt grains de sel de corail, avec autant de sel de perles dans une cuillerée de canelle, continuant ce brevage un mois entier le matin à jûn. Ceux qui ne seront pas assez riches, dissoudront dans un peu de vin, demi gros de theriaque le soir & le matin, ou bien useront pendant quarante jours d'un tel sirop.

Prenez une livre de suc de Tabac bien verd avec deux livres de sucre, faites-le cuire en sirop, la prise est une once pour les petits enfans, & pour les autres de deux ou trois onces à proportion de leur âge : il faudra auparavant d'en user, purger les derniers avec deux dragmes de Sené, demie dragme d'Agaric & de canelle, avec une pincée d'Anis, infusez dans une décoction de Betoine, de Pulegium, de Melisse, d'Hisope & de Sauge, & y ajoûter ou une once de Manne, ou autant de Sirop de pommes composé, ou de fleurs de pêcher, avec un grain ou deux de castor.

Le plus souverain d'entre tous les remedes, C'est d'éternuer, pour cet efet l'on usera de la poudre d'Aristoloche longue, de la Sauge, de la Betoine, de l'Imperatoire, du gui de Chêne ; d'Enula Campana, d'Agaric, d'Anis, ou de Fenoüil, ou de tirer par le nez la decoction de Mouron à fleur rouge, ou de celle de la petite centaurée.

Les jeunes filles se feront saigner du bras, & ensuite du pied, si elles sont dans le tems d'avoir leurs ordinaires, elles prendront souvent des lavemens composez avec des racines de Polipode, de flame, ou d'iris, ou d'Aristoloche, de feüilles de Betoine, & de Mercuriale, y ajoûtant dans un chacun, une once d'huile de ruë avec une once de Miel, de Mercuriale, & autant de Diaphœnic.

Si l'Epilepsie arrivoit à une femme en couche par la retenuë de vuidanges, on la saignera du pied, si par quelque matiere pourrie retenuë dans la matrice, on lui fera prendre de l'eau de menthe, ou de l'eau de canelle, ou de l'eau de ruë, ou deux onces de Manne fondüe dans un verre de suc de Mercuriale, ou d'eau d'Armoise. Tous garderont une maniere de vie qui échauffe & desseche doucement.

Afin d'empêcher la generation de la pituite, & de rendre le sang plus loüable : mangez de la volaille sa chair y est plus propre que celle des autres animaux, & encore meilleure rôtie, que boüillie : elle conviendra encore mieux, si l'on l'assaisonne avec de la sauge, de la marjolaine, du thim, du pouliot, & de l'hisope. Le Poisson est tout-à-fait contraire, comme aussi le fruit crud, le laitage, les legumes, la salade & toutes viandes humides, gluantes

glantes & grossieres, sur tout celle de mouton, d'agneau, & de chevreüil, pareillement l'ail, l'oignon, la moutarde, & toutes choses vaporeuses, même le vin pur est fort nuisible, c'est pourquoi, pour leur boisson ordinaire, ils useront d'eau boüillie avec de la raclure de corne de cerf, de Gingembre, de Canelle, ou de Coriandre, ou ils boiront de l'Hidromel qui leur sera plus agreable que du vin; le frequent usage en est bon, comme aussi la tisane avec le fenoüil marin, c'est la percepierre. L'on évitera le dormir du midi, celui de la nuit sera moderé, l'on fuïra la tristesse, le chagrin, les soins, la crainte, & les autres passions d'esprit.

Si dans l'accez l'on coupe un peu de cheveux du devant de la tête à celui qui est tombé & qu'on les lui mette dans la bouche, il s'arrêtera sur l'heure. Que si l'on s'apercevoit que l'Epilepsie fut causée par la simpathie de l'estomach, pour le plus seur, ce seroit de provoquer tous les mois un vomissement avec le tartre émetique, ou le regule d'Antimoine, ou avec le Vitriol calciné, la dose sera suivant les âges, depuis quatre grains jusqu'à six ou huit pour les plus robustes, que l'on fera pendre dans un peu de conserve de rose, ou de gelée de groseille, ou de pommes cuites, ou si c'étoit par le consentement des parties plus éloignées, l'on feroit comme l'on a déja dit des ligatures ou l'on appliqueroit des ventouses aux endroits à peu prés que l'on sent lever cette vapeur.

Tous les Epileptiques pourront porter sur eux une ceinture faite de peau d'âne, ou de loup, ou pendront à leur col les pierres qui se trouvent dans les gisiers des hirondelles, ou du Gui-de-chêne, ou du Salpêtre ou du Pirerre, ou de la Chrysolite, ou du Coral, ou une Emeraude ou de la racine de Pivoine, ou l'os du front d'un âne, ou une bague d'un veritable pied d'Elan, mise au doigt annulaire, guerit non-seulement l'Epilepsie, mais encore la convulsion, & tous autres retiremens de nerfs.

Autres remedes. Prenez du suc de Pimpinelle & en faites dégoûter dans l'oreille, la douleur s'apaisera, autrement prenez une dragme d'Ellebore blanc, & autant de noir avec une poignée de sel que vous metrez dans un coquemart de terre tenant six pintes d'eau que vous ferez boüillir l'espace d'un quart d'heure, puis le tirez du feu, & le laissez infuser l'espace de quarante heures sur une fenêtre pour le faire par aprés boüillir jusqu'à la reduction de trois pintes que vous metrez dans une bouteille bien fermée pour s'en servir au besoin, l'attirant par le nez. Ce remede est bien éprouvé.

Autre remede. Il faut prendre l'eau distilée des fleurs de Tillot; elle sert merveilleusement aux enfans epileptiques, en quelque maniere qu'elle soit donnée. Aucuns y mettent aussi du Gui-de-chêne, avec un succez merveilleusement heureux & desiré.

Pour le même mal, recepte éprouvée & infaillible. Prenez un crane d'homme, si c'est un homme: si c'est pour femme, celui d'une femme, sur tout qu'il soit entier, c'est à dire tout le dessus de la tête que vous metrez en poudre tres-deliée à laquelle ajoûtez de la racine de Pivoine en poudre, une once, avec neuf grains de sa graine, & une dragme de Gui-de-chêne le tout en poudre dans une pinte de vin de Servagnac, à défaut duquel prenez du meilleur vin d'Espagne rouge ou du plus excellent vin rouge qu'on poura trouver, il faut boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune. Si le mal reprend au croissant, il en faut donner pendant autres neufs matins de la nouvelle, & continuer ledit remede trois lunes.

Le remede noir du Roy de Dannemarc. Prenez le crane ou test d'un homme, principalement d'un larron pendu, & non-mort par accident, ni de maladie, car on lui attribüe plus d'éficace qu'aux autres, faites-le rotir sur le gril, & le metez en poudre, prenez aprés trois grains de Pivoine, & les donnez au malade, le matin, avec une dragme de la susdite poudre, & d'eau de lavande, à la quantité d'une cueillerée. Le lendemain & le troisiéme jour, faites en autant; mais le malade prendra cette poudre à jeun, & se tiendra en la maison trois jours continuels, boira peu & usera de viande de facile digestion, comme le sont les œufs; il sera bon aussi que le malade prenne aprés, tous les jours dés-le matin pour quelque tems une cueillerée d'eau de lavande. L'os de la Licorne sert aussi contre cette espece de maladie, *Ranzovius.*

Si on veut cacher ce secret, il n'y a qu'à le mettre dans de l'omelette, ou autre chose. De la poudre du cranne, donnez-en la pesanteur d'un écu d'or une-fois tous les mois.

Pour le mal Caduc. Prennez le cerveau du Corbeau desseché & mis en poudre vingt grains dans un verre de vin blanc le matin au décours de la lune.

Contre l'accez du mal Caduc. *Orphée & Archelus*, enseignant, à ce que raconte *Pline*, que que ceux qui sont tombez du mal Caduc sont incontinent delivrez de la convulsion, si on arrose leurs levres de sang humain, en l'accez, ou si l'on pique ou pince fort les gros orteils de leurs pieds. *Mizauld.*

Pour les vapeurs. On dit que les nœuds de bois du Guy qui vient au chêne, guerit la dite espece de convulsion, qui se fait de vapeur, que les nôtres apellent crampe, il se faut mettre sur le lieu qui soufre, afin qu'il fuye incontinent de çà delà: cela avient, parce que ce bois est plein d'un suc delié & gras ou par oculte raison, *Cardan.*

EPINARS. Les Epinars sont une des plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou aumoins la plus amendée. Il ne se perpetuent que de graînes, on les seme en plain champ; ou par rayons dans des planches bien dressées; & c'est deux ou trois fois l'année à commencer vers le sixiéme d'Aoust & finir un mois aprés. Les premiers sont bons à couper vers la my-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations: Ceux qui restent aprés l'hiver montent en graine vers la fin de May, & on la recüille vers la my-Juin. Quand on les coupe, ils ne repoussent pas comme l'Oseille, ou le Persil: toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement bien seche; il est assez bon de les arroser quelques fois, on n'en replante point du tout, non plus que du Cerfeüil, du Cresson, &c.

EPINARS. *Ital. Spinaci. Esp. Epinaca, All. Spinetoder, Binesch.*

QUALITEZ. Fr. & hum. au premier d.

DESR. Les Epinars n'ont pas été connus des Anciens: mais aujour-d'hui c'est une herbe si commune dans les Jardins qu'il seroit superflu de la decrire.

LIEU. On les seme en Mars, Avril, & Septembre, & fleurissent en Juin.

PROPR. La premiere eau qu'ils rendent, n'est

pas saine : ils amolissent le ventre ; mais ils sont venteux : leur suc est bon contre les piqueures des Scorpions & des Aragnées venimeuses, l'eau distilée a le même éfet. La nourriture des épinars est meilleure que celle de l'arroche, ils adoucissent la rudesse du gosier, & du conduit des Poumons ; l'eau qu'on en distile, au mois d'Avril & de May, lors qu'ils sont en fleur, est bonne contre les inflammations, les eresypeles & les ulceres corrosifs, étant apliquée avec du linge par dehors.

EPINE de bouc, *Esp. Alquetira. All. Dragant Bochksdorn.*

QUALITEZ. Dessicative, & emplastique.

DESCR. Epine de bouc, sa racine est fort étenduë, dure comme du bois & couchée à fleur de terre. Elle pousse quantité de surgeons, qui sont fermes & durs, quoi que fort petits ; ils sont chargez d'une infinité de feüilles petites & menuës, qui couvrent certaines petites épines blanches droites & fortes. On fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congele, & qu'on nomme Tragacant.

LIEU, Elle croît dans l'Asie, & dans plusieurs endroits d'Italie. & proche des murailles de Marseille.

PROPR. La Gomme, qui sert dans la Medecine, pour être bonne, doit être claire, pure, douce au goût, elle reserre les pores du corps, & elle est bonne pour les yeux, pour la toux, pour l'âpreté du gosier, pour l'enrumure, & pour toute sorte de catharres, la mêlant avec du miel, & la laissant fondre sous la langue.

EPINE-VINETTE. *Ital. Crespino, Esp. Espina Romaza. Alle, paisselbeusauriel.*

QUALITEZ. Les feüilles, & les fruits sont froids & secs au 2. d.

DESCR. Epine-vinette. C'est un Arbrisseau qui produit plusieurs jettons comme le Coudrier, qui rarement parvient à la grosseur d'un Arbre, il est par tout couvert d'épines longues, menuës, blanchâtres & aisées à rompre : elles croissent trois à trois, n'ayant qu'un pied. Son écorce est blanche, polie & mince : son bois est jaune, frêle & spongieux, il a quantité de racines jaunes qui rampent presque à fleur de terre, ses feüilles aprochent de celles du grenadier, quoi que plus subtiles, plus larges & moins pointuës, & environnées de petites pointes, sa fleur vient en grape & est jaune, à laquelle succede un fruit, qui est rouge étant meur.

LIEU. Il croit au bord des bois & hayes, & fleurit en May.

PROPR. Le vin qu'on fait de ce fruit, pris avec du sirop violat, & de l'eau, dans les fiévres malignes, non seulement ôte la soif, mais encore defend le cœur & le cerveau des mauvaises vapeurs.

EPINE blanche, *Allem. Marien. Distel.*

QUALITEZ. Sech, & astring.

DESR. Epine blanche, ses feüilles sont comme celles du Chameleon, blanc, quoique plus blanches, plus étroites, & un peu plus rudes & plus piquantes. Sa tige pousse deux coudées de hauteur & est plus grosse qu'un pouce, étant blanche & creuse au dedans elle produit à la cime une tête semblable au Herisson de mer quoique plus petite, & un peu longuette, ses fleurs sont purpurines ou incarnates, sa graine est semblable au Safran bâtard: mais un peu plus ronde.

LIEU, elle croît dans les montagnes, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Sa racine prise en breuvage est bonne à ceux qui crachent le sang, & aux douleurs d'estomach, & du ventre, elle fait uriner, & resout les apostemes froids, sa decoction est admirable au mal de dents si on s'en lave la bouche : sa graine étant beüe, sert aux convulsions des petits enfans.

EPR.

EPREVIER, filet à prendre du poisson, on le fait de cette sorte.

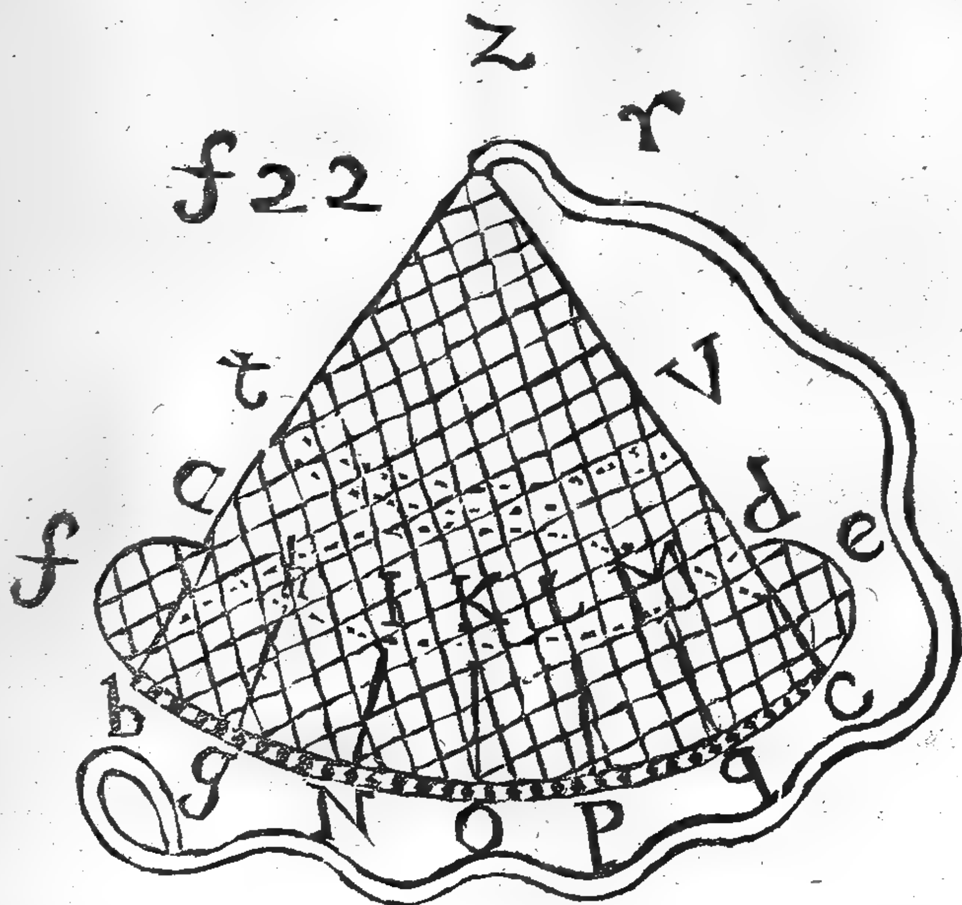
Il se voit de deux façons d'Epreviers pour prendre du poisson, la vingt-deuxieme figure dans la onziéme Table du cinquiéme livre, est la plus commune, & moins embarrassante, ce filet n'étant pas aisé à faire, j'espere que l'instruction suivante ne sera point inutile à celui qui voudra y travailler.

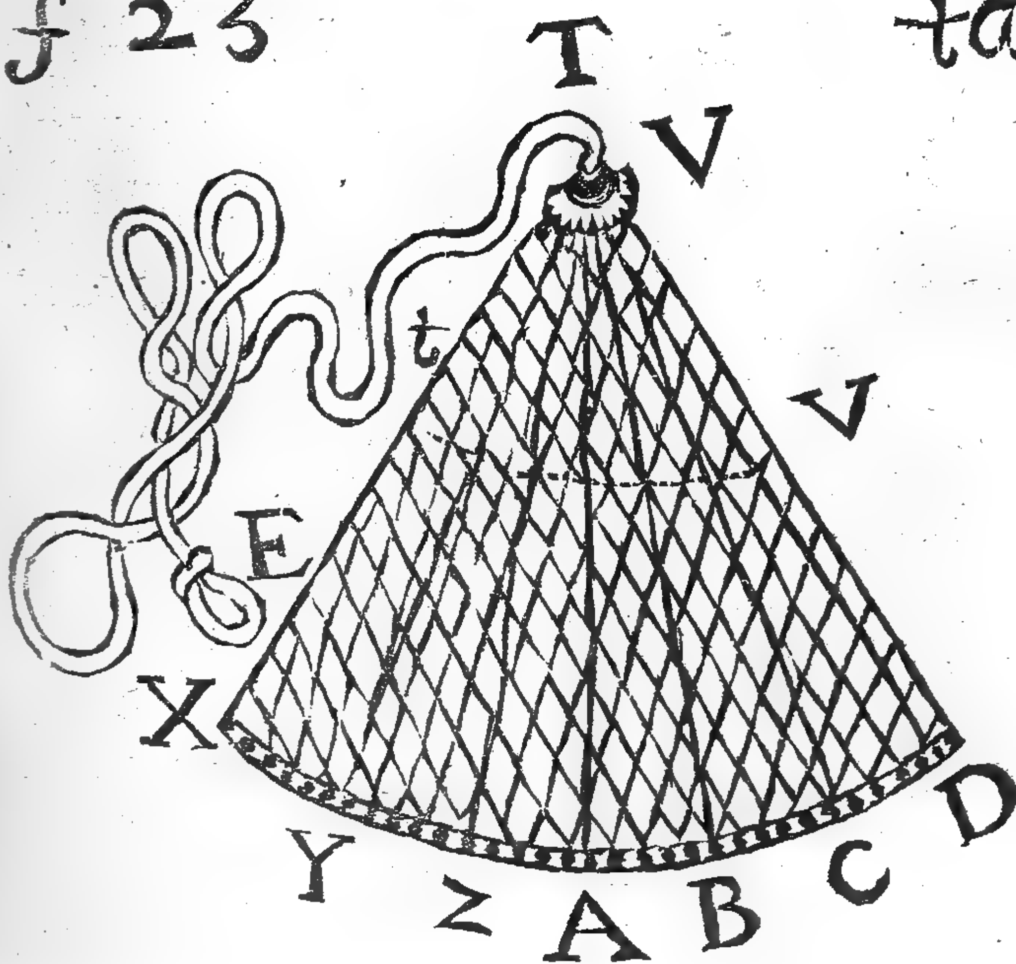
La leveure se doit faire de douze mailles de deux pouces de large, on travaille ce filet en rond. Il faut faire dix rangs de mailles sur le même moule, avec quoi on fait la leveure, puis changer d'un autre plus petit du demi-quart pour continuer dix autres rangées de mailles, moins grandes que les premieres, observant ce changement de moule à tous les dixiémes rangs, jusques à la fin du filet, qui sera par le bas de petites mailles à ficher le bout du doigt selon qu'on aura diminué les moules par degrez, afin de prendre aussi-bien les petits poissons que les gros : à mesure que vous travaillerez, jettez des acruës, de six en six mailles au deuxiéme rang d'aprés la leveure, & faites la troisiéme sans acruës, puis jettez encore des acruës au quatriéme rang, & travaillez le cinquiéme sans acroitre, & au six acroissez, faites ainsi de tous les autres, jusqu'à ce que le filet ait huict ou neuf pied de hauteur, si vous ne devez ou voulez prendre que les gros poissons, ne changez point de moule que de quinze en quinze rangées de mailles. Le filet doit être fait de bon fil retort en trois brins, & quand il sera fait, il le faudra teindre en couleur brune & le monter de corde & de plomb en la maniere qui suit : Ayez vingt ou vingt cinq livres de bales de plomb, plus ou moins, selon l'étenduë du filet, qui seront grosses comme des bales de fusil, & toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, pour les enfiler de même façon avec une corde moyenement grosse, & à chaque fois que vous aurez enfilé une bale, faites un nœud à la corde tout joignant la bale, puis renfilez-en une autre, & faites encore un nœud, de sorte, qu'il s'en rencontre toûjours un entre deux bales, & que le tout ressemble à un chapelet. En ayant fait un tour selon la grandeur du filet, il faudra noüer les deux bouts de la corde du chapelet ensemble, & avec une aiguille couverte, ou chargée de fiscelle, atacher ces bales ainsi enfilées tout autour du bas du filet, ce qu'étant fait, prenez un nombre de fiscelles longues de quinze pouces, lesquelles vous attacherez de pieds en pieds à la rangée des mailles marquées des lettres A H.I.K. L. M.D. qui doit être à dix-huit ou vingt pouces au dessus du chapelet, & lors qu'elles seront toutes nouées, vous leverez la corde ou chapelet de bales en haut pour la lier aussi de pieds en pieds à l'autre bout de chaque fiscelle, de façon qu'il n'y ait pas plus de neuf, dix, onze pouces de longueur depuis la rangée de mailles A.H I.K.L.M.D. jusques au bas B. G. N. O. P. Q. C. par ce moyen le filet boursera, ou fera un ventre tout autour, pareils aux deux endroits marquez des lettres B. F. A. & C. D. dans

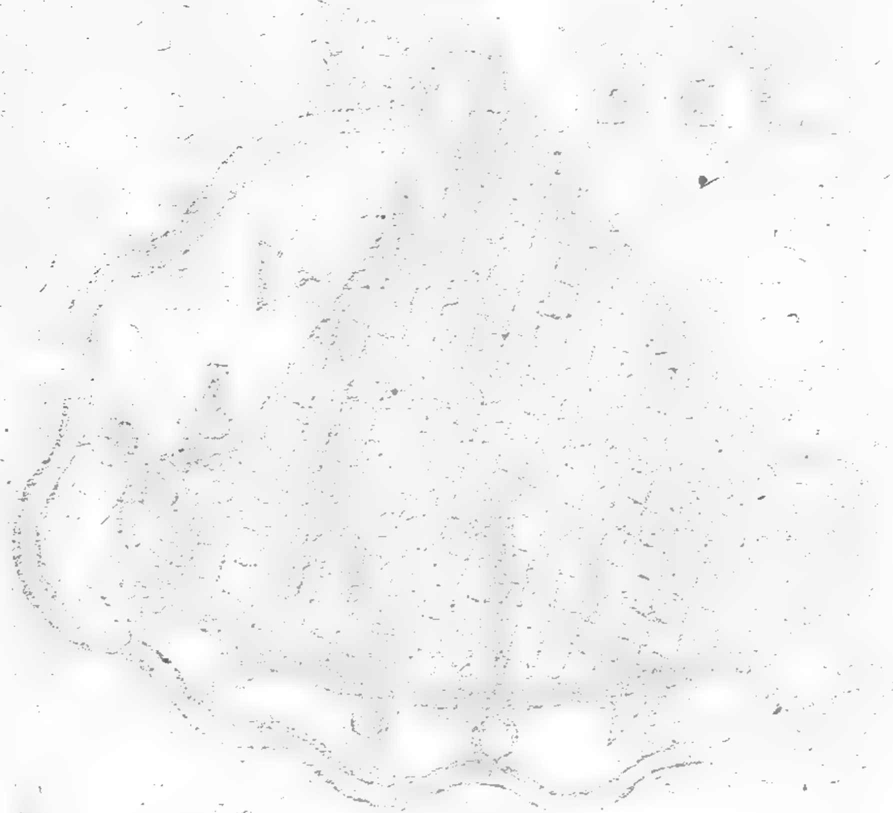
ONZIEME PLANCHE.

METHODE POUR PESCHER AVEC LE FILET NOMMÉ ESPERVIER.

Table 11. Page 26. III. Partie du I. Tome.









lequel ventre le poisson demeure pris, ces fiscelles sont assez-bien representées par les lignes noires, A. B. H. G. I N. K O. L P. M G. & D C. Outre cela on attachera à la pointe, ou bout du filet lettre R. une corde longue de deux ou trois toises, avec une boucle S. pour passer le bras dedans, afin de retirer l'Eprevier de l'eau.

Quant à l'autre sorte d'Eprevier figure 23. dans la même Table il est fait de même façon que celui ci-dessus, sinon qu'il se monte d'une autre maniere: qui est, qu'au lieu de lier une corde au bout du filet par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle ou anneau V. qui soit de cuivre, gros comme le petit doigt, ou bien de corne épaisse de neuf lignes, qui sont les trois quarts d'un pouce, autour de laquelle boucle, on attachera les douze premieres mailles de la leveure du filet, aprés quoi vous ajouterez le chapelet de bales tout au tour du bas, X. Y. Z. A. B. C. D. puis il faut lier au chapelet des fiscelles fortes, & longues de six pieds aux endroits marquez des mêmes lettres X. Y. Z. A. B. C. D. & qu'elles soient éloignées les uns des autres d'un pied, lesquelles doivent être toutes noüées ensemble au bout d'une corde lettre T. qui passe dans la boucle V. Ces fiscelles sont representées par les lignes droites qui vont du Chapelet se rendre dans l'Anneau V. de sorteque tirant la corde par le bout quand le filet aura été jetté tous les endroits marquez des lettres X. Y. Z. A. B. C. D. se rencontrent en un monceau les uns proche des autres, & que la boucle V. soit baissée jusques au chapelet, par ainsi le filet sera fermé comme une bourse, sans qu'il en puisse sortir aucun poisson, que les petits qui passent au travers des mailles.

E R A.

ERABLE. l'Erable est un bois, qu'on ne met guere en œuvre que pour brûler, si ce n'est les Jardiniers faute de charme, ou de Hêtre, qui s'en servent pour dresser des palissades: la feüille n'a rien de beau, & ne garnit pas bien vivement son bois.

On laisse venir cet arbre comme il plaît à la nature: car à dire vrai, ce seroit consummer inutilement son tems, que d'en vouloir élever en pepinieres, & lui donner tous les autres soins que nous avons enseigné qu'il falloit prendre aprés les autres arbres.

Toutefois si l'envie nous prend de nous en servir, on remarquera une chose: qui est qu'il aime mieux naturellement une terre seche & aride, qu'un humide & remplie d'argile.

Voilà qu'elle est la nature de l'Erable, qui par bonheur pour cet arbre n'est point difficile à gouverner: car pour un peu plus de fatigue qu'il eut exigé de nous, n'étant propre qu'à brûler, il auroit bien pû courir risque de demeurer inconnu pour jamais.

E R E.

ERESIPELE. est une inflammation qui s'étend sur la peau, & quelque fois sur une partie de la chair, causée d'un sang extremement chaud & bilieux, suivant qu'il est plus ou moins mêlé de pituite, ou de melancolie, l'humeur en est plus acre & subtile, ou plus douce, & temperée.

Que si l'Eresipele est fait d'une pure bile, & qu'il arrive à son dernier degré, il ulcere, & enflamme la partie où il se jette. Que si au contraire le sang domine, il est beaucoup plus temperé, mais il ne laisseroit pas, étant negligé de, causer divers accidens fâcheux.

Lorsque l'Eresipele ocupe la face & la tête, il est dangereux, à cause qu'il peut se communiquer aux menbranes du cerveau, il est mortel; quand il se ruë sur la matrice, une femme étant grosse; d'autant qu'il tue l'enfant, il est aussi d'un mauvais présage; s'il survient aux playes, ou aux ulceres, les os étant découverts, parce qu'il consume par sa grande acrimonie la chaleur naturelle qui est à l'entour, & s'il vient à rentrer du dehors au dedans; il est fort à craindre. Sous le nom d'eresipele, sont compris, les pustules bilieuses, l'herpés, les vessies, & les bubes, que le peuple apelle feu volage.

L'Eresipele tenant plus de la bile que du sang, on en menagera davantage les saignées, & au regard du surplus les autres remedes conviendront également, la premiere chose que l'on fera aprés les saignées, ce sera de le fomenter avec un tel oxicrat.

Prenez un demi-setier d'eau, mélés-y deux cuillerées de vinaigre, les faites un peu tiedir, sinon servez vous du suc de Solanum, ou de Joubarbe, y ajoutant une quatriéme partie de celui de Jusquiame ou de feüilles de Pavots avec du vinaigre à proportion, ou bien prenez demie dragme de Camphre, trois onces de jus de laituë avec autant de Mucilage, de Pyllium, mêlez-y deux cuillerées de vinaigre & en étuvez, étant un peu dégourdi, & en cas que la douleur, & l'inflamation fussent extrêmes, on se servira cette recepte.

Prenez des sucs de Solanum, de Jusquiame, & de Pavots, deux onces, de Mucilage, de Fenugré, & de lin, ou Psylium tirée avec de l'eau Rose, ou l'eau de Plantain une once & demie de vinaigre, deux cuillerées d'Opium & du Camphre, quatre grains de châcun, du Safran dix grains, deux blancs dœufs, mêlez le tout ensemble, & y ajoutez deux onces de Cerat de Galien. Que si l'on n'étoit pas dans la saison ni dans les endroits pour avoir le suc des simples, l'on aura recours à leurs eaux distilées; sinon l'on prendra chopine d'Oxicrat, dans lequel on dissoudra deux dragmes de sel de Saturne ou demie once de Salpetre avec cinq ou six grains d'Opium, & autant de Safran en poudre, si-tôt que le grand feu sera passé, on se servira des remedes suivans.

Prenez de la racine de Guimauve, des feüilles de Parietaire & d'Absinthe, & de la Sauge, de chacune une poignée; des fleurs de Camomille, de Melilot, & Rose de Provins de châcune deux pincées; faites boüillir le tout ensemble dans deux pintes d'eau avec un quarteron de miel en maniere de bouillie, en la retirant du feu, ajoûtez y demie once de Roses en poudre avec autant de fleurs de Camomille, & une once de son huile, ou de celles d'Anet; Cependant que l'on pratiquera ces remedes exterieurs, on observera une maniere de vivre rafraichissante, & qui humecte. On défendra tout ce qui pourra échauffer, sur tout le vin, on fera user d'une tisanne de Chiendent, d'Orge, de pommes de Renete, de racine de Nenufar, & de Reglisse; on donnera souvent des Lavemens composés de toute sorte de bonnes herbes potageres, sinon avec de l'Oxcirat, & du miel violat, ou de Nenufar.

Aprés que la fiévre, & la grande chaleur seront un peu apaisées l'on purgera avec de la Casse, & du petit lait, le Catholicon double, ou le sirop de fleur de Pêcher dissous dans quelque decoction de Chicorée sauvage, ou de Laituë, ou de Tamarins: on ne prescrit, rien de particulier pour les femmes, sinon de les saigner du pied, si elles ne sont pas reglées. Pour les pustules, les vessies, les Bubes, ou feu volage, l'on commencera par la saignée, & les purgations semblables à celles qui sont ordonnées cy-dessus, se reglant sur l'âge, les saisons, & la diference de sexe, à qui la saignée du pied seroit plus convenable à l'un qu'à l'autre; aprés cela on appliquera à l'exterieur cette sorte de pomade.

Prenez trois onces de jus de Citrons avec deux dragmes de Ceruse de Venise, autant de Soufre vif pulverisés, & l'on en étendra sur le mal, que si elle étoit trop épaisse, on y ajoûtera encore du même jus, sinon, on se servira de celle-cy. Prenez autant de jus d'Oignons qu'il en sera de besoin pour detremper deux dragmes de Borax, une demi dragme de farine de Pois chiches, autant de celle de Féves avec une dragme de Camphre, on pourra encore user du Lait virginal, ou d'húile de Tartre, ou d'huile de Froment, ou d'eau Rose, ou d'eau de Plantin, dans l'une des quelles on aura fait infuser du Souffre vif, pulverisé avec de la Litarge & de l'Alun en poudre, ou pourra aussi mettre en usage les eaux que l'on a ordonné pour le visage.

ERS.

ERS, Vesse noire. *Ital*, *Ervo. Orobo. moco. Robeglia*, *Esp. yervoyerva.*

QUALITEZ, ch. au 1. D. & sec au 2.

DESCR. Elle seroit inutile, étant si commune

LIEU. Il vient dans les lieux maigres & secs.

PROPR. Il est incisif, & abstersif, & desopile aussi, mais si on en mange en abondance il fait pisser le sang; il cause pesenteur de tête, trouble le ventre, on le fait boüillir pour engraisser les Bœufs. La plante rôtie & incorporée avec du miel, de la grosseur d'une noix, est pour donner à manger aux phthisiques qui ne reçoivent point de nouriture de leurs decoctions de tout le corps si on les en fomente; cuit en vinaigre, & apliqué sur le feu volage il est fort bon: pourveu qu'on l'y laisse trois jours sans le débander.

ESP.

ESPARGOUTTE ou petit Muguet, *Ital. Aster Attico*, *Alle*, *schartenkraut sternkraut.*

QUALITEZ, il rafraichit comme la Rose.

DECR. Espargoutte, *l'Aster Atticus*, s'apelle de la sorte à cause que ses fleurs qui sont incarnates au dehors & jaunes au dedans, ressemblent en quelque maniere aux étoiles, à cause de certaines petites feüilles qui les environnent, il a les feüilles un peu longues & veluës, qui ont la figure de celles de l'Olivier, mais plus petites, d'un goût âpre & un peu amer, la racine est pleine de cheveux, & qui n'a pas mauvaise odeur, il s'en trouve qui ont la fleur jaune, qu'on croit être l'Amello de Virgile.

LIEU, il naît dans les lieux incultes, sablonneux, & fleurit en Août.

PROPR. Il rafraichit moderement, & il est digestif, comme son goût amer le marque, & dessicatif, l'endroit incarnat de la fleur beuë avec de l'eau, est bonne contre l'esquinance, le mal caduc des petits enfans, & contre les Serpens, qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Petite Espargoutę, *All. Schartenkraut sternkraut.*

QUALITEZ, elle rafraichit, & semblable à la Rose.

DECR. La seconde espece du Aster Atticus fait sa fleur jaune en Eté, ronde & platte, & un peu relevée, comme celle de l'œil de Bœuf, ou Chrysanthemon, environ de cinq ou six petites feüilles étroites, aiguës, fermes & longuettes, qui retirent assez bien au poisson de mer: ses tiges sont de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, veluës, & garnies de feüilles longues, semblables à celles de la Lychnis, sa racine est cheveluë.

LIEU, il croit le long des Prez & Ruisseaux, proche de Narbonne, & la graine est meure en Août, ou en Septembre.

PROPR, L'herbe est bonne contre l'ardeur de l'estomac, appliquée dessus, comme aussi à l'inflamation des yeux, & des aînes, & au fondement relâché, on dit que ce qui est purpurin en la fleur étant pris en brevage, sert contre la squinance.

ESPAUTRE, il y en a de deux sortes, l'une n'a qu'un grain dans une peau, & l'autre en a deux. Elle est presque semblable au Froment; mais sa tige est plus mince & plus forte, ses épis sont plats, jettant seulement leurs grains de deux côtez, à la cime desquels sortent des barbes longues & minces. On la seme dans les champs, & elle est fort commune en Italie. Elle desseche: & est entre l'Orge & le Froment, mais elle nourrit moins, le pain qu'on en fait, est leger, agreable au goût, mais difficile à digerer. Mise en cataplame, ayant été cuitte dans du vinaigre, elle guerit la lepre, & les ongles rougneux, sa decoction se met dans les lavemens, pour la dyssenterie.

ESPRIT aliené. Recepte admirable, pour guerir ceux ou celles qui auront l'esprit aliené par accident. Prenez un pot de terre neuf, bien étamé, mettez-y deux pintes de la meilleur huile vierge que l'on pourra trouver, mêlez-y huit à dix poignées de Lierre qui rampe au long des murailles, les feüilles les plus tendres & les plus vertes sont les meilleures, une pinte de vin blanc; faites boüillir le tout doucement, jusqu'à ce que l'humidité soit consumée, ensuite servez-vous en de cette maniere. Il faut raser le malade, lui froter la tête de ladite huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on apliquera, & que l'on ôtera, la personne étant guerie.

Esprit Aliene, voi *folie*, *demence.*

ESPRIT de Cresson. Prenez du Cresson nouvellement cuilli lors qu'il est dans sa plus grande vigueur, pilez le dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'il soit en pâte: remplisez en la moitie d'un grand vaisseau de grez, & versez dessus du suc d'autre cresson recemment tiré & un peu chauffé jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere d'un demi pied ou environ: ajoûtez à tout cela une livre de leveure de biere: broüillez le tout & bouchez le vaisseau exposez le au Soleil, ou à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours ou jusqu'à ce que la liqueur qui aura fermenté, s'abaisse & ne boüille plus: versez le tout alors,

dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez y son capiteau ou refrigerant, posez le vaisseau sur le bain de vapeur, & aprés avoir mis un recipient au bec du chapiteau, & lutrez exactement toutes les jointures, vous donnerez dessous un feu moderé, pour faire distiller doucement environ deux livres de la liqueur, cela sera la partie la plus spiritueuse : versez la dedans un matras à long cou: adaptez y un chapiteau & un recipient, luttez en les jointures & faites distiler au bain de vapeur environ la moitié de la liqueur : vous aurez un bon Esprit de Cresson que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

C'est un fort bon remede, contre le scorbut l'hydropisie, les rumatismes, la pierre, la gravelle, la colique nephretique, la jaunisse, les ecroüelles, les retentions des mois : Il purifie le sang, excite la semence & il fait uriner : la doze est depuis quinze goutes jusqu'à une dragme, dans une liqueur apropriée.

Ce qui restera dans le matras est une fort bonne eau de cresson : on peut encore faire distiller ce qui sera demeuré d'humide dans la cucurbite par un feu assez fort : vous aurez de l'eau de cresson qui aura la vertu de l'esprit, mais elle agira plus foiblement : la doze est depuis une once jusqu'à six.

De cette maniere on peut tirer les esprits du Cochlearia, de l'Eruca, du Becabunga, du Sinapi, du Sisymbrium, & des autres herbes qui ont un gout acre & piquant, leur esprit servira aux mêmes usages que l'esprit de cresson.

Le Cresson apellé en latin *Nasturtium*, est une plante si commune & si connuë, qu'il seroit inutile d'en faire ici la description : on peut se servir de l'aquatique ou de celui de jardin indifferemment ; car on en tire également de l'esprit. On pile l'herbe, & on y ajoûte du suc d'autre cresson & de la leveure de biere, afin d'y exiter la fermentation. Il faut que le suc soit seulement un peu plus que tiede, s'il étoit trop chaud, ou trop froid, la fermentation ne s'en feroit pas si bien. La chaleur du Soleil & du fumier est aussi tres convenable pour exciter la fermentation, car il faut ici imiter la chaleur naturelle, trop peu de chaleur ne metroit pas assez en mouvement les parties de la matiere, & trop de chaleur en dissiperoit le plus subtil à mesure qu'il se detacheroit, ou bien il durciroit les parties de la plante. Il faut pour faire cet esprit que le sel essentiel du cresson soit agité, mais il faut aussi qu'il soit enfermé dans une quantité suffisante de matiere grossiere laquelle empeche une exaltation trop prompte, car s'il ne trouvoit rien qui l'arrêtat, il n'auroit pas le temps de rarefier les parties huileuses de de la plante avec lesquelles il se mele pour faire l'esprit : & la fermentation ne se feroit point parce qu'il auroit son mouvement trop libre.

Cette fermentation donc provient du sel essentiel du cresson qui par ses parties pointuës en mouvement, penetre, rarefie peu à peu, & exalte les parties huileuses de la plante comme pour se faire un passage libre : mais comme il est enfermé dans beaucoup de matiere grossiere & pesante, il ne peut se mouvoir & agir, qu'il ne la souleve, & ne la gonfle. Cette rarefaction est comme avec celle qui se fait dans le suc du raisin pour le vin, dans le suc des pomes pour le cidre, dans le suc des poires pour la poiré, dans le miel dissout en eau pour l'hydromel vineux, & dans les decoctions ou infusions d'orge, de froment, de houblon, pour les especes de biere ; j'ajoûté pour exciter la fermentation du cresson, de la leveure de biere, c'est à dire une leveure de biere, qui ayant beaucoup fermenté contient un acide volatile tres capable de mettre les parties en mouvement. Dans les païs ou il ne se fait point de biere, on peut substituer en place de cette leveure de biere, de la pâte fermentée, & aigrie que les boulengers appellent levain. Cette addition n'est pas necessaire dans le moust ni dans les autres sucs dont je viens de parler, parce qu'ils contiennent plus de sel essentiel & il est plus disposé au mouvement que celui de nos plantes.

Le vaisseau doit être assez grand afin qu'il demeure un espace libre à la rarefaction, autrement la liqueur passeroit par dessus, il est bon aussi de ne le boucher pas exactement, de peur qu'il ne creve, & afin que l'air y entrant, la fermentation soit plus grande ; car l'air contient un acide volatile fort propre à mettre en mouvement les sels.

La fermentation continuë à se faire comme j'ay dit & la matiere à se gonfler, jusqu'à ce que les ayant rarefié autant d'huile qu'ils ont peu & s'y étant unis intimement, ayant émoussé leurs pointes dans ces parties rameuses : c'est alors que n'étant plus en état de se mouvoir assez fortement pour pousser la matiere grossiere, il se fait un abaissement de toute la liqueur & fermentation

La fermentation s'acheve en trois ou quatre jours en Eté, mais s'il y faut cinq ou six jours en Hyver, dés que l'on s'apperçoit que la liqueur s'abaisse ; il faut renverser le tout dans la cucurbite afin de le faire distiler, car si vous tardiez trop les esprits les plus subtils se dissiperoient & la liqueur s'aigriroit ; la cucurbite & le chapiteau de cuivre doivent être étamez en dedans, de peur que la liqueur ne prenne un goût de cuivre. On n'aprehende pas la même chose de l'étain, parceque ce metal n'est pas si aisé à dissoudre.

Le bain de vapeur est plus propre pour cette distillation, parceque la chaleur en étant fort temperée, elle ne fait élever que les parties les plus spiritueuses. On peut continuer la distillation jusqu'à ce que les gouttes qui distillent, soient presque insipides ; mais comme il monte toûjours considerablement du phlegme avec l'esprit, on rectifie la liqueur distillée par le matras, c'est le moyen d'avoir l'esprit autant pur qu'il le peut être, car le phlegme ne pouvant point monter si haut à une petite chaleur, il meurt dans le matras. Il ne faut pas pourtant s'imaginer que dans cette liqueur il n'i ait point du tout de phlegme, puisque ce qu'on appelle esprit de cresson n'est qu'une rarefaction du sel & de l'huile du cresson intimement liez & dissous par du phlegme, mais j'entens dire qu'il n'en monte au haut du matras que ce qu'il en faut pour faire l'esprit.

La subtilité des esprits de cresson & de cochlearia, & des autres herbes qu'on appelle antiscorbutiques, les rend propres aux maladies qui sont produites & engendrées d'humeurs grossieres & tartareuses, c'est aussi par cette raison qu'ils rarefient le sang, qu'il provoquent les mois, & l'urine.

Aprés que l'on a tiré l'esprit de cresson il est bon de faire distiller une partie de l'humidité qui reste dans la cucurbite, mais il faut que ce soit par un feu plus fort ; car elle a plus de peine à monter que l'esprit, on aura une eau de cresson meilleure que celle qui se fait par la methode ordinaire,

parce que le sel essentiel étant detaché & volatilisé par la fermentation, il en reste beaucoup avec cette eau, & c'est ce sel qui rend les eaux distillées salutaires, sans luy elles ne seroient qu'un phlegme tout pur. On peut garder à part l'eau qui reste dans le matras comme un esprit foible, ou la mêler avec l'autre. On pourroit, aprés avoir tiré l'esprit & l'eau de cresson, couler & exprimer ce qui reste dans la cucurbite, pour en faire l'extrait de la même maniere qu'on fait celui de la melise, mais comme le sel essentiel qui en fait la meilleure partie, s'est presque volatilisé en esprit, il vaut mieux, quand on voudra faire l'extrait de cresson & celui des autres plantes antiscorbutiques employer le suc de ces plantes dés qu'il aura été tiré, & depuré sans le faire fermenter: il faut observer la même chose quand on voudra tirer leur sel essentiel.

ESPRIT de Rose. Cette operation est une exaltation des parties huileuses subtiles & essentielles de la rose en liqueur.

Prenez quatorze ou quinze livres de roses pâles, simples, entieres, des plus odorantes avec leur bouton ou pecule, pilez les bien, & les mettez dans un grand pot de grez dont le tiers au moins demeure vuide; versez dessus six livres de suc d'autres roses semblables que vous aurez chauffé, & ou vous aurez dilayé huit ou dix oncesde leveure de biere brouillez bien le tout avec un bâton & bouchez le pot exactement; laissez vôtre matiere en digestion à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuse: mettez la alors en distillation au bain de vapeur, ayant soin de bien boucher les jointures, & de conduire le feu doucement afin qu'il n'y ait que le plus spiritueux qui monte; quand vous aurez distilé environ quatre livres de liqueur vous ferez cesser le feu, vous retirerez le recipient & vous rectifierez ce qui sera dedans par le matras, comme j'ay dit de la rectification de l'esprit de cresson vous aurez un esprit de rose fort odorant & inflammable vous le garderez dans une phiole bien bouchée.

VERTUS. Il fortifie, & réjoüit, le cœur & l'estomac, étant donné interieurement, & appliqué exterieurement: on en fait prendre dans les sincopes, & dans les palpitations aux hommes, mais il ne convient gueres aux femmes parcequ'il excite des vapeurs: la dose est depuis une demie dragme, jusques à deux dragmes dans la propre eau. Si l'on presse ce qui sera demeuré dans la cucurbite, qu'on en fasse distiller la liqueur & qu'on la méle avec ce qui reste dans le matras aprés la rectification de l'esprit, on aura de fort bonne eau de rose.

De cette maniere on peut tirer l'esprit & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines, & des semences odorantes: mais comme la plus part n'on guere de suc, on peut les humecter avec de l'eau ou avec du vin blanc.

REMARQUE. Comme l'esprit de rose n'est qu'une huile rarefiée & exaltée par le sel essentiel, les parties huileuses continuées dans le bouton de la rose bien convenables dans cette operation, c'est pour-quoy on se sert de la rose entiere.

Il faut que le pot soit grand à cause de la fermentation qui souleve la matiere: la leveure de biere contient un sel volatile piquant, tres capable de provoquer le mouvement dans les roses pâles & elle n'y est mise que pour exciter la fermentation.

Autre maniere de faire l'esprit de rose. On peut faire encore de l'esprit de rose de la maniere suivante. Pilez vingt, ou trente livres de roses pâles, jusques à ce quelles soient en pâte, mettez les dans des pot de grez longs, ou l'on met ordinairement de beurre, ajoûtez dessus un lit de sel commun en poudre de l'épaisseur d'un doigt, bouchez le pot exactement avec de l'argile détrempée, du liege & de la poix, mettez le pot dans un lieu frais & l'y laissez pendant deux mois; debouchez ces pots, & faites distiller l'humidité des roses par le bain de vapeur, ce qui viendra le premier, sera l'esprit qu'on pourra rectifier comme l'autre.

Il y a plusieurs fleurs odorantes comme le Jasmin, la Violette, dont on ne peut tirer par la distillation aucune liqueur qui ait retenu l'odeur agreable de la fleur, & il n'en faut pas tant attribuer la cause à l'evaporation des parties subtiles, comme à ce que le feu broüille & confond les substances volatilles de ces fleurs avec leurs parties visqueuses & change la disposition qu'elles avoient à s'élever pures & pour faire l'impression de bonne odeur dans le nez. On peut tirer une petite quantité d'Huile ou d'Essence de rose de la maniere suivante.

Ecrasez dans un mortier une bonne quantité de roses pâles entieres avec leurs pecules; mettez les tremper trois ou quatre jours dans beaucoup d'eau, faites en la distillation à la maniere acoûtumée par un grand feu, vous trouverez sur l'eau distillée quelques goûtes d'essence tres odorantes qu'on ramassera avec un peu de couton: Il faut renverser l'eau distillée sur le marc des roses, & faire distiller derechef la liqueur pour avoir quelques goûtes d'essence; on la gardera dans une phiole bien bouchée. Elle a la meme vertu que l'esprit, mais elle est plus forte: la dose est depuis deux goutes jusques à six dans une liqueur appropriée. On tire ordinairément plus d'esprit & d'Huile des fleurs, dans les païs chauds que dans les lieux temperez; mais en quelque païs que ce soit, on ne peut tirer qu'une trés legere quantité d'essence de beaucoup de roses, c'est ce qui la rend trés chere.

ESPRIT de Vin tartarisé. Quelques-uns ne regardant que la superficie du surnom de *Tartarisé*, que les Auteurs ont donné à l'Esprit de Vin, ont crû qu'il suffisoit de rectifier une fois cét Esprit sur le Sel de Tartre pour lui donner le titre de Tartarisé; sans considerer qu'on ne peut pas legitimement lui donner ce nom, à moins que dans sa rectification il n'ait enlevé & uni à lui une quantité considerable des plus pures & plus volatiles particules du Tartre avec lequel on l'a mêlé: Ce qu'on ne sçauroit bien faire que par de longues digestions & reïterées cohobations.

REFLEXIONS. Certains Auteurs veulent qu'on mette dans une Cucurbite de verre deux livres d'Esprit de Vin sur une once de Tartre crud grossierement pilé, & qu'on le distille au Bain-Marie par une chaleur fort moderée, jusqu'à ce qu'il ne monte plus pur: Ils recommandent encore de rectifier cét Esprit au même Bain, sur une dragme de nouveau Tartre pilé de même; Et qu'ayant calciné la residence des deux Distilations, jusqu'à ce qu'elle devienne verte, ou bleuë, & mêlée ensuite avec l'Esprit de Vin rectifié, on distille le tout par un feu un peu plus puissant, pretendant qu'on obtienne par là un Esprit de Vin Tartarisé; Je ne vois pas neanmoins que l'Esprit de Vin puisse enlever de ces neuf dragmes de Tartre, autre chose que le Flegme & quelque petite portion de leur

partie acide ; veu que la saline que la même acide avoit fixée, ne peut pas s'unir ni monter avec l'Esprit de Vin. On estime aussi que pour y réüssir il faut donner à l'Esprit de Vin son propre ferment, & suivre les moyens que je suis prest de donner & que on a reconnu les meilleurs.

OPERATION. Ayant choisi un bon Vin nouveau bien fermenté, qui soit naturellement vert & rude au goût; & mis par exemple quatre onces de Sel de Tartre dans une Cucurbite de verre grande & haute, on y fera peu à peu de ce Vin, d'où s'ensuivra une ébullition, ou fermentation, causée par l'action & la réaction de la partie acide du Vin sur le Sel de Tartre, & du Sel de Tartre sur le même acide; On continuëra de verser peu à peu de ce Vin sur le Sel, jusqu'à ce que toute l'ébullition cesse; ce qui témoignera que le Sel & l'acide se seront mutuellement adoucis & soulez, & qui servira de borne à l'affusion du Vin sur le Sel; auquel tems, ayant pris ses mesures en sorte qu'il reste environ un tiers de vuide à la Cucurbite, on la placera au Bain de sable, & on la couvrira de son Chapiteau, & en ayant parfaitement bien luté les jointures, & adapté à son bec un peti Recipient luté de même; on en distillera l'Esprit par un feu de charbons un peu puissant, afin que le Sel de Tartre, qui est un peu lent à monter, & qui autrement resteroit par son propre poids parmi les feces, soit contraint de s'élever & d'accompagner l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'Esprit de Vin, & on continuëra la Distilation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ne reconnoisse aucune douceur en l'esprit de Vin qui distillera, ou que le Flegme succede à l'esprit; auquel tems il faudra serrer l'Esprit distillé dans une bouteille parfaitement - bien bouchée; & être trés-persuadé qu'il contient plus de Sel volatile de Tartre, que ne pourroit aucun autre Esprit de Vin, quelque autre preparation, ou purification qu'on lui pût donner, & quelques instrumens qu'on pût employer pour en venir à bout. Car l'Esprit de Vin qui a été une fois bien rectifié, ou bien chargé de son propre Sel volatile, & qui se trouve dépourvû de son ferment acide naturel, ou de quelque autre de nature aprochante, ne sçauroit volatiser avec lui aucun autre Sel; Mais l'Acide affamé qui se trouve naturellement parmi les autres substances du Vin vert & austere, est fort en état de se charger du Sel volatile du Tartre, qu'un acide moindre en quantité tenoit dans ses liens.

Aprés la distilation de cet Esprit, ayant fait évaporer en boüillant le Flegme insipide de la residence, & l'ayant reduite en une consistence de Miel, on pourra, si on veut, la distiller par la Cornuë suivant les regles, & en tirer un Esprit accompagné d'une Huile puante & tartareuse, qui ne merite pas d'être recherchée; tandis que celle du Sel de Tartre, qui n'a pas été volatilisée, demeure au fond, & se trouve même augmentée de quelque peu de Sel fixe, qui étoit caché dans le Vin qu'on a employé, quoi que trés-clair & trés-depuré; comme on le verifie en calcinant le marc, & en tirant le Sel par les voyes ordinaires. On ne peut pas aussi empêcher l'union de ce Sel avec celui de Tartre, qu'on a employé, à cause de la conformité de substance, non plus que cette augmentation, lors que l'acide du Vin trouve quelque matiere à ronger, comme il lui arrive ici; où rencontrant le Sel fixe du Tartre, il s'y attache, s'y unit, & se fixant avec lui, il en augmente la quantité, de même que s'il avoit été simplement desseché & calciné au feu avec lui; suivant l'Axiome Phisique Chimique, *Tout corrosif se coagule en rongeant & se fixe en Alkali.*

Aprés cela, neanmoins, encore que dans cette Operation, il y ait eu une espece de combat entre l'Acide volatile & le Sel fixe, & que dans ce combat une partie de l'Acide volatile se fixe & qu'elle augmente la quantité du Sel de Tartre, que le même Acide n'avoit pû enlever la premiere fois; il devient neanmoins enfin le vainqueur par l'aide du Souffre pur du Sel volatile du Vin; car il enleve & il volatilise tout-à-fait le Sel fixe du Tartre, qu'on avoit auparavant uni avec le Vin, si l'on y procede ainsi.

Ayant bien calciné le marc de la premiere distilation, & dissout, filtré, coagulé & bien desseché le Sel, on le pesera; puis l'ayant remis dans la Cucurbite, on versera sur chaque demi-once, une pinte de Vin nouveau fermenté, vert, austere, & bien dépuré; & ayant couvert la Cucurbite de son Chapiteau parfaitement bien luté, & ayant adapté & luté de même un Recipient, on la remetra au Bain de Sable, & on fera la distilation par un feu semblable à celui de la premiere fois, procedant aussi en toutes choses de même, & gardant soigneusement l'Esprit distillé dans une bouteille bien bouchée: Puis ayant de nouveau calciné le Marc, & en ayant tiré, dépuré, coagulé & desseché le Sel, on renversera dessus autant de pintes de Vin qu'il y en aura de demi-onces, & on distillera. Aprés quoi on remettra encore de nouveau Vin sur le Sel qui restera, & on renouvellera la distillation, jusqu'à ce qu'on voye que le Sel qui pourra rester parmi les feces, ne vaille plus la peine de s'en servir.

On doit aussi, moins imputer au Sel de Tartre le peu qui pourroit rester qu'au Sel fixe du Vin, quoi que sa plus grande partie ait été volatilisée dans les Distillations parmi celui du Tartre. On doit être aussi persuadé qu'en réïterant les affusions de Vin sur les feces, & les Distillations, on volatiliseroit totalement ce Sel jusqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'Esprit de Vin qui a volatilisé & enlevé le Sel de Tartre, se trouve chargé de beaucoup de Flegme, on est obligé de le bien rectifier; ce que l'on pourroit faire fort à propos dans le Vaisseau, dont on se sert pour la rectification de l'Esprit de Vin, si l'on en lute bien exactement les jointures & celles du Recipient; ou bien dans un matras à long cou couvert de son Chapiteau luté de même, & placé au Bain de Cendres, ou de Sable, sur un feu bien moderé.

L'odeur & le goût de cet Esprit donnent des marques indubitables du Sel de Tartre qu'il a enlevé & volatilisé, dans les Distillations reïterées qu'on a faites du Vin sur le Sel fixe du même Tartre. On peut aussi fort legitimement le nommer Tartarisé, puis qu'il contient en lui un vrai Sel de Tartre que l'Acide du Vin a détaché, volatilisé & uni à lui; On peut dis-je le nommer tel à bien meilleur titre que celui qu'on a simplement distillé sur du Sel de Tartre, & qui sans rien enlever de ce Sel, n'en reçoit autre avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peut aussi donner à cet Esprit le surnom d'Alkalisé puis qu'il contient en lui un veritable Sel Alkali volatilisé, & puis que quelques-uns ont même pris cette preparation pour une veritable volatilisation du Sel de Tartre.

ESPRIT de Vinaigre. Mettez cinq ou six

pintes de fort bon vinaigre dans un alembic de verre ou de grez, & le distillez au feu de sable assés fort, jusqu'à ce qu'il ne vous reste au fond qu'une substance mielleuse, gardez ce vinaigre bien bouché c'est ce que plusieurs appellent Esprit de vinaigre.

Vertu, son usage principal est pour dissoudre, ou pour faire precipiter quelque corps : on en met aussi quelque fois dans les potions Cordiales, pour resister à la putrefaction: la dose est demi cuillierée. On en mêle avec de l'eau & on se sert de cet oxicrat pour arreter les hemorragies, étant pris interieurement, & pour Temperer les inflammations appliqué exterieurement, le vinaigre ny les autres acides ne sont pas bons pour les melancoliques ; parce qu'ils fixent trop les humeurs, ils maigrissent ceux qui en prennent beaucoup, parce qu'en donnant trop de consistance au sang, ils empêchent que le Chile ne se distribue dans les parties assez abondamment leur nourriture.

L'esprit de Vinaigre consiste dans un sel acide, essentiel ou tartareux & bien different de l'esprit de vin qui est sulphureux & fort volatille ; on se sert aussi de methodes differentes pour les tirer, dans la distilation du vin le phlegme ne monte qu'aprés l'esprit parce qu'il est plus pesant que lui: mais dans la distilation du vinaigre, la partie phlegmatique monte la premiere, parcequ'elle est plus legere que le sel acide qui compose la liqueur qu'on appelle esprit, ainsi ce qui monte le dernier est le plus fort.

La commune methode pour la dissolution du vinaigre est de separer ce qui monte le premier de le rejetter comme un phlegme & de ne garder que ce qui distile ensuite, mais on a remarqué que le phlegme du vinaigre ne se separe pas comme celuy de plusieurs autres liqueurs acides, ce qui distile le premier est presque aussi aigre que ce qui monte aprés, quelque petit feu que vous fassiez dans le commencement c'est ce qui fait qu'on ne dephlegme point le vinaigre mais j'employe le plus fort que je peux trouver. De plus ce n'est pas pour dephlegmer le vinaigre qu'on le fait distiller c'est pour le depoüiller de sa partie tartareuse grossiere, en sorte qu'il soit clair comme de l'eau & qu'il n'aporte aucune Teinture aux ingrediens qu'on fait dessoudre dedans.

La raison pourquoy l'on ne peut pas dephlegmer le vinaigre par la distilation, c'est qu'il contient beaucoup d'Esprit sulphureux, liez & embarrassez, mais qui conservent toujours quelque degré de mouvement &de volatilité élevant les acides & les rendant aussi legers que le phlegme.

Le Vinaigre commun se garde plus long-temps dans sa force que le vinaigre distillé, parce qu'il contient un sel plus terrestre qui ne se volatilise pas avec tant de facilité. Par cette raison, on doit se servir du vinaigre nouvellement distillé plutôt que de celui qu'on a gardé long-temps.

Le vinaigre est un remede contre la peste. Tous les acides sont cardiaques & bons contre la malignité des humeurs, lors qu'elle est causée par une trop grande agitation, parce qu'ils les fixent & les coagulent, moderant leur mouvement ainsi dans les lieux où l'air est corrompu & empesté, le vinaigre est un bon preservatif. Il en faut prendre tous les matins une demi cuilliere à jeun. Mais dans les maladies qui proviennent d'une humeur tartareuse comme dans les melancoliques hypocondriaques, il est plutôt nuisible qu'utile par ce qu'il fixe encore davantage l'humeur.

Quelques uns ayant fait dessecher & calciner la matiere mielleuse qui reste au fond de la cucurbite aprés la distilation du vinaigre, & ayant separé par la dissolution, par la filtration & par la coagulation un sel Alkali fixe, semblable a celui qu'on tire du tartre, ils le mêlent avec l'Esprit du vinaigre & ils en font des distilations & cohobations, Jusqu'à ce, disent-ils, que l'Esprit ait enlevé tout le sel, & alors ils, veulent qu'il s'apelle Esprit de vinaigre alkalisé ou radical, qu'étant beaucoup plus pur & intimement uni avec son propre sel, il soit beaucoup plus puissant pour dissoudre les metaux : mais bien loin que le vinaigre distilé soit rendu plus fort par cette preparation : au contraire il est demonstratif qu'il rompt & detruit la plus grande partie de ses pointes sur le sel alxali avec lequel on l'a mêlé, car le propre de ce sel est d'adoucir les acides.

Il n'est pas necessaire non plus de croire que par les distilations, on enleve le sel alxali du vinaigre, car il reste opiniatrement au fond de la Cornuë avec les acides, desquels il est empreint ; de sorte que cet Esprit de vinaigre a qui l'on a donné de si beaux noms, & de si grandes qualitez, est proprement la partie phlematique du vinaigre distillé.

ESPURGE, *Ital. catapucia minore Esp. Tartago, All. Sprigkraut.*

Qualitez, ch. au 3. & hum. au 1.

Descr, sa tige est haute d'une coudée vuide en dedans, grosse d'un doigt, ayant à la cime des concavités d'ailles : ses feüilles sortent le long de la tige qui ressemblent à celle de l'Amandier, quoi que plus larges & unies : mais celles qui naissent à la cime des branches ressemblent aux feüilles de l'Aristoloche, ou du Lierre long. Elle porte son fruit à la cime de ses branches, separé par trois petites bourses, lequel est rond comme une Capre & qui enferme une graine plus grosse que celle de l'Orobus, toute la plante est pleine de lait.

Lieu, elle croit dans les jardins & à la campagne, elle donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août.

Propr. Son lait est extrêmement chaud & dangereux quand il est dans le corps, pour purger le flegme, l'on donne depuis six jusqu'à quatorze de ses grains : & quand on veut beaucoup purger, on les mâche & on les avale : quand on veut purger mediocrement on les avale entiers. Les feüilles cuittes dans du boüillon, purgent par le haut & par le bas. En general il est nuisible à l'estomac : voyés la premiere plante de Peplis pour corriger sa malignité.

ESQ.

ESQUINANCIE., est une inflammation de la gorge qui ferme tellement les passages de l'air & du manger, que l'on ne peut presque, ny respirer, ny avaller, causant une chaleur tres-sensible.

Il y en a de quatre sortes. La premiere est causée d'un sang chaud & bilieux, l'autre d'une pituite acre & salée. La troisiéme vient de la luxation des Vertebres interieurs du col, qui pressent & retressissent l'entrée de la gorge. La quatriéme, est excitée, ou par un air extremement chaud, ou froid, ou par la vapeur du charbon, ou pour avoir trop chanté ou crié, ou pour avoir long-temps retenu ses excremens, ou pour avoir trop bû, ou mangé de mauvais

mauvais Champignons ou trop de Cerises, ou de Legumes venteux. l'Esquinancie arrive pour l'ordinaire dans des saisons & dans des temps froids & humides.

Si à cette maladie il survient tumeur ou rougeur à la poitrine, ou à l'entour du col, ce sont de bons signes, ainsi que des parotides au tour des oreilles, mais s'il ne paroit aucune tumeur, que la douleur soit violente, la fievre aiguë, la bouche ouverte, la langue dehors, que l'on rejette les boüillons par le nez, que les yeux soient enfoncez, le visage plombé, & les extremitez froides, ce sont de funestes avant coureurs.

Dans l'Esquinancie rien ne paroît ny en dehors, ny en dedans, toute fois si l'on n'est promptement secouru, l'on meurt, ou le premier, ou le second, ou le troisiéme ou le quatriéme jour le plus tard, & ce qu'il y a encore à craindre, aprés l'avoir évitée, est que si la fluxion vient à se jetter sur les Poulmons, elle n'étoufe le septiéme, ou qu'il ne se fasse un Abcez qui pourroit causer la pulmonie, il faut d'abord y remedier par des petites, mais frequentes Saignées, tant aux personnes un peu d'âge qu'aux jeunes gens. A l'égard des femmes & des filles s'il y a suppression de leurs ordinaires, l'on les saignera du pied, sinon l'on leur ouvrira la veine jugulaire ou l'on les saignera sous la langue.

Aprés ces remedes generaux, on n'a rien trouvé de plus souverain que la crote, ou fiente de Chien sechée & blanchie au soleil, il en faut prendre une once, la bien pulveriser, la mêler ensuite avec un quarteron de miel, en étendre sur un mouchoir, & l'apliquer au tour du col, en maniere de cataplame, ou d'une autre partie, en peser une dragme, & la donner au malade à fondre doucement dans la bouche. On pourra encore se servir de celle de loup, ou de petit enfant, ou de celle d'Hirondelle: quoique cela paroit fort dégoûtant, la mort cependant est encore plus à craindre, neanmoins en voici d'autres au defaut de ceux-là, prenez du lait, broüillez-le avec du vin blanc, apliquez en dehors, & en gargarisez. Sinon envelopez des Cloportes tout en vie dans un petit sac de toile & l'atachez au col, à proportion qu'elles mourront, l'on se sentira soulagé & gueri; sinon prenez des mêmes petites bêtes, broyez-les avec trois-fois autant de miel, faites-en un cataplame autour du col, & en laissez fondre un peu dans la bouche. Sinon faites infuser une poignée de Percepierre dans chopine d'eau, & que l'on s'en gargarise souvent; Ou bien pilez du poivre avec du miel mêlez ensemble, & l'apliquez autour de la gorge, ou pendez au col une tête de vipere cousuë dans un petit sachet, ou prenez de la racine de pivoine, ou de gomme d'Assafœtida, & en pendez au col, sinon faites écraser un grillon entre les mains, & du grillon mort touchez-en par trois fois les glandes de la gorge.

Pour l'Esquinancie qui seroit causée par quelque poison, l'on fera avaller de l'huile, ou d'oximel, ou d'hydromel avec un peu de Theriaque, ou par du lait caillé en l'estomac; il ne faudra que le froter de suc de menthe, ou du suc de sureau du suc d'hieble, & du dit suc en faire avaller dans du vin.

Que si elle étoit causée par la vapeur du charbon on fera avaler du Theriaque & l'on en frotera le tour du col, les narines & les tempes; pour la constipation du ventre, l'on donnera des lavemens & quelque legere purgation dans lequel l'on ajoutera un peu d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olive nouvelle, ou un boüillon de choux cuit à la viande, y ajoûtant quatre cuillerées de Suc de Mercuriale ou de feüilles de Violette.

ESQUINANCIE. Le Cataplâme de la poudre des Hirondelles brulées & du nid d'icelles sert beaucoup contre les tumeurs de la gorge & pour guerir l'Esquinancie.

Un Crapaut cuit & mis sur l'Esquinancie au lieu d'emplâtre sert tellement que l'on en a gueri un pour lequel comme mourant l'on avoit déja, selon la coûtume, alumé des cierges, on croit bien aussi que le filet duquel un crapaut seroit pendu en mourant, profiteroit de beaucoup.

E S S.

ESSENCES. Pour faire l'Essence de Canelle, ou de clou de Gerofle, vous prendrez une demie once de Clou de Gerofle, une once de Canelle, une pincée de Macis, deux bâtons de poivre long, une petite poignée de Coriandre, laquelle Coriandre vous mettrez en un petit paquet de toile: le tout étant concassé, vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon esprit de vin ou trois demis septiers, & la boucherez bien, si c'est en Eté, vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entouré d'un sable bien chaud que vous mettrez au Soleil le plus chaud & le plus oposé pendant l'espace de six semaines ou de deux mois, & toutes les nuits le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un rechaud ou une poële de feu: & si vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine ou est vôtre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur. Et si c'est en Hyver que vous vouliez faire de ladite Essence, vous enterrerez la bouteille de verre cy-dessus dans un tonneau ou baquet dans un fumier chaud, & l'y laisserez le même espace de tems de six semaines ou de deux mois: & si vous voulez faire de l'Essence de Canelle ou de Clou de Gerofle separément, c'est toûjours la même chose, en y proposant la doze d'Esprit de Vin.

E S T.

ESTOMAC. La douleur qui s'attache à l'orifice du ventricule, que le vugaire apelle *Estomac*, est causée d'une humeur ou acide, ou bilieuse, ou quelque fois d'une erisipele, ou d'une inflamation, ou de beaucoup de cruditez, ou des vers qui s'y attachent, ou d'un coup, ou pour avoir bû à la glace ou à la neige, ou de l'eau froide à jeun, ou d'un vomissement, ou d'un remede violent, ou pour avoir mangé trop d'Oignons, de Ciboules, ou de Poireaux.

Si la matiere est chaude, on sera alteré, on aura la bouche amere, salée, seche, & brûlante, & s'il y a de la fiévre, elle ne sera causée que par l'épanchement d'une bile qui aura excité l'inflammation, ou l'erisipele.

Si la matiere est froide, elle se manifestera par un vomissement pituiteux n'ayant ni soif, ni chaleur, à moins que ce ne soit par la simpathie des poumons, ou par une pituite salée.

Si elle est atrabilaire, ce que l'on jettera par le vomissement, semblera rude, sentant à mê-

me-tems une dureté à la ratte avec une pesanteur au côté droit.

Si elle vient de quelques vents, les boyaux en seront remplis, les reins tendus & gonflez, avec de frequens raports.

Cette indisposition est plus ordinaire à la jeunesse qu'à un âge avancé.

Lorsque la bouche est écorchée, & que la bile enflamme les tuniques de l'Estomac, elle est fort à craindre; si par une douleur cardialgique on perd le sentiment, & que l'on tombe en sincope, on meurt subitement.

Une femme grosse qui en sera ataquée accouchera avant terme.

Si l'humeur qui est à l'orifice du ventricule s'est tellement fixée, qu'elle ne puisse se détacher par aucun remede, il se fera une apostume.

Il est dangereux, quand les vers montent jusqu'à l'Estomac.

Et s'il arrive dans la Cardialgie, palpitation, difficulté de respirer, & douleur de tête, on meurt tout à coup, elle cause aussi la mort aux vieillards qui en sont souvent ataquez.

Du jour qu'il paroîtra sur le pied droit à une personne malade de la Cardialgie, des pustules en maniere de vessies, il mourra le 27. aprés. De même, s'il vient des pustules aux sourcils qui ensuite se changent en petits ulceres, ils presagent la mort devant le septiéme jour.

La cardialgie causée par des malignes humeurs contenuës entre les tuniques du ventricule, aura peine à se guerir, soit par saignée, soit par cautere, si elle est inveterée.

L'on employera à la Cardialgie venant de chaleur, des alimens & des remedes tout oposez, entre autres on detrempera une cueillerée de farine d'orge à demie rôtie dans un verre de jus de grenade, aigre ou de jus de Groseille ou d'Epine-Vinete & on le donnera à prendre le matin à jeun, continuant souvent cet usage, sinon on fera manger du poisson cuit avec du jus de Citron, ou du Vinaigre, ou du Verjus. Pour boisson on usera de la tisanne d'orge avec de la coriandre, ou de la Canelle, l'on peut aussi pratiquer les rôties au sucre avec le gros Vin & purger de fois à autre avec une decoction de deux onces de Tamarin, dans laquelle on aura fait infuser un gros de Rhubarbe, & une once ou deux de Manne, & si l'on s'étoit aperçû dés le commencement de quelque disposition à vomir, l'on le facilitera soit avec le Vin emetique, ou avec le Tartre emetique, ou avec l'oximel de Squille ou avec des plus aisez vomitifs, donnant ensuite quelque cordiale, à prendre comme Confection d'Hiacinthe, d'Alkermes, de Conserve d'Oeillets, ou de Roses de Provins.

A l'Erisipelle & inflamation, on observera la même chose, à la reserve du vomissement, on changera, l'on donnera beaucoup de lavemens rafraichissans, l'on tirera du sang autant que les forces & l'âge le permettront, & au lieu de la Rhubarbe, & de la manne dans la purgation, on y mêlera de la Casse mondée.

A celle qui vient de la pituite, on fera d'abord vomir, deux jours aprés on purgera avec le Diaphœnic ou la Manne ou le Sirop de Roses pâles ou avec les Tablettes de *Succo Rosarum*, & durant quelques jours on donnera dans un peu de vin vingt grains de poudre de galanga, autant de racines de zedoire avec dix grains de Saffran, sinon on assaisonnera la soupe & les viandes de muscade, de poivre, ou de Girofle.

A celle d'une humeur melanquolique, on purgera tres-souvent avec une decoction de polypode, dans laquelle on aura mis infuser pendant une nuit sur des cendres chaudes, deux gros de sené, un gros de Canelle, ensuite on la coulera pour y dissoudre deux dragmes de Confection Hamek avec une once de Sirop de pommes. Dans les boüillons on y jettera trois à quatre cuillerées de suc de buglose, ou de bourache, & quiconque persuaderoit le malade à se faire ouvrir la savatelle de la main gauche, en sera d'autant plûtôt gueri, qu'il est assuré que la rate pour l'ordinaire contribuë presque toûjours à cette disposition.

A celle qui peut arriver par les vers, on se doit servir de la poudre d'Hiere simple, de la poudre de Rhubarbe, de Menthe, & d'écorce d'Orange.

A toutes les autres Cardialgies, on ne peut manquer à provoquer dés d'abord le vomissement & à fortifier toûjours aprés, soit, avec le Corail preparé, la poudre des yeux cancres, le bol d'Armenie, les perles preparées, & la Corne de Cerf, l'un ou l'autre mêlez dans un peu de Conserve de Roses, ou de Violettes, ou de fleurs de Bugloses; sinon on fera avaler trois cuillerées de suc de Pentaphyllum avec un peu de vin, ou l'on machera à jeun de la racine de Zedoire.

On a veu des personnes qui aprés y avoir pratiqué tous les remedes humains & n'en avoir pu être soulagez, s'en sont trouvez parfaitement gueris en se faisant apliquer trois cauteres à la fois, le premier à l'orifice de l'éstomac, un autre au bas du ventricule au côté droit, & l'autre au côté gauche.

Pour décharger l'Estomac des mauvaises humeurs.

1. Prenez du Sené, & de la Salse Pareille, & de Jalap parties égales, que vous mettrez en poudre subtile, & incorporerez avec du miel blanc de Narbonne pour en faire une opiate dont vous userez de la grosseur d'une noix, dans cinq ou six heures cela fait operation.

2. Remplissez une phiole de fleurs de Romarin; au défaut des fleurs, prenez des feüilles, ajoutez-y autant de Marjolaine avec trois chopines de bon vin, Girofles & de Gingembre de chacun vingt-trois grains, concassez le tout, & ayant bien bouché la phiole que rien ne respire, laissez-les infuser huit ou neuf jours: aprés distillez-les à l'Alembic de verre au Bain Marie, donnez-en une cueillerée avec du sucre, c'est un remede éprouvé.

3. Quand on sent des pesanteurs d'estomac, des indigestions, des douleurs & des plenitudes qui procedent de l'abondance ou de crudité, le plus facile & le plus prompt est de prendre trois grains entiers de poivre noir, & de les avaler, comme on avaleroit des pilules: mais il ne faut rien plus prendre de trois ou quatre heures aprés.

Le ventricule a ses indispositions, ou à son orifice qui est l'Estomach, ou à sa partie inferieure.

Celles qui attaquent son orifice, sont douleurs faim canine, apetit depravé, dégoût, soif & hoquet.

Sa partie inferieure est ataquée par nausées, vomissemens, crudités, enflure, lienterie, coliar, colere, tumeurs aposteme, & ulcere.

Sa propre intemperie est chaude ou froide, la chaude se manifeste par la secheresse de la langue, du palais, de la bouche, des levres, par la soif, par des raports qui sentent les œufs fricassés, par

le deplaisir que l'on a de boire froid, & par un pouls vite & frequent. Si elle excede en chaleur, il y aura peu de sang dans les veines & encore sera-t'il fort corrompu & mauvais, qui pour l'ordinaire cause l'Ethisie, le secret de l'empêcher, c'est d'ouvrir souvent la veine, mais d'en tirer, peu de sang à la fois, & du reste observer la même ordonnance, qu'à celle qui est simplement chaude, qui sera de faire boire de la tisanne d'orge, ou de la Limonade, manger des viandes humides & rafraichissantes, user des fruits cruds, prendre les bains dormir sur le côté, & ne point jeûner, il faut toute fois se garder de refroidir tout à coup l'Estomach crainte d'en éteindre la chaleur naturelle, mais petit à petit, donnant entre les rafraichissemens un peu de poudre de Corail, & de Sandal Citrin, une fois ou deux la semaine, on pourra mêler un grain d'Opium dans une cüillerée de Sirop de grenade que l'on donnera en se couchant, sinon deux cuillerées de jus de Plantain dans un verre d'eau avec un peu de Sucre. Si l'on voit qu'il y ait necessité de purger, ce sera avec un gros de Rhubarbe infusé dans un verre d'une decoction de deux onces de Tamarins.

La froide a tous ses signes oposez, quelque fois aussi l'une & l'autre sont jointes ensemble, qui fait que l'on ressent en pareil tems les mêmes effets. On fera user à celle-cy d'un vivre un peu chaud comme du Mouton, des Pigeons, des Perdrix, des Cailles, d'Alloüettes, &c. Les personnes du commun se contenteront de la viande ordinaire en l'assaisonnant avec du Thim, de la Sauge, du Laurier, de Muscade, des Cloux de Girofle, d'Ail, d'Oignons, de Ciboules, du Persil & & d'Hysope. Aprés leurs repas ils mangeront de la canelle, ou de l'Anis, ou du Fenoüil sucré.

Le soir en se couchant, ou le matin il prendront un demi verre de Vin d'Absinte avec demie dragme de Theriaque parfois entre les repas ils pratiqueront la même chose.

Ils se purgeront une ou deux fois le mois avec des pilules d'Aloés, ou d'Agaric, ou avec du sirop de roses pâles, dormiront le moins qu'ils pourront, fuiront l'oisiveté, les lieux humides & marécageux, boiront plus de vin à leur ordinaire que d'eau, mangeront fort peu de fruit, & quant au fromage, le vieux sera preferé à tout autre dessert.

L'on assure que de tenir souvent un petit Chien, ou un petit Chat entre les mains, l'un ou l'autre aide beaucoup à la digestion, & cela se peut aussi par une raison naturelle.

Il y a une foiblesse d'Estomac qui arrive pour trop promptement & beaucoup manger au sortir d'une grande maladie, laquelle est souvent cause d'une rechute, l'on fera bien de se menager, & de n'user d'alimens qu'autant que la chaleur naturelle encore foible en pourra cuire, tâcher même de l'aider avec du Theriaque, l'Orvietàn, le vin d'Espagne, le Rossolis, la rôtie au Sucre, ou mâchant de la Rhubarbe, ou en usant d'une poudre digestive aprés les repas.

Le ventricule est le receptacle de la viande & de la boisson, c'est lui qui la cuit, & qui la convertit en un suc blanc, comme de la crême que l'on appelle *chile*, lequel allant au foye, le convertit en sang.

Il est au dessous du diaphragme entre le foye & la rate penchant plus vers les reins gauches, il est scitué droit au milieu du corps pour en recevoir la chaleur de toutes les parties, & afin de pouvoir mieux digerer les alimens qu'il est obligé de recevoir, sa figure est ronde, & longue, representant une cornemuse, il est d'une substance membraneuse qui est remplie de quantité de petits fibres, de veines, & d'arteres, fort nerveuse & composée de deux tuniques, l'une lui est propre, & l'autre commune qui font que le ventricule s'élargit pour atirer, retenir & pousser dehors l'aliment.

Son orifice superieur est apelé Estomac, que le vulgaire confond avec le ventricule.

L'Estomac est le siege de l'apetit qui cause la faim, & la soif, & qui fait desirer le boire & le manger : il y a des fibres, qui traversent en façon d'anneaux qui le resserrent, & le ferment, afin que la viande ne remonte à l'œsophage quand on est couché.

L'orifice inferieur empêche que les alimens ne sortent que la digestion ne soit faite, & leur ouvre le passage lorsque la coction est achevée.

Ces deux orifices sont differens tant en scituation qu'en grandeur, celui d'en haut est scitué du côté gauche vers l'epine du dos, & celuy d'en bas du côté droit, le premier est plus large que l'autre, afin que rien n'échape avant qu'il ne soit bien confit & bien digeré.

Autres remedes tiré de la Chimie pour le mal d'Estomac.

Prenez Essence de Girofle, la dose est depuis une goutte jusques à 3.

Essence de canelle, la dose est une goutte.

Eau de canelle, la dose est depuis une dragme jusques à trois.

Teinture de canelle, la dose est depuis demi dragme jusques à 2. dragmes.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusques à vingt

Macis, la dose est depuis 6. grains jusques à un scrupule.

Huile de muscade appliquée exterieurement, & donnée interieurement, la dose est depuis 4. jusques à 10. grains.

Eau de la Reine d'Hongrie, la dose est depuis demi dragme jusques à 2. dragmes.

Teinture de sel de tartre, la dose est depuis 10. jusques à 30. gouttes

Elixyr de proprieté, la dose est depuis 7. jusà 12. gouttes.

Extrait d'aloës, la dose est depuis 14. grains jusque à une dragme.

Absinte en decoction.

Eau de noix, la dose est depuis une once jusques à 7.

Eau de melisse composée ou magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sauge en conserve & decoction.

Absinte.

Esprit de rose, la dose est depuis demi dragme jusques à deux dragmes.

Eau de rose, la dose est depuis une once jusques à 6.

Conserve de Chynorrodon.

Rubarbe, la dose est depuis demi scrupule jusques à une dragme.

Extrait de rubarbe, la dose est depuis 10. grain jusques à 2. scrupules.

Mente.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis 6. grains jusques à 30.

Eau de fleur d'Orange, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Hydromel vineux, la dose est un demi verre.

ETA.

ETANG. Lors qu'on forme le dessein de faire faire un Etang il faut d'abord en choisir l'assiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, est l'endroit qui de sa nature est large, spatieux enfoncé d'un côté & relevé de l'autre, afin qu'à moins de fraix on en puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement au bas des Vallons où il faut jetter ses vües pour ces sortes d'entreprises, afin que l'Etang se trouvant presque naturelement creusé, on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait.

Un Etang pour bien nourrir de poisson en quantité, doit en profondeur contenir huit à dix pieds d'eau, ou quatre tout au moins.

Un endroit comme je viens de dire, qui est enfoncé, épargne beaucoup des soins, des peines & d'argent pour y dresser une chaussée; car n'étant pas obligé d'y bâtir bien haut, il n'en coûte pas tant & toûjours telle chaussée coûte beaucoup plus qu'une autre à laquelle on auroit emploïé bien plus d'argent & de matiere.

Ce n'est pas qu'on dise à l'égard de cette chaussée, qu'il faille tirer au ménage; non car les meilleurs materiaux pour cela ne sont point trop bons, une chaussée d'un étang doit servir d'un demi mur pour arrêter la course de tant d'eau qui s'y amasse.

Car lorsque par malheur, ou bien pour avoir été mal construite elle vient à manquer, on ne sçauroit dire combien cet accident cause de perte, tant par raport à l'eau qu'au poisson qu'elle contient.

Pour ce qui régarde la maniere de faire une chaussée, on en laisse la construction à ceux qui sçavent n'y épargner, ny soins, ny matiere qui lui convienne & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaite. On quitte une telle instruction, qui me semble inutile à un pere de famille pour descendre dans d'autres particularitez qu'on estime lui être plus necessaires de sçavoir, ce sont des observations que voici & ausquelles on prie de faire attention.

Quand on fait faire un étang, il faut observer d'abord d'y creuser un fossé large & profond, qui en long prenne d'un des bouts de l'étang à l'autre, de bas en haut, au côté duquel seroient plusieurs petites tranchées pendantes du côté de la chaussée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre fossé, qu'on apelle le grand fossé, au bout duquel sera placée la bonde, pour servir d'un entier écoulement à l'étang lorsqu'il en sera necessaire.

La terre qu'on tire des fossés sert pour la construction de la chaussée, ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau rudement agitées par les vents, frapent quelquefois les bords de la chaussée avec tant de violence qu'elles y font breche, ce qui cause du dommage à l'étang, à cause de son poisson qui se perd par-là, & ce qui ruineroit entierement la chaussée si l'on ne remedioit à cet inconvenient, en faisant rétablir ces breches si-tôt quelles sont faites, où pour le mieux, afin de le prevenir en plantant de pieux tout le long de la chaussée, au milieu dequoi on met de grosses bottes d'épines bien liées entre ces pieux, & cette chaussée avec des ozieres, & cette invention faisant comme un contre-mur qui est élevé à l'endroit où les vagues frapent le plus, garantit la chaussée, des coups qu'elles lui peuvent porter.

Les chaussées qui sont faites de maçonnerie, sont hors de l'atteinte de la fureur de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Pour dire positivement la quantité de poisson qu'il faut pour empoissonner un étang, c'est ce qui ne se peut faire, puisque c'est suivant l'espace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ai par tout oüi dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'étoit un millier des petits poissons par chacun, on-là vû pratiquer en bien des endroits, on s'en est bien trouvé, c'est ce qui fait qu'on conseille de se servir de cette methode.

Le principal entretien de l'étang, consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos; car étant la chose la plus essentielle à la vie du poisson, aussi plus y en a-t'il plus long tems & plus grassement s'y maintient il.

On aura soin de tems en tems de visiter la chaussée, d'examiner l'écluse & la bonde, & voir les grilles, afin que s'il y manque quelque chose, on ne soit point paresseux de mettre les ouvriers aprés, pour la faire racommoder.

Sur tout qu'il n'y ait point d'endroit où on ne jette les yeux, & au cas qu'on s'aperçoive de quelque breche, on sera prompt à la faire reparer, crainte qu'il n'y arrive quelque chose de pire, ce qu'on ne pourroit imputer aprés, qu'à la negligence de celui à qui apartiendroit cet étang.

Il est impossible qu'on puisse aprouver en ceci, la methode de bien des gens, qui est de pêcher leurs étangs trois ans aprés qu'ils les ont empoissonnés: aussi quel poisson en retirent-ils, & de quelle grosseur, c'est du poisson qui n'a que la peau & l'arête, au lieu que s'ils attendoient jusqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui seroit beau & bon, & qu'ils vendroient au double, passé cinq ans aussi, à ce qui pretendent bien des auteurs, le poisson, disent-ils, n'y trouve pas suffisament dequoi vivre, à cause du nombre infini de ces animaux qui s'y sont engendrés depuis ce tems-là, & que la faim les obligeant de se manger les uns, les autres, seroit un sujet fâcheux pour en voir bien-tôt un étang tout desert & tout dégarni.

Les cinq ans étant expirés, on se dispose de pêcher l'étang, d'en enlever tout le poisson qu'on y trouve, & d'en garder tous les petits, apellez alevins en Bourgogne, & en d'autres lieux mennisaille, pour empoissonner dans le tems, l'étang d'où ils sortent.

La saison la plus propre pour pêcher les étangs, est le mois de Mars, à cause que le poisson pour-lors à plus de force à resister à la guerre qu'on lui fait, que dans un autre tems.

La maniere de le faire n'est pas une chose bien difficile; on sçait qu'en levant la bonde, l'eau s'écoule toute, & que le poisson qui n'a plus ce grand espace qu'il avoit coûtume d'avoir pour se promener, est tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres ustanciles, on à le plaisir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'étang est empoisson-

né, qu'on ne s'avise pas tous les ans d'y aller pêcher; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque chose & l'on se tromperoit, ce n'est pas qu'on empêche quelquefois de prendre un éprevier & pour une necessité pressante, qu'on ne le jette dans cet étang, mais il faut que telle occasion arrive rarement; oüi, un peu de patience en cela, fait merveilles, & l'on peut dire qu'un étang est un endroit où tous les jours l'argent s'entasse en dormant.

Le Vivier est une espece de reservoir, où l'on nourrit du poisson pour la provision de la maison & il est à propos qu'il soit toûjours situé en un lieu fort exposé au Soleil, & non jamais à l'ombre.

Le Vivier differe de l'étang, en ce que celui-ci, est fait pour recevoir le petit poisson, pour l'y laisser croitre, au lieu que celui-là ne sert que pour y conserver celui qui est tout prêt à manger.

On ne donnera aussi au vivier, du poisson qu'autant qu'on jugera par la nature du fond qu'il en pourra nourrir; car d'y en mettre trop, ce seroit l'exposer de tomber dans une maigreur qui le rendroit dans la suite d'aucune valeur; c'est ce qui fait, qu'afin que les poissons y trouvent suffisament dequoi manger, tous les jours on en retranche, où pour la provision de la maison, où pour envoyer vendre au marché.

Et pour faire un vivier, on ne sçache point qu'il y ait d'autres mesures à prendre que dans la construction d'un étang; c'est pourquoi sans qu'il soit besoin qu'on use ici de redite, on peut y avoir recours.

Une Mare, pour être propre à nourrir du poisson, doit avoir un endroit par où son eau puisse s'écouler quand il en est besoin; autrement elle ne contient, qu'une eau trouble, qui donne au poisson un tres mauvais goût, & c'est la raison pour laquelle on la viride tous les quatre ans pour la curer entierement.

Cette Mare ne sera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que s'y écoulant en trop grande abondance, le poisson n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire de l'empoissonnement de la Mare, est de Cheveneau beaucoup, un peu de Tanches & moins de Carpeau, à cause que ce dernier est plus sujet que les deux autres à sentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoissonné la Mare, on soignera que les Canes, ny les Oyes n'aillent point se promener dessus; car il est dangereux que ces animaux n'engloûtissent le petit poisson qui y est, & auquel ils font une Chasse continuelle.

Au bout de deux ans, tel qu'il soit, un pere de famille peut en pêcher du poisson pour soy, puisque telle Mare n'est empoissonnée qu'à pareil dessein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'esperer des étangs.

Où le pavé est commun, on conseille toûjours d'en revetir le dessus de la chaussée pour l'empêcher dans des grands debordemens d'eau qu'il n'en soit endommagé.

Ce n'est pas que ce pavé soit toûjours lui même à l'épreuve de l'impetuosité de l'eau quelquefois il s'y trouve bien tout dérangé: ce qu'on peut neanmoins prevenir si l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chaussée pour servir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'étang, ces ouvertures étant assez larges pour y faire passer l'eau, lorsqu'il y survient quelque inondation.

On saura aussi qu'il faut que ces ouvertures soient grillées, pour empêcher que le poisson ne sorte de l'étang par ces endroits.

On observera de placer toûjours la bonde, à l'endroit le plus bas de la chaussée, au bout du fossé dont on a parlé ci-dessus, afin de mieux mettre l'étang à sec, lorsqu'on le veut pêcher.

Au devant de cette bonde, sera une grille de fer percée à petits trous, pour empecher dans ce grand écoulement que le poisson ne se perde.

Pour la façon des bondes, il y en a de tant de sortes, qu'on laisse à la fantaisie d'un chacun d'en faire faire comme bon lui semblera.

Pour bien empoissonner un étang, il faut d'abord considerer la nature du terroir où il est situé; car comme en tous lieux les terres n'aportent pas indifferemment toutes sortes de graine, de même l'étang ne nourrit pas du poisson de toute espece.

Dans les étangs où la terre est fangeuse, & limonneuse, vivent & se plaisent beaucoup, la Tanche, la Bourbette, l'Anguille, les Carpes, les Barbeaux & le Lanceron; & dans ceux dont le fond est de sable où d'arene, se nourrissent fort bien les Loches, les Brochets, les Perches, les Guardons & les Carpes aussi, outre tous ces poissons il y a le blanc, sous lequel nom sont compris la Vandoise, le Meûnier, le Cheveneau, le Goujon, le Veron & la Menuise.

Ces sortes de poissons ensemble s'apellent le menu fretin de l'étang, comme la Grenoüille & l'Ecrevisse en sont nommées les excremens.

La nature du fond ainsi considerée, il ne reste plus qu'à y mettre le poisson qui lui convient; mais il y a une chose qu'on a vû observer en bien des endroits, & à quoi tres mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui est de ne mettre les Brochets que deux ans aprés que ces petits poissons ont eu le loisir de se fortifier & se mettre hors de danger d'être devorez par leur ennemi & qu'ils s'y sont beaucoup multipliés.

Le mois de May est toûjours le tems qu'on choisit pour empoissonner l'étang, à cause que c'est la saison de trouver beaucoup de petits poissons: ces animaux étant entrez en amour dés le commencement du prin-tems: & sans s'amuser, comme il y en a, à vouloir philosopher sur le choix du poisson, & s'arrêtant mal à propos à ce point, d'aller loin pour querir de l'empoissonnement, prenez en toûjours dans les étangs qui sont les plus proches du vôtre, cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits poissons, par la voiture qu'on est obligé d'en faire.

Mais afin de ne point avoir recours qu'à soy même, pour trouver dequoi empoissonner son étang; voici ce qu'on pratique. On a un endroit qui est comme une espece de Vivier, dans lequel on met tout l'empoissonnement qu'on a tiré de l'étang qu'on a pêché, pour l'y conserver jusques à ce que cet étang pêché soit en état de tenir l'eau, & d'y recevoir du poisson, cela va comme on a dit, jusques au mois de May qu'on le retire pour le rejetter dans l'étang.

En Bourgogne on apelle cet empoissonnement de l'alevin, & par étimologie, le lieu où on le conserve comme on vient de dire, se nomme un alevinier.

ETE.

ETERNUER, est un mouvement dépravé d'une puissance expultrice pour faire sortir ce qui est contenu, soit dans la tête, dans le nez, ou dans les poulmons.

Eternuër est par fois utile, par fois nuisible, il est utile au declin de la douleur de tête, à la Phrenesie, à la Lethargie, au Care, à l'Epilepsie, à l'Apoplexie, & aux maladies des Nerfs, aux Eblouïssemens, & au Hoquet qui vient de plenitude, il nuit aux catherres, à la Poitrine, aux Poulmons, aux côtes, & à toutes les maladies du cerveau, devant qu'elles soient meures. Il y a plusieurs choses exterieures qui font éternuër, mais ce qui l'excite au dedans, ce n'est que la chaleur, ou l'humidité. Ceux qui se portent bien, n'éternuënt point la nuit, une femme qui est tombée dans des vapeurs de mere, sera aussitôt guerie, si elle éternuë.

Si dans quelques maladies, où il est necessaire d'éternuër, que & l'on donne de quoi pour l'éxciter sans qu'il arrive pour cela, c'est un tres-mauvais signe.

L'éternuëment arrivant au corps rempli d'humeurs, & dans les commencemens qu'elles distilent par le nez, il n'est pas d'un bon augure.

Qui voudra s'empêcher d'éternuer, n'aura qu'à se frotter le front, ou les yeux, ou le col, si à force d'éternuer l'on connoît que cela vient de chaleur, on n'aura qu'à tirer par le nez de l'eau Rose mêlée avec tant soit peu de vinaigre, s'il vient de froideur, l'on sentira du Laurier, ou de l'Anis, ou de l'Absinthe. Les feüilles, ou du jus de Basilic mis dans le nez arrête aussi-tôt l'éternuëment.

Prenez un peu d'Ellebore blanc, ou Euphorbe mis en poudre, & en souflez avec un petit tuyau dans le nez.

Pour faire éternuer, prenez fleurs de Muguet & d'Ellebore noir de chacun égales parties: pulverisez bien chacun en particulier, puis méslez ensemble: cela fait, on en peut faire un coussinet avec de la Toile bien deliée ou bien en mettre sur de la laine.

EUC.

EUCHARISTIE. Comme l'Eucharistie est la source de tous les biens même temporels pour ceux qui en usent bien; elle cause de grand maux & même la ruine des familles, des infirmités, des maladies, & la mort même a ceux qui en usent mal, comme on le peut voir dans saint Paul 1. *cor.* 2. *ideò Dormiunt multi.* Or ceux-là abusent de de la divine Eucharistie qui s'en aprochent aprés une confession sans douleur, sans amandement, sans integrité, qui recoivent ce Sacrement sans devotion, sans un amour dominante de Dieu, dans l'habitude du peché mortel, ou les occasions prochaines de le commettre: On abuse encor de ce tresor de grace, & on le meprise en manquant de respect en sa presence, en negligeant de le visiter & de lui rendre ses hommages, d'assister au sacrifice salutaire de l'Autel, differant de le recevoir des années entieres & ne prenant aucun soin de la decoration des Eglises & des choses qui servent au divin sacrifice.

Faim canine V. apetit immoderé.

EUF.

EUFRAISE, *Ital. Eufrasia, Alle, Augendienst, ou Augenkraust.*

QUALITEZ, elle est sech. proche du deux. degré.

DECR. l'Eufraise est une petite herbe qui croit d'ordinaire à la hauteur d'un pan: ses feüilles sont petites, crépées, dentelées tout au tour, astringantes & un peu ameres, sa tige est menuë, & rouge, ses fleurs sont blanches, tirant quelques fois sur le rouge.

LIEU. on en trouve dans les bois. Elle fleurit par fois en Juillet, & d'autres en Aout, suivant les saisons.

PROPR. sa principale vertu est pour les yeux: d'où vient que quelques-uns l'apellent l'herbe des yeux & Ophtalmica, on fait boüillir l'eufraise dans le moût jusqu'à ce que le vin soit fait, ce vin est admirable pour éclaircir la veuë à toute sorte de personnes & d'âges, si l'on continuë de s'en servir, l'herbe mangée verte ou seche y est aussi bonne, & quand on en mange long-tems dans les viandes.

Elle est de singuliere proprieté pour l'Ombrage, Larmes, Cataracte, Defluctions & Débilité des yeux, tant apliquée que prise par la bouche, l'on fait poudre de ses feüilles dessechées, laquelle prise souvent par la bouche avec un jaune d'œuf conforte & aide merveilleusement les yeux malades. L'on prise beaucoup pour cét effet le vin auquel l'Eufraise a trempé long-tems, ou sa poudre usée avec vin, mais sa poudre seule ou sa decoction sans vin, est un remede beaucoup plus assuré que le vin, ainsi que nous avons experimenté, d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerveau, & émeut les catarres. Pour éviter cela il faut tremper le vin d'eau de Fenoüil, ou y mêler du Sucre. Arnaud de ville-neuve, asseure qu'à la longue il a gueri un vieillard qui avoit deja perdu la veuë, avec un frequent usage des feüilles de cette herbe tant vertes que seches, tant en breûvage qu'au manger.

EUP.

EUPATOIRE. Agrimoine *Ital. Agrimonia, All. Odermenich. Bruchivvurts.*

DECR. Eupatoire, elle na qu'une seule tige, chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, veluës, hautes d'une coudée, & davantage, ses feüilles ressemblent à celles de la Quinte-feüille, ou à celles du Chanvre, divisées en cinq autres où davantage par égaux intervales. La graine vient depuis le milieu de la tige enhaut, veluë, penchante contre terre, & qui se prend, quand elle seche, contre les habits, ses fleurs sont jaunes rangées en épis.

LIEU, Elle nait auprés des hayes, fleurit en Juin & Juillet.

PROP. elle a des parties subtiles, sans chaleur, & a la puissance d'inciser, la graine beuë dans du vin est bonne au Foye, à la Dyssenterie & aux morsures des serpens: sa decoction faite dans du vin, beuë au poids de six onces, est admirable contre la retention d'urine, l'eau distilée des feüilles est bonne à la toux, à la poitrine, à la jaunisse, à la fiévre, & sur tout à la colique.

EXT.

EXTRAIT de Genevre il est excellent contre la peste & c'est pour cette raison qu'on l'apelle vulgairement le Theriaque des paisans, en voicy la preparation.

Prenez la quantité que vous voudrez de graines ou bayes de Genevre, pilez-la bien dans un mortier de marbre, metez-la ensuite dans une poële, & versez y de l'eau boüillante de sorte qu'elle surnage sur cette matiere : faites boüillir cela durant demy heure entiere: aprés, ayez un morceau ou petite piece de toile neuve, avec laquelle vous coulerez cette decoction, & en tirez l'expression avec une presse, cela fait, prenez tout ce qui sera coulé & exprimé, remettez dans la même poële, ou dans une autre, pourveu qu'elle soit bien nette, aprés metez cette poële sur le feu, pour faire évaporer l'inutile, jusques à ce que la matiere ait aquis par l'ebullition la consistence de miel, y ajoûtant sur la fin de la coction, du sucre à discretion pour le rendre plus agreable, & voilà vôtre extrait de Genevre achevé, que vous conserverez dans un pot, pour vous en servir au besoin.

il en faut prendre de la grosseur d'une feve, le matin à jeun, & ne rien plus avaler de trois heures.

Les vertus & proprietés de cet extrait V. le mot de Genevre.

F

FABREQUE, QUALITEZ, Ch. & sec au 1. D. DECR. Fabreque, c'est une plante, petite, branchuë, haute de deux pieds qui a ses feüilles semblables au Serpollet : ses fleurs sont comme parties par intervalles, comme celles du Marrube & ressemblent à un pied de lis.

LIEU, il croît dans les lieux pierreux, & fleurit au mois d'Août.

PROPR. L'herbe prise en brevage est excellente contre la morsure des serpens, aux convulsions, ruptures, & contre la difficulté d'urine, elle provoque les mois, & fait sortir l'enfant du ventre de la mere, particulierement en breuvage pendant quelques jours, elle fait tomber les verruës longues : étant cuitte jusques à la consomption de la troisiéme partie, elle reserre le ventre ; pour ceux qui sont en fiévre, il la faut cuire dans de l'eau, & pour les autres avec du vin.

FAI.

FAISANS, Les Colleteurs font la guerre aux Faisans, soit quand ils vont manger sur jour dans les bleds meurs ou bien lors qu'ils cherchent leur pasture dans les bois où ils se retirent.

On commencera, d'enseigner de quelle façon ils les prennent à la rentrée des bois quand ils retournent aprés avoir mangé. Le Colleteur qui se mêle de cette chasse sçait bien les heures que les Faisans doivent sortir des bois pour chercher le grain dans les champs. Leurs heures ordinaires sont le matin au Soleil levant, à onze heures ou à midi, & au soir une heure ou deux avant que le Soleil se couche. Celui qui les veut prendre, ne manque pas d'avoir provision de collets ou lacets de crin de cheval, & s'en va dés la pointe du jour écouter de quel côté, il entendra chanter les Faisans pour s'y rendre, afin de les voir sortir du bois ; & s'il en sort quelqu'un, il va secretement chercher l'endroit & l'ayant connu il y met deux ou trois collets, l'un à plate terre, & les autres à la hauteur du jabot, de l'oyseau ; en sorte qu'il ne puisse passer sans mettre la tête dedans quelqu'un, ou se prendre par les pieds ; & s'il y a plusieurs endroits où un Faisan puisse passer, il y met à tous de quoy l'arrêster, puis il fait le tour bien loin dans le champ, & se trouvant à peu prés vis à vis du lieu où il croit que le Faisan est arrêté pour manger, il fait un peu de bruit avec les mains, ou avec deux pierres, qu'il frappe l'une contre l'autre, aprochant toûjours vers le Bois où sont tendus les collets, incontinent que l'oyseau l'entend, il fuit pour se sauver dans le bois, & passant la tête dans un des collets, il se prend par le col & s'étrangle, ou bien il met les pieds dans le lacet, & l'emportant avec soy il demeure arrêté par le pied, & quelques fois par tous les collets.

Il est à remarquer que les Faisans ne volent jamais, s'ils n'y sont forcez, car lors qu'ils veulent changer de lieu, c'est à la course, & non au vol : pour ce qui est des autres heures du jour que le païsan veut tendre ses collets, il se met aux aguets pour les voir sortir ; & fait la même chose qu'au matin ; mais avant que de s'y amuser, il regarde tout au long du bois du côté du bled, s'il n'y aura point de muces ou sentiers qui soient batus des Faisans, afin d'y mettre ses collets & lacets.

AUTRE maniere de prendre les Faisans dans un bois sans les blesser, pour en peupler quelque autre lieu. Plusieurs personnes ont des bois, dans lesquels il y a abondance de Faisans, & qui seroient bien aises d'en pouvoir prendre de vifs pour en peupler quelque autre terre où il n'y en a point. Si vous avez ce dessein là servez-vous de la maniere qui vous est proposée par les figures vingt-troisiéme, & vingt quatriéme, dans la huitiéme Table.

cherchez un endroit dans vôtre bois où les Faisans se retirent ordinairement, ce que vous sçaurez pour les y entendre chanter le matin, ou que vous trouviez de leurs fientes à terre au long des petits sentiers par où ils courent, principalement aprés la rosée. Lors que vous aurez reconnu le lieu, voyez, s'il y a quelque arbre facile à monter, & d'où vous puissiez avoir la veuë sur les petits chemins & sentiers par où doivent courir les Faisans. Quand vous aurez trouvé l'arbre commode, & le lieu propre pour prendre, apâtez au long de ces petits chemins, c'est à dire, qu'il faut jetter du grain pour les y attirer, & en mettez cinq ou six bonnes poignées en un monceau dans un bel endroit, ou tous ces petits chemins aillent se rendre ; & lors que vous connoîtrez que les Faisans y auront mangé, allez à la pointe du jour tendre en cette sorte.

Suposez que les deux lignes ponctuées A B C. & D E F. soient les deux bords du petit sentier ou chemin, ayez plusieurs petits hailliers comme celui qui paroît dans la figure vingt-troisiéme, longs de quatre ou cinq pieds & les piquez à travers le chemin B Q E, Faisant de même à tous les sentiers qui vont se rendre au principal lieu apâté, Cela fait, montez dans l'arbre que je suppose être à l'endroit marqué de la lettre M. où vous écouterez sans remuer ny faire de bruit, & prenez garde lors qu'il y aura un Faisan pris, pour l'ôter promptement. Car aussi-tôt que les Faisans se sentent arrêtez, ils se debattent & font un bruit qui épouvante les autres, le premier Faisan qui trou-

vera le commencement du grain que vous avez jetté tout le long du , chemin apellera les autres pour manger ; courant par dedans les sentiers , se prendra dans les filets.

La maniere de faire ces petits halliers. Si vous trouvez ces filets trop difficiles à faire , ou incommodes à tendre , vous pourrez avoir des poches ou pochettes , & avoir autant de verges comme de filets, ces verges seront longues de cinq ou six pieds , & moins grosses que le petit doigt , vous tendrez le tout comme il paroît dans la vingtiéme figure , coupez les deux bouts de chaque verge en pointe , & le piquez au deux bords du chemin 4. 3. en sorte que la verge soit comme une porte ronde , étendez le fillet tout au travers du chemin , puis prenez la ficelle chifre 1. qui passe dans la boucle 4. du filet , & l'attachez au bas de la verge , toute au rais de terre , & liez pareillement à l'autre côté du chemin au bas de la verge , la ficelle 3. qui passe dans la boucle nombre 5. & prenez le bord du filet 6. ou 7. que vous leverez & poserez sur le haut , nombre 2. de larçon , de façon qu'il tienne fort peu , si tôt qu'un Faisan donnera dedans il se prendra plus facillement qu'au haillier , mais il se pourra aussi défaire , si on ne l'en ôte promtement.

Si vous ne trouvez pas d'arbre commode comme on à dit cy devant , vous pourrez tendre vos filets , & vous retirer à l'écart , & quand il sera tout à fait nuit , y aller voir : mais la chose n'est pas si assurée comme d'y être present , par ce que les premiers pris comme on a deja dit , épouventent les autres , joint aussi qu'il peut se rencontrer quelque animal qui les tuëra , ou bien qu'ils se blesseront dans les filets à force de se debattre. Et si vous n'avez n'y hailliers n'y pochettes , & que vous n'en vouliez pas faire , servez vous d'une ruse de païsan, avec laquelle ils sçavent bien prendre les Faisans dans les bois avec des collets , la vingt quatriéme figure vous montrera la maniere de les tendre. Ayez nombre de collets , ou lacets de crin de Cheval , & en attachez un autre de même façon. Faites plusieurs petites hayes C. G. F. toutes au travers des petits chemins qui vont tendre au principal lieu apasté , & laissez au milieu de chacune une espace G. qui soit justement la passée d'un Faisan, piquez sur le bord de cette passée un piquet F. en sorte que le collet qui y est attaché, soit tout à plat sur la terre, & ouvert en rond, mettant par dessous un petit bâton lettre E. pour le tenir un peu élevé , en sorte qu'un oyseau ne puisse passer sans emporter ce lacet & avec le pied, il ne faut pas que ces petites hayes soient plus hautes de six ou neuf pouces.

Il est certain que le premier Faisan , qui en cherchant le grain passera par quelqu'une de ces hayes, sera pris de luy même par les pieds : mais il faut être prompt à l'en retirer , parce que s'il ne se prend que d'un pied , il se pourra rompre la jambe à force de se debattre. Le païsan qui ne se soucie pas de les avoir vivans, met avec un lac & un collet a levé afin que le faisan se prenne par le col ou par le pied.

FAR.

FARINE. Lors qu'on voudra faire moudre du bled pour avoir de farine de garde , on choisira celui qui sera le plus sec.

Cette farine ainsi mouluë , on la mettra dans une Huche, ou dans des Vaisseaux, & le lieu où on les posera, sera sec; sur tout qu'on ait soin que cette Huche ou ces vaisseaux soient bien fermez , crainte que cette farine ne s'evente , & qu'il n'y tombe dedans quelque chose de mal-propre. Si c'est en Eté , qu'on veüille conserver cette farine, on la mettra à la cave , pourveû qu'elle ne soit pas humide , ou bien dans un autre lieu qui soit frais, si c'est en Hiver, la Boulangerie suffira pour la garder. Enfin, il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers , empêche qu'elle ne s'attache l'une à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Pour garder sa farine sans se gâter. Il faut jetter parmi les farines des torches de pin grasses broyées. Les autres broyent du Cumin , & du Sel en égales portions , & en font de masses séches, qu'ils mettent dans la farine.

FEB.

FEBRIFUGES. Quoique l'on ait à peu prés fixé la prise des préparations du *Quinquina* , il ne faudra pas toutefois s'y arrêter tellement qu'il ne faille observer les âges & les temperamens ; car aux personnes seches & maigres , aux petits enfans , & aux femmes grosses on en rendra le poids d'un tiers moins pesant qu'aux autres, qui seront gros , replets & dans la force de l'âge.

Secondement. Au troisiéme accez de la fiévre tierce , ou double tierce, les malades se feront ouvrir deux ou trois fois la veine , & le reïtereront, s'il en est besoin. Aprés la saignée suivra la purgation composée, ainsi qu'elle est ordonnée au traité des differentes fiévres intermitentes , cela étant pratiqué, alors on prendra en toute seureté le *Quinquina* seulement dans les intermissions; car autrement la guerison en seroit longue ou dificile.

Il y a encore à remarquer , que l'on ne doit pas se rebuter si, dans deux ou trois prises, la fiévre n'est pas emportée , il ne faudra pas laisser de continuer étant seur qu'elles feront leur effet , & quoi que la fievre soit emportée , il sera bon d'en continuer l'usage de quatre jours en quatre jours, pendant un mois ou six semaines, afin de la dissiper entierement , & pour cela on retranchera les saignées & les purgations, à moins qu'il n'arrive quelque accident qui oblige à prendre d'autres mesures.

Quant à ceux qui auront la fiévre quarte , dez d'abord une seule saignée suffira , mais aussi il faudra les purger beaucoup plus que les autres

Dans quelque fievre intermitente que ce soit, l'on ne boira jamais ayant le frisson , & tres-peu étant dans la chaleur , on évitera par-là l'hidropisie ou un schirre à la rate.

Sur toutes choses on se gardera-bien de donner le *Quinquina* ensuite d'une inflamation de poitrine , ni à ceux qui auront quelque ulcére ou abcez aux parties internes ; mais il sera tres-éficace aux indigestions de l'estomac , aux aigreurs & aux picotemens qui provoquent à vomir , aux fiévres qui sont accompagnées d'un frequent hoquet , aux faims canines, aux fiévres lentes, qui ne viennent point de la pulmonie , & à toutes autres maladies engendrées par des humeurs âcres, & acides.

Il se pourra donner sans risque dans les fiévres continuës , en le faisant infuser soit dans la limonade

nade, ou dans quelque Tizanne bien rafraichissante, soit avec des *Pommes*, des racines *de Nenufar*, *d'Alleluya*, ou d'autres semblables.

FEBRIFUGES. *Pour les gens de Campagne.* Le Febrifuge suivant se fera à peu de frais, & il est ordonné pour être appliqué exterieurement. Prenez une once d'ail bien épluché, demi-once de Suye de cheminée, un blanc d'œuf, une cuillerée de Vinaigre. Broyez le tout dans un mortier, & étendez-le sur un linge fort clair, & l'apliquez sur les poignets. Ou prenez une gousse d'ail tout simplement, broyez-la, étendez la ensuite sur un peu de linge, entourez-en le doigt annullaire, il fera un pareil effet.

D'autres y ajoûtent un peu de Saffran en poudre.

Autrement: Prenez de la petite Sauge, du Sel, & de la suye de cheminée autant pesant de l'un que de l'autre; battez-les bien ensemble avec quatre germes d'œuf, & l'apliquez sur le coude gauche.

Autrement. Prenez du Persil, des feuilles de coudrier ou noisetier, de chacune une poignée. Pilez-les dans un mortier, avec un peu de vinaigre & de l'eau de noix, s'il se peut, faites-en un cataplame sur le plis du coude, & sur les poignets.

Autrement. Prenez de l'encens mâle, de la cire jaune, du vinaigre, & de la salive, autant de l'un que de l'autre: aprés être fondu & mêlez ensemble, envelopez-les dans un linge, & mettez-les sur les poignets.

Autrement. Apliquez un épitheme sur l'Estomac composé de deux onces de poix noire, fonduë dans un peu de vin rouge; aprés cela ajoûtez-y demie once de muscade, deux dragmes de canelle, & autant de Cresson alenois.

Autrement. Prenez demie once d'argent vif, mélangez-le avec une once de Theriaque, & l'apliquez sur les poignets au commencement du frisson de la fievre quarte.

Quoique l'on enseigne, & que l'on pratique ces innocentes receptes, il ne faudra pas toutefois mépriser les remédes generaux, qui sont les saignées & les purgations.

F E M.

FEMME du Pere de Famille qui est à la campagne.

La femme du Pere de famille, qui est par consequent la Maîtresse de la maison, prenant pour elle ce qu'elle sçaura lui convenir des devoirs prescrits par son mari, sera encore instruite d'avoir l'œil sur ses servantes, de veiller que le dedans de la maison qui est ordinairement commis à sa vigilance, soit dans un tres-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner que toutes choses y ayent leur place sans confusion, & que la propreté, qu'on peut veritablement apeler la marque d'une ame bien née, y brille par tout.

Son devoir est de sçavoir tellement manier toutes les denrées, que le Pere de famille aura fait aporter par ses soins dans la maison, qu'on ne puisse lui rien reprocher en cela de son œconomie: & de s'apliquer à prendre les subtilitez de ce ménage, si d'abord elle les ignore.

Son œil veillera sur ce qui regarde le Bestial, & il n'est pas moins nécessaire que celui du Maître.

Son application sera de rendre sa basse court abondante, afin de ne point manquer de marchez qu'elle n'y envoye porter suivant la saison, ou de la volaille, ou de toute autre sorte de choses qu'elle en pourra tirer par son adresse & par sa vigilance.

Elle ne se fiera pas entierement à ses servantes de tout ce qui la regarde ordinairement comme de leur laisser paîtrir le pain sans examiner si elles ne mêlent point de la farine du Maître avec celle qui est destinée pour les Domestiques: ou si paitrissant ce même pain, elle n'en font point quelques-uns en cachete, pour s'en procurer quelques amis hors de la maison.

Elle ne dédaignera pas de manier elle même son laitage, qui sera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veüille s'y étudier, que si une servante qui ne craindra pas tant qu'elle de le salir, en avoit la charge.

Elle tiendra un memoire exact, écrit sur un livre, du linge qu'elle mettra à la lessive, & des denrées qu'elle envoyera vendre. Et de tout son linge & de son étain elle sçaura le compte, dont elle chargera ses servantes pour lui en repondre au cas que par leur faute il s'en perdit quelque piece: & enfin veillera sur tout de telle maniere qu'aucune perte ne lui puisse causer du déplaisir dans tout le maniment qu'elle fera de son ménage: & aprés toutes ces obligations generalement observées, on peut en sureté entreprendre de faire valoir son bien par ses mains, remplir sa maison de volaille & de bestial de toutes sortes, autant qu'on aura dequoi les nourir & les élever. Mais auparavant, disons qu'elle regle on doit aporter à la maison, pour y vivre dans une Oeconomie parfaite.

Regle que doit aporter en la campagne une mere de famille.

Sans regle, rarement une maison se soutient-elle long-tems, & c'est ce qui fait que nous voïons bien souvent des personnes prendre des peines incroyables pour amasser des richesses, & donner cependant du nez en terre, faute d'aporter chez-eux un certain ordre absolument necessaire au ménage; car il est sûr qu'on a beau combler une maison de biens, tout s'y dissipe insensiblement, si l'on ne sçait les ménager: ce qui dépend donc ordinairement d'une certaine regle qu'on doit s'y prescrire, & sans laquelle un Pere de famille travaille inutilement, à proprement parler ce soin regarde uniquement la Mere de Famille, comme ayant en son pouvoir le maniement de tout ce qui est au dedans de la maison: l'ordre qu'elle doit y tenir, ne consiste qu'en deux points: le premier est la nourriture de la maison: & le second, est la maniere de la dispenser. Voyez, Pain, Blé, Farine.

FEMME de Chambre. Le principal devoir d'une Fille ou Femme de Chambre, est d'être sage & honnête & toûjours de la derniere propreté tant sur elle & dans ses ajustemens, que dans tout ce qu'elle est obligée de faire. Il faut qu'elle sçache peigner, coëffer, habiller & ajuster une Dame suivant le bon air & sa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge servant aux personnes du Seigneur & de la Dame, le sçavoir blanchir: comme aussi savonner & empezer toutes sortes de linges, gazes & dentelles: on lui donne encore le soin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, & de toutes les choses qui servent à la toilette & ornemens de la Dame, dont elle doit tenir un mémoire & en ren-

dre bon compte. Il faut aussi qu'elle sçache coudre, racommoder les dentelles, ainsi que toutes les autres affaires concernant les ajustemens des femmes,& même faire de la tapisserie pour s'occuper dans les momens où elle se pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement sçavoir mettre une Toilette,& la ranger avec toute la propreté possible, bien faire le lit & la chambre de la dame, & avoir soin que tous les meubles soient toûjours netoyez & rangez comme il faut. Son devoir est encore de sçavoir bien noüer un ruban ; & chausser & dechausser la Dame ; faire un remede & le donner avec adresse; faire un bain pour laver les pieds, & des pâtes pour décrasser les mains, elle doit aussi connoître & sçavoir acheter toutes sortes de nipes, comme linges,étoffes, dentelles, essences, eaux, pommades & autres choses necessaires & utiles pour le service & propreté de la Dame. Et en un mot, elle ne doit presque ignorer de rien de tout ce qui regade & concerne l'adresse, la bien-seance & les divers ornemens du sexe. Quand la Demoiselle est malade ou absente de la maison, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, recevoir & entretenir les gens de la suite des Dames qui viennent pour la voir. Quoique dans cette qualité elle ait aussi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prevaloir, ni se rendre contraire, ni flateuse envers les autres Domestiques, bien loin de cela elle doit toûjours tâcher de l'adoucir lors qu'elle est irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperamment sur ce qu'ils peuvent avoir fait de mal à propos, quand la chose n'est pas de consequence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame, ni à la friponnerie. Ce faisant,une Fille de Chambre est aimée & cherie de tout le monde, chacun s'empresse de lui rendre service, & jamais elle ne sort d'une maison que le Seigneur, ou la Dame ne lui fassent quelque bien, & ne l'établissent avantageusement pour le reste de sa vie. A. D.

F E N.

FENOUIL, le Fenoüil, tant en feüille qu'en semence, est tout dedié pour la clarté des yeux, & pour ce régard on tire quelquefois du jus de ses feüilles & tiges encores tendres, que l'on seche & garde pour cette effet. Quelquefois l'on distile de l'eau de Fenoüil tout seul, ou mêlé avec du miel. La semence est bonne pour arrêter les vents prise aprés le repas, encore qu'elle soit de difficile digestion, & aporte au corps une petite nouriture.

FENUGREC. *Ital.* Fenugrees. *Esp. Albolvas fasol, alfornas.*

QUALITEZ, Sec. & ch. au 2. D.

DESR. Le Fenugrec est une plante fort connuë parmi les Apoticaires, ses feüilles sont semblables à celles du Triolet, dentelées tout au tour, ses tiges & ses branches sont fort menuës: ses fleurs sont petites & blanches, sa graine vient dans de petits cornets, courbez, longs, deliez, pointus, de mauvaise odeur, il a quantité de racines menuës.

TEMPS, On le seme au mois de Mars dans un endroit gras, & il se trouve dans le Dauphiné és montagnes d'Ambrun, il fleurit en Juillet.

PROPR. Etant apliqué sur les apostemes chauds, il les enflamme davantage, il netroye, digere, amolit & resout. La graine dans de l'eau miellée, amolit les abscez internes, & prise avec un peu de miel elle tire dehors toutes les mauvaises humeurs des intestins & apaise les douleurs interieures. Sa décoction, & la graine pilée sont fort bonnes apliquées aux parties des deux Sexes pour en ôter les douleurs.

Lorsque le Fenugrec est encore verd, le piler avec du vinaigre, & l'apliquer est bon aux debilités de la matrice, & aux ulceres, dans les lavemens, sa graine est admirable pour la dissenterie, sa farine mêlée avec du souffre & du salpêtre efface les lentilles du visage, elle est propre aussi aux apostumes qui viennent derriere les oreilles, aux goûtes des mains & des pieds, pêtri avec du vin, elle mondifie les cancers, sa décoction est bonne à faire boire à ceux qui ont la toux de long-tems, & qui ont la poitrine ulcerée en y ajoûtant un peu de sucre. Le Fenugrec cause une dissenterie incurable, mais il n'est pas necessaire de dire comment.

F E R.

FER, le Fer produit par la nature dans les entrailles de la terre, est composé d'un Mercure le plus impur, mêlé d'un soufre épais, crasseux, terrestre & puant.

L'ACIER, est un Fer qui de sa nature est fort dur, & quelquefois endurci par artifice. Du Fer l'on en tire quelques esprits acides qui servent à même usage que ceux du vitriol ordinaire, & sa terre stiptique & astringente guerit le flux de ventre, & les ulceres malins ; son safran aperitif ôte les obstructions du foie, & de la rate, par consequent est propre à la jaunisse, à l'hidropisie, & à la retention des mois, celui qui est astringent est bon aux Gonorrhées, & aux flux hepatiques, sa roüille empêche la femme de concevoir & arrête la perte de sang, mêlée avec du vinaigre, elle ôte les bourgeons qui viennent sur le corps, guerit les ulceres des paupieres, & mange la chair superfluë: l'eau dans laquelle l'on aura éteint du Fer rouge, est bonne au flux de sang, aux rateleux, & aux bilieux, pour l'Acier il à les mêmes qualités que le Fer.

FER de Cheval, *Ital. Sferra Cavallo, All. monbraut & Kleinmonkraut.* Qualitez, froide & seche.

DESCR. C'est une plante rare, qui à les feüilles comme la petite *Securidaca*, creuses à la cime, faites en cœur & divisées par une ligne courbe. Elle produit des gousses longuettes, plates ouvertes du côté d'en bas par des courbes, comme si elles étoient pleines de trous, toute la circonference ressemble assés bien à un Fer de Cheval, d'où elle a pris son nom, Italien *ferra Cavallo*; ses tiges sont anguleuses & canellées, & elles jettent plusieurs branches de tous côtez. La graine qui sort des gousses est faite en croissant, & qui lui a donné le nom de *Lunaria minor*.

LIEU, Elle n'ait sur les hautes Montagnes, & lieux pierreux & maigres proche de Montpelier, aussi en la Montagne du Puis-d'Homme en Auvergne, & fleurit en May.

PROPR. Elle a les mêmes vertus que la petite *Securidaca*, comme elle en a la figure. On la loüe pour être bonne aux blessures apliquée par dehors, & étant buë elle sert aux mêmes.

FERTILITE'. *Prediction de la fertilité ou sterilité de toutes sortes de semences.* Si vous voulez avoir une prédiction de la fertilité ou sterilité de toutes sortes de semences, tant semées qu'à semer, vous procederés en cette maniere ; vingt ou trente jours devant que le canicule aparoisse, vous fe-

merez un peu de chaque semence bonne & fraiche, c'est-à-dire nouvelle, pour en faire un essay en un lieu bien preparé, laissant quelque espace entre elles, & quelque marque pour les reconnoître; & si l'air est trop chaud, vous l'arroserez à tems propre: afin qu'étant semé en lieu sec il puisse plus commodément sortir, & se montrer avant le lever du susdit signe en nôtre orison. Cela fait, vous considererez diligemment, l'avant chien étant passé, laquelle des semences est saine, & sauve, vigoureuse, non-lesée, & est demeurée entiere: & lors vous predirez que celle-là sera fertile & abondante: mais celle qui n'est pas sortie, ou bien qui a jetté une plante flasque, & langoureuse, vous la jugerez inutile & sterile; car c'est une chose tenuë pour toute resoluë que l'enragé & brûlant signe de la canicule gâte & perd quelques semences, les autres non. De laquelle on pourra prédire que l'année sera bonne ou mauvaise pour chaque sorte de semence. Misauld, l'a tiré de zoroastre, & il est verifié par l'experience des Egyptiens.

FERULE. Ital. *Ferola*. Esp. *Canantheia*. Allm. *Ferul-Kraut*.

QUALITEZ, L'écorce de la Racine, ch. au 3. D.

DESCRIPTION. La Ferule fait une tige haute le plus souvent de trois coudées, laquelle est pleine de nœufs desquels il sort des feüilles, & des branches. Les feüilles sortent deux à deux, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, lesquelles en envelopent presque toute la tige comme celles des Cannes; elles sont grandes, molles & fort découpées, & presque menuës comme des cheveux; celles d'en bas prés de la terre sont les plus grandes, & vont en montant en décroissant. La fleur est jaune; la graine est brune, elle n'a qu'une Racine, qui est fort profonde en terre.

LIEU, Elle croît en la poüille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugay proche Bellay.

PROPR. La moëlle de la plante verte prise en breuvage, est propre pour ceux, qui crachent le sang, & contre la morsure des Viperes, prise avec du vin, & étant mise dans le nez, elle arrête le sang qui en coule.

FEV.

FEVE, Ital. *Fava*. Esp. *Hava*. Allem. *Bonem*,

QUALITEZ, Elle est froide & seche au I. D.

ESPEC. Il y en a de plusieurs especes differentes en figure, en grandeur, & en couleur.

DESCR. Les féves sont assez connuës par tout.

LIEU, On les seme dans les bons terroirs, elles fleurissent en Juillet.

PROPR. Les féves vertes sont froides & humides, elles resserrent, nettoyent, resolvent, dessechent, & engraissent: elles font la chair molle enflent le ventre; leur trop grande usage rend stupide, & cause des facheux songes: leur décoction empêche la pierre & divertit les défluxions sur la poitrine.

FEVE d'Egypte, Esp. *Inhava*.

DESCR. Elle produit de grandes feüilles: sa tige est grosse d'un doigt, haute d'une coudée, la fleur de couleur de rose, deux fois plus grande que celle des Pavots, laquelle laisse des bourres comme les nids des guêpes, aux trous desquelles sont les féves, qui paroissent quelquefois sur leur couvert comme des vessies qu'on void sur l'eau, sa graine est plus grosse que celle de la Canne qu'on nomme *Colocapo*.

LIEU, Elle naît en Egypte, en Asie, dans les lacs, & encore en Italie.

PROPR. Comme ses fleurs sont plus grandes que les nôtres, aussi elles engendrent plus d'humiditez & de superfluitez, elles sont pourtant utiles à l'estomac & à la dissenterie, & étant astringentes, à quoi la décoction des bourses dans du vin est encore meilleure, on mange la racine aussi bien que les féves.

FASEOLE de couleur, Ital. *Faggivoli turchesco*, Esp. *Feynes*, All. *vvelsch Bonem*.

DESCR. Sa feüille est semblable au Lierre, quoique plus tendre; sa tige est menuë, & a des tendrons pour s'attacher aux prochaines plantes: elle devient si grande qu'on en couvre les tonnes & les pavillons des Jardins, ses gousses sont semblables à celles du senegré, quoique plus longues & plus bossuës; sa graine ressemble à un roignon, de diverses couleurs, & jaune pour la plûpart.

LIEU, On la seme dans tous les Jardins, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. La graine mangée en viande est venteuse & difficile à digerer beaucoup plus que les Faseoles ordinaires, elle engendre beaucoup de sperme & incite à l'amour, les gousses étant tendres, se mangent en salade, elles lachent le ventre, provoquent l'urine & causent de facheux songes.

FEVE SAUVAGE. Allem. *Schvvartze Oder, vuilde, Bonem*.

DESCR. Féve sauvage, ou *L'Aracus* rampe par terre, ayant la tige quadrangulaire & un peu rude, elle ne differe pas beaucoup de celles des pois chiches, & a de longues feüilles qui l'environnent, ses fleurs ne sont pas grandes, ressemblant à celles de l'Orobe, d'où naissent des gousses qui ressemblent à celles des poids, mais plus petites, au dedans desquelles est la graine rude, ronde, & de couleur noirâtre.

LIEU, Il naît communément dans les bleds, & fleurit en Juin, & est meur en Juillet & en Août.

PROPR. Il est abstertif, résolutif, il nettoye & purge.

FEVE LUPINE, Allem. *Linsem Unkraut*.

QUALITEZ, La graine est ch. & sech.

DESCR. La féve lupine a les feüilles comme les pois chiches, & il en naît onze de chaque rameau: ses tiges sont souples & menuës; ses fleurs purpurines, claires comme celles des pois, quoique moindres: d'où sortent des gousses cornuës, plattes & pointuës, elles ont une graine amere & roussâtre comme l'herbe, elle n'a qu'une racine blanche & cheveluë.

LIEU, Elle naît dans les bleds & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Son goût est amer, abstertif, & desopilatif: elle est bonne à l'estomac, la farine de graine nettoye les blessures, & les ulceres, & mêlée avec du miel, elle guerit les dartres, les lentilles & les taches du visage.

FEVE de BOUC. Ital. *Isopiro*.

QUALITEZ, De complexion ch. & sec.

DESCR. Quelques-uns apellent *l'Isopirum* phaseol, parce qu'il le ressemble fort, & que la feüille qui est semblable à l'Anis, se recourbe à mode de tendron de vigne, à la cime de sa tige il y a certains petits chapiteaux même & remplis

d'une graine qui a le goût de Nielle où *Melanthium*.

LIEU, Il croît dans les Collines rudes, il fleurit en May, & en Juin la semence est meure.

PROPR. La graine bûë avec d'hydromel, est bonne à la toux, & à toutes autres maladies de la poîtrine; & tres propre à ceux qui sont travaillez du foye, & à ceux qui crachent le sang.

FEVES de MARAIS, Féves tant celles de Marais, qui sont assez grosses, & assez-longues de figure ovale, ronde par un bout, & plâte par l'autre, avec une raye noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lisse que celle de l'Haricot qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses, ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féverolles de venise ne sont differentes que parce qu'elle sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverse couleur: il y en a d'une espece fort petite: tout le monde sçait que les unes, & les autres viennent dans des cosses.

Prenez des féves derobées, passez-les au beurre ou au lard avec un peu de persil & de ciboulette: cela fait, mettez y un peu de crême, assaisonnez le tout avec prudence, faites les cuire ainsi à petit feu dans une casserole, & si-tôt qu'elles seront cuites, servez-les.

Pour le commun, on prend des féves les plus grosses, & lors qu'elles sont prêtes à jaunir, & auquelles on ôte neanmoins la robe; cela fait, on les met cuire avec du beurre, puis de l'eau, du sel, & de la sariette, & si-tôt qu'en les maniant, on sent qu'elles font la pâte, c'est signe qu'elles sont cuites, & c'est aussi pour lors qu'on doit les dresser.

Les pois d'Aricots se mangent aprés qu'on les a fait boüillir dans de l'eau, puis rétirez les pour les passer à la poële dans du beurre, assaisonnez les de sel & de poivre, & d'un filet de vinaigre, ou bien de la crême douce pour en épaissir la sauce.

DES FEVES, Pois, & autres legumes, il y a trois sortes de grosses Feves, celles que l'on nomme à Paris Féves de marais lesquelles viennent larges, plattes, & de couleur fort blonde. D'autres plus petites beaucoup semblables aux premieres, sauf qu'elles sont plus rondes; & d'autres encore plus petites & toutes differentes des premieres, d'autant qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeatre; ce sont de ces Féves que l'on donne aux Chevaux, & que l'on fait moudre pour employer en plusieurs besoins.

On ne veut traiter ici que de la maniere de gouverner les plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur, & on dira que les opinions sont bien diverses pour le tems & la façon de les semer.

Quelques-uns les sement dés les Avents de Noël, & tiennent qu'ils en ont des premieres bonnes à manger. D'autres attendent jusques à la Chandeleuse: & les autres veulent que les gelées soient entierement passées, avant que de se mettre à ce labeur, chacun a ses raisons particulieres, & disent que c'est à cause des pucerons qui en mangent la cime quand elles sont en fleur: pour moy qui ai toûjours envisé le plus certain, j'attends que les gelées soient passées, & je fonde ma raison sur ce que la saison amene tout. Ce n'est pas que je vous veüille dissuader d'en semer aux Avents, & au mois de Février, mais je vous conseille d'en faire peu, reservant la plus grande quantité quand les gelées seront passées; d'autant que comme il est necessaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus basse que vous ayez, elle sera mal en labeur aux deux premiers tems à cause qu'elle retient & garde plus son eau que les terres legeres.

Avant que de les semer, vous choisirez celles qui sont les mieux conditionnées, & les plus saines; vous les mettrez tremper un jour, ou deux, dans le jus de fumier, elles *renfleront* extremement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours: outre que ne sejournant pas long-tems dans la terre sans lever, la vermine aura moins de tems de les endommager, & d'abondant ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait vegeter plus abondamment.

Pour les semer, il faut que la terre aît été labourée avant l'hyver, & nettoyée de toute herbe, puis avec la fourche l'on fera une jauge sur le dos de laquelle & non pas au fonds, vous placerez vos Féves à demi pied ou un peu plus, l'une de l'autre; puis aprés vous ferez une seconde jauge, & de la terre que vous en leverez vous couvrirez vos Féves: puis sur une troisiéme, & sur cette troisiéme vous placerez des Féves comme à la premiere: ainsi en continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des Féves: il faut être curieux de mener la jauge la plus droite que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler & rogner sans rompre les tiges en passant dedans.

Il y en a d'autres, qui aprés avoir bien labouré & dressé leur terre, la divisent par planches, & les sement au plantoir; mais l'autre maniere me semble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus émiée, ou meuble, ou pelle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs païs, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'herbe les voudra suffoquer, vous les binerez & sarclerez proprement sans les endommager: & quand elles seront déja grandes, vous remarquerés que les pucerons ou moucherons paroîtront au coupeau de leur tige s'attachant à la partie la plus tendre, alors vous les rognerez, emportant les pucerons avec le plus tendre; & où ils sont attachez.

Vous mettrez ces rogneures dans quelque boisseau, pour être jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la fosse au fumier, ou en quelqu'autre lieu éloigné de vos Féves; car ils y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir de gousses par toutes les planches, & quand vous aurez entierement dépoüillé quelque plante, vous la couperez prés de terre, afin qu'elle jette de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Pour la semence, vous les laisserez bien secher sur le pied, jusques à ce que les gousses & la tige soient toutes noires, & les arracherez à la grande chaleur du jour, les ferez battre au fleau à petits coups, & les ferez vanner à vôtre commodité.

Le foarre, ou chaume, que vous en tirerez, ne sera brûlé, quoy que la cendre en soit tres bonne, mais sera mis pourrir avec les fumiers, pour les ameliorer: mémement si vous voulez bien

amender de la terre, semez-y des Féves, & quand elles commenceront à défleurir, labourez le tout ensemble, terre & Féves, sans songer à la perte qu'il y peut avoir : car cette maniere de fumer est un merveilleux amendement.

Il se trouve des grosses féves qui sont d'un rouge brun, mais elles ne sont pas si délicates que les blondes.

Les petites féves de haricot, ou callicot, ou bien féves rottes, sont de deux especes, de blanches & de colorées, parmi lesquelles il y en a aussi de blanches, mais plus petites & rondes que ne sont pas les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous les semerez en quelques planches à part, quatre rangées à chaque planche, afin d'avoir plus de commodité de les ramer, que si elles étoient semées en confusion : vous en destinerez quelques-unes pour en manger en vert, en laissant les autres pour les manger seches, & pour la semence. Quand vous les cueillirez, vous prendrez garde de n'offenser ni corrompre la tige, afin qu'elle vous en produise jusques à ce quelles séchent sur le pied.

Les colorées, qui sont plus petites, se sement ordinairement en plain gueret frais labouré, que l'on hersera sans y aporter autre soin qu'aux grains qui sont en plain-champ, si-non que huit ou dix jours aprés qu'elles seront levées, il est bon de les biner, & n'y plus toucher, jusques à ce qu'elles jettent des trainasses, qui est au commencement de Juillet, lesquelles il faudra rogner ou châtrer, pour faire mieux profiter les gousses qui sont au bas de la tige, & pour éviter que deliant les unes aux autres, par trop son ramage, elles ne versassent, & ne pourrissent celles de dessus, au lieu de meurir.

Ces sortes de Féves ne desirent la terre si forte que les féves de marais, mais plûtôt la sablonneuse.

Elle veulent être semées au commencement du mois de May, & arrachées à mesure que les plantes sechent, les faisant battre au fleau, comme on dit ci-devant aux Féves de marais.

Car si vous les cueillez plus vertes, vous aurez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre secher, qui seroit un grand embarras si vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui sont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & sont long-tems à toûjours porter, il sera bon de cueillir les gousses que vous verrez être seches, à cause qu'elles ne meurissent pas toutes en même-tems, & qu'il en peut arriver deux inconveniens : le premier, qu'étant passées de meurir, la gousse s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laisseroit tomber les féves qui sont dedans : & le second, que s'il venoit de grandes pluyes, le parchemin de la gousse étant moüillé, il s'attacheroit aux féves, par une certaine glu qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommangeant les féves par un moisi qui les tacheroit, & les rendroit dés-agreables à la vûë, & encore plus au manger, outre que l'on seroit obligé de les écosser à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de tems, vous tirerez toutes les noires, & toutes celles qui seront mêlées de noir & de blanc, d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuisant elles teignent le boüillon.

Vous ferez état des rouges par dessus toutes les autres, a cause de leur delicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, quoi qu'à Paris elles soient le plus en estime.

F I E.

FIEL de Bœuf. Il sert à la dureté de ventre & fait l'éfet d'un lavement. Voyez *ventre*.

FIEVRE. De toutes les maladies qui arrivent au corps humain, il n'y en a point qui embarasse plus que la Fiévre, l'on peut la comparer à cet animal qui change, c'est le Cameleon, d'autant de marques differentes qu'il se fait de mélange dans le desordre des humeurs.

C'est d'où vient que cette diversité de Fievres ne peut-être bien connuë que par une grande étude & par une longue experience, comme l'on le remarque tous les jours.

Ce sera sur de tels fondemens que le public trouvera des remedes faciles, commodes & assurez pour les guerir ou du moins pour les soulager.

Qui dit *fiévre*, dit une chaleur ardente, & enflamée, parce que tout le corps de celui qui en est attaqué, est comme un feu ; c'est pourquoi on peut definir que la fiévre est une chaleur contre nature allumée au cœur, & du cœur envoyée à toutes les parties du corps, qui en offense directement toutes les actions. Elle est prise pour *maladie* lors qu'en premier lieu, elle blesse les actions; ou pour *simptome*, lors qu'elle survient à une maladie, comme à la pluresie, à l'inflamation du poulmon, ou à la Squinancie.

Monsieur Spon autant experimenté, que tres-sçavant Medecin de Lyon, à fait d'admirables observations sur les fiévres, & sur les Fébrifuges. Lors qu'il définit la fiévre, il dit que c'est une agitation extraordinaire de la masse du sang qui trouble l'œconomie & les fonctions du corps humain : cette definition doit passer, au jugement des habiles Medecins, pour la plus juste & la plus raisonnable. Ceux qui seront curieux de sçavoir là dessus comme il s'en explique, prendront la peine de lire le deuxiéme chapitre de son livre.

L'on distingue trois sortes de Fiévres, qui sont l'Ephemere, la Putride, & l'Ectique, desquelles dérivent la Sinoque, la continuë, la tierce, ou la quarte.

Observations sur les Fievres. La premiére chose que l'on doit observer dans les Fiévres continuës, c'est le mouvement du pouls, s'il est grand & vigoureux, il donne à connoître les forces, sur lesquelles l'esperance de la vie est fondée ; Un pouls inégal est toûjours de mauvaise augure ; celui qui est intermittant, est fort dangereux, sur tout à ceux qui sont à la fleur de leur âge ; le languissant & le petit presage la mort à celui qui est foible.

Secondement. Si la respiration est libre c'est un bon signe; au contraire celle qui est grande & violente c'est un avant-coureur d'un transport au cerveau.

Celle qui est difficile, & petite, est d'ordinaire funeste, ainsi que lors qu'il arrive des frayeurs, des convulsions, ou de grandes douleurs autour des entrailles.

De plus si les excremens ressemblent à ceux qui sont naturels, il y a esperance que la maladie sera courte; mais tout au contraire s'ils sont d'autres couleurs, & si audessus des urines, il y paroit comme des toiles d'araignées ou comme une graisse fonduë, il y a du danger.

Les sueurs qui arrivent dans les fievres aux jours

de crise sont bonnes : dans d'autres-tems elles sont à craindre, soit pour la longueur de la maladie, soit pour la mort.

C'est un bon signe, si dans toutes les maladies, le visage se maintient dans son état naturel, mais s'il change tantôt d'une couleur à une autre, ou que l'on ait tantôt froid, tantôt chaud, il est mauvais.

L'on remarquera encore, que si les flancs & le ventre ne sont point tendus ni durs, ni douloureux toutes les parties naturelles en resisteront mieux : & si la crise doit arriver le sept, le quatriéme jour de la maladie en donnera des signes par des urines, rouges ou blanches ; & pour le quatorze, l'onziéme en sera l'avant coureur & le dix-sept marquera pour le vingt.

Les simptomes ordinaires des fiévres, sont les veilles, le sommeil, la frenesie, la douleur de tête, les maux de cœur, la soif, le cours de ventre, la constipation, les sueurs, le vomissement, le saignement de nez, la langue & les lévres noires ou blanches, ou jaunes, seches, écorchées, ou galeuses.

FIEVRE Ephemere. La Fiévre Ephemere est ainsi apellée, par ce qu'elle ne dure qu'un jour: elle est vraye ou batarde. La vraye se connoit en ce qu'elle surprend tout à coup le temperament le plus sain, qu'elle a le pouls égal, & bien reglé dans sa vitesse, sa chaleur douce, & sans beaucoup d'alteration, l'urine peu chargée : elle n'a point de frisson, ni de tremblement; sa respiration est libre, & sa sueur ne sent pas mauvais ; elle est ordinaire à ceux qui se tiennent, ou qui marchent au plus fort du Soleil, ou qui font des exercices violens, qui s'emportent de rage & de furie, ou qui se laissent abbatre de tristesse, de souci, de soins, de veilles, d'abstinence, de crainte ou de frayeur ; c'est par de tels accidens que les esprits étant échauffez, portent leur chaleur au centre de la bile, & dans la masse du sang.

Aussi-tôt que l'on aura reconnu tous ces signes, l'on n'hesitera point à faire tirer du sang à quelque heure que ce soit, à donner quelques lavemens simplement rafraichissans, à faire boire dans l'accez de l'eau pure ou de l'eau d'orge, ou de petite biere, ou un peu de vin blanc, mêlé de beaucoup d'eau, & des boüillons simples assaisonnez d'ozeille, de pourpier, de laituës ou de verjus, ou de jus d'orange, & sur le front, on apliquera quelque linge trempé dans l'oxicrat. Un jour ou deux aprés on purgera avec de la casse détrempée dans du petit lait, ou dans une decoction de deux onces de Tamarins, on y dissoudra une once & demie de Sirop de fleur de pêcher.

L'on pourra reïterer cette purgation encore une fois ou deux,

FIEVRE Ephemere Batarde. Elle arrive par la crudité des mauvaises viandes, par l'excez de la boisson, par l'usage immoderé des fruits cruds, par une sueur rentrée mal à propos, par une constipation de ventre, par une longue retention d'urine, & ce qu'il y a de plus à considerer, elle arrive petit à petit avec un pouls inégal, & dereglé, avec beaucoup d'alteration, avec une sueur puante, & des urines fort cruës, & avec des douleurs dans toutes les jointures.

L'on saignera dés le premier, & le second jour sans prendre garde, ni à l'âge, ni à la saison. L'on donnera soir & matin des lavemens composés de toutes sortes d'herbes potageres, dans lesquels l'on ajoûtera du miel violat, ou du miel mercurial ou du miel commun ; l'on purgera le quatriéme ou cinquiéme jour avec deux dragmes de Sené, une dragme de Rhubarbe, infusez dans une décoction de Polipode ou d'Hysope, ou de chicorée, ou d'Agrimoine : & aprés qu'elle sera coulée, l'on y delayera six gros de Catholicon double, ou une once & demie de Sirop de Roses, ou de Sirop de fleurs de pêcher pour les femmes. Cette Medecine se doit reïterer autant qu'il en sera de besoin, ce que l'on remarque bien à peu prés. Entre les Boüillons on usera d'une Tisanne faite avec des racines d'Asperge, de Fenoüil & d'Agrimoine, si l'on veut l'on y ajoûtera de la Reglisse, de la Canelle, ou de la Coriandre, & d'autant que cette Fiévre est causée par beaucoup de cruditez.

On ne donnera à manger rien de solide, on assaisonnera seulement les boüillons & les potages de Thim, ou de Cloux de Girofle, ou de Muscade.

Pour le boire, on le retranchera le plus que l'on pourra soit dans les accez, ou dans les intervales.

FIEURE. La Synoque est une fievre qui dure plusieurs jours sans donner d'intermission, n'y de relâche, que lorsqu'elle veut quitter. L'une est simple, qui est engendrée d'un sang, non pas tout à fait impur que l'autre, qui est mêlé avec d'autres humeurs.

La simple saisit ordinairement les jeunes gens débauchés, quoiqu'ils soient de bonne pâte, les attaque d'abord par une rougeur de visage, par la plenitude & la grosseur des veines, par la pesanteur de tête, par l'envie de dormir, par le batement des tempes, par la difficulté de respirer, par la force, la vitesse & l'étenduë du pouls, qui toutefois est mollet, égal & reglé & par des urines un peu rouges.

Comme il est à craindre que cette fiévre se jette sur les poulmons, pour y causer, ou l'inflamation, ou la pluresie, ou qu'elle se change en l'autre sinoque, ainsi qu'il est arrivé souvent pour avoir voulu differer trop long-tems à se précautionner, c'est pour quoi l'on tirera du sang du bras droit à quelque heure du jour que ce soit, il faudra cependant avoir égard au sexe, à l'âge, & au temperament en cas qu'il falût plusieurs fois reïterer la saignée. Dans l'intervale des saignées l'on donnera des Lavemens composez avec un peu de miel, ou d'une décoction de toutes sortes d'herbes potageres. L'on fera prendre peu de boüillons par jour, & l'on retranchera absolument tout ce qui sera de solide, comme des œufs, & de la viande, ne donnant à boire que de la tisane commune, ou de l'eau fraîche, pourveu qu'il n'ait point d'obstruction, ni de foiblesse, ni rien d'alteré aux entrailles. Lors que la coction commencera à se faire, ce qui se remarquera aux urines qui changeront de couleur, l'on ne laissera pas de continuer les mêmes petits remédes ; si tôt que la fiévre sera un peu relâchée, l'on purgera avec une once & demie Casse dissoute dans deux verres de petit lait, ou avec une once & demie de sirop de fleur de Pêcher dans une décoction de deux onces de Tamarins.

L'autre qui est engendrée d'une humeur plus corrompuë, se remarque, à une chaleur plus étenduë, à un pouls plus vite, plus inegal, & plus déreglé : outre que les urines sont plus rouges, elles sont encore épaisses, troubles sans

resîdence & de mauvaise odeur; elle attaque pour l'ordinaire au commencement du printems les jeunes gens remplis de beaucoup d'humeurs & de sang corrompu; elle ne donne aucune intermission, quoi que le matin il semble que l'on soit un peu plus frais.

A cette sorte de fiévre dés le premier accez, il faudra donner un Lavement composé de Mauves, de Violettes, de Poirées & de Laituës, dans lequel on dissoudra quatre onces de Miel commun, & deux à trois cuillerées d'huile d'Olives, sinon une once de Casse mondée avec deux onces d'huile Violat. Aprés l'avoir rendu, l'on tirera deux à trois palettes de sang, & dans le fort de l'accez l'on donnera à boire d'une tisanne faite avec des racines d'Oseille, de feüilles & de racines de Chicorée sauvage, ou avec des feüilles d'Agrimoine, & de Chiendent, car l'on se gardera ici de donner au commencement rien à prendre de trop froid, comme de l'eau pure, de la Limonade, ou de l'oxicrat.

Cette boisson aura lieu toutefois, lorsque l'on remarquera que les humeurs commenceront à se cuire: neanmoins si la fiévre étoit fort violente, l'on pourra donner quelques émulsions avec des semences froides & du sirop de Nenufar, ou du sirop Violat, & appliquer sur le Cœur un peu de Theriaque, ou d'Orvietan étendu sur un morceau de drap en rond. De trois heures en trois heures l'on fera prendre des boüillons avec du veau, de la volaille, & du mouton, assaisonnez de deux à trois cuillerées du jus de Buglose ou de Bourache, lorsque l'on s'apercevra que la fiévre aura un peu relâché, que les urines, & que les selles seront changées, l'on purgera avec une décoction de racine d'Oseille, de Chicorée & de Chiendent, dans laquelle on aura fait infuser demi once de Sené avec un gros & demi de Rhubarbe & un gros de Canelle, aprés être coulez, l'on dissoudra dedans une once & demie de sirop de Fumettere & de Chicorée, étant partagée en deux prises, la premiere se prendra de grand matin à jeun, & la seconde le lendemain à pareille heure, faisant prendre deux heures aprés un boüillon assaisonné de Buglose & de Bourache, ou de blanche, reïterera cette purgation autant de fois que l'on les jugera en avoir besoin.

FIEVRE, la Chaude, ou ardente est la plus dangereuse de toutes les fiévres, c'est une bile allumée dans le siege de la colere, & dans tous les vaisseaux, qui ne quitte pas d'un moment, qu'elle ne soit venuë jusqu'à sa crise: elle cause une ardeur violente, une soif indomptable avec une grande secheresse à la bouche, une rudesse, noirceur & amertume à la langue; une difficulté de respirer avec reverie & inquietude, un ventre tendu, sec & aride; & lors qu'elle devient plus maligne, & plus enflamée, il semble que les entrailles brulent, cependant qu'au dehors toutes les extrémitez sont froides: elle est ordinaire à ceux qui sont à la fleur de leur âge, d'un temperament fort chaud & fort sec, qui se sont adonnez à des exercices immoderez, ou à trop boire de vin, ou de l'eau de vie, ou à manger des viandes seiches avec des ragouts salez, ou beaucoup epicez.

Dans cette fiévre, les fonctions tant animales, vitales, que naturelles sont extrémément blessées, c'est pourquoi l'on la juge mortelle, lors qu'avec la reverie, il y a difficulté de respirer; mais s'il survient aux jours de crise (qui est le septiéme de la maladie) un frisson, il ne manquera pas d'arriver, ou une sueur, ou un flux de ventre, ou un vomissement; mais si par malheur ces simptomes arrivoient en d'autres jours, ils seroient d'un jugement tres-difficile, & il y auroit même à douter de la vie, si le frisson arrivoit dans la foiblesse, & que la fievre ne diminuât point.

Comme cette fievre est tres-violente, il faut dés l'abord courir au secours par de frequentes petites saignées du bras, & une ou deux du pied, par des lavemens souvent reïterez, qui ne soient que rafraichissans. L'on aprouve l'oxicrat, ou le petit lait, & pour le boire de la tisane avec des Pommes, Pruneaux, & de l'Orge, ou de la Limonade ou de l'Orangeade, ou du cidre, ou du sirop Violat batu avec de l'eau renduë un peu acide, avec quatre ou cinq goutes d'esprit de souffre, ou de Vitriol, ou de Cristal Mineral, ou de Crême de tartre.

L'on ordonne aussi de donner un vomitif le deuxiéme ou troisiéme jour, soit Vin emetique, ou poudre Emetique, ou Tartre Emetique, ou cinq à six grains de Vitriol calciné dans une cuillerée ou deux de boüillon, & l'on continuera soir & matin les lavemens, y ajoûtant par fois trois onces de miel de Nenufar avec deux dragmes de Cristal Mineral, vers le septiéme l'on fera prendre un sudorifique qui sera composé avec deux onces d'eau de Chardon benit, autant d'eau de Buglose, & de Bourrache demie dragme de Theriaque, une dragme de confection d'Hiacinthe, quinze grains de corail, autant de bol, & des yeux d'Ecrevisses en poudre, L'on appliquera des fomentations sur le ventre, & sur les reins, faites de Mauves, de Parietaire, de Son, de Laituës, de Pourpier, ou avec d'autres herbes semblables; Ayant passé le huitiéme, l'on purgera avec une once & demie de Casse mondée detrempée dans deux verres de petit lait ou de tizane.

Pour la nourriture, on fera user de deux en deux heures de boüillons faits avec du veau, & un poulet, dans chacun l'on y ajoûtera deux cuillerées de verjus, ou un jus d'Orange, ou une cuillerée de jus d'Oseille, entre les boüillons, l'on rafraichira la bouche de quelque gelée de viande, ou de Groseilles, ou de Pommes, ou de Verjus; parfois l'on fera user des quatre Semences froides avec des graines de Pavot blanc batuës dans de l'eau d'Orge avec tant soit peu de Sucre, ou du sirop de Nenufar.

L'on apliquera sur le Cœur de fois à autre un linge trempé dans de l'eau Rose, ou de fleurs d'Orange, ou dans du vin blanc, où l'on aura détrempé deux gros de Theriaque. Lorsque la fiévre sera entierement passée, l'on reïterera une fois ou deux la purgation, y ajoutant une once de Chicorée, ou de sirop de Pommes composé.

FIEVRE Continuë; cette fiévre merite bien le nom de continuë, puisqu'elle ne cesse point qu'elle ne soit tout-à-fait terminée; c'est pourquoi pour peu qu'elle ait de l'intermission elle devient ou quotidienne, ou tierce, ou quarte; Elle attaque ordinairement au plus fort de l'Eté les personnes maigres qui vivent de viandes seches, qui sont velus, qui ont de grosses veines, qui ont toûjours les mains brûlantes, avec quelques picotemens, qui sont fort actifs, qui ne révent que de guerre, que d'incendie, qui ont leur urine jaune & ce qu'ils jettent par bas, ou ce qu'ils vomissent, n'est rempli que de bile.

Ceux qui habitent les païs chauds y sont fort sujets, encore plus les personnes qui tirent sur le noir, si-tôt que l'on est attaqué de cette fiévre, la couleur du visage est changée, le dormir est interrompu, la réverie est continuelle, l'on sent des douleurs par tout le corps, particulierement à la region du ventre, les flancs sont durs, tendus, & douloureux; l'on à de grandes inquietudes, defaillances, difficultez de respirer, du dégoût, avec grande alteration, & les désjections, & les urines sont cruës.

Cette fiévre ne demande que des alimens, & des remedes qui temperent & repriment la grande chaleur; c'est pourquoi l'on la traitera de même que la fiévre chaude.

FIEVRE Quotidienne; L'on donne ce nom de *Quotidienne* à cette fiévre, d'autant que tous les jours elle ne manque pas de retourner, & de durer dix-huit heures: & bien loin que les six heures d'intervalle aportent quelque soulagement, au contraire l'on se trouve autant fatigué & abatu que si l'on étoit encore dans le fort de l'accez.

La fiévre quotidienne ne vient pas toûjours de l'indisposition de l'estomac; Elle est engendrée d'une pituite pourrie, qui d'abord commence aux extremités par un froid qui peu à peu se va répandre par tout le corps, & le rend comme une glace, sans toutefois beaucoup frissonner, ni trembler; la chaleur succede ensuite qui n'est pas violente; l'on a le goût insipide, & la bouche pâteuse; la couleur du visage pâle, ou livide ou plombée: l'on sent une foiblesse en l'estomac, & de la douleur du côté de la rate; le pouls mol, debile, & lent, il n'y a que lors que l'accez commence qu'il est inégal & en désordre; les urines au commencement sont claires & subtiles; mais quand la matiere se cuit, elles viennent troubles, & colorées, épaisses, & en quantité, le froid diminuë, & la chaleur augmente, si l'on suë, ce n'est que vers la fin de la maladie.

Cette fiévre dure par fois dix-huit jours dans un même degré, & ne s'en va qu'en se diminuant petit à petit dix-huit jours; elle est familiere aux enfans, aux Vieillards, aux femmes, aux paresseux, aux gourmands, & aux bûveurs de Biere, mangeurs de fruits cruds, de poisson: aussi arrivera-telle plûtôt sur la fin de l'Automne & dans l'hyver, qu'en Eté, & au prin-tems.

Dés les premiers jours l'on donnera une nourriture assez legere, aprés quoi l'on augmentera le quatre où le cinq, de quelque œuf, & ensuite de quelque petit potage, avec un peu de muscade, ou de capres par dessus, parfois quelques olives, ou quelques raisins cuits au Soleil, ou une rôtie de sucre au vin, ou un biscuit trempé dans du vin d'Espagne, ou dans quelque autre ligueur.

Pour la boisson, elle sera d'un tiers de vin blanc avec deux fois autant d'eau, il faudra quatre heures avant que la fiévre retourne, que l'on veille, & que l'on se divertisse plûtôt que de dormir, ou d'être à rien faire. Dans le commencement des accez, l'on empêchera le sommeil autant que l'on pourra, l'on peut même sans scrupule mettre le malade en colere, d'autant que les humeurs étant un peu agitées pourront servir à cuire davantage le flegme, & l'accez venant à se diminuer, l'on donnera des lavemens composés avec de la fleur de Camomille, du Melilot, de Violettes, de Fenoüil, d'Anis, du Sucre rouge, du Miel violat, & de Sené. Passé le sept ou le huitiéme, l'on ajoûtera dans les lavemens demi once d'Aloé, quoique les saignées ne soient pas tout-à-fait necessaires dans telles maladies: neanmoins pour vuider une partie de la pourriture contenuë dans les vaisseaux, il sera bon vers le quatriéme, ou le cinquiéme accez d'en tirer, & s'il y avoit supression d'hemorroïdes, ou des ordinaires retenus, ou une douleur de tête à la partie posterieure du cerveau, sans difficulté l'on seignera du pied, & encore plus librement si l'on voit que les urines soient rouges. Aprés avoir rendu les lavemens, l'on fera prendre un gros de Theriaque dans un peu de vin, ou d'eau cordiale.

L'on se gardera de donner aucun vomitif devant le sept ou le huitiéme de la maladie; si toutefois l'on voyoit quelque signe de coction, ou de disposition à cela, l'on le pourroit faire plus facilement.

Cependant passé le huit ou le neuviéme l'on purgera sans difficulté avec demie once de Tablettes de *Diacarthami*, ou demi once de *Diaphenic* délayé dans un verre d'infusion de deux gros de Sené, d'une pincée de petite Centaurée, ou d'Absinthe, ou Ruë.

L'on réïterera souvent cette medecine, suivant toutefois les forces, & l'on en diminuera la dose ou l'on l'augmentera à peu prés suivant les âges.

Plusieurs en prenant dans le milieu de leur accez la potion suivante, ont en peu tems été guéris.

Prenez un gros de Theriaque, autant de Mitridat, & demi once de Sucre, délayez dans un demi-verre d'eau de chardon benît, ou du vin blanc.

D'autres en prenant un verre de vin d'Absinthe, une heure avant que la fiévre quitte, s'en sont parfaitement bien trouvez.

AUTRE FIEVRE Quotidienne. La difference de cette fiévre ci d'avec l'autre, est que durant l'accez, l'on sent également, & en même tems le chaud & le froid, comme en celle-cy, il y a beaucoup plus de pourriture & de chaleur, il faudra retrancher entierement le vin, ne faire user que d'une tisanne de chien-dent, de racines de fraisier, & de reglisse; Au surplus pratiquer les mêmes remedes, & le même regime, qu'à la precedente.

FIEVRE TIERCE. Cette fiévre se fait d'une bile pourrie répanduë par tout le corps, qui revient de trois jours en trois jours; c'est delà qu'elle est apellée *Tierce*, elle surprend inopinement, commençant par un frisson fort rude, qui s'étend par tout, & qui souvent excite sur la fin le vomissement. La chaleur qui vient à succeder, est si generale, & si brûlante qu'elle force à tout jetter, & à se découvrir; l'on est encore attaqué d'une grande douleur de tête, & d'une difficulté de respirer, d'une soif, d'une impatience, & d'une furie extrême; son accez dure quelquefois douze heures & ne finit que par des sueurs. Au commencement du frisson le pouls est petit, tardif, rare & debile, étant passé il devient leger, vîte, frequent & tendre. A son declin il retourne à son naturel & les urines sont enflâmées, jaunes, & sentent mauvais.

Cette fiévre est familiere aux jeunes gens qui sont maigres, bilieux, & qui aiment tout ce qui est sec, salé & épicé, & à ceux qui habitent dans les païs chauds, ou qui respirent un air de cette nature.

Si dés le premier, ou le second jour il paroît au fond des urines une bourbe blanche que l'on apelle *Sediment*, la fiévre finira au troisiéme accez, si-non elle ira jusqu'au sept : & si elle passoit outre, elle seroit fort longue. Pour y remedier sans regarder ni à l'âge, ni aux forces, l'on donnera à la fin du second accez un lavement fort rafraichissant, étant rendu, l'on tirera jusqu'à trois palettes de sang.

Si la fiévre n'est point terminée au troisiéme jour, au quatriéme, on donnera un telle Tizanne. Prenez demi once de Sené, demi once de Cristal mineral, deux gros de Reglisse concassée, & découpée : mettez le tout ensemble infuser à froid dans une pinte d'eau l'espace de vingt quatre heures ; aprés quoi coulez ladite infusion, & commencez d'en faire prendre aprés le frisson un grand verre, & continuez à donner le surplus d'heure en heure sans boire rien autre chose. Cette Tizanne est infaillible pour guerir promtement une telle fiévre.

Dans le fort de la sueur des accez precedens, on pourra donner à boire du vin blanc avec deux fois autant de Tizanne de chien-dent, ou de racines d'asperges, ou d'ache, ou de persil, ou de fenoüil ; & si elle continuoit on aura recours au *Quinquina*.

FIEVRE TIERCE, Pour la fiévre tierce. Prenez du jus de verveine trois ou quatre doigts, avec un peu de vin blanc devant le frisson, & se promener, ne point souper lors qu'on voudra prendre ce remede.

Pour la même : prenez d'Ache, de Sauge menuë, du Rhuë, Orties grieches de chacun une demi poignée, pillez bien le tout avec un peu de sel, puis ajoûtez un jaune d'œuf delayé avec une cuillerée de vinaigre, apliquez le tout sur le poignet aprés avoir bien froté ledit poignet.

FIEVRE *Tierce Batarde* : On la distingue de la premiere, parceque le frisson n'est pas si violent, quoiqu'il soit plus long, la chaleur n'est pas si grande, & ne s'étend pas par tout le corps ; enfin il s'en faut beaucoup qu'elle soit si facheuse que l'autre ; mais aussi elle dure des mois entiers.

Cette fiévre vient du mélange de la bile, & de la pituite, laquelle attaque les hommes robustes à la fleur de leur âge, d'un naturel autant bilieux que paresseux, qui veillent beaucoup, qui boivent leur vin pur, & qui ne mangent que des viandes de haut goût : Elle est plus familiere en Automne & dans des tems humides, qu'en d'autres saisons.

Pour commencer à traiter cette fiévre, il ne faudra pas tirer du sang, que le quatriéme accez ne soit passé ; si c'est en Eté l'on saignera au bras droit, & en Automne au bras gauche. L'on donnera des lavemens, avec une décoction de feüilles de Mercuriale, de fleurs de Camomille, de Melilot, & de graine de Fenoüil, ou d'Anis, dans laquelle l'on dissoudra un quarteron de Miel commun avec une once de Diaphœnic.

Le lendemain ou le jour aprés l'accez, l'on purgera avec demi once de Casse mondée, deux gros de Diaphœnic, de demi dragme de Rhubarbe, autant d'Agaric, l'un & l'autre en poudre, & mêler le tout ensemble pour en former un bolus que l'on fera avaller dans du pain à chanter, si-non l'on délayera le tout dans un verre de Tizanne. Cette purgation ayant été quatre ou cinq fois reïterée, l'on donnera ensuite un gros de *Quinquina* en poudre dans un verre de vin blanc, avec un once de sucre, il faudra que l'on ait été quatre heures sans avoir rien pris, & de quatre heures aprés ne rien manger, & que l'on continuë d'en prendre quatre à cinq jours de suite au commencement du frisson, si dans l'endroit où l'on seroit, il n'y en avoit pas, pour lors l'en fera vomir aussitôt, que l'on remarquera un peu de coction dans les selles, ou dans les urines.

Plusieurs ont été gueris par le seul vomissement. L'on observera pour regle generale que dans les fiévres tierces, si la bile sort par en bas, il la faut conduire, & l'aider par cette voie avec des lavemens & les purgations, par les urines de même avec des Tizannes composées de Pariétaire, de Bardane, du jus de citron, ou de crême de tartre, ou de cristal mineral, ou avec des émulsions de semence de citroüille, de mélons, de concombre, de courges, de pourpier & de laituës.

Par le vomissement en donnant du vin émetique, ou deux onces d'eau d'orge, trois onces de décoction de raves, dits raiforts, demi once d'huile, & une once de miel, mélez le tout ensemble, & le faites avaler un peu tiede, c'est un doux vomitif.

Si-non l'on mélera avec un peu de confiture six grains de vitriol calciné, ou du tartre émetique.

Le premier convient mieux à ceux qui sont robustes.

FIEVRE QUARTE. Qui dit *Fiévre Quarte*, dit une fiévre qui a son retour de quatre en quatre jours. L'on en distingue deux. La premiere a son siége à la rate engendrée de la simple humeur mélancolique, laquelle est fort familiere aux gens d'âge, qui sont naturellement froids, secs, tristes & mornes ; c'est pourquoi elle les attaque pour l'ordinaire en Automne.

La seconde est d'une bile noire engendrée au foie, la rate y contribuë toûjours, qui saisit le plus souvent en Eté les jeunes gens, & ceux qui sont dans la force de leur âge. La Fiévre quarte qui vient de la rate a ces accez aprochans de la Fiévre tierce, il n'y a que la soif & la douleur de tête, & les veilles qui sont plus fâcheuses ; il y a aussi à craindre que dans la suite elle ne cause l'hydropisie, ce qui arrive souvent aux Vieillards ; c'est pourquoi le plus promt remede est de recourir d'abord à un regime de vivre qui sera de bonne viande, en les assaisonnant d'un peu de sel, de poivre, de muscade, de cloux de girofle, de thim, d'hyssope, ou de moutarde : de boire de bon vin blanc tant soit peu degourdie, de ne manger aucun fruit crud, ni salade, ni laitage, ni poisson : & le jour de la fiévre l'on observera beaucoup de diette. L'on se fera saigner au quatriéme ou cinquiéme accez : & si l'on voit que le sang soit noir l'on y retournera une seconde-fois, mais s'il étoit rouge, l'on en demeurera-là. Pour ceux qui auront eu quelques vieilles hemorrhoïdes entierement gueries, ils se les feront r'ouvrir avec les sangsuës : l'on se purgera un jour aprés la saignée avec une telle medecine, le matin à jeun. Prenez du polypode, deux gros, de houblons, de la melisse, & du fenoüil, de chacun deux pincées, que l'on aura fait boüillir tout ensemble dans une chopine d'eau jusqu'à moitié, l'on coulera la décoction, & l'on y ajoûtera six gros de catholicon double avec une once de sirop de pommes composé.

L'on reïterera cette purgation jusques à qua-

tre-fois entre les accez, ajoûtant à la troisiéme & quatriéme deux dragmes de sené dans la décoction, & outre le sirop de pommes demi once de confection hamech, & deux dragmes de catholicon double.

Aprés cela l'on donnera sûrement le *Quinquina* comme un chacun le sçait préparer, cependant voici la maniere la plus seure.

Mettez demi once de rhubarbe en poudre, deux dragmes de *Quinquina* bien pulverisé avec du sirop de chicorée, formée en un opiate, & en donnez tous les matins à jeun, la grosseur d'une muscade, ou bien dans deux onces d'eau de vie, délayez y une dragme de Theriaque, que l'on prenne cette boisson, lorsque l'on commencera à frissonner; cette recepte conviendra mieux aux personnes repletes qu'aux maigres: ou bien une tête d'ail broyée dans un verre de verjus, celle qui vient du foie a ses accez beaucoup plus rudes que l'autre, mais aussi ne sont-ils pas si longs, c'est pourquoi il ne faudra pas épargner la saignée; car comme cette fiévre n'attaque pour l'ordinaire que les personnes qui sont dans la force de leur âge, elle ne peut par consequent que leur être utile, aussi bien qu'un petit vomissement qu'on pourra leur donner ensuite, & quelques jours aprés les purger avec une infusion de deux gros de sené dans laquelle l'on aura dissoud une once de catholicon double, & autant pesant de casse mondée, & leur faire prendre ensuite une demi dragme de *Quinquina* en poudre, dans un verre de décoction de polypode, ou de betoine, ou d'orties, & continuer l'un & l'autre pendant quelque-tems, laissant un jour ou deux d'intervale, si-non l'on usera de deux en deux jours d'un tel brevage.

Prenez une poignée de Scolopendre, autant de Chicorée sauvage, d'Agrimoine, & de Polypode, faites boüillir le tout ensemble dans deux pintes d'eau jusqu'à la moitié, coulez aprés cette décoction, & mettez y infuser à froid une once de sené, six pincées de petite centaurée, demi once de Cristal mineral, & deux dragmes de reglisse, que l'on la passe derechef, & que l'on en prenne deux fois de suite dans les accez un grand verre d'heure en heure.

Il y a encore plusieurs autres fiévres qui pour être plus dereglées que la fiévre quarte, ne laissent pas toute-fois d'être traitées de même façon, comme, par exemple, celle qui prend deux jours de suite, & le troisiéme quitte, celle qui arrive le cinq, & en donne quatre de relâche, & ainsi des autres qui retardent ou plus ou moins, c'est pourquoi sans tant s'embarrasser ni se tourmenter de telles fievres si bigearres, l'on aura recours aux ordonnances de la Fiévre quarte, qui tire son origine du propre vice de la rate.

Au surplus l'on trouvera au mot *Quinquina* les Febrifuges pour les Fiévres intermitentes.

FIEVRE Quarte *Remede asseuré*. Prenez Girofle jaune, feüilles & fleurs, pilez-les bien avec un peu de Sel, & quand le frisson viendra, mettez le tout sur la suture de la tête entre deux linges & l'y laissez vingt-quatre heures.

Pour la même. Prenez pour un sol de Camphre, cousez-le dans de l'écarlate, avec de la même soye, le pendez au cou en façon que tout vienne sur l'estomac, & à mesure que le Camphre diminuëra, la fiévre diminuera aussi, le Camphre étant dissous remettez-y en d'autre jusques à la guerison.

FIEVRE HETIQUE. La Fiévre qui se glisse, & qui s'insinuë insensiblement dans toutes les parties du corps, duquel s'étant renduë maîtresse, le jette dans une si grande maigreur, qu'il faut de necessité qu'il succombe. On a peine à la bien connoître du commencement, c'est ce qui en fait souvent négliger les remedes, qui dans la suite deviennent inutiles, pour la bien observer & la distinguer des autres, l'on observera qu'à l'abord elle a toûjours un pouls debile, petit & frequent, qui s'augmente si-tôt que l'on a mangé, qui aux environs des arteres, ou des mains, & à la plante des pieds y fait sentir une chaleur qui se manifeste en touchant. Quand elle vient au second degré, l'on voit nager dessus les urines une maniere de graisse, & l'on s'aperçoit à veüe d'œil que le corps se fond & se consume, la peau devient dure & fort seche, le pouls plus tendu, plus petit & plus foible. Mais lors qu'elle est arrivée au dernier degré, les yeux sont enfoncez, les paupieres ont peine à s'ouvrir, & sont tellement abaissées, qu'il semble que le malade dort, neamoins il ne peut reposer, les tempes sont abbatus, le front tendu & sec, la face plombée & crasseuse, le ventre plat & abaissé: enfin il est si afreux, que ce qui paroissoit en lui d'humain, y est si changé qu'il n'a plus que la forme d'un squelette.

Rarement cette fievre arrive de soi-même; mais succede le plus souvent à la fiévre ardente, où à la continuë, & à l'ulcere des poûmons, ou à une érésipelle, ou quelquefois à une gonnorrhée trop tôt arrêtée, ou à un flux de bouche donné inconsiderément, ou a la grosse verôle, lorsqu'elle a été guerie, si une fois cette fiévre parvient au troisiéme degré, il n'y a plus de ressource, c'est pour quoi pour l'empêcher d'aller jusqu'au second, l'on fera prendre le bain pendant un mois, ou six semaines, qui du commencement sera un peu chaud, & sur la fin l'on accoutumera à le souffrir un peu froid, sinon on se servira des fomentations sur le ventre, & sur les reins deux ou trois fois le jour, avec des linges trempez dans de l'eau tiede.

L'on fera user pendant le jour de quelques boüillons de veau & de poules, assaisonnez de pourpier, de laituës, de buglose, & de bourache; & si l'on se rencontroit dans la saison des melons, on en fera manger ainsi que de la citroüille & du concombre, soit aprêté, soit en potage. On leur permettra aussi les fruits cruds, comme figues, amandes, pavies, pommes & poires. Leur boisson sera de petite biere, ou d'eau de son, ou de cidre, ou de l'eau de fontaine avec un peu de vin, ou d'une tizanne d'orge, avec des racines de nenufar, ou peu de reglisse & de raisins. Leur repas sera moderé, en faisant plûtôt quatre à cinq petits par jour, parce que cela pourroit incommoder leur estomac, à cause du peu de chaleur naturelle. Ils mangeront tantôt du ris, tantôt de la boüillie, tantôt du gruau, parfois de l'orge mondé, ou des panades; le plus souvent des grenoüilles, des limaçons, des tortuës, ou du bon poisson. L'usage du lait d'anesse, ensuite celui de vache, ou de chevre servira encore d'alimens, & de remede.

Que si la fiévre lente étoit causée par l'ulcere des poumons, l'on la traitera comme on fait la pulmonie; ou si elle vient par les autres accidens, qui ont été declarez, l'on aura recours aux Ordonnances ci-dessus.

FIEVRE des Animaux, comme des Chevaux, des Bœufs, des Brebis, des Agneaux, des Chevres, des porcs, des signes qu'ils donnent & les remedes quand ils en sont atteints, les moyens d'y remedier V. le nom de chaque animal en sa place.

FIG.

FIGUIER. *Itali. Figi. Espag. Higuera Allem Feygem baum.*

QUALITEZ. Les figues étant nouvelles & fraiches sont chaudes & humides. Les seches sont chaudes au premier degré.

DESCRIP. Le Figuier rarement a le tronc droit; son écorce est blanche & pleine de lait, astringente au goût, amere & piquante, ensorte qu'elle ulcére la chair étant apliquée dessus. Le bois est blanc, leger & fragile; les feüilles sont grandes comme celles de la Vigne; mais plus épaisses, plus rudes, plus obscures, & plus profondement découpées. Il produit des fruits sans produire des fleurs, lesquelles naissent du pied des feüilles, & qui meurissent les unes aprés les autres.

LIEU. Cet arbre a de peine à venir aux lieux froids, il jete ses feuilles en Mai, & le fruit est meur en Juillet, en certains lieux.

PROPR. Les figues sont plus saines que la plûpart des autres fruits d'été & d'Automne, se digerant aisément; elles sont abstersives & bonnes à ceux qui ont la gravelle; elles sont un peu venteuses; les meilleures sont les plus meures: les seches ne sont pas de trop bonne nourriture, & engendrent des poux; les fraiches lachent le ventre sans danger, & étanchent la soif.

Elles sont bonnes au mal de gorge, à la trachée artére, aux reins, à la vessie & à ceux qui ont mauvaise couleur pour avoir été long-tems malades: A ceux qui ont la courte haleine, aux Hidropiques, & au mal de saint Jean. Les faire boüillir avec l'Hisope, & en boire un verre les matins, elles purgent la poitrine & guerissent les longues maladies des poumons. Sa décoction en lavement est bonne à la dissentetie, & aux douleurs de ventre. Son lait fait mourir les verruës, & les vers qui sont dans les oreilles: il fait cailler le lait ainsi que la presure. il le décaille quand il est caillé, ceux qui auront les Hémorroides, & qui les voudront ouvrir, n'auront qu'à les froter avec les feüilles de Figuier, Au reste il n'est jamais frapé de la foudre nonplus que le Laurier.

Pour marcoter les Figuiers il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher les branches dans la terre & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toûjours à l'Arbre qui les a produites & l'extremité sorte dehors de cinq ou six pouces. Les branches ainsi couchées demeureront en cet état jusques au mois de Novembre, ensuite que s'étant enracinées, on les sevre, c'est à dire on les détache ou sevre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin. Figues, voy le mot des fruits de figuier & bien de choses sur la culture des figuiers.

FIL.

FILET. Diverses sortes de Filets pour prendre toutes sortes de Poissons, d'Oiseaux & des bêtes à quatre pieds, l'art pour faire lesdits filets & de s'en servir. Si on trouve quelque difficulté dans cette operation, on peut avoir recours à ceux qui s'adonnent à cette chasse pour s'informer de ceux qui ont fait leurs filets quoiqu'on y peut travailler facilement si on suit les avis qui sont icy marquez.

Avertissement pour Travailler aux filets. Quiconque veut travailler aux filets, doit toûjours avoir provision d'une demie douzaine d'aiguilles de bois de plusieurs grandeurs, afin d'en changer selon la grandeur des mailles. Ces aiguilles se font ordinairement de fusin (autrement du garais) oubien de coudre, longues de neuf, dix, onze ou douze pouces, épaisses comme le dos d'un couteau. On aura aussi des moules de diverses grosseurs qui seront de bois de seux, ou de saules, afin qu'ils soient plus legers: & lors qu'on voudra faire des mailles au dessus de trois pouces de largeur, il faudra que le moule soit plat, & fait de quelque morceau de doüelle de tonneau: parce qu'un moule se doit tenir avec le pouce, & le premier doigt de la main gauche, ce qu'on ne peut faire, quand il est gros. Il y a deux façons de mailler: la premiere est pardessus le pouce, qui s'apelle *Brise-coup*, & est pour le rhabillage des filets & pour faire les grandes mailles quand on travaille sur un moule plat.

La seconde maniere de mailler est sous le petit doigt qui s'apelle *lacer*, laquelle sert à toutes sortes de filets exceptez les susdits; celle-cy est la plus commune & la meilleure, parceque le travail en est plûtôt fait de la moitié que de l'autre façon. Il est pourtant necessaire de sçavoir mailler des deux sortes, pour les raisons que j'ai dites: Plusieurs personnes mépriseront peut-être les regles que l'on donne pour la fabrique du filet, les uns diront qu'ils sçavent bien comment ils se font, & les autres ne voudront pas s'y apliquer à cause de la bassesse de l'art croyant que pour peu d'argent ils auront plus de Rets qu'ils n'en pourront user. on veut par précaution donner ici des réponses à leurs objections, commençant par les premiers on dit que peu de monde entend la composition de tous les filets en general, tel sçaura mailler en losange, qui ne sçaura pas la maille quarrée; un autre sçaura les deux sortes de mailles qui n'entendra pas les filets particuliers: mais enfin qu'un homme soit au dessus de toutes ces difficultez, on espere qu'il trouvera quelque chose dans ce livre capable de le contenter, ou il sera bien critique pour repondre à ceux qui ne voudroient pas s'abaisser jusqu'à faire des filets, puisque, disent-ils, on en a beaucoup pour peu d'argent, ils aprendront que toutes choses deperissent, & principalement les filets, qui pourrissent, quand ils ont été long-tems moüillez sans être étendus, & que les rats & souris les coupent, ou bien se rompent à force de servir; si bien qu'un filet étant commencé à rompre, il ne dure plus gueres: mais s'il est rhabillé de tems en tems, à mesure qu'il se gâte, il servira deux fois autant. Ainsi vous jugerez qu'il ne faut pas mépriser de sçavoir cet art, joint aussi que les filets se peuvent faire l'Hyver dans la chambre en causant auprés du feu, & de jour lors qu'il fait mauvais tems, & qu'on ne sçait a quoi s'employer; & le plus à considerer est, que voulant avoir un filet dans lequel il n'y a que deux livres de fil, qui coûte peut-être quinze ou seize sols la livre, vous l'acheterez jus-

ques à une pistole, & si vous le faites vous même, ce sera huit livres d'épargne, avec divertissement, & ainsi des autres filets. Outre ce que j'ay dit, ayez une paire de cizeaux camus, figurez *dans la premiere Table* qui se portent dans la poche sans crainte d'en être blessé : on en a affaire à tous moments pour couper le fil, quand on travaille aux r'habillages & aux filets neufs. Faites faire aussi un moulinet pour retordre le fil, si vous n'avez point de roüet de quoy les femmes se servent pour filer, ce moulinet se voit dans *la. 6. Table. Figure 33.* j'enseigneray cy-aprés comment il se fait, je vous prie, cher Lecteur, de ne me pas accuser de vous avoir celé quelque chose touchant les filets, si vous ne reüssissez d'abord à l'ouvrage que vous entréprendrez, mais de croire que la faute vient de vôtre côté, manque de patience, pour la pratique, ou d'attention à la lecture du traité des Chapitres, lors que je cotte la premiere, seconde, ou autre Table, sans dire de quel Livre j'entends ce Livre des Filets.

Des Termes de l'art ordinairement utiles pour faire des filets. Vous devez sçavoir que la Toise contient six pieds, le pieds, douze pouces, le pouce douze lignes.

Lors que je nommeray dans ce Livre une *Aiguille* j'entends parler de la 2. figure, qui se voit dans la premiere Table.

Et par les termes de *couvrir & emplir l'aiguille*, c'est mettre du fil dessus, comme je diray cy-aprés.

Le moule est un morceau de bois, *figure 3.* vous verrez par la 6. figure de la seconde Table, ce que c'est que lever, ou commencer un filet à losange.

Maille à l'ozange, est quand la pointe ou coin des mailles est en haut, lors que le filet est tendu, comme *la 12. figure* la fait voir.

La maille quarrée, c'est lors qu'un filet est tendu, ainsi qu'en la 13. figure les mailles sont toutes rangées comme un damier, échiquier, ou le derriere d'un trictrac.

Pour suivre ou continuer un filet, n'est autre chose que faire les mailles toutes de suite, jusques à la grandeur qu'on veut donner au filet.

Jetter accrevë, est faire des boucles, comme on le voit par les lettres K. L. M. N. O. de la 4. figure de la premiere Table, qu'on fait servir de mailles pour accroître le filet.

Mailles doubles, c'est le rang de mailles marquées des lettres P.Q.R.S.T. de la 5. figure.

Largeur de maille est representée dans la même 5. figure, & quand je dis qu'une maille à quatre pouces de large, j'entends l'espace qui se voit depuis la lettre V. jusques à X. & ainsi des autres plus grandes ou plus petites.

Enlarmer un filet, n'est autre chose que faire comme de grandes mailles à costé du filet, avec de la fiscelle, ainsi que les representent les chifres. 1.2.3.4.5.6.7. de la 18. figure dans la 3. Table.

Border un filet, c'est attacher avec du fil de trois pouces une corde au tour d'un filet pour le rendre plus fort, comme on peut voir par les points marquez de petites lettres. a. b. c. d. e. f. g. h. i. k l. de la 21. figure,

Coudre un filet, c'est en assembler deux pour n'en faire qu'un, ou quand on veut en rallonger, ou en faire servir des vieux.

Monter un filet, c'est mettre toutes les cordes necessaires pour le tendre prest à servir, ainsi qu'il se voit dans la 21. figure qui represente un traineau tout monté prêt à servir.

Aumé. C'est un terme de l'art, qui exprime les grandes mailles des filets triples, par exemple, celles qui sont des deux côtez d'un tramail, ou d'un halier.

Toile, c'est le filet du millieu qui est de plus petites mailles & de fil plus delié, comme vous voyez dans un tramail, ou dans un halier.

Goulet, est l'ouverture d'un filet par ou le poisson entre, & n'en peut sortir, ce *Goulet* est au filet la même chose que les entrées qui sont au tour d'une cage de fer, pour prendre des rats.

Filet double, c'est lors qu'il y a un, ou plusieurs goulets, ainsi qu'il paroit dans la 34. figure de la Table par les lettres A. C.

Piquet, est un bâton pointu par un bout qui est gros & long à proportion de la resistance qu'il doit faire, à quoy on le veut employer,

Corde cablée. C'est une corde qui est cordée en trois cordons, dont chaque cordon est fait de trois autres, qui font neuf brins que contient cette corde, laquelle est faite ainsi que les cordes Bateaux ou navires.

Ligne ponctuée, est une ligne qui n'est faite que de petits poincts, pour la distinguer d'avec les autres lignes faites d'un trait de plume.

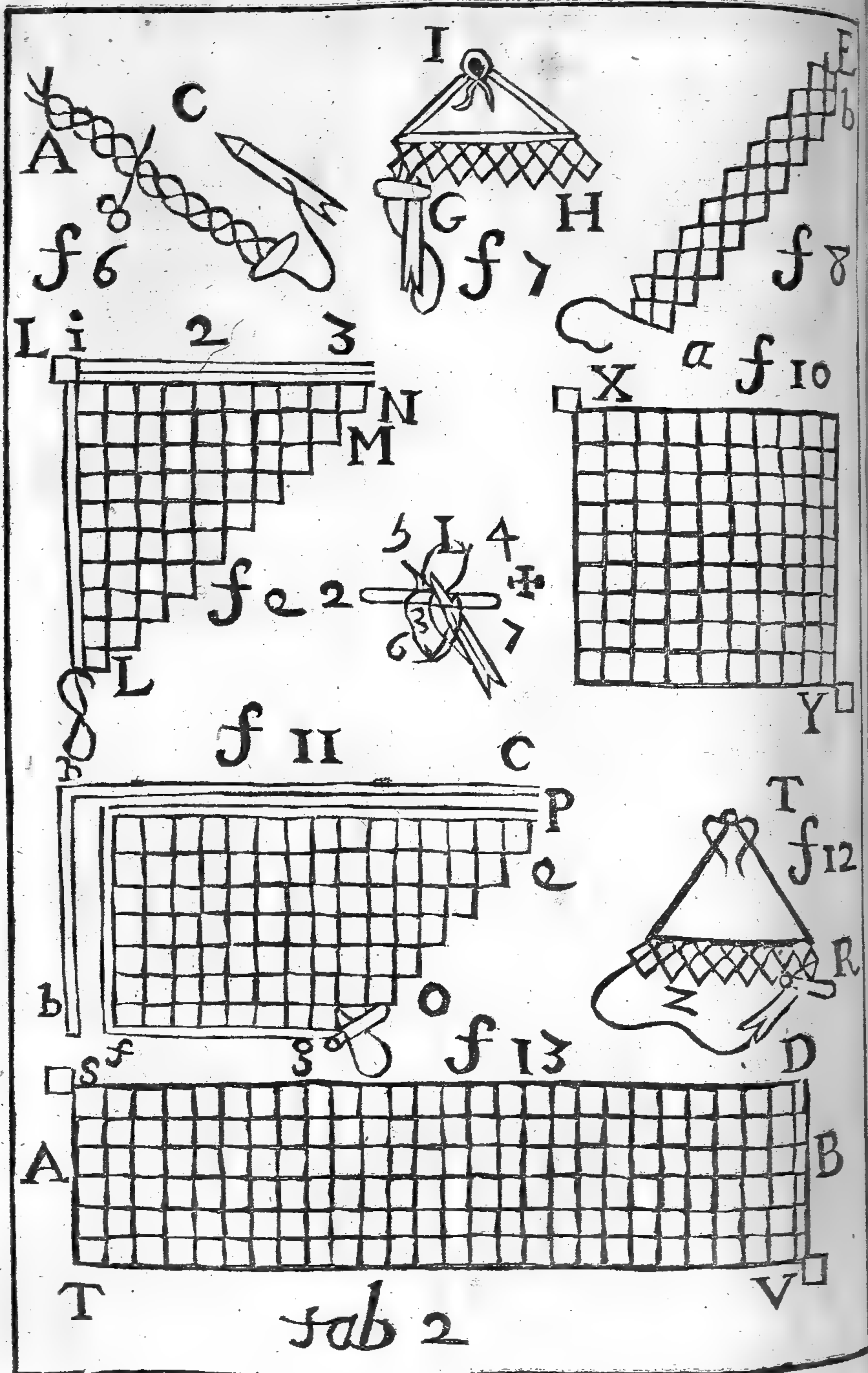
Maniere de faire un Moulinet pour retordre le fil.

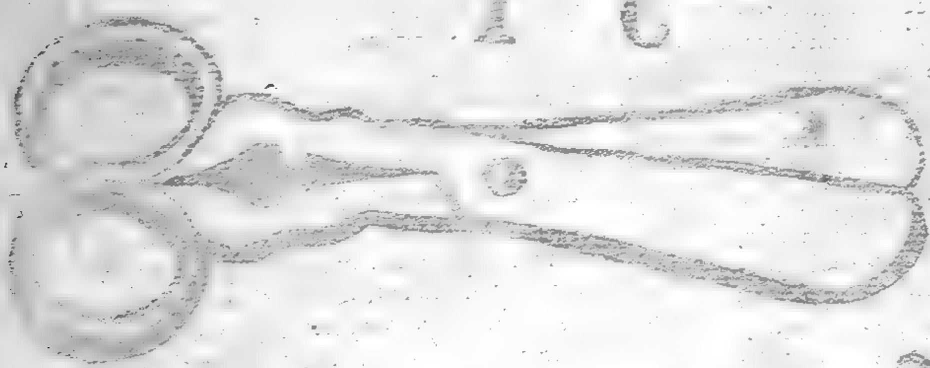
La plûpart des Pêcheurs & autres gens qui font des filets retordent eux-mêmes le fil qu'ils employent avec un moulinet de bois fait de plusieurs pieces qui se voyent en la sixiéme Table figure 31. & 32. pour le faire il faut deux morceaux de bois F. L. H. & G. K. I. longs de six pouces proche du bout, & au milieu. Ayez deux autres bâtons V X. qui entreront des deux bouts dans les trous, en sorte qu'etant bien arrêtez, ils soient de forme quarrée : outre ces deux bâtons il en faudra avoir un troisiéme K. P. N. long d'un pied & demi plus gros de la moitié que les deux autres qui sera coupé par le bout K. de façon qu'il ait liberté de se mouvoir bien à l'aise dans le trou, & l'autre bout L. semblablement, lequel doit passer tout outre & est coupé en diminuant vers le bout N. comme la pointe d'un fuseau à filer, prenez un morceau d'un fond de tonneau, ou autre bois plat, épais d'un demi-pouce, & large de neuf pouces, coupez le en rond comme la figure 31. & le percez au millieu M. pour y faire entre le bout N. du bâton jusques à la marque O. qui est environ deux pouces proche du quarré L. par ainsi le moulinet sera fait, & pour s'en servir, on met les pelotons de fil dans quelque vaisseau, & liant les bouts à la pointe N. du bâton, on passe une couraye attachée des deux bouts à un arçon de bois Q. S. la quelle couraye fait un demi-tour sur le bâton, au lieu marqué T. & en faisant tourner la piroüette ou rondeau de bois, on se recule en arriere, à mesure que le fil se retord, cette piroüette tournera en faisant aller l'arceau, comme si on joüoit du violon, ou comme un Serrurier qui perce une clef; & lors qu'il y a une grande longueur de ce fil retors, on le détache du bout N. pour le devider sur le bas de la broche, ou bâton à l'endroit marqué de la lettre P. joignant le rondeau de bois, quand il est tout devidé, on le rattache au bout de la broche, pour retordre comme auparavant, ceux qui veulent dépêcher un filet duquel ils ont promptement affaire ne s'amusent pas à retordre leur fil, il le font faire

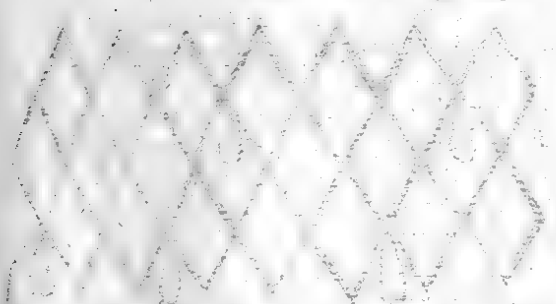
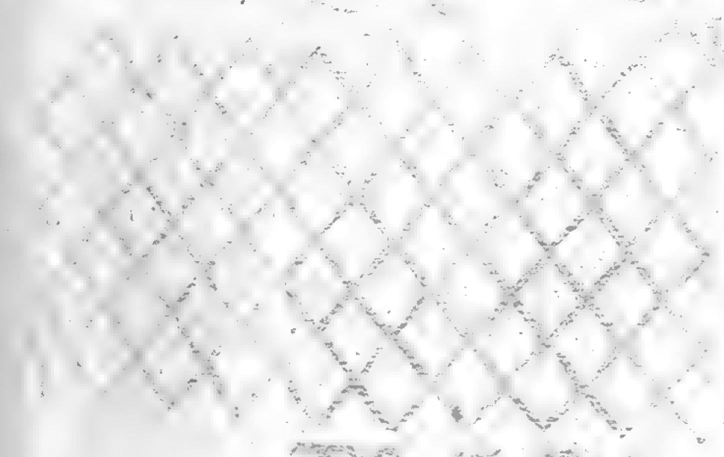


SECONDE PLANCHE.

COMMENT SE FAIT LA LEVEURE D'UN FILET.





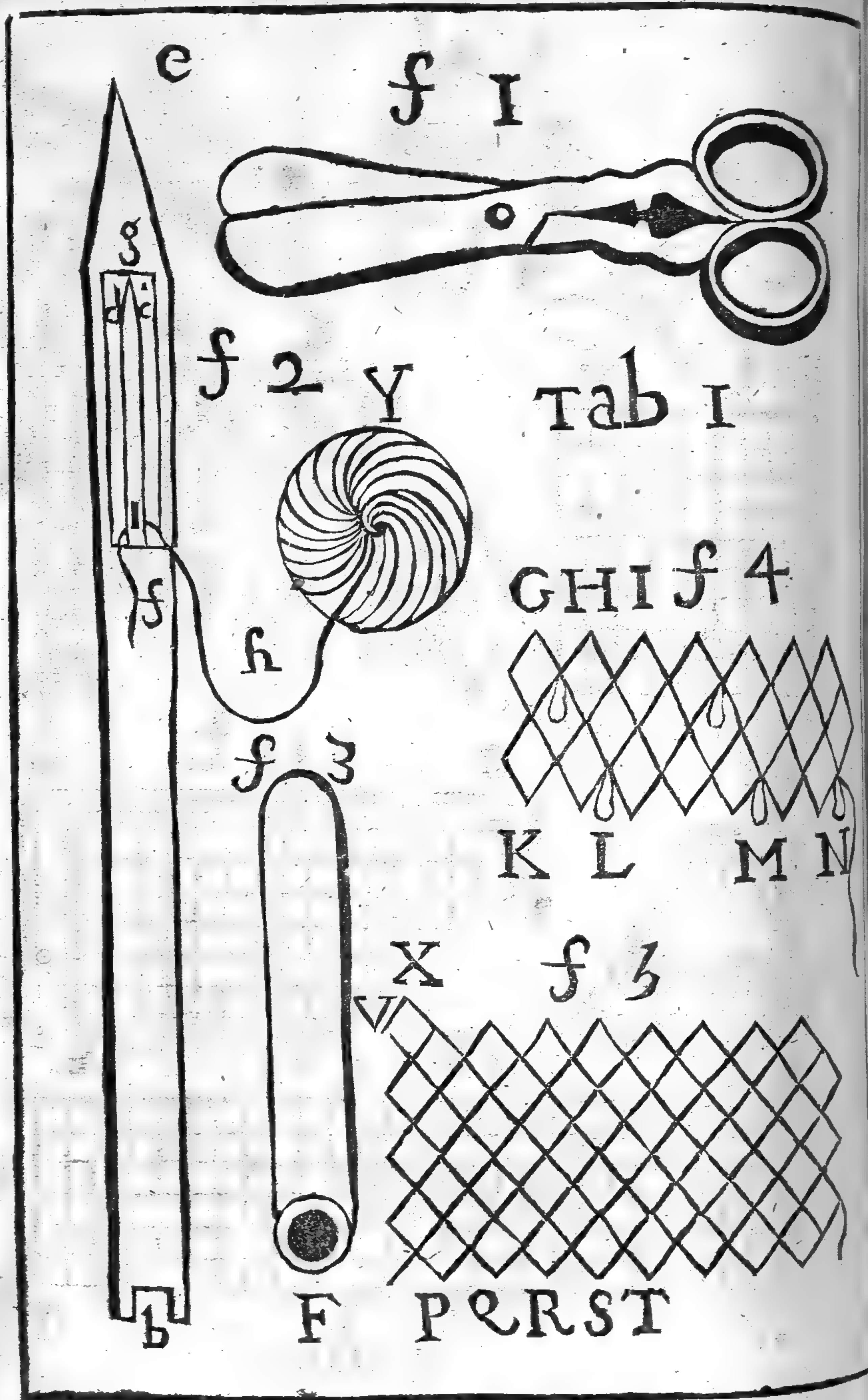




PREMIERE PLANCHE

Qui sert pour donner à connoiſtre la façon de faire les filets pour prendre les oiſeaux, les bêtes, & les poiſ

Table 1. Page 53. III. Partie du I. Tome,

Où on voit de quelle façon il faut couvrir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les premieres mailles d'u



par une femme avec un roüet à filer, qui en retord trois fois plus que le mouliner, mais il n'en est pas si bien ny si facile à employer, il vaut encore mieux quand on le fait retordre à la main avec un fuseau, parce qu'il en est plus rond & plus uny, je vous conseille de le faire faire ainsi, principalement lors qu'on voudra l'employer à des rets saillans, ou autres filets delicats & legers.

De quelle façon il faut couvrir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les premieres mailles d'un filet.

Avant de commencer un filet, il faut sçavoir la longueur qu'il doit avoir, & la grandeur de la maille, afin de ne pas faire les mailles d'un filet à prendre des petits oyseaux, si grandes que pour des gros, ce qu'ayant observé, emplissez, chargez, couvrez l'aiguille de fil, ainsi que la premiere figure de la premiere Table, prenez un peloton de fil marqué Y. & en mettez le bout F. sur l'aiguille, posant le pouce de la main gauche dessus, & tenant le reste du fil de la main droite vous le ferez passer par l'ouverture D. C. pour en faire deux tours dessus le tenon I. de l'aguille: ce qu'étant fait, menez le fil H. dans la coche B. & tournez l'aiguille de l'autre côté pour faire passer le fil sur le tenon par l'ouverture C.D. puis le remenez dans la coche B pour passer encore ce fil, & continuez de même, tant que l'aiguille soit assez chargée: toutes les fois qu'on voudra faire passer le fil dessus le tenon, il ne faudra que pousser du pouce sur l'endroit G. la pointe du tenon sortira qui donnera facilité de passer le fil par derriere sans le ficher dans l'ouverture D. quand l'aiguille sera pleine, prenez un moule pour travailler, faites deux tours du fil dessus, & noüez les deux brins ensemble, puis le retirez hors du moule: ce sera la premiere maille du fillet, la quelle se voit marquée d'une †, dans la seconde Table: si vous voyez que cette maille soit trop grande, prenez un moule plus petit & si elle est étroite, un plus gros. La premiere maille étant faite, mettez la à un clou marqué du chiffre 4. de sorte que le nœud soit élevé à la moitié de la maille, posez le moulle 2. proche du bas de la maille 3. & tournant le fil 6. par dessus menez l'aiguille dans la maille par derriere le moule, & tirez le fil tout au raiz que l'endroit 6. aille sous 3. & le rapportez sur le moule: puis posant le pouce dessus pour le tenir, passez la pointe de l'aiguille par derriere la maille, faites-là entrer par dessous le nœud 5. & la tirez, il se fera un autre nœud, qui sera la deuxieme maille: aprés on retirera le moule hors de cette deuxiéme maille pour le poser sous elle comme vous avez fait à la premiere & ferez la troisiéme, ainsi des autres. Cette façon de mailler s'appelle *briscoup*, ou *sur le pouce.*

Et pour mailler sous le petit doigt, voyez la 16. figure de la 3. Table. Commencez la premiere maille comme je viens de dire, & posez aussi le le moulle dessous, apportez le fil sur le milieu L. & le tenez avec le pouce de la main gauche, ayant les trois derniers doigts étendus, amenez ce fil par derriere le petit doigt 1. & de là par derriere le moule conduisez-le proche le pouce & formez-en comme un grand cercle M. qui environne la maille: puis vous apporterez la pointe de l'aiguille par dedans la boucle qui se fait avec le petit doigt 1. & de là dans la maille, & tirerez le le fil, pressant ferme du pouce sur L. La seconde maille étant faite, tirez-en le moule dehors, & le mettez sous cette maille pour faire la troisiéme, & ainsi des autres: par cette sorte de maille sous le petit doigt, on travaille beaucoup plus vîte que sur le pouce.

Si vous ne pouvez comprendre ces deux enseignemens pour mailler, à cause qu'ils vous sembleront obscurs, suivez mon advis, qui est de chercher une personne qui les sçache faire, vous la trouverez facillement, & elle vous montrera en un jour ces deux façons de mailler: quand vous le sçaurez, je m'assure que lisant attentivement ce Livre, vous ferez toutes sortes de filets imaginables. Quoy que vous ayez de la peine d'entendre ce chapitre, ne desesperez pas des autres, ils sont bien plus faciles à comprendre que celui-ci, dont je n'aurois voulu embarrasser le Lecteur, sans que l'un des mes amis m'a conseillé de ne l'omettre, pour rendre mon Livre plus parfait, ce que je lui ay accordé pour satisfaire à son desir.

On fait la leveure d'un filet. Quand on a fait les mailles, ainsi que j'ay cy devant dit, elles sont faites comme le montre la 6. figure de la 2. Table.

Notez, que pour avoir un filet, qui étant étendu soit de la grandeur qu'on le desire, il faut que la leveure soit deux fois aussi longue.

Exemple, vous voulez que le filet soit long comme depuis A jusques au chiffre 8. poursuivez cette façon de mailler jusques à la lettre B. qui est le double de la longueur, parceque ces mailles étant ouvertes de côté & d'autre, comme on le voit dans la 8. figure, le filet se racourcira de moitié. Ayant maillé la longeur necessaire, ouvrez les mailles de deux côtez, & passez une fiscelle par le rang A. B. de la 8. figure, & noüez les les deux bouts ensemble, la leveure sera faite, & en état de poursuivre, ainsi qu'il se voit par la 1. figure, il faudra observer toutes ces choses pour faire tel filet qu'on voudra, & qui soit en mailles à lozanges.

Ayant fait la leveure, figure 7. comme il a été dit, mettez la fiscelle au clou 1. & tenant le moule G. de la main gauche, aprochez-le dessous la premiere maille, passez le fil autour du moule, & faites entrer l'Aiguille dans la maille pour faire la premiere du troisiéme rang, laquelle étant faite, on laissera sur le moule, & on continuera de mailler ainsi à toutes les mailles de suite, sans tirer le moule déhors, si-non lors qu'il y en aura trop dessus, en ce cas il faudra les en ôter toutes, à la reserve d'une pour tirer le moule en état: Et quand vous serez à la derniere maille H. il faudra tirer le moule hors de toutes les mailles, & le le poser sous la derniere que vous aurez faite, & commencer la quatriéme rang qui retournera du côté G. ou vous ferez la même chose que vous aurez faite H. & ainsi de tous les autres rangs, jusques à la fin du filet, qu'il faudra faire le quart plus long que la mesure: à cause qu'étant ouvert, ou étendu en large, il s'accourcira du quart ou du tiers: par exemple. si vous desirez faire une tirasse qui aura trois toises de queuë ou de longueur, faites le filet de quatre toises de long, laquelle observation on gardera ponctuellement à tous les filets qui seront faits de mailles à lozanges.

Pour faire un filet fermé comme seroit un sac. Si vous desirez faire un grand sac pour mettre des pe-

lotons de fil, où bien un sac moyen pour transporter des Oyseaux vivants, sans qu'ils se blessent, & du gibier mort qui ne se corrompe point. 1. Ce sac est ordinairement nommé *Panetiere*, & est representé dans la 3. Table figure 14. qui se pend au col avec la corde T. & se ferme comme une bourse, avec les deux cordons N. C. I. il faut faire le filet figure 15. de petites mailles d'un quart de pouce de large, & que la leveure soit de quatre pieds de longueur afin que le sac étant fait, il ait un pied de large. Quand la leveure sera faite, poursuivez le filet jusques à un pied de long, & pour lors quittez le moule G. & prenez en un autre A. plus petit des deux tiers, que vous poserez sous la premiere maille, comme si vous voulez travailler, & passez le bout E. de l'aiguille dans la premiere maille, & dans la derniere B. que vous raporterez dessus l'autre, pour n'en faire qu'une des deux : puis vous ferez une petite maille, laquelle étant faite, il faudra la laisser sur le moule, & passer la pointe de l'aiguille dans la seconde maille marquée du chiffre I. & dans celle marquée 2. puis faire une autre petite maille comme auparavant, & derechef passer l'aiguille dans la maille 3. & 4. ensemble, & faire une troisiéme maille, poursuivant ainsi jusques au bout 10. le filet étant tiré par les deux côtez A. 10. ce rang de petites mailles se trouvera tout droit comme une fiscelle, qui tiendra le filet d'un pied de large. Quand le bas aura été fait, on passera une fiscelle dans la maille 10. & dans toutes les autres du même rang, en montant jusques au chiffre 9, de laquelle il faut noüer les deux bouts ensemble, & la mettre au clou pour faire pendre en bas les deux côtez A. K. & B. D. pour y faire une rangée de petites mailles, comme l'on a fait au côté A. B. prenons les mailles 5. & 6. à la fois 7. & 8. ensemble, & ainsi de toutes les autres : aprés vous passerez une fiscelle par ce rang de petites mailles, qu'on mettra au clou pour laisser pendre le côté 9. 10. afin d'y faire pareillement une rangée de petites mailles qui tiendra le filet à la hauteur de neuf pouces, depuis D. jusques à la lettre B. en faisant ce sac, je change d'un moule plus petit pour le tenir contraint, & qu'étant changée il ne s'allonge : ce qui presseroit trop les Oyseaux, ou le gibier, ainsi qu'on peut bien juger, il sera necessaire d'y attacher une corde aux deux côtés, afin de le pouvoir pendre : & passer deux fiscelles par toutes les mailles du dernier rang de l'ouverture D. K. pour le fermer comme une bourse.

La maniere qu'il faut enlarmer *un filet*. On *enlarme* tous les filets qui se doivent mouvoir, comme seroient les rets saillants, ausquels il convient faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la fiscelle, afin d'y passer la corde qui les doit faire joüer & fermer : car si on la passoit dans les vrayes mailles du filet, outre que ce filet n'ayant pas de liberté pour couleur sur la corde, seroit trop long-tems à faire son effet, les petites mailles seroient incontinent rompuës, étant froissées par la corde.

Il faut donc pour *enlarmer* un filet de grosseur proportionnée au fil, dont le filet est fait, & comme en la 18. figure de la 3. Table, passer une corde, ou fiscelle, dans toutes les mailles d'un des bouts du filet : par exemple, celui marque des chiffres 8. 9. 10. 11. noüer les deux bouts de la corde ensemble, & la mettre à un clou : puis prendre le bord du filet, & attacher une fiscelle à la premiere maille R. & à demi-pied plus long passer la même fiscelle dans une autre maille 12. & faire un nœud pour l'arrêter, delà à demi-pied plus loin 13. en faire encore autant, & continuer toûjours de même jusques au bout. Cette fiscelle étant ainsi noüée de demi en demi pied, elle fera comme des grandes mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. au côté du filet, par lesquelles on passe la corde qui le doit faire joüer. Ce n'est pas une regle necessaire que ces grandes mailles soient de la grandeur d'un demi-pied ; car vous les ferés plus longues, ou plus courtes, selon la longueur & largeur du filet. Au reste, vous serés averti, qu'il faut *enlarmer* les filets par les côtés, de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rets *saillans*, qui ne vaudroient rien autrement. Exemple ; le filet a été levé, ou commencé par les mailles R. 8. 9. 10. 11. & fini par Q. Ces chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. & C. jusques à R. representent la longueur, aussi paroit-il *enlarmé* par le côté de la longueur ; car si je l'avois *enlarmé* par la largeur marquée des chiffres 8. 9. 10. 11. lorsqu'il seroit question de le tendre & cacher en terre, comme doivent être les rets *saillans*, il ne se pourroit pas loger en un petit lieu, parce qu'il s'enfleroit. C'est pourquoi vous devés observer de commencer tels filets par la longueur, & non par la largeur, c'est à-dire qu'il faut faire la leveure de la largeur qu'on veut le filet & continuer le travail sur la longueur.

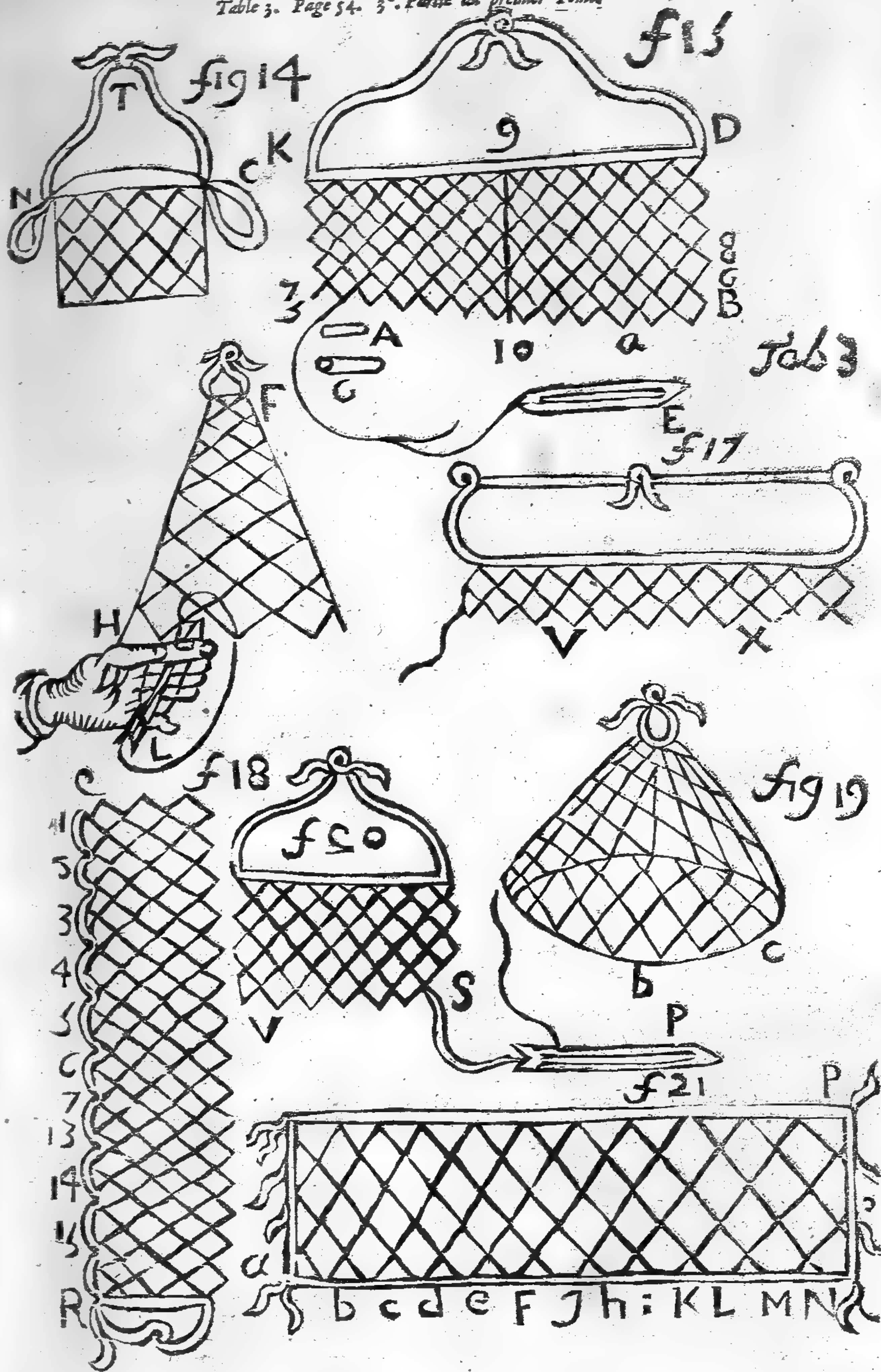
On fait les filets ronds ; j'apelle *filets ronds*, tous filets qui sont fait a peu prés comme un boisseau, ou autre forme semblable, tel que seroit celui qui est figuré 34. dans la 6. Table : on les commence par quel bout on veut, large, ou étroit, selon la forme qu'il doit avoir, La 12. figure de la seconde Table vous servira de patron pour y travailler.

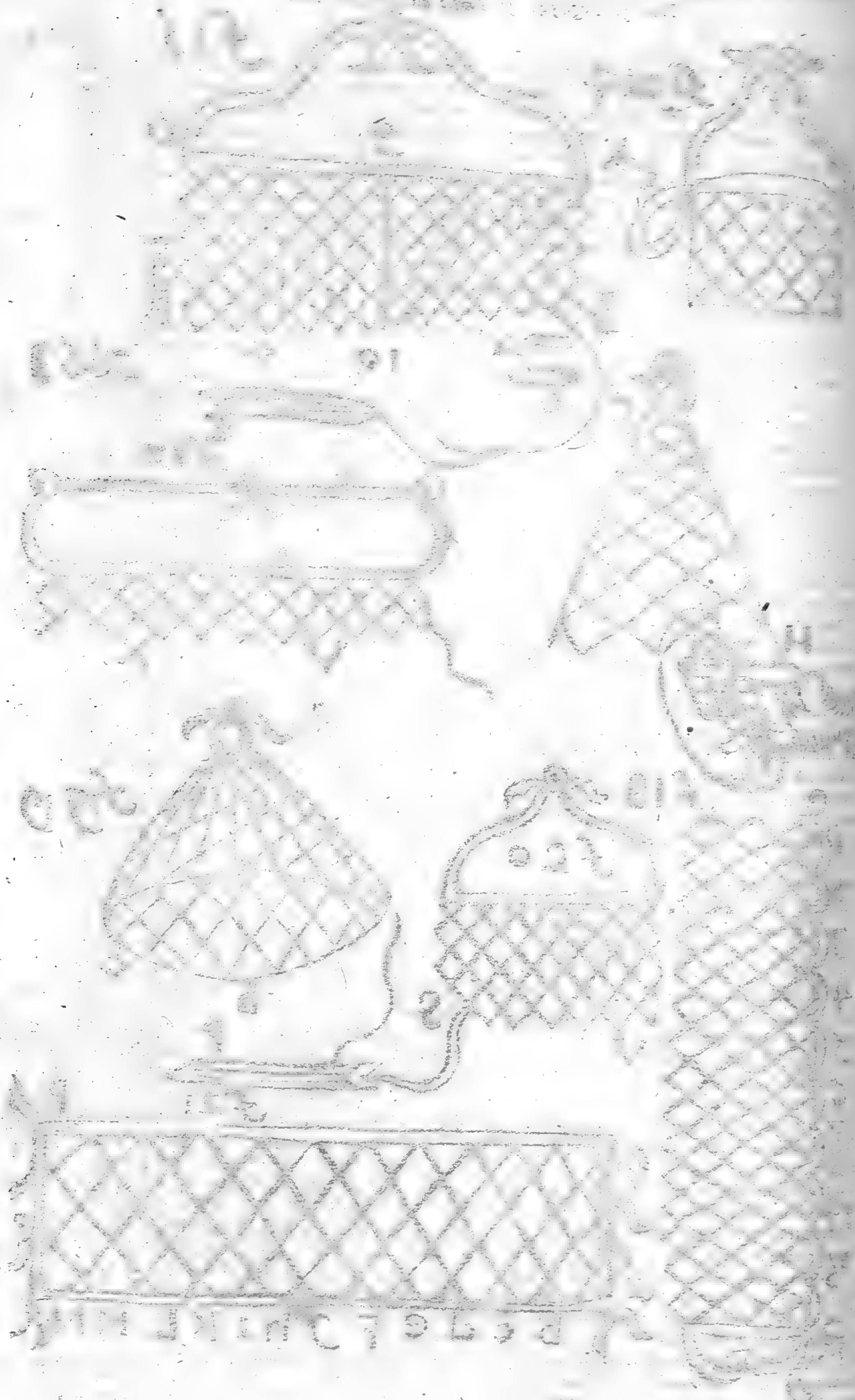
Faites premierement la leveure ainsi que j'ai dit au 5. Chapitre, & la mettés au clou T. & pour mailler en rond, au lieu de prendre la premiere maille L. pour faire la rangée, comme on feroit à un filet qu'on ne voudroit pas rond, il faudra prendre la derniere maille du bout du rang R. la faire aprocher de L. en faisant une nouvelle maille entre L. & R. laquelle par ce moyen fermera le filet, & le tiendra en rond, vous continuerés la rangée de mailles tout autour, prenant la nouvelle que vous aurés faite entre les deux autres L. R. & poursuivrés ainsi le filet, maillant toûjours en tournant, jusques à la longueur que vous le desirés.

De quelle façon se doit faire un filet rond avec des goulets. Quand on veut faire un filet rond avec des goulets ou diverses entrées, il faut commencer, ainsi que j'ai dit au Chapitre precedent ; & lors qu'on sera parvenu à l'endroit où on veut un goulet, il y faudra faire un rang de mailles doubles, vous avés pour exemple la 34. figure de la 6. Table, laquelle a deux entrées l'une à la lettre A. qui est le premier goulet, & l'autre à la lettre C. qui est le second. Travaillés donc en rond, & quand vous aurés atteint l'endroit A. prenés deux pelotons de fil, & en couvrés l'Aiguille des deux ensemble, puis faites en un rang de mailles tout autour du filet, vous aurés par ce moyen une rangée de mailles doubles, telles qu'elles paroissent entre les lettres V. S. de la 20. figure Table 3. & lors que cette rangée sera faite, coupés les deux fils, & rechangez d'aiguille pour prendre la premiere cou-

TROISIEME PLANCHE
DE LA MANIERE QU'IL FAUT ENLARMER UN FILET.

Table 3. Page 54. 3e. Partie du premier Tome.





verte de fil simple, & poursuivés de mailler sur la moitié des mailles de cette rangée, c'est-à-dire, qu'il faudra à chaque maille double n'en prendre qu'une simple, qui sera la moitié, & laisser l'autre pour le goulet, & ainsi à toutes les autres de suite, travaillant aprés jusques à l'endroit C. auquel on changera pareillement d'aiguille, prenant celle qui est couverte de fil en double, pour faire encore un rang de mailles doubles, & puis rechanger de moule comme devant.

On jette des Accrüës pour faire qu'un filet soit plus large en un sens, qu'en l'autre. Il se fait une sorte de fausses mailles, que les faiseurs de filets apellent *Escrüës*, ou pour mieux dire *Accrüës*: On s'en sert à plusieurs sortes de filets, principalement à ceux qui se font en mailles quarrées, que je montreray cy-aprés, & ceux qui sont ronds plus étroits d'un bout que d'autre, vous pouvez voir la forme de ces *Accrüës* dans la 17. figure de la 3. Table, elles sont marquées des lettres V. X. on les fait en cette sorte.

Suposez que vous vouliez faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, & par l'autre dix pieds, & que sa longueur entre ces deux largeurs soit de quatre pieds, lequel filet aura les mailles d'un pouce de large, faites la leveure de vingt quatre mailles, comme j'ai dit au 5. Chapitre, & lorsque que vous travaillerez au premier rang d'aprés la leveure, faites cinq ou six mailles, & quand vous serez à la six ou septiéme marquée, V. Faites le tour du moule avec le fil, & repassez l'aiguille dans la même septiéme maille, & faites le nœud, ce sera l'*Accrüë*, qui paroîtra lorsque le moule en sera déhors, ainsi qu'une boucle, ou un anneau, poursuivez aprés cela le filet, comme à l'ordinaire, & quand vous en aurez fait dix ou douze, n'importe pas combien, pourvû que vous fassiés deux *Accrüës* en chaque rangée de mailles, jettés encore une autre *Accrüë* X. en la même maniere que la premiere, puis achevés le rang qui se trouvera avoir vingt-six mailles, à cause des deux *Accrüës*, & en recommencés un autre, auquel il faudra faire deux autres *Accrüës*, ce qu'ayant fait, il aura vingt-huit mailles, & ainsi des autres rangs qui s'augmenteront toûjours de deux mailles davantage que celui qui le precedera.

Par ce moyen le filet s'élargira de deux pouces à tous les rangs, & si au contraire, on vouloit faire un filet qui allât en étrecissant il faudroit au lieu de jetter des *Accrüës* aux endroits où j'ay dit, prendre deux mailles à la fois, & de ces deux n'en faire qu'une, de cette façon le filet ira en étrecissant de deux pouces à chaque rang, au lieu que de l'autre maniere il s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

Voici une importante instruction pour faire des filets à Goulets ou à diverses entrées. On ne fait gueres de filets à Goulets, si ce n'est pour pêcher du poisson. Celui qui est figuré dans la premiere Table du cinquiéme Livre, servira de modéle pour s'instruire à en faire d'autres, il est aisé à voir dans cette figure, qu'aprés la grande ouverture ou principale entrée S. P. R. il y a par dedans le filet une autre entrée que nous apellons *Goulet*, à raison qu'elle est plus petite que la gueule S. P. R. & aussi que ce *Goulet* va étrecissant, depuis E. E. jusques à la lettre I.

Quand vous desirerez faire un filet où il y aura un, ou plusieurs de ces *Goulets*, il faudra faire une rangée de mailles tout autour de l'endroit où doit être le *Goulet*, lesquelles mailles on divisera en quatre parties, & au commencement de chaque partie, on prendra deux mailles à la fois, c'est-à-dire, qu'on passera l'aiguille dans deux mailles de suite, par exemple, la 19. figure de la seconde planche de ce Livre, à trente deux mailles, partissez trente deux en quatre, & seront huit mailles pour chaque partie, vous prendrez donc les deux premieres mailles où sont les points marquez de la lettre A. ensemble, & continuerez de mailler jusques aux deux autres mailles lettre B. que vous prendrez pareillement à la fois, & travaillerez jusques aux deux autres mailles D. C. pour les prendre aussi de même; & enfin les deux autres D. qui seront les quatre endroits choisis pour prendre deux mailles à la fois à tous les rangs, afin de reduire par ce moyen l'entrée du *Goulet* à telle longueur qu'on voudra lui donner.

Et si vous vouliez que ce *Goulet* fût plus long avec les mêmes ouvertures d'entrée & de sortie, d'un côté ou d'autre, il ne faudroit prendre deux mailles ensemble qu'en deux ou trois endroits de chaque rang: & si au contraire on le vouloit plus court, l'on prendroit deux mailles à la fois en cinq, six, ou sept endroits du rang, si le filet ou on veut un goulet en rond, on fera un rang de mailles doubles, ainsi que j'ay dit au 10. Chapitre.

On fait des filets qui se ferment comme une Bourse, en cette maniere. Les pochettes, ou poches, avec lesquelles on prend des Lapins au furet, sont de ce genre de filets.

Pour les faire, on commence par la leveure qui doit être faite selon la largeur qu'on veut donner au filet, & on poursuit à mailler jusques à la longueur qui lui faut. Quand il est achevé de mailler, on assemble toute les dernieres mailles de chaque bout, pour en faire une boucle, ainsi qu'il se voit par les lettres E F. de la 23. figure de la 4. Table, qui represente une poche à Lapins toute prête à tendre; la 25. figure en montre une faite à demi, laquelle servira de modéle, passez le premiere doigt de la main gauche dans toutes les mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. du bout du filet, & les faisant presser les unes proche & dessus les autres, comme N. liés-les ensemble par dessous le doigt à la lettre P. & tournez cinq ou six fois le fil autour, en étraignant, puis ôtant toutes ces mailles de dessus vôtre doigt, passez le fil par dedans, & le tournez tout autour autant de fois qu'il sera necessaire, pour en faire comme une boucle de corde, qui sera l'une des deux qu'il faut au filet, vous pouvez encore pour le mieux, faire ces boucles de même façon qu'un Tailleur d'habits, ou Coûturier fait une boutonniere, & quand cette boucle sera faite, en faire autant à l'autre bout, il ne restera plus que de passer une ficelle par dedans les dernieres mailles du bord, M. Q. laquelle vous attacherez d'un bout à la boucle P. & l'autre passant dans la boucle F. demeurera libre pour être lié à quelque branche, lors qu'on s'en servira, il faudra en passer une autre dans les mailles de l'autre bord N. O. qui sera attachée à la boucle F. & passera dans la boucle P. si bien que mettant quelque chose au milieu K. & prenant les deux ficelles G. H. pour lever le filet, la charge fera aprocher les deux boucles ensemble qui feront le filet ainsi qu'une bourse.

Pour empêcher qu'un filet fait à mailles à Lozanges

ne puisse s'allonger. Quand vous aurez fait un filet de mailles à lozanges, duquel vous desirez vous servir, sans qu'il s'allonge ni s'accourcisse plus que la longueur & la largeur à laquelle on l'a destiné, & qui se tienne toûjours en état; qui est que ses mailles soient ouvertes de toute leur grandeur, & paroîssent quarrées, ainsi qu'on peut voir par la 21. figure de la 13. Table, qui represente un traineau à Perdrix, ou bien comme seroit un *Aumé* d'un Tramail, ou les grandes mailles d'un halier à Cailles, il faut faire la leveure selon la largeur qu'on desire le filet, & la poursuivre jusques à la longueur qu'il doit avoir, quand vous serez à la derniere rangée de mailles, changez de moule, & en prenez un moins gros de la moitié, ou des deux tiers, que celui dont vous avez fait le filet, & faites sur ce petit moule un rang de mailles, lequel étant fait, il faudra passer par dedans toutes ces petites mailles une fiscelle, laquelle vous mettrez à un clou pour faire à l'autre bout du filet une rangée de mailles sur le même petit moule, ce qu'étant fait, retirez la fiscelle, la repassez dans toutes les mailles du côté du filet, & la remettez au clou, afin de faire par les deux côtez du filet un rang de petites mailles, ainsi que vous avez fait aux deux bouts, puis redefaites la fiscelle, & étendez le filet, comme il se voit dans la 22. figure, vous remarquerez comment ces petites mailles le tiennent en bride de A. en B. qui est sa longueur, & de B. en C. qui est la largeur.

Mais afin de ne vous pas tromper dans cette sorte de mailles, qui étant faites sur un moule trop petit, feroient pocher ou bourser le filet par le milieu, il faut éprouver sur deux ou trois des premieres mailles, & rechanger de moule, jusques à ce qu'il se rencontre de grosseur convenable, afin que toutes les mailles du filet se tiennent ouvertes quarrément, car si le moule étoit aussi trop gros, le filet étant étendu se trouveroit trop long, & trop étroit, & de mauvaise grace. L'experience en est facile, pour ne se pas méprendre.

La méthode de faire les filets à bouclettes. Bien que ces sortes de filets à bouclettes ne soient guéres en usage, j'ai crû en devoir dire quelque chose en ce lieu pour s'en servir dans les rencontres.

On fait ces filets de mailles à lozanges, de hauteur & largeur convenables pour le lieu où ils doivent servir, vous en voyez un figuré 26. de la 4. Table, auquel il y a des bouclettes à toutes les mailles du haut F. K. ces bouclettes sont de fer, ou pour le mieux de cuivre, & assez grandes pour y ficher le bout du petit doigt, ou une corde de moyenne grosseur.

Pour attacher ces bouclettes au filet, on doit se regler sur la 27. figure, qui montre, que passant le bout de la maille A. dans la bouclette B. on fait repasser la même bouclette G. dans A. qui coulant par dessus, E. F. jusques aux points C. D. vient faire son nœud au bas de la boucle au point H. & ainsi se mettent toutes les autres bouclettes; On passe ensuite une grosse fiscelle, ou une corde de moyenne grosseur dans toutes ces boucles pour s'en servir comme de verge d'un rideau de lit, lors qu'on voudra tendre le filet.

Le moyen de faire un filet en mailles quarrées, qui sera plus long que large. Les filets, qui sont plus longs que larges, & faits en mailles quarrées, sont ordinairement les traineaux, pantieres, & les aumez, ou grandes mailles d'un halier.

Pour faire l'un de ces filets, il faut prendre avec une fiscelle la mesure de la longueur & largeur qu'on lui veut donner, ainsi qu'il paroît dans la 2. Table figure 11. La longueur est representée par la ligne A. C. & la largeur par celle A. B. On attachera l'une & l'autre mesure au clou A. puis il faudra commencer la premiere maille, & la mettre au même clou pour continuer le filet, en jettant des *Accruës* à la fin de chaque rang, comme j'ai enseigné au Chapitre precedant; & lors qu'il sera aussi long, que la fiscelle A. B. au lieu de faire des *Accruës* à la fin de chaque rangée de mailles, on en prendra toûjours deux à la fois d'un côté, par exemple, au côté marqué de la lettre F. & de l'autre rive P. Q. il faudra jetter une *Accruë*, c'est-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finiront du côté F. G. on prendra deux mailles ensemble pour n'en faire qu'une des deux, & au contraire, à toutes les rangées qu'on finira au bord marqué des lettres P. Q. on y fera une *Accruë*, ainsi le filet se fera au long toûjours sur la même largeur qui paroît depuis F. jusques à la lettre G. On continuera cette façon de mailler, tant qu'on soit parvenu au bout de la longueur, de la mesure A. C. & lors, au lieu de faire des *Accruës* du côté P. Q. il faut prendre les deux dernieres mailles à la fois, aussi bien que du côté F. G. puis achever le filet toûjours en diminuant; Ce qu'étant observé, & le filet étendu, il paroîtra plus long, que large, & tel que la 13. figure qui montre, commence par S. & fini par V.

Pour faire des filets particuliers qui ont divers noms, & premierement de la Tonnelle pour prendre les Perdrix. La tonnelle pour prendre les Perdrix ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queuë, ou de longueur, ny gueres plus de dix-huict pouces de largeur, ou d'ouverture par l'entrée. Vous en verrez une figure dans la premiere Table du second Livre, qui est representée tenduë, sa longueur se prend depuis la lettre A. jusqu'à G. elle doit être faite en diminuant vers la queuë A. de sorte que dans le fond il n'y ait que cinq ou six pouces de hauteur.

Ce filet sera de fil retors en trois brins, non trop gros, teint en couleur verte, jaune, ou minime, ainsi que je diray ailleurs, les mailles entreront d'un pouce & demy, ou deux pouces de largeur, on peut luy en donner trente de leveure, plus ou moins selon la largeur des mailles, laquelle leveure paroît par la 7. figure de la seconde Table, & pour y travailler, au lieu de reprendre la maille G. pour mailler de suite, prenez celle de l'autre côté H, & continuez de mailler en rond comme j'ay montré au chapitre 9. jusques au six ou septiéme rang, auquel vous prendrez deux mailles à la fois à un endroit seulement, afin de diminuer le filet, & ferez la même chose de quatre en quatre rangs, pour faire que le filet s'étrecisse par degrez, & se trouve en finissant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour. Aprés que le filet est achevé, il faut passer dans les dernieres mailles du bout les plus larges, une verge de bois bien unie, grosse comme une baguette de fusil, ou arquebuse, qu'on ploie en rond, comme seroit un cercle de tonneau, puis on attache ces deux bouts ensemble l'un sur l'autre pour tenir le cercle en état. On en mettra d'autres plus petits par degrez aux endroits marquez des lettres F. E. D. C. B, éloignez les uns des autres à pro-

portion de la longueur, que sera la *Tonnele*. On y met ces cercles plutôt ronds, que d'autre forme, afin qu'elle se puisse aisément placer dans le fond d'une raize, entre deux sillons de bled, ou de gueret, pour joindre ou attacher ces cercles au filet, il convient les faire passer dans le rang des mailles du tour, puis lier avec du fil les deux bouts de la verge ensemble, afin qu'ils ne s'ouvrent plus qu'il ne faut, & qu'ils soient toûjours en même état, il faudra atacher aux deux côtez du cercle de l'entrée deux piquets A. B. C.D. longs d'environ un pied & demi qui serviront pour tenir la *Tonnelle* tenduë bien droite, on en mettra un autre A. long d'un pied à la queuë du filet pour tenir bien droit & roide.

Il faut faire deux Haliers simples pour accompagner la *Tonnelle*, qui seront faits de mailles, à lozanges, ou quarrées il n'importe, pourveu qu'ils soient d'un pied de haut pour les faire de mailles à lozanges, voyez le chapitre 14. & si vous les voulez de mailles quarrées, la methode se trouvera au chapitre 17. chaque Halier sera de sept ou huict toises de longueur, quand ils seront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets M.N.O.P.H.I.K.L. gros comme le petit doigt, d'un pied & demy, afin de les pouvoir tendre aux deux côtez de la *Tonnelle*, quand on s'en voudra servir.

D'un filet volant pour tendre en tous lieux. Vous pouvez au lieu de fossettes en terre, vous servir d'un petit filet qui se peut tendre en tous-lieux au long des hayes, dans les bois, & jardins, au Soleil & à l'ombre, & en tous tems, sans avoir l'embarras de tous les petites morceaux de bois qu'il faut avoir à l'autre sorte de fossette, ni creuser la terre, qui quelque fois est trop dure ou trop mouvante, ou bien que les racines des arbres empêchent de bêcher, & aussi que l'on ne rencontre pas des lieux ou l'on puisse lever le gazon.

Si cette chasse vous plaît, faites de ces fossettes volantes, ainsi que le montrent les figures quarante, quarante-un & quarante-trois, dans la douziéme & treiziéme table, pour les faire, reglez vous sur la quarantiéme figure. Prenez un bâton de houx I. L. H. gros comme le doigt ou plus, long d'un pied & demi, & un autre de deux pouces plus court, lesquels vous plierez en arc, & les tiendrez en état, avec une grosse fiscelle en double, dans laquelle vous passerez un bâton plat P. M. K. G. long d'un pied & demi, que vous tournerez pour faire bander lesdits arçons comme on fait pour bander une scie, puis attachez le bout au milieu du plus petit arçon G. étant ainsi arrêté, tenez d'une main le bâton P. & de l'autre levez tout-droit le grand arçon H. si, en le laissant, aller il s'en retourne de vitesse, c'est une marque qu'il sera bandé comme il faut, attachez au quart du manche depuis S. jusques à la lettre K. une petite fiscelle P. longue d'environ neuf pouces, ayant à son bout un petit bâton G. R. long de trois pouces, gros comme une plume à écrire, & entre cette fiscelle P. & l'autre K. environ le milieu M. attachez un fil en double MNO. puis couvrez les deux arçons d'un petit rets ou filet, qui soit lache, dans le milieu, & que le tout s'ouvre ainsi qu'un siege ployé, comme il se void par la quarante-troisiéme figure de la treiziéme table, qui montre aussi la maniere de le tendre.

Suposez qu'elle soit en état d'être tenduë, prenez le grand arçon H. levez le en haut, & raportez par dessus le petit bâton G.R. puis passez au travers du fil double M. N. O. où doit être attaché l'apas au milieu N. & ouvrant le bout O. posez-le sur le bout R. du bâton, & pour lors la machine sera tenduë en l'état qu'elle doit être.

La quarantiéme figure est desseignée pour montrer comment il faut faire cette machine : la quarante-troisiéme enseigne à la tendre, & la quarante-uniéme la fait voir toute complette & tenduë toutes trois sont cottées des mêmes lettres, pour les faire mieux comprendre.

Quand vous en entendrez une en quelque endroit, mettez dessus le bas quelques feüilles, & par le derriere du dessus, afin que les oiseaux ne la puissent détendre que par le devant. Les apas que vous y mettrez seront des léches, ou vers de terre, attachez d'un fil par le milieu du corps : & si vous voulez prendre des Rossignols, vous y mettrez pour apas des tignes, qui sont des vers qu'on trouve dans des endroits où on serre la farine; & pour les oyseaux qui vivent de grain, apâtez d'un épi de bled, ou de chanvre.

Pour prendre les petits oiseaux la nuit avec feu & filets.

Les oyseaux se retirent l'Hyver dans les bois taillis, les hayes, & les buissons, à cause du grand froid & des vents qui les incommodent, ailleurs les païsans les y prennent de diverses manieres que j'enseignerai chacun dans leur rang aux chapitres suivans, & dans celuy-cy je vous dirai comment ils se servent d'un filet qu'on apelle en plusieurs lieux *ecladoüere*, qui n'est autre qu'un filet vulgairement nommé *Carelet* avec lequel on pêche le poisson, pour vous en servir, voyez la quarante-deuxiéme figure de la treiziéme table.

Ayez deux bâtons A B C D. E F G H. droits & legers longs de dix ou douze pieds, afin de pouvoir lever le filet bien haut, pour prendre les oiseaux qui seront dans les *truilles feuillis*, attachez le *carelet* à ces deux bâtons commençant à lier les deux coins aux deux petits bouts A. E. & les deux coins C. G. vous les noüerez le plus loin que vous pourrez vers les deux gros bouts des perches D. H. & attachez les deux côtez tout au long avec des fiscelles en deux ou trois endroits de chaque côté, comme vous les voyez côtez des grandes & petites lettres A. B. b. & C. D. il faut être trois ou quatre personnes l'une portera le filet, une autre des torches de pailles, faites comme la quarante-huitiéme figure, oubien comme celle qui se voit dans la quarante-quatre marquée des lettres V. X. une troisiéme portera une longue perche, & aussi-tôt qu'il sera nuit, allez vous-en sur les lieux ou vous croirez qu'il y peut avoir des oiseaux retirez, & d'abord que vous rencontrerez un beau buisson, ou le vent ne donne point, il faudra que celui qui porte le filet le déploye, & le tienne étendu en l'état qu'il paroît desseigné, justement à la hauteur du buisson & si faire se peut du côté que le vent souffle : parce que les oiseaux ne dorment jamais, qu'ils n'ayent la tête tournée du côté du vent, & une autre personne éclaire derriere le milieu du filet avec une torche de paille glumée ; & le troisiéme va par derriere le buisson à l'opofite du feu, & frape de la perche sur les branches pour faire fuir les oyseaux, lesquels sortent tous épouvantez, & pensant se sauver veulent aller au feu qu'ils voïent, croyant que c'est le jour, & donnent dans le filet,

la personne qui le tient, aproche promptement les bâtons l'un de l'autre, enferme les oiseaux, & fait faire un tour au filet, de peur qu'ils n'échapent, puis il les ôte, & poursuit la chasse comme devant.

On va ainsi de buisson, en buisson, & proche les grosses hayes, & dans les bois de fustaye, ou il y a du houx parce que les oiseaux aiment fort à s'y retirer.

Notez que cette chasse est d'autant meilleure, qu'il fait froid & noir.

Composition pour teindre les filets, pour les conserver.

Voici le moyen de les conserver, il les faut teindre, ils en durent davantage & n'épouvantent pas le gibier ni le poisson comme s'ils étoient blancs, il n'y a que de trois sortes de teintures qui soient nécessaires, pour toutes sortes de filets, sçavoir la feüille-morte, la jaune, & la verte.

La premiere, qui est la teinture la plus commune, & qui conserve mieux les filets, est faite de tan, qu'on prend chez les Taneurs; de quoi ils accommodent leurs cuirs; mais comme, on n'en rencontre pas par tout quand on en a affaire, celle qui se fera avec de la peau de noyer suffira & sera aussi bonne, vous la ferez en cette sorte: Bechez en terre des racines de noyer. Prenez-en l'écorce coupez-la par morceaux grand comme deux doigts, & sur deux boisseaux de cette écorce: mettez-y deux seaux d'eau, & faites boüillir le tout ensemble l'espace d'une heure, puis posez les filets au fonds du vaisseau d'écorce par dessus, & laissez les tremper ving-quatre heures dans cette teinture, tirez-les aprés cela & les tordez pour les étendre & faire secher, ils seront teints de couleur brune comme minime.

La seconde teinture qui est jaune, se fait avec de l'herbe nommée *Eclaire* ou *Chelidoine*, qu'il faut prendre à grandes poignées, & en froter le filet par tout, comme si on le savonnoit, & quand on l'aura fait secher il sera jaune sale.

La derniere couleur qui est le verd, & le plus propre pour prendre les oiseaux, parce qu'ils ont accoutumé de voir l'herbe qui est de la même couleur, & de marcher dessus, si bien qu'ils ne s'épouventent pas pour les filets teints de cette couleur. Elle se fait avec du bled vert haché & pilé en boüillie, dont on frotte le filet par tout, puis on laisse l'un & l'autre ensemble tremper vingt-quatre heures, la teinture qui se fera par un Teinturier en fil ou en soye, vaudra bien mieux, & durera davantage: on vous conseille de vous en servir si vous êtes sur les lieux pour le faire.

Moyen de conserver long-tems les filets.

L'on a déja dit au precedent Chapitre, comme la teinture conserve les filets, principalement celle qui sera faite avec du tan, ou bien l'autre qu'on feroit de racines de noyer; je vous avertis aussi, que lors que vos filets seront moüillez, de n'être point paresseux de les étendre à l'air, pour les faire secher promptement; il ne faut pas aussi les laisser dans l'eau, l'été pendant les grandes chaleurs plus d'une nuit sans les faire secher, parce qu'il se r'attendrissent & rompent facilement, aprés qu'ils y ont été durant un jour. Pour ce qui est des saisons fraiches, on les peut laisser coucher dans l'eau deux nuits & un jour sans qu'ils se gâtent. Il ne faut jamais manquer de laver tous les filets à pêcher, aussi-tôt qu'on les tire de l'eau, principalement ceux qui y ont demeuré la nuit, parce qu'il s'y amasse une certaine laye ou crasse, laquelle étant seche avec le filet, elle le mange peu à peu.

On doit toûjours tenir les filets en un lieu exempt de rats & souris, & les suspendre en l'air, & non proche d'une muraille, parce que les rats & les souris les pourroient ronger.

Il ne faudra pas negliger de r'habiller la moindre maille qu'on verra rompuë à un filet, car depuis qu'il commence d'être rompu en un endroit, le reste ne dure plus gueres en son entier; & au contraire si vous avez soin de le r'habiller souvent, il en durera un tiers ou la moitié davantage.

De la maniere qu'il faut faire un filet pour prendre des perdrix apâtées.

Pour faire cette sorte de filet, voyez la 24ᵉ. figure de la 4. Table il le faut faire, si vous voulez, en mailles quarrées comme il est montré au 71. Chapitre.

On le fera de trois pieces, la plus grande A.B.F.G. sera longue de six pieds, & large de quatre pieds, & les deux autres morceaux P.Q.I.H. & K.L.X.Y. seront longs de quatre pieds, lesquels il faudra attacher avec le grand commençant par le coin P. & laissant depuis P. R. jusques au bout A. autant de longueur que le petit filet est large, sçavoir un pied, laquelle longueur se terminera au point R. d'où on commencera à coudre les deux pieces P. R. ensemble, continuant jusques aux lettres Q. S. & laissant aussi long du grand filet depuis S. jusques A B. comme de P. au bout A. Cela fait, cousez l'autre morceau X. Y. & T. V. de même façon & au droit de l'autre, ces filets étant assemblés, vous aurez quatre piquets, comme celui qui paroit marqué des lettres C.E.I. long de dix-huit pouces, & gros comme le doigt, avec une coche au bout I. pour les attacher à châque coin R.S.T.V. où sont joints les filets. On fera à tous ces piquets un petit trou à demy-pied proche du bout C. pour y faire tenir une boucle E. qui sera de fer, ou de cuivre, semblable à celles qu'on met aux rideaux des lits. Aprés il faudra avoir une fiscelle assez forte, qu'on passera d'un bout dans la boucle du piquet qui sera attaché au coin du filet, qui est marqué des lettres P.R.& de là dans le coin du petit filet, la faisant passer dans toutes les mailles du bord, & sortir par la maille H, puis la faire entrer dans la boucle du piquet qui sera au coin Q. S. de là dans la maille du coin du petit filet B.& ainsi tout autour, jusques au dernier coin. A. & finalement dans la boucle avec l'autre bout, lesquels deux bouts, on laissera pendre de quatre ou cinq pieds de long chacun, & on les noüera ensemble, comme ils se voyent à la lettre M.

La forme de ce filet se peut voir par les deux figures 5. & 6. qui sont dans la 3ᵉ. Table du second Livre, lesquelles figures representent ce filet tendu.

La maniere qu'il faut faire un filet apellé Louve.

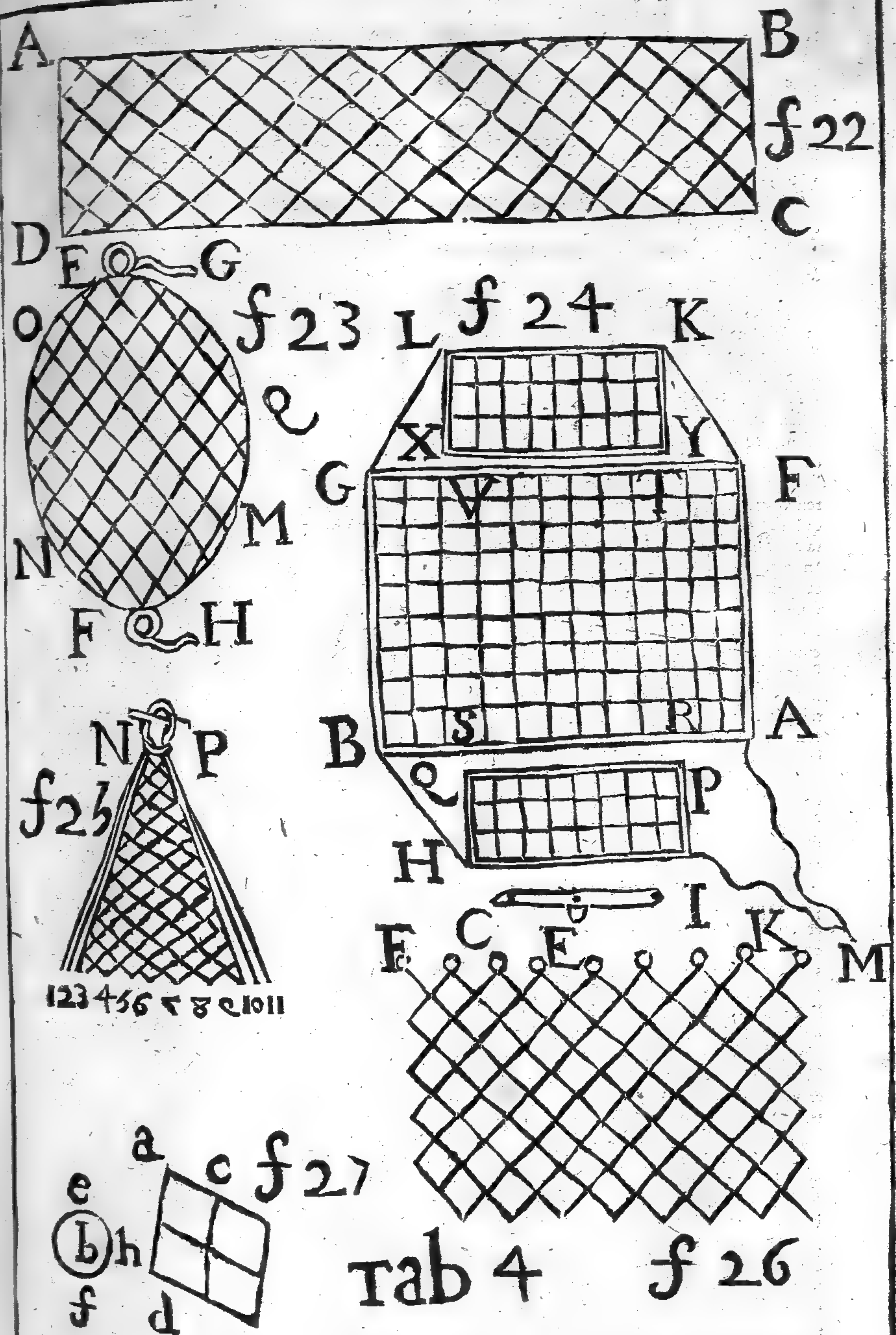
Ce filet est un diminutif du precedent, & n'est autre chose que le coffre de la rafle, sa forme est representée dans la 3ᵉ. figure de la 3ᵉ. Table du 5. livre la 4. figure le fait voir avec des traits seulement, pour en faire mieux comprendre la façon & ses proportions.

Il faut le commencer sur seize mailles de levure, & jetter des *accruës* de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fera aprés la levure & continuer les autres rangs de même façon, faisant des accruës vis-à-vis de celles qui seront aux rangées des mailles precedentes, jusques à ce

QUATRIE'ME PLANCHE.

DE LA MANIERE QU'IL FAUT FAIRE UN FILET POUR PRENDRE DES PERDRIX APASTE'ES.

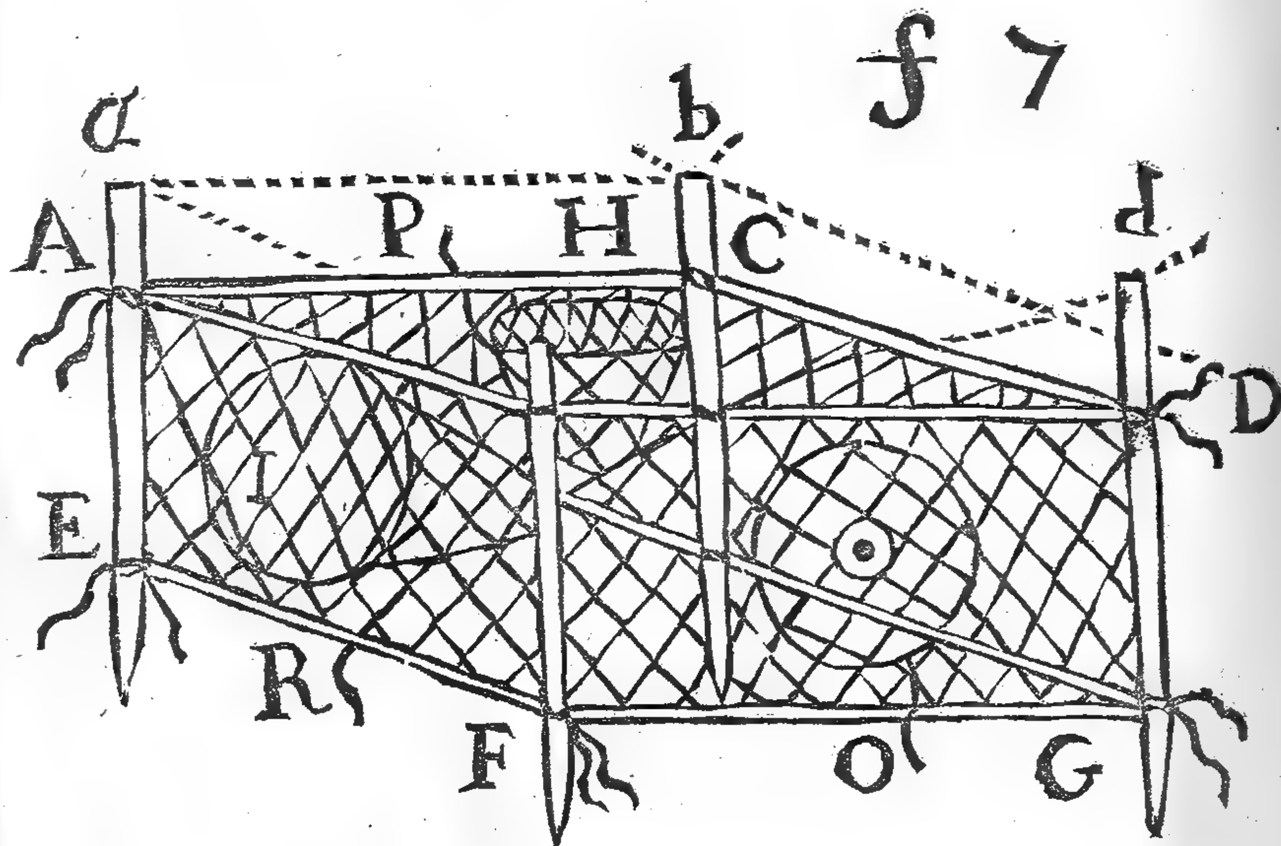
Table 4. Page 58. 3e. Partie du premier Tome.



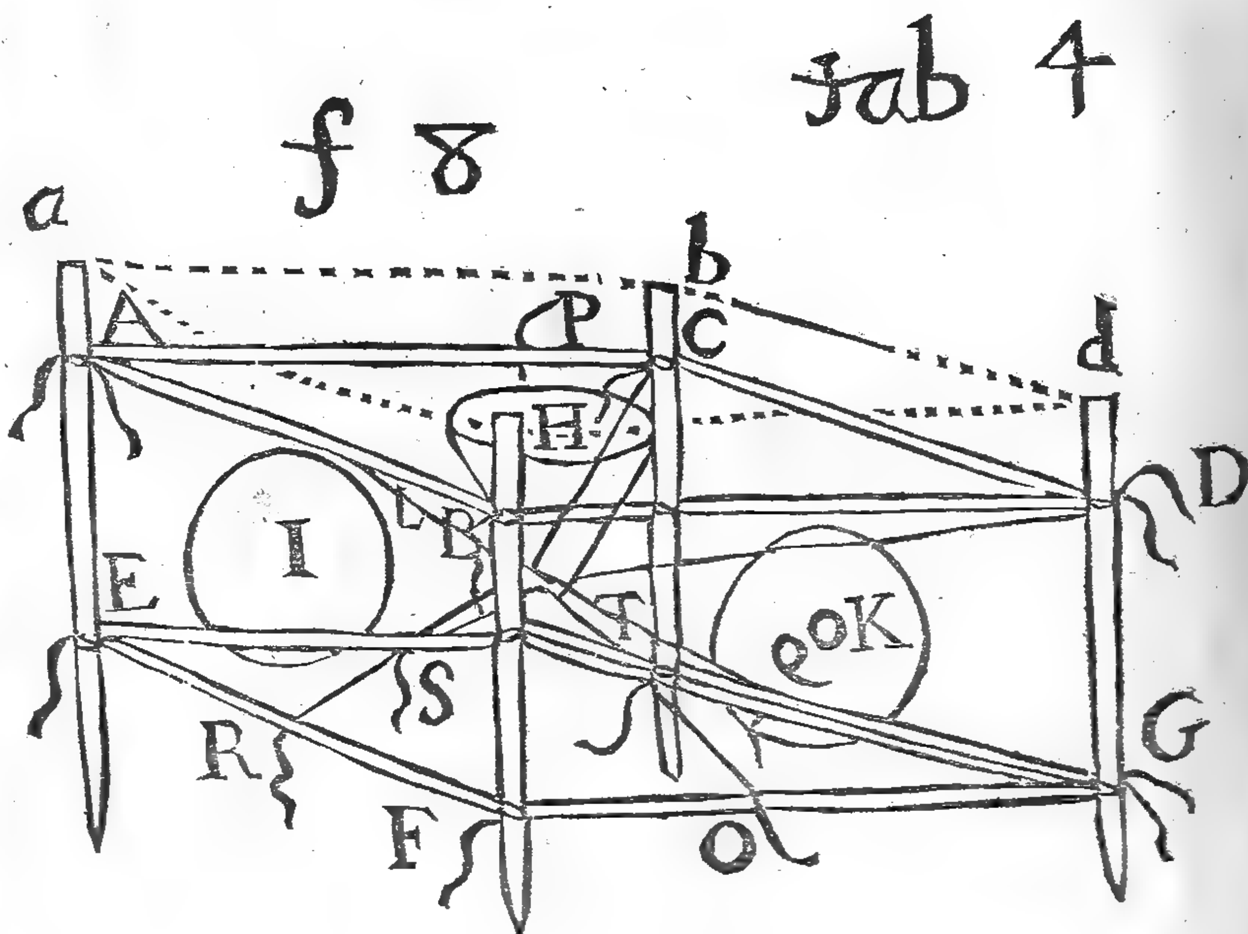
QUATRIEME PLANCHE.

MANIERE POUR TENDRE ET PESCHER LE POISSON AVEC UN FILET APELLE' QUINQUE-PORTE.

Table 4. Page 59. III. Partie du II. Tome.



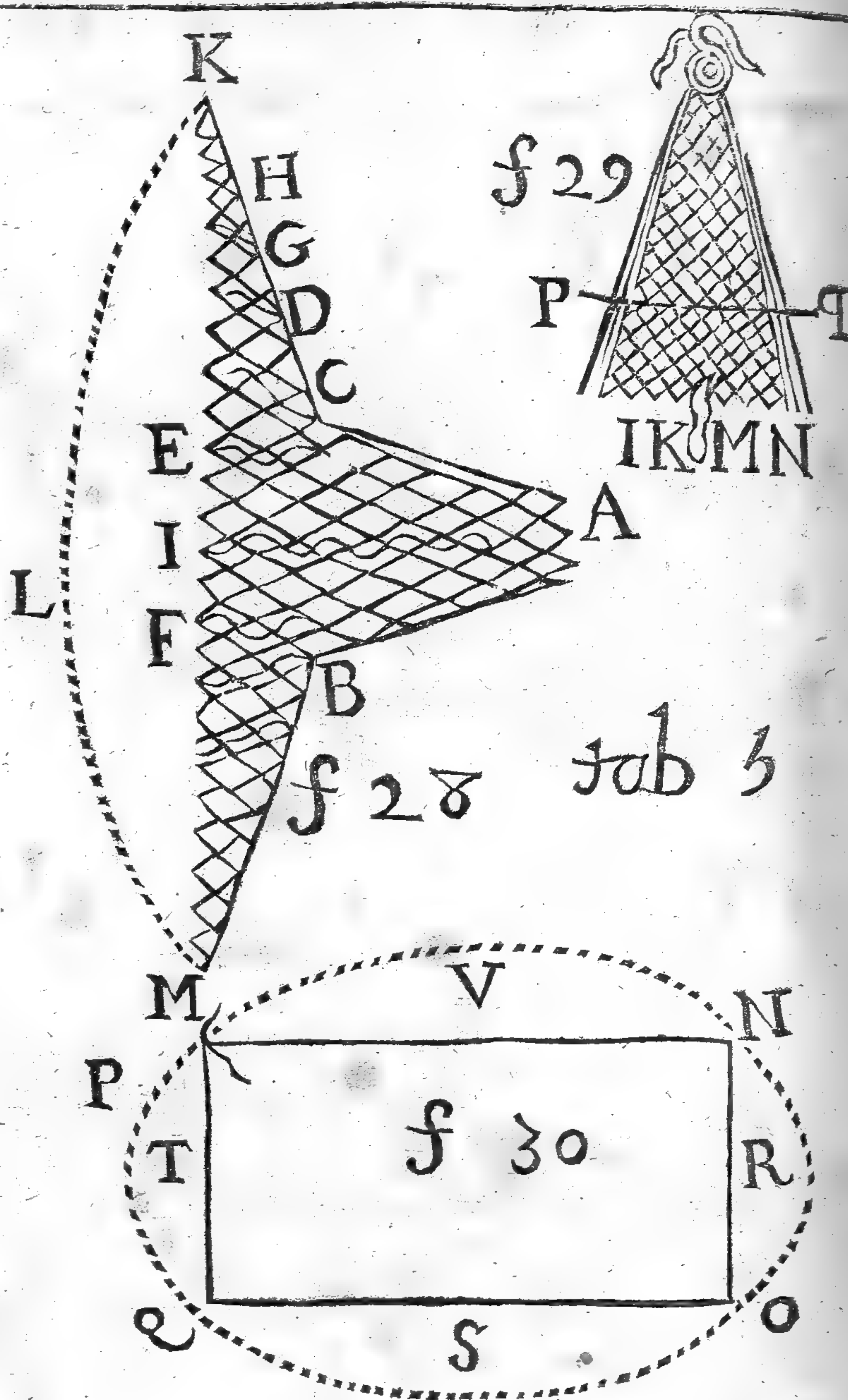
tab 4



CINQUIEME PLANCHE

FILETS ADMIRABLES POUR TENDRE EN TOUTE SORTE D'EAU.

Table V. Page 59. II. Partie du II. Tome.



que le filet ait un pied & demi de longueur, qui sera un des *Goulets*, étant parvenu à cette longueur, il faudra cesser de faire des accruës, & travailler sans croître ni diminuer, & lors que vous aurez fait encore trois pieds de long, laissez une ouverture, au regard de cette sorte.

Au lieu que vous avez travaillé en rond, tout ce qu'il y a déja de filet fait, retournez sur vôtre ouvrage, comme si vous vouliez faire un filet non-fermé, & quand vous serez parvenu à la maille où vous avez changé l'ordre de travailler, retournez sur les mailles que vous venez de faire & quand vous serez à l'autre bout, faites encore de même & continuez cette façon de mailler jusques à un pied de longueur, lequel étant fait on travaillera en rond, comme l'on a fait au commencement, jusques à trois autres pieds de longueur, ce sera sept pieds qu'aura ce coffre, sans les deux *Goulets*, puis on fera le second *Goulet*, en prenant deux mailles à la fois à chaque quart du tour du filet, pour diminuer jusques à seize mailles, ainsi que vous avez commencé l'autre bout, aprés cela on l'attachera aux cercles en mettant le premier AG. justement sur le rang de mailles proche le premier où vous avez jeté des *accruës* un autre DK. sur l'autre bout du coffre, est enfin les deux autres cerceaux entre les deux bouts aux endroits marquez des lettres B A. C I. espacez d'égale distance, Ajustez ensuite les *Goulets*, comme ceux du coffre de la raffle, & fermez le regard M. les quatre cercles que vous mettrez à la louve, seront de la grandeur d'un cercle de tonneau, lesquels y peuvent aussi servir. Quand on voudra tendre ce filet, il faudra avoir quatre bâtons D F K V. gros comme le bras, & long de cinq pieds & demi, percez ou cochez proche des bouts, qu'il faut attacher avec des cercles pour tenir la louve en état, comme seroit un tonneau, ainsi qu'il paroît par les lettres A B C D. il faudra laisser pendre quatre cordelettes au bâton G H I K. pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau, vous mettrez aussi une corde R. longue de trois toises au bâton L. pour retirer la louve, quand on n'en pourra pas aprocher sans se moüiller.

Tout ce que je puis avoir obmis en ce Chapitre se trouvera au chapitre precedent, car c'est la même chose, à la reserve qu'à la louve il y a des bâtons, & il n'y en a point à la raffle, & aussi qu'il y a une fiscelle du secret: & non à la louve.

FILET *admirable pour tendre en toute sortes d'eaux.*

Ce filet que j'apelle *Quinque-porte* est quarré, & ressemble à une cage, sa figure se voit dans la premiere figure de la quatriéme Table du cinquiéme Livre, laquelle figure le represente tout monté & tendu comme il doit être dans l'eau, & la huitiéme figure le montre tendu seulement avec de simples traits, l'une & l'autre figure est marquée des mêmes lettres pour en mieux faire comprendre la façon & les proportions.

Il est composé de six pieces, ausquelles il y a un Goulet au milieu de chacune, sinon à celles du dessus, qui est toute unie.

Pour commencer d'aprendre la façon de ce filet, on le suposera de huit pieds en quarré, & de quatre pieds en haut, faites la leveure de quarante-huit mailles d'un pouce de largeur, & travaillez à l'ordinaire, sans croître ni diminuer jusques à quarante pieds de long, qui sera quatre cens quatre vingt rangées de mailles, prenez une fiscelle, & la passez dans toutes les mailles du bord d'un des côtez de ce filet, noüez les deux bouts ensemble, & l'attachez à un clou pour travailler par l'autre côté, commençant à la premiere maille, à laquelle vous lierez le bout du fil de l'aiguille, & maillerez jusques à la cent vingtiéme, & quand vous serez parvenu à cet endroit, au lieu de continuer le rang, retournez sur vôtre ouvrage, comme si vous faisiez un autre filet à part, & poursuivez tant qu'il soit de six vingt mailles de longueur, aussi bien que de largeur, cette piece de filet ainsi travaillée sera pour faire le dessus de tout le filet, & lors qu'il sera achevé, enfilés d'une fiscelle pour y travailler & faire aussi une piece de six-vingt mailles en quarré vis-à-vis de l'autre, laquelle servira pour le dessous; cela étant fait, piquez en terre quatre bâtons bien droits A. C. D. B. de sorte qu'ils soient bien en quarré, & distant les uns des autres de huit pieds, attachez une corde au bas de quatre bâtons E. F. G. T. & un autre à quatre pieds plus haut aux endroits marquez A. C. D. B. puis étendez la longueur du filet par dedans & l'y cousez du haut & du bas tout autour de cette corde, puis étendez la piece du dessus & celle du dessous pour les coudre pareillement au long de la corde avec le filet du tour, ainsi le filet sera quarré comme un dez, Reste d'y mettre des *Goulets* qu'il faut commencer sur douze mailles de leveure, de la maniere contenuë au 5. Chapitre, & jetter des *Accruës*, comme au 11. Chapitre de trois en trois mailles pour le premier rang d'aprés la leveure, & continuer à tous les endroits de chaque rangée de mailles, jusques à ce qu'il ait deux pieds de longueur. On fera cinq *Goulets* de la même façon que celui-là, l'un sera pour le dessus H. & les autres pour les quatre côtés; & quand ils seront faits, ouvrez les & les étendez en rond sur chaque pan des filet, puis coupez ce qui sera necessaire pour faire l'entrée selon l'étenduë du *Goulet* que vous y coudrez, ajustez aprés les fiscelles, ainsi que l'ai montré au Chapitre 41. en sorte que les *Goulets* soient tendus ouverts comme ceux de la raffle. L'experience vous aprendra le reste, & le filet sera en état d'être tendu.

Une autre maniere pour ce Filet, est de travailler chaque piece separément: *Voyez* la 28. figure de la *Table de ce livre*, il faudra commencer par la petite ouverture A. du goulet & faire la leveure sur douze mailles d'un pouce de large, & au premier rang que vous ferez aprés la leveure, vous jetterez un *Accruë* dés la premiere maille; une seconde *Accruë* à la quatriéme maille, une autre à la septiéme, & la derniere à la dixiéme; ce seront quatre *Accruës* au rang, ce qu'il faut observer à toutes les rangées de mailles qu'on fera, n'en faisant pas plus de quatre au rang: & pour ne vous y point tromper, faites ces *Accruës* toûjours au droit de celles du rang precedent, elles formeront comme des lignes droites A C. A I. A B. lesquelles lignes seront doubles comme elles paroissent encore qu'elles soient en serpentant; de cette façon on travaillera avec sûreté & sans faute: si vous prenez bien garde aux endroits marqués des lettres H. G. D. E. I. F. vous verrez que les *accruës* ainsi jettées se suivent. Quand il y aura environ deux pieds de faits depuis A jusques à la lettre C. ou B. pour lors vous ferez une *accruë*, & à la huitiéme maille une autre, à la sixiéme une autre,

& poursuivrez d'en jetter continuellement de huit en huit mailles, jusques à tant que tout le filet ait six pieds de longueur, lors qu'il sera fait de forme ronde par le côté le plus large, ainsi que le figure l'arc ou ligne courbe ponctuée K. L. M. Mais pour le mettre en ordre sans difformité, il vaut mieux perdre un peu de fil, & couper du quarré chaque piece en cette sorte, supposez que le filet soit étendu à plate terre & ouvert en ovale, & que le bord qui est autour soit l'ovale ponctuée R. O. S. Q. T. P. V. N. de la 30. figure, mettez une fiscelle avec un clou sur le bord du filet, à l'endroit marqué de la lettre P. & tirant cette fiscelle en droite ligne, coignez un au clou N. à huit pieds plus loin, & la détournant tout d'un coup à l'angle droit ou au quarré, vous la mettrez avec un autre clou sur le bord O. du filet distant de N. de quatre pieds, on conduira derechef la même fiscelle à huit pieds de-là au bord Q. & puis enfin à la lettre P. avec le premier bout, laquelle fiscelle attachée à ses quatre cloux, formera un quarré long de huit pieds en un sens, & quatre en l'autre: prenez aprés cela des cizeaux, coupez le filet tout au long de la fiscelle, & en ôtez le superflu, qui déborde hors les quatre lignes, *Exemple*, coupez depuis P. jusques à Q. le morceau T. sera superflu, qu'il faut ôter, il en sera de même des trois autres morceaux V. R. S. les quatre pieces du tour du filet seront faites toutes de même façon, & pour le dessus, on le fera plus long de neuf pouces, afin qu'étant étendu à terre on le puisse couper de huit pieds en quarré, le dessous se fera de huit pieds en tout sens, tout uni, & sans croître ni diminuer. Quand toutes les pieces seront faites, il faudra coudre les unes avec les autre cordes, ajuster les fiscelles, & faire tout comme j'ai dit pour l'autre maniere. On laissera pendre à tous les coins du filet, tant du bas que du haut, deux bouts de corde longe chacune d'un pied ou deux pour l'attacher aux perches lors qu'on l'étendra.

Pour faire des Filets, ou des Rets saillans à pluviers & à Canards. Ces sortes de *Rets saillans* ne se font jamais d'autres mailles que de celles à lozange: parce qu'ils paroissent moins de la moitié quand ils sont ployez, que les autres qu'on feroit en mailles quarrées, il faut que la maille en soit large de deux pouces, & que le fil soit retors bien uniment en deux brins faits du meilleur chanvre qu'on pourra trouver, vous ferez la leveure, de la maniere contenuë au 5, Chapitre sur quatre vingt mailles, cette leveure sera la largeur du filet, & sa longueur contiendra douze toises, il le faudra *enlarmer* d'un côté, comme j'ai montré au 8. Chapitre. La fiscelle avec laquelle on *l'enlarmera*, sera bien forte & de bonne grosseur pour y passer une corde cablée dans les grandes mailles qui seront faites de cette fiscelle: cette corde doit être de la grosseur du petit doigt, vous ferez par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles sur un moule plus petit de la moitié que celui sur lequel on aura fait tout le rets, afin de tenir le filet en état. Ces petites mailles se feront de la maniere montrée au 14. Chapitre, pour empêcher qu'un filet ne s'alonge ni s'accourcisse, il faut teindre le rets & la corde en couleur brune qui est enseignée cy-aprés *au 45. Chapitre.*

D'un filet contremaillé pour prendre les passereaux, ou moineaux, dans les Chambres. Ce fait est un diminutif de la raffle aux petits Oyseaux Chapitre 31. on le doit faire de la même façon, à la reserve que les mailles des aumez, qui seront faits en mailles quarrées n'ont que deux pouces en deux pouces & demi de largeur, la toile doit être de fil de lié retors en deux brins, ayant les mailles larges de chacune un pouce, la longueur & largeur de tout le filet monté prêt à tendre se fera selon la grandeur des fenêtres, ou autre lieu auquel on le voudra tendre. Vous observerez seulement de lui donner de la poche, comme à la raffle aux petits Oyseaux, il ne sera pas necessaire d'y mettre des morceaux de cordes par les côtez pour l'attacher, parce qu'il s'y pose avec des cloux.

Le Filet maladie que les Latins appellent *Anula* est une tumeur engendrée d'une pituite crasse & visqueuse, & quelquefois d'une humeur mélancolique, qui se jette prés de la racine de la langue; il est ordinaire aux enfans nouveaux nez, qui leur fait peine à tetter, & lors qu'ils deviennent grands, leur empêche à parler, il faut, d'abord que l'on s'en aperçoit, y mettre ordre en le faisant couper, & apliquer à même tems un peu *de poudre de Mastic*, ou *d'encens*, ou du *poil de Liévre brûlé*, ou de *coquilles d'œufs calcinées*; car en le negligeant, il s'endurciroit tellement qu'il se rendroit incurable, particulierement s'il tenoit d'une humeur aduste.

Filipende & Filipendule, All. *Raste inbrech.*

Qualitez, ch. & sech. au 2. ou 3. D.

Descr. La Filipendule de Matthiole ne fait que 6. ou 7. feüilles dés le bas de la tige, longues, épenduës, amassées, de plusieurs petites feüilles crenelées tout autour, attachées à des longues queuës, comme celles de la Pastenade sauvage ou de la pimpinelle: la tige haute d'une coudée, ou d'une coudée & demi, ronde & fort menuë, au sommet de laquelle il y a un gros bouquet rond où il y a des fleurs blanches, petites, en façon d'étoile, épaisses comme celles de la Coleuvrée & de la Ruë. La graine est massive faite en écailles, ronde comme celle de la Pimpinelle.

Lieu, Elle croit dans les hautes montagnes & lieux écartés, & fleurit en Juin & Juillet.

Propr. elles sont les mêmes que celles de la 1. espece d'Oenanthe de Matthiole.

F I S.

FISTULE, Pour guerir une Fistule: Remede infaillible.

Prenez un Crapaut vif que vous mettrez dans un pot de terre qui souffre le feu, & le couvrez qu'il ne puisse sortir, & l'environnez à feu de roue, faites le reduire en cendres, sans que le feu touche ledit Crapaut. De cette poudre, mettez sur ladite fistule que vous aurez auparavant lavée avec vin chaud, ou d'urine d'Enfant mâle. *Eprouvé.*

F L A.

FLAMBE *bulbeuse*, Ital. *iride*, *Giglo azuro*. All. *Blaves gilgen*, & *veilchwurtz*.

Descr. La Flambe bulbeuse fait une tige de la hauteur d'une coudée & demi, des feüilles assez en nombre, longues & étroites, recourbées contre terre, vertes, blaffardes par dessus, & blanchâtres par le bas, du bout de la tige sortent trois fleurs odorantes bleuës & quelquefois blanches, composées de plusieurs petites feüilles de la figure de celles de la Flambe, ou *Yris*, & qui sont attachées à

de longues queuës. Sa racine est bulbeuse, blanche, & douce comme une noisette, couverte de beaucoup d'écorces noires.

Lieu, Il en croit en Portugal, & en des collines d'Andalousie, elle fleurit en Janvier & Fevrier.

Propr. Toutes les Flambes sont chaudes & attenuatives, étant machées, elles font avoir bonne haleine, elles apaisent les douleurs des dents, si on les lave de sa décoction, elles sont maturatives, detersives, digestives, resolutives, elles adoucissent, & elles desopilent, purgent & évacuent par le bas. Le suc de sa racine évacuë les humeurs bilieuses, & les aquositez.

FLAMMULE, Ital. *Flammola.* Allem. *Agelcoolen.*

Qualitez. ch. & sech. du 3. D. au 4. D.

Descr. Flammule, Elle a les feüilles, les fleurs & la graine comme la troisiéme espece de de *Clematis*, & a la même acrimonie au goût: elle ne s'attache pas pourtant aux arbres, étant droite sur son pied: elle a plusieurs tiges rougeâtres, de deux coudées de haut, & a les feüilles semblables à celles du *Smilax*, qui ont une acrimonie brûlante, ce qui lui a donné le nom de *Flammula.*

Lieu, Elle croit és prez humides & eaux dormantes, & fleurit en May.

Propr. L'eau distillée des feüilles est excellente pour les maladies froides. Elle ulcere la chair étant apliquée dessus. On dit que mangeant de cette herbe dans la fiévre quarte, elle la guerit. On découpe les feüilles fort menuës qu'on met dans une fiole pleine d'huile rosat, laquelle on expose au Soleil d'Eté, pendant plusieurs jours. Cette huile est bonne aux sciatiques, aux goûtes, à la difficulté d'urine, à la pierre & à la gravelle, l'apliquant par dedans & par dehors.

FLAMBE, ou *Glayeul*, Ital. *Iride*, Esp. *Lirio cardeno.* All. *Blavvelilien.*

Qualitez, ch. & sec. au 2. D.

Descr. Il a les feüilles comme une épée, canelées & pointuës au bout. Sa tige est lisse, ronde & noüée, elle a à la cime de petites branches qui portent des fleurs violettes, melées au dedans de plusieurs autres couleurs, d'où il a le nom *d'iris*, ou *Arc-en-ciel.* Il produit ensuite de petites féves, dans ses têtes est enfermée une graine ronde qui ressemble à celle de la *jugeoline.* Sa racine est blanchâtre, solide, noüée qui produit au dessous quantité de capilamens odoriferans, amers & piquans au goût comme le reste de la racine.

Lieu, On en trouve dans les Jardins, le meilleur est celui de Florence.

Propr. La racine est bonne contre la toux, elle resout & subtilise les humeurs grossieres qu'on ne peut pas cracher, prise en breuvage au poids de sept dragmes elle purge, les eaux & les gros phlegmes, & est fort bonne contre l'hidropisie. Enfin elle a une infinité d'usages.

FLAMBE BATARDE, Ital. *Acorofalso*, Allem. *Kalmus*, ou *gelb vvassertilieno.*

Descr. Elle a les feüilles plus longues que la Flambe & plus étroites, avec un dos un peu relevé de chaque côté à mode d'épée, ses tiges sont lisses, rondes, creuses, de deux coudées de haut, portant des fleurs jaunes qui ont trois feüilles renversées en bas, & trois autres droites qui sont beaucoup plus petites. Aprés il y vient trois grosses gousses triangulaires, dans lesquelles il y a beaucoup de graines plattes comme lentilles rangées par ordre, ses racines sont tortuës, longues, comparties, par nœuds, souvent mi-parties, rouges, blaffardes, & d'un goût astringeant.

Lieu, Elle naît abondamment dans les lieux marécageux & aquatiques.

Propr. La racine est froide & dessiccative: étant buë elle est bonne contre toutes les indispositions du cerveau, elle retient l'urine & les mois, & arrête le flux de sang; sur tout son suc, ou la racine même, en quelque païs on la porte penduë au col, on en use rarement en Medecine.

FLAMBES. Le jus de leurs racines mise en Clysteres, mitige la douleur de la goutte sciatique. La racine dessechée & mise en poudre, nettoye & fait consolider les ulceres caves & sordides; tenuë dans la bouche fait l'haleine bonne; mise parmi les habits les contre-garde de toute vermine, & leur donne une senteur agreable. Le jus de sa racine pris par la bouche a plusieurs fois évacué les eaux des hydropiques, principalement si on le prend mêlé avec un jaune d'œuf à demi-cuit, sa racine mêlée avec la racine d'Ellebore, & deux fois autant de miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache de visage, induite dessus. La décoction de sa racine délivre les opilations causées par une humeur crasse, provoque l'urine, fait mourir les vers. Les Italiens font une confiture de cette racine toute recente avec sucre ou miel, & en usent pour tous les effets susdits: l'on fait une huile de ses fleurs trempées en huile, qui a la vertu de resoudre, amolir, d'apaiser les douleurs froides des gouttes.

Un Cataplame fait avec un Oignon de lis, graisse de porc, & huile de camomille, fait apostumer les bubons. L'onguent fait desdites racines, huile d'amandes ameres, & cire blanche, a une singuliere vertu pour polir & nettoyer la face, & ôte les rides du visage dés femmes mondaines: l'eau distilée par l'Alambic de fleurs en fait de même. La racine boüillie ou cuite entre les cendres chaudes, pilée avec d'huile d'olive, est un remede singulier contre toute sorte de brûlures tant de feu que d'eau. Cuite avec des ails & pilée en lie de vin rouge, rend la couleur nette aux femmes qui sont mal colerées, si de ce mélange les soirs elles se frottent le visage. Cette racine cuite & pilée avec du vieil oingt, apliquée sur les cors des pieds les resout totalement, moyennant qu'elles y demeurent trois jours entiers.

F L E.

FLEURS des JARDINS. Pour faire des prodiges dans la Culture des Fleurs, *le Pere Ferrari Jesuite, & Andreas Capranica,* nous en donnent les moyens, le dernier dans un discours Academique prononcé à Rome, dit „ si on aplique aux plantes les secours qu'on peut tirer de la „ Chimie, l'art forcera la nature à se surpasser elle „ même; Elle fera ce qu'elle n'a jamais fait, tout „ dépend de l'ingenieux usage *du Mercure, du Sel „ & du soufre des Philosophes*, quels miracles de „ fleurs n'auroit on point si l'on fait mêler dans „ les *sucs* de la terre le sang chaud des animaux. „ On ne sait ce que vaut ce sang, pourvû que „ ce ne soit pas du sang de Bouc, parce qu'il excede en secheresse, & comme tel il est moins „ propre à la vegetation, si dans ce sang on mêle

« des cendres & des sels de plantes ou du Nitre si « fecond par lui même, on aura des fleurs d'une « grosseur, & d'une étenduë ravissante; un fu- « mier bien choisi, mis en œuvre est d'une effica- « cité surprenante pour avancer les fleurs, & pour « leur donner un émail charmant. Ce sera mettre « la derniere main à ce grand œuvre, si l'on fait « bien macerer toutes ces choses dans de l'eau de « de vie, & en tirer par la distilation la quintes- « sence. On verra des choses qu'on ne compren- « dra pas, on croira que ce sont des songes.

„Il faut se donner de garde que ces matieres « brûlantes ne touchent aux racines des plantes, « Il faut de bonne terre au dessus surquoi on « puisse sans nuire aux racines, reprendre ce puis- « sant baume de vie avec prudence, & une dûë « proportion. Rien ne réjoüit davantage les plan- « tes que de les arroser avec de l'eau échauffée au « Soleil, & dans laquelle on a mis de la Colom- « bine, & des cendres des plantes de même « espece.

Pour rendre les fruits précoces & delicieux, on dit que pour accelerer la maturité des fruits & pour les rendre plus agreables au goût, il suffit de percer le tronc de l'arbre, & d'inserer dans le trou une cheville d'un bois, dont l'arbre excelle en chaleur, tels sont le *Terebinthe*, *le lentisque. Le guajac le genevre*, &c. un Meurier en devient plus fecond, & les Meures sont d'une excellence merveilleuse, outre que leur prematurité extraordinaire fait beaucoup de plaisir, & les Jardiniers y trouveront de l'utilité.

Pour donner aux fleurs telles couleurs qu'on voudra, à l'égard des plantes, qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moëlle: on insinuë dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs, & puis on couvre le tout avec du fumier de Vache, ou bien même avec de l'argile: & les fleurs auront autant de couleurs differentes que l'on y en aura mis de sortes.

Il faut remarquer que la vertu ou impression de ces couleurs postiches, ne s'étend pas au de-là de l'année, & que la plante quitte ses couleurs étrangeres, pour donner aux fleurs celles qui leurs sont naturelles.

Il y en a qui disent qu'il est bon d'arroser la terre au pied de la plante, des mêmes couleurs que l'on à inserées dans l'ouverture de la tige.

Par le même moyen on leur peut donner des odeurs extraordinaires, en y mettant du musc, &c.

On peut fort bien pratiquer la même chose à l'égard des fruits, & leur imprimer, si l'on veut une force medecinale, purgative ou une qualité douce, & sucrée en mettant dans l'ouverture faite au tronc ou aux branches de la *theriaque*, de la *rhubarbe*, du *sucre*, du *miel*, ou telle autre chose dont on veut que les fruits se ressentent; mais il faut observer soigneusement que ce qu'on y met soit couleur, soit drogue odoriferante ou medecinalle, ne doit point être mineral, à cause de la vertu corrosive qui y est & qui feroit mourir la plante.

Pour les couleurs, la *laque* est bonne, & toutes les couleurs qu'on exprime des fleurs macerées, comme de violettes, &c.

A l'égard, de ce qui se seme, si on met la graine tremper dans du *vin d'Espagne*, ou dans du *vin Miellé*, dans du *lait*, ou même dans de *l'eau*, où l'on a mis du *sucre*, ou des choses odoriferantes, les fruits en deviennent beaucoup plus delicats, & sont comme tous parfumés, c'est ce que les curieux & gens de bon goût, ne manquent guere de faire à l'égard *des mélons*.

Vertus des cendres, pour rendre les plantes & les fleurs plus belles & plus grosses. Pour faire croître extrémement une plante, il faut l'arroser quelquefois de lessive faite avec des cendres des plantes semblables que l'on a brûlées. Il est certain, que les sels qui se trouvent dans cette lessive, contribuent merveilleusement à donner abondamment, ce qui est necessaire à la vegetation des plantes; sur tout celles avec lesquelle ces sels ont de l'analogie par leur configuration: car enfin il est certain que les sels tirés des cendres de *Tulipes* brûlées, ayant plus de convenance avec l'arrangement des parties qui composent l'oignon, la tige, les feüilles & la fleur de la *Tulipe* sont beaucoup plus propres à la faire croitre extraordinairement que tous les sels des plantes d'autre espece. Ce qui nous fait remarquer en passant que les gens de la Campagne, brûlent indiferemment des Fougeres, des Orties, des Genevres, des Ronces, pour en jetter les cendres sur leurs terres, & pretendent par-là en augmenter la fertilité. La question est de sçavoir si ces sels qui sont d'une nature, & d'une figure toute differente de ceux des semences, dont on a chargé un champ, peuvent contribuer à la faire vegeter & multiplier.

Voici un autre secret qui merite d'avoir ici quelque place. Si vous greffés sur un amandier un œil, un bouton pris sur une branche de Rosier, on est assuré d'avoir de tres-belles Roses: souvent dans le tems même que la terre est encore couverte de neges & de frimas, si à la maniere des anciens Romains vous voulés avoir la fleur, qui porte la pourpre de la souveraineté sur toutes les fleurs, dés le premier jour de Janvier, auquel les Consuls se revetoient de la Pourpre consulaire; Democrite dit que durant les grandes chaleurs de l'Eté vous arosez deux fois par jour le Rosier, que vous destinez à vous donner ce plaisir. Il fleurira dans le fond de l'hiver; mais on croit que quand les les grands froids viennent, il faut le retirer dans une serre.

Les Fleurs qui ne viennent que dans le printems & dans l'Eté, paroîtront dés l'hiver, si on les solicite doucement par des alimens gras, chauds & subtils, le marc des Raisins dont on a retranché toutes les petites peaux, la marc d'Olives, le fumier de Cheval.

Les eaux des basses-cours contribuent infiniment à hâter les plantes: ainsi si dés le commencement d'Octobre vous coupés les branches trop avancées des Giroflées, & que vous les ensevelissés avec des matieres grasses & salines au pied de la plante, vous aurés quatre mois plûtôt des Giroflées fleuries.

Pour avoir des fleurs en hiver & des fruits au printemps; Le tout consiste à sçavoir deux choses: La premiere, si la vegetation des plantes depend tellement de l'action du Soleil qu'elle ne puisse jamais s'en passer, sur quoi il est aisé de répondre que toute autre cause qui est capable d'échauffer, & d'émouvoir les sucs qui sont dans la terre, est aussi capable de produire les mêmes effets. La seconde chose qu'il faudroit sçavoir, c'est; qui est cette cause dont on pourroit substituer l'action, à l'operation du Soleil, les Jardeniers se servent ordinairement de fumier & de

chaux pour échaufer le pied des arbres pendant l'hiver, & pour leur faire pousser des fruits precoces au printemps, il y en a qui alument du feu dans des lieux souterrains, pour échauffer l'air de la terre, & pour produire une varieté admirable de fleurs durant les plus fortes rigueurs de l'hiver.

C'est ainsi qu'Albert le Grand, faisoit par son habilité dans la Phisique des plantes, paroître le Printemps dans l'hiver, & l'Autonne au Printemps. Mais comme il est difficile d'imiter exactement les differens degrés de chaleur du Soleil, il arrive souvent qu'on les surpasse dans les operations & qu'on donne trop de mouvement aux sucs de la terre, d'où il arrive qu'ils montent avec trop de precipitation des racines dans les branches, & qu'ils ne s'y arrêtent pas assez longtemps pour s'y figer; & que les pores des branches par où ils passent avec trop de vitesse s'élargissent tellement, qu'ils ne sont plus capables de retenir aucune nourriture. C'est pourquoi les Arbres que les Jardiniers forcent de porter des fruits precoces ne sont pas de longue durée: Ils se dessechent & meurent aussi-tot qu'ils ont donné leurs premiers fruits.

Pour donner de nouvelles couleurs aux fleurs.

Il y a particulierement trois couleurs qui sont rares dans les fleurs, & que les curieux y voudroient pouvoir introduire. *Le Noir* si propre par sa couleur lugubre à peindre le dégat que la mort cause dans les familles. *Le Verd* si agréable aux yeux & si propre à nourrir & à fortifier la vuë. *Le Bleu* qui transmet sur terre la couleur du Ciel.

On peut faire prendre aux fleurs ces trois sortes de couleurs sans beaucoup de peine: pour le *Noir* on prend les petits fruits qui croissent sur les aunes, il faut attendre qu'ils y soient bien desséchés, on les met en poudre impalpable, pour le *Verd*, on se sert du suc de Rüe, & pour le *Bleu* on emploïe les Bleuets qui croissent dans les Bleds, on les fait sécher & on les reduit pareillement en poudre bien fine. Voicy l'usage.

On prend la couleur dont on veut impreigner une plante, & on la mêle avec du fumier de mouton, une petite pointe de vinaigre, & un peu de sel, il faut qu'il y ait dans la composition un tiers de la couleur, on dépose cette matiere qui doit être epaisse comme de la pâte sur la racine d'une plante dont les fleurs sont blanches, on l'arouse d'eau un peu teinte de la même couleur: & du reste on la traite à l'ordinaire, on a le plaisir d'avoir des œillets qui étoient blancs, devenu noirs comme des Etiopiens. On fait la même chose pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux reussir on prepare la terre. Il la faut choisir legere & bien grasse, la secher au Soleil, la reduire en poudre & la passer par le tamis, on remplit un vase, & on met au milieu une gerofleé blanche; car la seule couleur blanche est susceptible de nos impressions, il ne faut point que la pluie ni la rosée de la nuit tombent sur cette plante, durant le jour on la doit exposer au Soleil.

Si on veut que cette fleur blanche se revêtе de la pourpre des Rois, on se sert de bois de Bresil pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arrousemens; par cet artifice on aura des Lis charmans, en arrosant la plante de trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre differens endroits, on auroit des Lis de diverses couleurs qui seroient beaux à l'admiration.

Un curieux met macerer les oignons de Tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prenent teinture. Quelques uns découpent un peu les oignons & insinuent des couleurs seches dans les petites hachures.

Pour donner des nouvelles odeurs aux fleurs.

La beauté n'est qu'un vain ornement, quand elle n'est pas accompagnée de l'odeur d'une bonne reputation; cela est vray en quelque maniere dans les fleurs, à quoy sert le vif email des couleurs qui réjoüit les yeux, si la fleur répand une athmosphere d'odeur insuportable, ce seroit donc faire un miracle & rendre un bon office à une fleur, que de lui ôter sa mauvaise odeur, pour lui en communiquer une bonne; les *Pivoines*, les *Tulipes* sont toutes charmantes aux yeux, mais elles offensent terriblement l'odorat; il faut que l'art leur donne ce que la nature leur a refusé, c'est presque toute la meme maneüvre tant pour imprimer des couleurs etrangeres aux fleurs que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur est pas naturelle, on peut commencer à remedier à la mauvaise odeur d'une plante dés-avant sa naissance; c'est à dire lors qu'on en seme la graine, on détrempe du fumier de mouton dans du *vinaigre*, ou l'on met un peu de *Musc*, de *Civette*, ou *d'Ambre* en poudre on met les graines, ou même les oignons, durant quelques jours macerer dans cettte liqueur, on sait par l'expérience que les fleurs qui en viendront, répandront une halaine tres douce & tres agreable, si on en veut joüer a coup seur, c'est d'arouser les plantes naissantes, de la même liqueur où l'on a mis tremper les semences.

Le *pere Ferrary* adjoûte, qu'un de ses amis, bel esprit & grand Philosophe entreprit d'ôter au *Souci d'Affrique* son odeur si choquante, & qu'il y réüssit avec un peu de soin; il mit tremper durant deux jours les graines dans de *l'eau de Roses*, où il avoit fait infuser un peu de musc, il les laissa un peu secher, & puis les sema, les fleurs n'étoient pas entierement dépoüillées de leur mauvaise odeur, on ne laissoit pas de ressentir, au travers de cette haleine primitive certains petits esprits étrangers suaves & flateurs qui faisoient suporter avec quelque plaisir le défaut naturel de ces plantes deja un peu amandées. Il en sema la graine avec la même préparation, que nous venons de marquer, il en vint des fleurs qui pouvoient le disputer sur le fait de la bonne odeur, aux Jasmins & aux Violettes, de cette maniere d'une fleur auparavant qui étoit le plaisir d'un sens, & le fleau d'un autre, il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vuë & l'odorat.

A l'égard des plantes qui viennent de racine, de bouture, de Marcotte, l'opération se fait au pied, comme nous l'avons dit, sur l'article des couleurs, c'est la même chose, pour ce qui est des Arbres, on en perce le tronc avec un tariere, & avant que la Seve monte, on y met en consistance de miel, la matiere dont on veut que les fruits prenent l'odeur & le goût.

Il me semble qu'une personne un peu ingenieuse peut se contenter sur tout ce que j'ay dit, & aller infiniment au delà, on a donné les principes; & mille idées peuvent naitre, se developer & sortir aisément de la fœcondité de ces principes, je serai ravi qu'on me passe par des in-

ventions plus ingenieuses & plus hardies.

Ces mêmes principes appliqués sur les plantes legumineuses & transportées dans les Jardins potagers, feront des legumes saines & delicieuses. On leur donnera telle vertu qu'on voudra, on les rendra purgatives & medecinales si le goût se tourne de ce côté ou on fera des prodiges, mais des prodiges qui ne seront pas de pure curiosité. La santé & la vie, choses si precieuses trouveront des secours infinis. Nous aprenons de l'histoire qu'Atalle roy de pergame cultivoit par chagrin sept plantes fameuses par le poison & la mort qu'elles portoient avec elles, & nous par un bon cœur, nous cultiverons les plantes salutaires & vivifiantes, & nous tâcherons par des plantes medecinales de secourir les malades, & de flater par des legumes douces & agreables le bon goût des honêtes gens aprés tout il faut se souvenir que l'art ne fait pas tout ce qu'il veut, ny comme il le veut: il doit se regler sur le mecanisme de la nature. Il faut qu'il s'assujetisse à ses lois, parceque ce sont les lois de l'auteur de la nature. *Le Pere Ferrari*, de qui on a emprunté ces trois articles, a fait un discours admirable, qui contient une savante dispute de la nature avec l'art; le bel esprit & l'élegance regnent par tout dans cette piece, il la finit fort judicieusement par ces beaux mots. *Hic florei duelli finis: hoc documentum infeliciter pugnare artem, cum repugnat natura.*

FLEURS, les Jardiniers qui veulent planter regulierement doivent auparavant tirer sur une carte, le dessein & le plan de son jardin; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de son Parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui sont figurées sur la carte, pour qu'il puisse connoître la qualité des fleurs qu'il a mises en chacune de ses planches.

Pour planter il faut tenir cette regle dans chaque planche: On creuse la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le sentier, ou dans l'endroit le plus commode il faut delicatement remuer avec une petite béche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de brique qui sont au tour

Cela fait, on crible de la terre au dessus de la planche, jusqu'à ce qu'elle soit revenuë a sa hauteur, & l'ayant bien unie avec un Roüable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une distance proportionnée.

Et pour les bien aranger, il faut auparavant marquer la terre avec une regle, & tirant des rigoles avec un piquet, en long & en travers, en forme de grille, & dans les croisées on met les oignons quatre doigts sous terre, on les eloigne les uns des autres, plus ou moins, selon la grosseur ou la petitesse qu'ils ont. Aprés on les recouvre de la même terre la faisant affaisser, on remplit la profondeur qui s'est faite, avec de la terre criblée mais qui soit maigre & legere.

Au tour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des Anemones, ou des Tulippes. mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Renoncules; parce que cette sorte de fleurs, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoyer & epousseter au tour des bordures les sentiers & les chemins avec un balay de jonc, qui y est plus propre que les autres dont la rudesse fait des marques sur la terre qui cause au Jardin la même déformité que la verolle aux petits enfans; car cet agreable theatre de la déesse des fleurs a beaucoup de grace quand la beauté de ses fleurs est accompagnée d'une exacte politesse.

Les graines de quelque sorte de plante que ce soit, se recueillent ainsi.

On laisse à la plante une fleur ou deux, tout au plus; c'est a dire, de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des premieres à fleurir, à la reserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reservées étant meure, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la planter en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle les graines de Geroflées & des anemones qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du midi; parce que ces deux choses-là plus que tout autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences, c'est pourquoy, si dans ce tems-là le vent n'étoit pas de midi, ou si par le souffle d'un autre vent, l'air s'enfredissoit, il faudroit attendre jusques à la pleine Lune suivante.

La meilleure saison de planter, est dans le mois de Mars, & dans le mois de Septembre, à la fin de la lune; c'est a dire conformement au proverbe, qui dit.

Dans la nouvelle Lune il faut semer des fleurs,
Les semer en décours, & par cette observance,
L'on leur procure l'excellence,
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour semer voila la regle qu'il faut suivre; les graines qui ont la peine à lever, doivent être un peu fenduës, parce que recevant ainsi plus de force en dedans, & ayant le passage plus libre par dehors, germeront aisement

Pour connoître bien les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond, sont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus de Joubarbe, qui leur est d'autant plus profitable, qu'outre qu'elle les preserve du danger, elle sert encore à les faire venir plus belles & plus charmantes.

Aprés cette infusion on les seme dans de bonne terre, qui doit pourtant être legere & passée par un crible fin, preparée pour cet effet dans des pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainsi semées, doivent être récouvertes de la hauteur d'un doigt de terre si elles sont grandes; ou d'un demy doigt ou moins, si elles sont petites. On les met au Soleil deux ou trois heures quand le Soleil se couche, tous les jours on les arouse à petites goutes doucement au travers d'un balay.

Quand elles sont levées on les laisse tout le jour au Soleil, & on les mouille de la maniere que je viens de dire, sans manquer tous les soirs & à proportion qu'elles s'éleveront au dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus mediocrement arosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la qualité d'eau ne les fasse pourir, attendu qu'elles sont

sont plus tendres & plus petites que les autres.

On transplante les fleurs au Printemps & dans l'Automne, dans la premiere saison ce doit être au mois de Mars ; & dans la derniere au mois de Septembre.

Cela se fait dans la nouvelle Lune depuis le le dix Jusqu'au quatorzieme de la même Lune & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, soit dans des pots, ou en pleine terre également.

Il faut en hiver veiller à les garantir du froid, en les mettant à couvert dans quelque endroit qui soit pourtant aëré : Et dans l'Eté, il faut les deffendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne soit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine ne se transplantent qu'aprés deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre neuve & legere pour leur faire avoir des fleurs à la troisiéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons moins en terre, & proche les uns des autres ; au lieu que les gros doivent être enfoncez plus avant, & plus éloignez.

Pendant l'Hiver les Plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau ; mais pour lors il les faut seulement arroser mediocrement deux ou trois heures aprés que le Soleil est levé, & jamais le soir ; par ce que la froideur de la terre, & cette gelée feroit infailliblement mourir les plantes & quand on les arrose dans cette saison, il faut prendre garde à ne les point moüiller ; mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour ; & tout au contraire dans l'Eté, il les faut arroser le soir aprés le Soleil couché, & jamais le matin parce que la chaleur du jour rechauferoit l'eau & cette eau echauffée bruleroit tellement la terre que les Plantes tomberoient dans une langueur qui les feroit fletrir & secher.

Un bon Jardinier doit encore être instruit, que quand les Plantes sont naissantes & petites, elles demandent moins d'eau que lors quelles deviennent grandes : c'est pourquoy quand elles sont venuës a une certaine grandeur, il faut plus les arroser qu'auparavant ; & c'est en cela qu'il faut avoir bien de la conduite & du soin.

La politesse & la propreté d'un Jardin ne sert pas seulement à contenter la veuë, mais elle sert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs. C'est pourquoy on doit non seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & toutes les immondices ; mais il faut aussi purger & nettoyer les planches de toutes les Plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop seche, parce que alors on ne feroit que couper ces herbes, & on la laisseroit à leurs racines qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en repousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop mouillée.

FLEUR DE LA Passion, cette fleur que les indiens apellent marocaro, & que nos Jardiniers modernes nomment Grenadille, est considerée comme un miracle sur lequel Dieu à distinctement figuré les principaux misteres de la mort & passion de Notre-Seigneur ; car si nous regardons les feüilles qui environnent cette fleur, elles nous representent l'habit indigne, dont les Juifs enragez & leur Ministre impitoyable, le revetirent par derision, ces pointes aiguës qui paroissent à leurs extremitez ne font-elles pas la figure des piquantes épines dont ils couronnerent outrageusement sa Tête, & ces petits filets tachez de couleur de sang qui s'étendent tout autour nous representent les foüets, avec lesquels il fut cruellement Flagellé : cette petite Colomne qui s'éleve du milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate : le Chapeau qui est au dessus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fut presentée.

Ces trois ou quatre petits piquets qui s'élevent au dessus de la Colomne forment les cloux pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains, les feüilles pointuës par le haut & qui par le bas, tiennent a leur tige, sont l'image de la lance, qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la Croix qui ne se montre pas imprimée sur cette fleur comme tous les autres instrumens de la Passion : & peut être ne la lui a-t'il pas mise, parce qu'il nous a ordonné sans aucune representation exterieure, de l'avoir toûjours gravée dans le cœur.

SA CULTURE, cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien détrempée, pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre, elle vient bien dans les pots, & dans les planches : mais il les faut soigneusement border avec des tuiles d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toûjours la liberté dés qu'elle commence à pousser il faut mettre une petite perche à laquelle on la lie avec de la corde ou du filet, parce que, comme c'est une plante qui a quelque chose de divin, elle semble mépriser la terre & n'ambitionner que le Ciel.

FLEUR de CRISTAL, Ital. *Fior di crisstalo.* All. *Smont vanghelasen.*

DESCR. Quand cette plante sort de terre elle jette une feüille ronde, semblable, à celle de la petite joubarbe : elle produit ensuite une tige noüée qui croît de la longueur d'un doigt : devenant plus grande elle produit de ses nœuds des feüilles grosses, grasses & creuses au milieu de leur pied, qui est fort gros, & vont toûjours en apointant. Quand elle est dans sa juste grandeur, les feüilles de la cime des tiges sont petites, minces, rouges ; du milieu desquelles sortent de petites boules rondes, où est enfermée la graine, ses tiges sont rousses & grosses. Toute la plante a un goût salé comme le Fenoüil marin.

LIEU, On en trouve quantité auprés des salines de Triesti, auprés de la mer, en Languedoc, elles se trouvent en Eté & fleurissent en Hyver.

PROPR. Les verriers font des verres de ses cendres ; & de sa décoction les Arabes en font le sel apellé *Alcali.*

Pour conserver toutes sortes de fleurs. Prenez un pot que vous remplirez moitié eau, moitié verjus, & mettrez autant de sel qu'il en faut pour saller le potage ; cueillez vos fleurs en boutons, & les mettez dans cette liqueur, & couvrez le pot & le mettez à la cave : & lors que vous prendrez vos fleurs, que ce soit par la queuë, & secouez un peu la fleur, & montrez la tant soit peu au feu pour lui faire revenir sa couleur.

FLEURS, *Remarque necessaire.* L'interêt & la curiosité ont inventé plusieurs moyens de panacher & chamarer de diverses couleurs les fleurs des Jardins, comme de faire des Roses verdes, jaunes bleuës, & même en bien peu de tems donner deux ou trois coloris à un œillet, outre son teint nam-

rel : par exemple, ayant pulverisé de la terre grasse cuite au Soleil, & l'arosant puis aprés l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou autre teinture, lorsque l'on y aura semé la graine de cette fleur d'une couleur contraire à cet arrosoir artificiel.

Quelques-uns sement & greffent dans le cœur d'une ancienne racine de chicorée sauvage, la reliant puis aprés étroitement, l'environnant tout autour d'un fumier bien pourri, d'où on a vû sortir par le grand soin du Jardinier un œillet bleu, autant beau, qu'il étoit rare.

D'autres ont enfermé dans une petite cane bien deliée & frelle, trois ou quatre graines d'une autre fleur, la couvrant soigneusement de terre & de bon fumier lesquelles semences de diverses tiges se mettant toutes en une, & ne faisant qu'une racine, ont ensuite produit des branches admirables pour la diversité & varieté de leurs fleurs.

Enfin quelque subtil Fleuriste a apliqué sur une tige divers écussons d'œillets differens, qui ont poussé des fleurs de leur couleur naturelle, & qui ont ravi les yeux des ignorans, ne sçachant pas la cause de ces diverses peintures.

F L U.

FLUX DE SANG. *Remede pour toute sorte de Flux de Sang, par le haut ou par le bas. Quand on a les veines rompuës dans le corps, à hommes ou à femmes qui ont leur flux extraordinaire.* Prenez de racine de Bistorte une dragme en poudre subtile que vous mêlerez dans deux doigts de vin blanc, si le malade a la fiévre avec du boüillon & sans faute le flux cessera, quand même le malade jetteroit les excremens par la bouche. Que si le flux de sang étoit si cruel, specialement à une femme, donnez lui de cette poudre dans un clistere fait de jus de Chapon avec deux jaunes d'œufs dedans. Et à qui n'aura qu'un peu de desordre suffira de prendre la prise ci-dessus, & de mettre sur l'estomac vers le cœur l'emplâtre suivant. Prenez un coin que vous ferés cuire sous les cendres chaudes; lequel vous batterez en pâte avec une cuillere d'argent, & le saupoudrez avec de la canelle & cloux de gerofle battus, & apliquez.

FLUX, *pour le Flux de sang.* Prenez la peau d'un Liévre que vous ferez brûler au four dans un pot de terre non verni avec son couvert, & de cette cendre ou poudre, prenés en une dragme dans un boüillon ou dans du vin blanc, si l'on n'a pas la fiévre, la même poudre sert pour l'hemorragie en la tirant par le nez.

Pour le même. Prenez de l'herbe dite langue de Bœuf seiche, & en poudre, une dragme, comme dedans ladite herbe arrête le flux, étant fraiche l'apliquant sous la plante des pieds.

FLUX *de ventre*, dans les hommes, Abeilles, Chevaux, Bœufs, Vaches, Chiens, &c. *Voyés* Hommes, Chevaux, Bœufs, Vaches, Brebis, &c.

Contre les Fluxions sur les bras, & épaules sans enflure. Prenez des fleurs de genêt, dont vous remplirez une grande fiole, & y ajoûtant d'huile d'olive, bouchez la bien, & la tenez dans le fumier l'espace d'un an, visitez la chaque mois pour changer le fumier, & la remplir de la dite huile, s'il en manque, au bout de l'an servez vous en. Une Dame à Moulins, qui marchoit avec des bequilles en fût parfaitement guerie.

Ce sera merveilleux pour les ulceres des jambes. Prenez deux livres d'huile d'olive & demi livre de cire neuve, faites les fondre sur le feu; ces matieres étant fonduës & mises hors du feu, vous y ajoûterez 2. onces de Cinabre, & deux onces de Minium, remuant le tout avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il soit froid, conservez le dans un pot pour vous en servir au besoin.

Il faut faire des emplâtres deux fois le jour, & les apliquer sur les ulceres.

Recepte pour une personne qui a perdu la vûë sans que rien paroisse dans l'œil. Prenez deux tiers d'eau commune à boire & un tiers de vinaigre mêlez les ensemble, aprés ajoûtez y de farine de féves autant qu'il en faut pour en faire comme de la boüillie: mettez cette boüillie sur des étoupes en forme de cataplâme, que vous apliquerez sur le front du malade en s'allant coucher, il le faut apliquer chaudement, mettre un linge sur les étoupes de peur qu'elles ne tombent, & continuer long-tems cette aplication tous les soirs.

DE LA CELIAQUE, La Celiaque est un flux de ventre où les matieres sortent à demi cuites ou en maniere de crême si-tôt que l'on a mangé. Elle est causée par des obstructions, soit du mesantere, ou de la rate, ou de la foiblesse du foie, ou de trop manger de fruits cruds, ou de trop boire d'eau.

Si l'on laisse durer long-tems ce cours de ventre, il y a danger que la maladie ne fasse tomber en chartre, c'est pourquoy l'on ne tardera pas à mettre en usage les mêmes remedes qui sont ordonnez à la lienterie. Cependant on observera qu'à ce flux l'usage du lait y est souverain, comme aussi de prendre dans un peu de conserve de roses une demi dragme d'encens mâle bien pulverisé & de le reïterer de fois à autres, pour l'autre, on aura recours aux autres ordonnances.

En même tems l'on fera user de tizanne vulneraire avec le miel, la consoulde, la betoine, l'agrimoine, le long plantain, la bugle, & la sanicle, on donnera aussi quelques émulsions les soirs avec les quatre semences froides, la graine de pavot, la laituë, l'orge & le sucre. On pourra de plus avoir recours aux remédes du crachement de sang. Pour à l'égard du regime, on défendra tout ce qui est chaud & vaporeux, tout exercice violent, & l'on conseillera l'usage du lait & de dormir assez long-tems.

FLUX *de sang des Reins.* Si le sang qui sort sans douleur par le conduit de l'urine est pur, vermeil & en quantité, c'est signe qu'il vient d'une veine rompuë dans les Reins. Que si la veine est rongée, le sang en sortira insensiblement & petit à petit avec des grandes douleurs, s'il arrive aussi que l'on urine beaucoup, & qu'il y ait du sang mêlé, avec pesanteur à l'hypocondre droit, il vient du foye.

Tout flux de sang venant des Reins en marque la foiblesse causée pour l'ordinaire pour avoir porté quelque fardeau, ou pour avoir sauté, ou reçû quelque coup, ou pour avoir mangé des choses acres, salées ou épicées, ou pour s'être trop adonné aux femmes.

L'urine qui est épaisse, & dans laquelle on aperçoit des caruncules en maniere de cheveux, elle derive toûjours des Reins, la jeunesse est sujette à ce flux de sang.

On doit aprehender de tomber dans la sincope, ou de mourir subitement si on néglige ce flux de sang

Le flux de sang de la vessie est plus long-tems à guerir, que celui des Reins.

Celui qui tout à coup vient à pisser le sang, c'est un signe d'une veine rompuë dans les Reins.

L'on arrêtera le flux de sang venant des reins, en tirant du sang du bras, & du pied autant que l'on jugera la personne robuste à le suporter.

FOI.

DU FOIE. Comme le cerveau est le principal siége des facultez animales, le cœur le premier mobile des parties vitales, de même le plus noble & le plus riche organe des parties naturelles, c'est le foie: c'est par lui que l'aliment qui est digeré dans l'estomac se change en sang, il y a des modernes qui pretendent que c'est au cœur, leur opinion est mal fondée, qui par consequent est le principe des veines, & la source de l'esprit naturel.

Il est tout d'une piece placé au côté droit au dessous de l'estomac, & des fausses côtes qu'on apelle *hypocondres*, il n'est pas à tous d'une pareille grandeur; car l'on tient que les personnes sobres l'ont fort petit; il ressemble à du sang caillé, & toute sa substance est environnée des racines de la veine porte, & de la veine cave, & de petites arteres contenuës dans la partie interieure. Du côté du diaphragme sort la veine cave qui en attire le sang pour le distribuer par le moyen de ses rameaux à toutes les parties du corps, & de celui du ventricule derive la veine porte, qui se divise en une infinité de veines meseraïques, les unes vont à l'estomac, les autres aux intestins pour en attirer & en raporter le chile au Foie par le moyen de ses petites racines.

Il est envelopé d'une petite membrane ayant deux petits nerfs, quatre ligamens, dont l'un le soûtient du côté du diaphragme, deux autres l'attachent aux côtés, & l'autre au nombril.

Le Foie convertit les viandes en sang par le moyen de ses veines, de sa chair & de sa substance, si bien que deux choses sont à considerer, la coction qui se fait par les veines aidées d'une chaleur generale:& la rougeur qui derive du foie, qui de lui-même est rouge. On le croit d'un temperemment chaud & humide.

Ses maladies propres sont l'hydropisie, & la jaunisse les autres lui arrivent par accident, soit par la simpathie de l'estomac, ou de la ratte, ou des entrailles, ou de reins, ou des parties spermatiques ou des ordinaires, ou des hemorrhoïdes, suprimez, ou de l'indisposition de la matrice, ou de quelque flux excessif ou d'un qui sera arrêté mal à propos, ou de quelque blessure.

Pour temperer la chaleur de foie. Prenez une quantité de l'herbe hepatique, qui vient dans les lieux aquatiques; pilez la dans un mortier & en exprimez le suc dans une presse, que vous clarifierez avec des blancs d'œuf sur le feu, & l'écumerez bien, puis le laisserez reposer à froid & verserez par inclination, laissant la lie au bas, sur chaque livre de cette eau dissolvez six onces de sucre fin, & il sera fait. L'usage est une once dans un verre d'eau, ou tout seul, si vous voulés.

Inflamation du Foie. L'on connoit qu'il y a inflammation au foie, par une toux violente, par une douleur qui semble tirer les poûmons en bas, par une langue qui paroit rouge au commencement, mais peu-à-peu devient noire, par une soif sans relâche, par une foiblesse d'estomac, par un vomissement, tantôt bilieux, tantôt simple, tantôt comme jaunes d'œufs, tantôt verd, & par une fiévre tres-aiguë.

Dans cette inflamation, si le hoquet prend, c'est un signe mortel, aussi bien qu'un flux de ventre; mais si le foie vient à se decharger sur la rate, c'est un bon présage, & tout au contraire s'il arrive que ce soit la rate.

Les fiévres qui viennent ou du foie, ou de l'estomac, sont toutes violentes, & causent souvent la phtisie, si dans l'inflamation du foie le sang de la narine droite vient à couler, & qu'il arrive une grande sueur, ou une grande évacuation d'urine, c'est un présage de santé.

Pour guérir cette inflamation, il faudra promtement ouvrir la veine du bras & du pied deux ou trois fois, même reïterer l'une & l'autre jusques au quatriéme jour, si l'âge & les forces le permettent, c'est à quoi on prendra garde, comme aussi on donnera deux fois le jour des lavemens fort rafraichissans, & de trois en trois heures des boüillons faits de veau & de poulets, dans lesquels on mêlera des semences froides, des graines de laituës, & de pourpier: entre les boüillons, on fera boire de la Tizanne composée de feüilles de chicorée sauvage, de plantain, & de morelle, avec tant soit peu de sucre, si l'on est dans un tems à ne pouvoir trouver de ces herbes, l'on aura recours à leurs racines, ou à quelque sirop de pommes, de grenades, ou de violettes, ou de groseilles, ou d'épine vinette, battus dans de l'eau d'orge, ou de chiendent.

Passé le quatriéme jour, l'on purgera avec une once de casse mondée dissoute dans deux verres du petit lait, & des boüillons d'alleluya, qui dans cette maladie est fort souverain, d'autant qu'il rafraichit les poûmons, tempere la chaleur du foie l'ardeur des reins, & des entrailles, facilite les crachats, reprime la bile, la pituite salée, & apaise la soif.

Nonobstant cela l'on frotera le côté du foie avec de l'huile rosat, ou de l'huile de coins mêlé un peu de jus de plantain, ou avec du jus de *Solanum*, & d'un peu de camphre.

FLUX HEPATIQUE, *ou debilité de foie.* La debilité de foie est causée d'une intemperie, dont l'humeur quelquefois est contenuë dans la substance des viscères, ou des veines, ou des arteres, & tantôt par la foiblesse des parties qui servent à attirer & retenir le chile, ou pour le changer & le separer, n'ayant aucune humeur, ni solution de continuité, elle est froide & chaude, & ses deux differentes qualitez se guerissent par leurs contraires. Celle qui est chaude se remarque à un visage jaune, à un pouls vite & leger, à une faim languide, à une grande alteration, à un abattement general, à une foiblesse d'estomac, aprés le manger, à une fiévre assez forte, au vomissement d'une bile verte & poirassée à des excremens jaunes & puans, souvent mêlez de la propre substance du foie, & si acres qu'ils cuisent en sortant, & à des urines safranées.

La foible est apellée *Flux hepatique* quoique la premiere en merite aussi bien le nom, se fait connoitre à un pouls petit & languissant, à la couleur pâle, à des urines quelquefois crasseuses, ou

claires, ou blanches, à des matieres noires, & pareillement crasseuses, & semblables à de la laveure d'une viande fraichement tuée sans aucune odeur; à moins que pour avoir trop mangé, les alimens ne se soient corrompus; car en cette foiblesse tantôt l'on a de l'apetit, & tantôt l'on en manque.

On doit encore remarquer, que si le sang vient d'une veine ouverte, ou rompuë, il sortira d'abord clair & avec violence; si d'une veine rongée, il sera mêlé depuis d'un apostume, il sera à demi corrompu.

Le flux hepatique causé de foiblesse, & d'obstruction se guerit: Mais s'il est inveteré, il menace d'hydropisie, ainsi que l'ulcere qui est au foie.

Le flux qui derive d'une veine qui a été longtems rompuë, ouverte, ou rongée est incurable.

A la debilité causée par le refroidissement du foie, on fera user des remedes, & des alimens qui en échaufant doucement fortifient, comme le poulet, le Pigeon, la Perdrix, le Mouton, la gelée de corne de Cerf, ou de pareille chose. Quant à la boisson, elle sera de bon vin vieux; devant & aprés les repas, on mâchera un peu de Rhubarbe, si-non on se servira d'une telle poudre.

Prenez demi dragme de cloux de Gerofles, une dragme d'Anis, autant de Fenoüil, de Santal rouge, de Canelle, de Muscade, d'Iris de Florence & de Mastic. Reduisez le tout en poudre, & la mêlez avec quatre onces de sucre-candi. La prise sera une pleine cuillerée au sortir de la table. La conserve de roses de Provins, celle de kynorodon, la gelée de coins, la theriaque, l'orvietan, & le vin d'absinte, pourront encore servir.

Sinon prenez des trochisques de spode, des trochisques de Rhubarbe, de chacun deux dragmes, formez en une masse de pilules avec du sirop de chicorée, & en donnez tous les matins à jeun demi dragme.

On ordonnera à se purger une fois la semaine avec six dragmes de catholicon double dissous dans deux onces d'eau rose, & autant d'eau de plantain, si-non avec un bolus de trois dragmes de Therebentine de Venise, & une dragme de Rhubarbe en poudre. Ou bien on se servira de cet électuaire; prenez deux onces de poudre Diarrhodon abbatis, une dragme & demi de Rhubarbe, pulverisée, du sirop de chicorée ce qu'il en faudra, pour la composer, la prise sera de deux dragmes & demi à jeun, deux à trois fois la semaine.

A celle qui est causée de chaleur, outre que les boüillons seront de Veau, de Poulets, & de Volailles, on les assaisonnera d'ozeilles, de laituës, de pourpier & de concombre, ou de verjus, ou d'oranges. Le boire sera de la Limonade, ou du Cidre, ou de petite Biere, ou de la Tizanne. Dans les intervales, on pourra faire prendre des aposemes composés d'agrimoine, de chicorée sauvage, de scolopendre, de racines de nenufar & d'Alleluya. On donnera des lavemens avec le son, la poirée, le pourpier, ou d'oxicrat. On purgera avec la casse, & la Rhubarbe. On fera user des sirops de fumeterre, de pourpier, & de pommes simples, ou dans un peu de conserve de roses, on y ajoûtera de la poudre de diarrhodon ou des trochisques de berberis, ou de spode, ou des trois santaux.

L'usage du lait de Brebis, de Vache, ou de Chevre, y sera souverain, il faudra les faire boüillir, & ôter la crême de dessus. On en pourra prendre les matins, l'aprés-dînée, & le soir en se couchant, observant cependant un exact regime, c'est-à-dire ne pas manger de viandes qui chargent l'estomac. On peut encore donner pendant quelques jours les matins à jeun une dragme de jayet en poudre mêlé avec un peu de vin blanc. On observera que si la foiblesse du foie arrivoit par la simpathie de quelques autres parties, comme de la tête, ou de l'estomac, ou de la rate, ou des entrailles, alors on aura recours à cette premiere cause, à laquelle il faudra d'abord reemdier.

Toutes personnes sujettes à la debilité de foie, ne doivent jamais manger de sucreries.

A l'une & à l'autre foiblesse, la nourriture de foie de loup, ou de suc de Chapons, ou de Limaçons guérira, ou soulagera en peu de tems, on ne laissera pas d'apliquer sur la region du foie l'emplâtre de melilot, y ajoûtant quelque peu d'huile d'Aspic, ou de camomille, ou bien l'on mettra en usage cette recepte.

Prenez une livre de suc de chicorée des Jardins, avec une once de suc de pimpinelle, donnez en à boire deux onces tous les matins l'espace d'un mois, ou plus s'il en est besoin.

Au flux hépatique venant de l'ouverture des veines, on fera tirer du sang, sinon on apliquera des Ventouses sur les épaules, ou au dessous des mammelles sans découper. On ajoûtera dans les boüillons, tantôt du millet, ou des lentilles, ou des féves, ou de la laituë, & tantôt du pourpier, de jour à autre on fera prendre vingt grains de Rhubarbe, fortifiée dans trois onces d'eau de plantain, & tous les matins à jeun l'on donnera une prise de l'opiate qui est ordonnée au crachement de sang. Cherchez *crachement de sang*.

De la froideur du Foie. Cette indisposition arrive par une pituite froide, de laquelle s'est engendrée une tumeur, & un abcez qui a beaucoup de peine à suppurer, elle ne demande pas la saignée, à moins qu'il n'y ait une grande plenitude de sang, mais l'on donnera plûtôt de bons lavemens composés avec l'orge, le son, le camomille, & le melilot, dans lesquels l'on dissoudra du miel rosat ou du sucre rouge, & l'on les reïterera de jour en jour.

L'on fera user le matin à jeun du sirop d'absinthe batu dans de l'eau de menthe, ou de l'eau de buglose, avec deux onces de miel rosat, en se couchant.

L'on frottera le côté avec un tel liniment. Prenez une once d'huile de mastic, autant d'huile de camomile, & de l'huile d'absinthe avec demi once de vinaigre, puis faites chaufer le tout ensemble, & aprés en avoir graissé, on couvrira la partie d'une feüille de papier broüillard.

Le regime sera de boire de bon vin, de ne point manger de viandes indigestes ni gluantes, fruits cruds, laitages, poisson, ni legumes.

L'on purgera avec deux onces de manne dissoute dans du vin blanc, ou dans de l'eau de buglose, ou un demie once de *Diaprunis* en bolus, faisant avaler par dessus un boüillon; sinon mêlez deux gros de sené, & un gros de Rhubarbe infusés dans une décoction de deux onces de Tamarins, de plantain & d'Agrimoine, & faites prendre ce remede à jeun.

Si l'abcez venoit à supurer, il faudra remarquer

par où il s'écouleroit ; car si c'étoit par les selles, l'on usera de tels lavemens.

Prenez de l'Orge & du Son, de chacun une poignée, faites les boüillir jusqu'à ce que l'orge soit prêt à crever, puis coulez aussi-tôt cette décoction, & sur chaque lavement mêlez y une once de sucre avec autant d'huile rosat pour en donner le soir & le matin.

S'il passoit par les urines, prenez une Tizanne, dans laquelle l'on aura fait boüillir des racines d'Ache, de Fenoüil, & des Pois chiches, pilez y une once de semences froides, & la coulez ensuite au travers d'un linge, & en donnez à boire quatre verres par jour, entre les boüillons avec un peu de sucre.

Du Skirre au Foye. Le Skirre est une tumeur dure qui presse sans faire douleur, & qui n'a aucun sentiment, qui derive de la mélancolie la plus grosse & la plus noire.

Il y en a un autre que l'on apelle Skirre imparfait, d'autant qu'il a encore quelque sentiment de douleur.

Tous les deux sont engendrés d'une humeur gluante, épaisse & visqueuse, attachée si fortement sur la partie où elle s'est jettée, qu'à peine se peut elle fondre, & se resoudre.

Le premier se distingue en ce qu'il s'est engendré, sans que l'on lait aperçû aucune tumeur contre nature, il provient toutes-fois d'une mauvaise nourriture, ou du propre vice du Foie, ou de celui de la rate, ou de la supression des ordinaires, ou des hémorroïdes.

Mais le second succede au Phelgmon, ou à l'Eresipele, ou à l'Oedeme, quand par negligence l'on laisse changer leur matiere en matiere dure comme pierre.

Le Phelgmon est une tumeur engendrée de sang, & suivant que le sang peche, le phelgmon est plus ou moins mauvais, & c'est ce qui peut engendrer le Skirre. Voyez *Skirre.*

L'Eresipele est une inflamation qui vient d'un sang boüillant & colere, qui se répand sur la peau, tantôt d'un côté, & tantôt d'un autre sans s'arrêter en aucun endroit ; & quand il est mêlé de pituite & d'humeur mélancolique, alors l'Eresipele peut devenir Skirreuse. Voyez *Eresipele.*

Oedeme est une mixtion, ou un mélange d'humeur, qui tient tantôt de la qualité du sang, tantôt de celle de la bile, tantôt de la pituite, & de la mélancolie, que des autres humeurs, alors il devient Skirreux.

Ce n'est qu'à l'occasion du Foie que l'on a parlé succinctement des Tumeurs, à un autre endroit on en parlera plus amplement.

Pour guerir le Skirre du Foie il faudra user de la conserve de fleurs de marrube faite avec le miel, pendant quarante jours de suite, voici comme elle se fait.

Prenez des fleurs de marrube bien fraiches vingt onces, & autant de miel blanc. Pilez-les ensemble assez long-tems, & les mettez dans un pot de terre, la prise sera une once les matins à jeun en avalant par dessus quatre onces de ladite eau de marrube, si le Skirre est causé par la supression des ordinaires, ou des hémorroïdes, l'on n'hesitera point à saigner du pied, de purger, & de provoquer les mois aux filles étant dans l'âge, & d'apliquer des sangsuës aux hémorroïdes.

F O L.

FOLIE, la Folie est une non seulement de l'entendement, mais encore de la raison & de la memoire, elle vient d'un froid qui desseche tout ce qu'il rencontre d'humide dans le cerveau. La Ciguë a une qualité particuliere pour causer une telle maladie.

Pour la guerir, il faudra raser la tête, & y apliquer un Pigeon, ou un Poulet tout vivant, ou la bassiner d'eau de vie distilée avec du Romarin, du Sureau, de la Cynoglose, & des racines de buglose, ou avec d'huile de fleurs de Sureau, on frotera la tête, l'on leur lavera les pieds d'une décoction de fleurs de Camomile, de Melilot, de Melisse, & de Laurier, on leur fera tirer par le nez du suc de Consoulde avec deux ou trois cuillerées d'eau miellée, ou du boüillon du pot, ou du vin blanc, dans lequel on aura mis infuser de l'absinthe & de la sauge : ou pendant vingt cinq jours de suite l'on mêlera dans le boüillon du matin demi dragme de cendre de Tortuë & dans leur pot on ajoûtera de la Buglose, de la Bourrache avec une pincée de Romarin pour l'assaisonner.

Ils mangeront à leurs repas des viandes rôties, comme du Mouton, Pigeons, Perdrix, Tourterelles, Cailles & Chapons, avec de la Moutarde, des Raves, du Cresson, Artichaux, & Asperges.

L'on les purgera avec une dragme de pilules d'Aloé, & dans tout ce qu'on leur donnera à boire, l'on y mêlera de la Sauge, & de la Canelle, ou l'on se servira de la poudre ci-aprés.

Prenez demi dragme d'Ambregris ; cinq dragmes de Reglisse, autant de Girofles, de Gingembre & de graines de Cardamomes ; deux dragmes de Canelle, une dragme de bois d'Aloé, une dragme & demi de Safran, & trois dragmes de poivre-long : reduisez le tout en poudre bien subtile, & le mêlez avec autant pesant de sucre. La prise sera d'une dragme & demi dans un peu de vin d'Espagne, ou autre liqueur.

L'on leur attachera, si l'on veut, une pierre Amatiste, ou une Beryle, ou une Crysolite, ou une Hyacinthe.

Remede admirable pour guerir ceux ou celles qui auront l'esprit alienê par accident. Prenez un pot de terre neuf bien étamé, mettez y deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver ; mêlez y huit à dix poignées de Lierre qui rampe le long des murailles, les feüilles les plus tendres & les plus vertes sont les meilleures, une pinte de bon vin blanc : faites boüillir le tout doucement, jusques à ce que l'humilité soit consumée, ensuite servez vous en de cette maniere, il faut raser le malade, lui froter la tête de ladite huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on apliquera, & que l'on ôtera, la personne étant guerie.

2. Cette maladie guerira, apliquant une emplâtre *d'onguent divin* sur les deux tempes, & une sur le haut de la tête, rasée large comme la couronne d'un Prêtre.

Les folies inveterées se gueriront aussi, ou diminueront, pour les naissantes, on n'en manquera pas.

Qui n'aura point d'onguent divin, qu'il concasse des laituës, du pourpier, ou des concombres, quand ils seroient confits, dans le sel & le vinaigre, & qu'il s'en aplique un frontal.

3. Ou bien prenez trois poignées de Lierre,

de celui qui trempe par terre : Mettez les dans un pot neuf avec un pot du meilleur vin blanc, faites les boüillir pendant cinq ou six heures à petit feu, les remuant par deux fois avec une cuillere, faites les toûjours boüillir jusques à ce que tout ne revienne qu'à la moitié d'une demi chopine, ou un peu davantage. Aprés pilez le tout dans un mortier pendant longtems, & remetez le dans le pot avec six onces d'huile d'olives, & mêlez les bien tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement incorporez pour l'usage suivant. Faites tondre les cheveux du malade deux travers de doigt tout à l'entour du front : ensuite frottez vos doigts tout à l'entour du front : ensuite trempez vos doigts dans le jus ou suc des matieres contenuës dans le pot, & frotez en le front du malade pendant un quart-d'heure. Aprés prenez la cinquiéme partie du marc qui reste dans le pot, mettez-la en entre deux linges & faites-en un bandeau qui couvre la partie tonduë, le front & les tempes.

Continuez cette onction & cette aplication durant cinq fois, commençant le soir, puis le matin aprés les soir suivant, ensuite le lendemain; enfin le soir encore, jusques à ce que les cinq parties du remede soient achevées.

Remarquez que durant ce tems, il ne faut ni fâcher ni contrarier le malade; le nourrissant avec des boüillons de poulets, de veau ou de moutons.

Autre Remede du Lierre terrestre que vous ferez infuser en forme de cataplame dans du vin blanc pendant 24. heures. On en fait un cataplâme sur la tête aprés l'avoir fait raser.

FOU.

FOUGERE. Femelle, *Ital. Felce. Esp. Helechoyerva, All. Vualdifarn.*

QUALITEZ. Elle est amere comme le mâle & a le reste de ses qualitez.

DESCR. Ses feuilles sont de même que celles du mâle, mais elle a une tige & quantité de branches, elle a plusieurs racines qui sont longues & recourbées, noires & quelques fois des jaunes.

LIEU. Elle naît dans tous les lieux froids, les feüilles sortent en Avril, & perissent en Septembre.

PROPR. Elle rend les femmes steriles, les feüilles fraiches mangées parmi d'autres herbages lâchent le ventre. La racine étant mise dans un tonneau empêche le vin de s'aigrir ; elle meurt dans deux ans quand on empêche de pousser ses branches.

FOUGERE mâle, *Ital. Felce maschio, All. Vualdifarm. menple.672.*

QUALITEZ. ch. & sec. au 2. D.

DESCR. La Fougere male a les feüilles comme la femelle, mais elle n'a ni branches, ni tige, ni fleurs, elle a une queuë longue d'une coudée, dont les aîles sont découpées, des deux côtés, & dont l'odeur est desagreable; sa racine est à fleur de terre, noire, longuette, & veluë, laquelle produit plusieurs germes, & est astringente au goût.

LIEU. Elle croit dans les montagnes & parmi les rochers, les feüilles sortent en Avril & perissent en Septembre.

PROPR. Sa racine prise en brevage au poids de quatre dragmes dans de l'eau de mielée, fait mourir les vers larges, mais avant que la prendre il faut manger des ails : Elle guerit les enflures de la ratte; prise par la bouche elle fait mourir les enfans dans le ventre de la mere, & fait avorter, faisant steriles les femmes. Le Roseau & la fougére sont ennemis.

FOULURE. Pour guerir promptement le mal d'une foulure par un remede éprouvé. Prenez de la poix de Bourgogne détrempée en en eau de vie, & en faites une emplatre sur du cuir que vous apliquerez sur le mal, & vous guerirez promptement.

FOUR. *Maniere de chauffer le Four.* Trouvant vôtre pâte en bon état, vous commencerez de songer à faire chaufer vôtre Four, avec quelque chaufage que vous puissiez avoir : ce n'est pas que les éclats de bois sec ne soient beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots preferables à tant d'autres bois dont on se sert pour chaufer le four, jusques-là même qu'il y en a qui employent pour cet effet de la bruyere ou de la paille ; je ne blâme en cela personne, chacun se comportant à l'égard du chaufage ainsi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chaufant ce four de ne point bruler son bois par tout en même tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoïant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lorsqu'on voudra sçavoir si le four est chaud, on n'aura qu'à froter un bâton contre la voûte où contre l'âtre; & lors qu'on s'apercevra qu'il fera de petites étincelles, ce sera un indice qu'il sera chaud, & pour lors on cessera de le chaufer : aprés quoi on ôtera les tisons & les charbons, rangeant quelque peu de brasier à une rive prés la bouche du four, qu'on nettoyera avec la patoüille qui sera faite de vieux linge, & qu'on moüillera dans de l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en servir. Aprés cela on bouchera ce four un peu de tems, pour lui laisser abatre sa chaleur, qui sans doute noirciroit le pain, Si on l'y enfournoit incontinent. Et lors qu'on juge à propos que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre ce four pour y enfourner le pain le plus promptement qu'il est possible.

Comme il faut l'enfourner. On prend premierement la pêle du four, qui est toûjours tenuë fort proprement, puis on met son pain dessus pour l'enfourner, qu'on observe de commencer toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fonds & les rives du four, gardant toûjours le milieu pour y placer le petit pain, qui est celui du Maître, & c'est aussi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du tems auquel on doit tirer le pain du four Aprés qu'on aura enfourné le pain, on soignera de bien boucher le four, & d'en étouper la bouche avec des linges moüillez, crainte que sa chaleur ne se dissipe, deux bonnes heures & demie aprés, qui est environ le tems necessaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il est assez cuit, & particulierement par dessous, en le frapant du bout des doigts : & s'il résonne, ou qu'il soit assez ferme, c'est une marque qu'il sera tems de le tirer : Sinon on le laissera encore quelque peu de tems, jusques à ce qu'on reconnoisse qu'il soit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra pas songer de le tirer du four qu'aprés quatre heures de tems qu'il aura été enfourné, en reconnoissant s'il est

cuit de la même maniere que je l'ai fait observer, pour le pain bourgeois; car sans une parfaite cuison, toute sorte de pain a toûjours quelque chose de desagreable: s'il n'est pas cuit, il sent la pâte: & s'il l'est trop, il en devient si rouge qu'il en perd tout son goût; ce n'est pas qu'à force de faire du pain l'experience ne nous rende toûjours assez sçavant dans cet art.

Aprés donc que le pain est bien cuit, on le tire du four, puis on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'il se rehumecte en se réfroidissant; comme, par exemple, s'il a trop de chapelle, c'est-à dire, si la croûte de dessus est trop élevée, ce qui arrive ordinairement lors qu'on n'ôte pas la cendre en chaufant le four, on range ce pain, mettant le dessus dessous, au lieu que s'il est également cuit, on l'apuye contre le mur, en le posant sur le côté qui est assez cuit.

Observation. Le pain cuit ainsi comme il faut, & rangé de la maniere que je viens de le dire, on observera de ne le point enfermer, qu'il ne soit auparavant refroidi.

La chaleur de ce pain, étant passée tout à fait on l'enfermera dans une huche observant toûjours de l'y poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également par tout: & non pas faire comme bien des gens, qui le laissent indifferemment sur une Table d'une Boulangerie, où jamais il ne se conserve si bien que lors qu'il est enfermé à propos; car ou il y seche par trop en Eté, ou en hyver il y est trop susceptible de gelée. On aura soin aussi pendant les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle sera ce pain, soit placée dans la cave, afin d'empêcher ce pain de moisir.

Remarque sur le gros pain. A l'égard du levain pour le gros pain, il n'y a rien à observer davantage que ce que j'ai dit ci-dessus; mais pour la pâte, c'est autre chose, celle du pain Bourgeois veut être paîtrie molle: mais celle-ci demande qu'on la paitrisse ferme, comme étant celle qui regarde directement le menage; car c'est ce qui fait qu'en le paitrissant, on a soin de la bien brasser, & lors qu'elle est dans l'état où on la souhaite, c'est-à-dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au pain bourgeois, ce qui lui sert d'une même marque pour connoître si la pâte en est assez revenuë. Cela étant, & le four chaud comme il faut, on divise cette pâte par pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faisant ensorte qu'ils ne se baisent point l'un l'autre, aprés quoi on l'enfourne, comme je viens de m'expliquer.

Tiré hors du four, & serré avec toutes les formalités requises, on ne touchera point à ce pain qu'il ne soit rassis depuis long-tems; car la véritable œconomie veut qu'on ait toûjours une demie fournée de pain vieil, quand on fait le nouveau. Ce vieil mangé, on prendra premierement du nouveau, toûjours ceux qui sont les plus mal faits, & les moins cuits; car les plus cuits se rassoupissent avec le tems. Voila ce que j'ay crû devoir dire sur le pain, qui est la premiere provision qu'on doit avoir à la maison.

FOURAGE d'Hyver. Il y en a de cinq ou de six sortes, suivant les differends climats.

Premierement. On se sert par tout de foin commun & de paille. Secondement dans les Païs chauds, & terres sablonneuses, on peut avoir de grosses Raves. Troisiémement, dans les Païs froids, & terres un peu grasses, de gros Naveaux, & de gros panez; ces panez demandent une terre à froment, donnant deux coups de beche, ou charruant avec deux charruës qui se suivent. Ces Panez, & Naveaux servent aussi de nourriture au menu peuple. Quatriemement dans les terres les plus maigres, on peut avoir du sainfoin d'Hyver, qui resiste à la gelée & à la nége.

Ne faites point paturer vos Cheveaux ni vos Cavales dans les bons pâturages, avec vos Vaches, faites les pâturer les herbages les moins succulantes, dans les landes, ou les montagnes. Une bête chevaline mange plus que trois Vaches, parce qu'elle ne rumine pas, comme la vache, & bêtes bovines, digerent peu, comme on voit par ses excremens, où l'on voit souvent des grains d'avoine tous entiers: & les Vaches & toutes les bêtes bovines au contraire, ruminent long-tems, c'est à dire qu'aprés avoir mangé, elles attirent du premier sac de l'estomac, ce qu'elles ont avalé, le mâchent long-tems, & l'avalent une seconde fois: en sorte que la digestion se fait parfaitement: Et on remarque que celles qui ruminent plus longtems, s'engraissent plûtôt, & donnent plus de lait, & de beurre; sur quoi les Saints Peres donnent ces belles raisons, pour lesquelles l'ancienne Loi defendoit d'offrir à Dieu des Victimes qui ne ruminoient pas.

FOURMIS. On remarque bien souvent que les mouches à miel cedent leur maison aux fourmis, tant ces petits animaux leur causent de desordre; c'est pourquoi il est bon de les détruire.

On y réussit, en tenant toûjours la place fort propre autour des paniers, & s'il s'y trouve des fourmillieres, de les ravager toutes; ou bien si les fourmis sont dans la muraille on pend au bas des paniers une phiole de verre pleine d'eau & de miel, où elles ne manquent pas d'aller à cause de cette inclination naturelle qu'ils ont pour les douceurs, & d'où ils ne sortent jamais qu'on ne les jette déhors de cette liqueur qui les a noyées, il y en a qui pour les empêcher d'aborder les Ruches, mettent aux pieds de la cendre; ou des scieures de bois, les planchers n'étant point solides soûs les pieds de ces animaux, les obligent de s'en éloigner, à cause du danger qu'ils y aprehendent.

FOURMIS nuisent aux Arbres. Voyez *Arbres, maladies.*

FOUTEAU, ou Fau. *Ital. Fagio, Esp. Haja. All. Buchbaum.*

QUALITEZ. Les feüilles sont froides, le fruit a quelque degré de chaleur.

DESCR. Il a les feüilles comme le charme, mais plus fermes, plus épaisses & plus unies. Son fruit a une gousse ronde, rude & herissée par déhors, au dedans de laquelle il est enfermé, étant de figure triangulaire, couvert d'une écorce mince & unie, de couleur de châtaigne; le dedans du noyau est d'un goût agreable, quoi qu'astringent.

LIEU. Il nait dans les Bois & dans les Colines, & fleurit en Avril, & Mai.

PROPR. Les feüilles sont astringentes: la décoction des feüilles quand elles sont tendres, arrête le flux de ventre, les noyaux du fruit étant mangez: apaisent les douleurs des reins, & font vuider les pierres & la gravelle. Les feüilles étant mangées guerissent le mal des gencives & des levres, pilées & apliquées elles fortifient les membres engourdis. Les feüilles fraiches apliquées guérissent les inflammations.

F R A.

FRAISE, fruit de fraisier qui est ordinairement blanc. Il y en a de quatre sortes; des blanches, de grosses rouges, des caprons, & des petites rouges ou sauvages, pour les derrieres, qui sont les petites, vous ne vous en mettrez pas beaucoup en peine si vous étes proche des bois où elles abondent, car les enfans des villageois en apporteront assez, pourveu que vous leurs donniez quelque peu de chose: & si vous étes éloignés de ces petites douceurs, vous en pourrez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques unes de vos Allées, sans aucun soin ni autre peine que de les planter, envoiant seulement querir du plant en motte où vous sçaurez qu'il y en aura, ou bien de les semer, qui est de jetter dessus ce tapis l'eau dans la quelle vous aurez lavé vos fraises avant que de les manger.

Pour les grosses fraises blanches, rouges, & caprons, vous des planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque planche à un pied & demi l'une de l'autre: le meilleur plant est de prendre des trainasses qu'elles font durant l'Eté, & en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir: le vray tems de les planter est dans le mois d'Aoust, lors que ces trainasses sont fortes, & ont pris racine par les nœuds, formant à chacun une petite plante.

Pour leur gouvernement, on les labourera, sarclera, & binera fort soigneusement.

Pour avoir de plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque plante un petit paisseau, y liant doucement les montans de chaque plante avec du foarre: cela fera, qu'outre que le fruit en sera plus gros, les limaces, crapeaux, grenoüilles, & autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas: ce qu'ils feroient si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au tems qu'elles jettent leurs trainasses, il les faudra châtrer curieusement n'y en laissant aucunes que celles que vous destinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, comme commençant à déchoir de leur bonté & grosseur.

Il sera bon de les fumer de petit fumier, un peu auparavant les grandes gelées, afin de les ameliorer, coupant toutes les feüilles, comme j'ay dit à l'ozeille.

Pour la terre qu'elles desirent, le sablon leur est plus à goût que la terre forte; c'est pourquoy vous choisirez la partie de vôtre jardin la plus sablonneuse pour les y loger.

Si vous voulez avoir des fraises dans l'Automne, vous n'avez qu'a couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier: elles repousseront d'autres fleurs par aprés, qui porteront leur fruit en arriere saison.

FRAISES, tant les blanches que les rouges, se multiplient & se perpetuënt de trainasses, qui sortant des vieux pieds font des racines, on observe que le nouveau plant qui vient dans les bois reüssit mieux transplanté, que celui qui vient des fraisiers des Jardins: on en plante, ou en planche, ou en bordures, l'une & l'autre bien preparée, amandée & labourée de quelque maniere que ce soit, si c'est en terre seche & sabloneuse, il faut que tant les planches, que les bordures, soient un peu plus enfoncées que les allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluies, & des arrosemens: il en est tout autrement, si on en plante dans les terres fortes, grasses, & presque franches, car les grandes humidités font pourrir les pieds, on les espace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux ou trois petites à chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est à dire devant les grosses chaleurs on en plante encore tout l'Eté dans les temps pluvieux, il est particulierement important d'en faire des pepinieres pendant le mois de May, & que ce soit en quelque endroit aprochant du Nort, pour éviter la grande ardeur du Soleil d'Eté, on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & si étant fortifiées on les transplante ensuite dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrez selon le besoin qu'on en peut avoir. Leur principale culture est premierement de les bien arroser pendant la secheresse; en second lieu de laisser mediocrement de montans a chaque pied, c'est a dire que trois ou quatre des plus forts, doivent suffire, en troisiéme lieu de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraises, qui sont les premieres venuës & les plus prés du pied, & par consequent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque a l'infini de la queuë de celles, qui ont deja fleury ou qui sont encore en fleur: rarement voit on noüer, & venir a bien toutes ces dernieres fleurs; il n'y a que les premieres qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez bien assuré d'avoir de belles Fraises, j'ay expliqué dans les ouvrages de Fevrier la maniere d'avoir des fraises hâtives, les gens curieux ont des Fraises de deux couleurs; sçavoir les rouges, les blanches, mais ils les mettent dans des planches separées. Les grands ennemis de ce plant, sont les lons, qui sont des gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le col de la racine entre deux terres & par ce moyen les font mourir, il faut être soigneux dans ces tems là de parcourir tous les jours ses Fraisiers & foüiller au pied de ceux, qui commencent a se faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui aprés avoir fait ce premier mal, passe à d'autres Fraisiers, & les fait pareillement mourir, les Fraisiers font fort bien l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de May qu'on les a plantés; & ne font que passablement, s'ils n'on été plantez au sortir des bois que dans le mois de Septembre, mais ils font merveille la deuzieme année, & passé cela, ne font plus que miserablement, c'est pourquoy il est bien de les renouveller au bout de deux ans, il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraises, sont finies, ce qui arrive d'ordinaire ver la fin de Juillet; les premieres qui meurissent dans la fin de May, sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds du mur du midy, & du levant, & les dernieres meures sont celles qui ont été plantées le long du nort.

FRAISIER, *Ital. Fraga, éfragole, Allem. Erdibeerenkraut*,

Qualitez, les feüil. & la rac, sont ch. & sech. la pl. & les fr. verds. fr. & sec.

DESCR. c'est une plante qui se tient presque à terre,

terre, qui a les feüilles de la *Quinte-feüile*, mais plus grandes, étant trois à une queuë, dentelées tout au tour; les fleurs sont blanches à cinq feüilles d'ordinaire d'où naissent les Fraises qui sont rondes, ou longues & rouges: ses tiges sont petites, minces, & veluës elle a quantité de racines menuës: Quelques-unes sont les Fraises blanches.

LIEU. Elle nait dans les bois, dans les collines & dans les hayes, & fleurit en Avril & Juin.

PROPR. Toute la plante est astringente: les Fraises sont bonnes aux bilieux, éteignent la soif, temperent la chaleur du corps, les lavant avec du vin, elles ne se corrompent pas dans l'estomac, le vin qu'on tire des Fraises enyvre; l'eau distillée en prenant trois cuillerées trois fois le jour, sert aux lepreux, fortifie le cœur, purge la poitrine, est bonne à l'épanchement de bile, & rafraichit le sang. La decoction de la racine & de l'herbe provoque l'urine, est bonne à la rate & aux reins.

Le jus ou vin que l'on exprime des Fraises, est tres bon pour ôter les rougeurs & petits boutons qui viennent au visage de chaleur de foye, même pour apaiser les rougeurs des yeux, & effacer les taches & boutons de ladrerie, semblablement la décoction de la racine & feüilles de Fraise fait un vin, qui sert pour faire passer la jaunisse si on en boit quelque temps au matin, comme aussi pour provoquer les mois aux femmes, & arrêtent les fleurs blanches & flux dissenteriques, mémement prise en forme de gargarisme conforte les gencives, & dents & repousse les fluxions.

Pour faire de l'eau de Fraise, Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de Fraises que vous écraserez dans la dite eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, & vous y presserez aprés un jus de Citron; & si le Citron est fort, c'est assez pour deux pintes. Le tout infusé, le temps susdit, pour la Limonade; vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir pour la boire.

Compôte d'esté dans le temps des fruits nouveaux, des framboises. Pour faire une compote de framboises il faut prendre une demie livre de sucre dans une petite poële à confiture ou poilon, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit à la plume: ce que vous connoîtrez en soufflant doucement au travers de vôtre écumoire: & lors que vous verrez que le sucre s'envolera comme des plumes vous y jetterez promtement une livre de Framboises bien épluchées & bien entieres & oterez aussitôt vôtre poële de dessus le feu & la laisserez reposer peu de temps, aprés vous remuërez tout doucement les Framboises avec la poële, & leur donnerez ensuite un boüillon, si vous voulez, puis les laisserez refroidir & les servirez ainsi, les Framboises demeureront toutes entieres, & vôtre compote sera fort belle & bonne & pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez à les bien écumer avec un papier ou une cuiliere.

La Framboise est au goût de bien de gens, un fruit fort agreable: il paroît peu de temps aprés les Fraises.

Elle est dans une grande éstime, non seulement à cause de sa délicatesse en la mangeant; mais encore à cause de son odeur, qui cause un plaisir singulier à celui qui en aproche.

La manier e de cultiver ce fruit délicieux ne contient en soi aucune difficulté: il vient de plant enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins.

Elle se plante en rayons tirez au cordeau, éloignez l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bêche, & large d'un pied.

Ces brins sont mis dans ces rigoles, à quatre doigts les uns des autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meublée, & dont on aura soin de garnir les racines, crainte qu'elles ne s'eventent.

Ces plants ainsi mis, seront trois ou quatre fois tous les ans, fort soigneusement labourez: pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers.

Les Framboisiers, lors qu'ils sont plantez en bonne terre, sont d'un naturel à pousser beaucoup de bois, de telle maniere quelque fois qu'ils en sont étouffez. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit observer d'arracher tous les petits jets & le vieux bois qui est mort, d'autant que c'est le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit & que c'est celui-là aussi qu'on doit rabatre de moitié en le taillant, ce fruit, non plus que les autres, n'est pas à couvert de tout inconvenient: il a comme les poires & les pêches des ennemis qui lui font la guerre: ceux-cy sont attaquez des Tigres & des Fourmis: & les Framboisiers sont sujets aux punaises, qui les rendent désagreables si l'on ne sçait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois, si-tôt que la seve commence à se remuër; mais pour empêcher ce desordre, il faut en taillant les Framboisiers au Printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en froter le bois avant qu'il pousse; ce remede est efficace.

Pour faire la confiture de Framboise liquide.

Prenez quatre livres de Framboises bien épluchées, & les plus seches & les moins écrasées que pourrez, puis vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez cuire à la grosse plume, vous retirerez aprés vôtre poële de dessus le feu, & vous mettrez vos quatre livres de Framboises dedans le sucre tout doucement de peur quelles ne se rompent: & comme elles sont saisies par le sucre cuit elles ne se rompent pas si facilement, & vous les remuërez un peu, & lors qu'elles auront jetté leur substance, vous les remettrez sur le feu & vous les acheverez promptement jusqu'à ce que le sirop soit fait.

Pour faire de l'eau de Framboises, Il faut prendre la même quantité de fruit & l'écraser dans pareille quantité d'eau: cependant si la Framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de sucre: il n'y faut point de citron, non plus qu'à l'eau de Groseilles, le tout fondu & incorporé vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir, & le donnerez à boire.

FRAMBOISES, tant les blanches que rouges commencent d'ordinare à meurir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches ou dans des bordures espacant le plant à deux pieds l'un de l'autre, il en sort tous les ans pendant l'Eté beaucoup de bordures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux, les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dés que leurs fruits sont cueillits, la seule culture qu'on y fait, est premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejetons qu'on conserve au tour dés vieux pieds, ce doit être toujours les

plus gros, & ceux qui sont de plus belle venuë; en second lieu d'arracher tous les petits, & les vieux qui sont morts.

FRE.

FRENE ARBRE. Quoiqu'on ne voye gueres un pere de famille s'appliquer à élever beaucoup des Frênes, comme une chose qu'il s'imagine indigne de ses soins, cependant la connoissance de tout ce qui croit à la campagne luy étant necessaire, il me permetra bien que je parle ici de cet arbre le plus succinctement qu'il me sera possible. Le Frêne se plait naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le genie de ce bois est de donner une belle & haute tige, lorsque naturellement ou par le soin des hommes il se trouve dans une terre qui lui convient; s'il arrive qu'on en veüille planter, on fera des trous suffisamment larges, dans lesquels on les mettra, aprés avoit recouvert doucement leurs racines: puis viens si tu peux.

Mais enfin, si cet arbre n'est pas estimé par son bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un souverain remede contre le venin des serpens; cette sorte de bois s'éleve de racines, & son plant se tire des rejettons enracinez que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement, le Frêne a le bois blanc.

On rapporte que ces insectes veneneux ont une telle antipathie avec cet arbre, qu'ils en fuient même jusqu'à l'ombrage: & l'on dit, que si d'un côté l'on faisoit comme un cercle de branches ou de feüilles de Frêne, & de l'autre du feu allumé, & qu'il y eût au milieu un serpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux passer à travers les flammes, que de traverser du côté où seroit le Frêne.

On diroit aussi, pour la sûreté de l'homme contre cette maudite engence, qu'il semble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir, avant que les serpens & autres bêtes pleines de venin, sortissent de leurs tanieres au Printems; & qu'en Automne il ne predit ses feüilles, qu'aprés que tous ces insectes se seroient retirez.

Le suc des feüilles les plus tendres du Frêne bien pilées, est un souverain remede pour les animaux, contre le venin avalé & ses feüilles même aprés qu'elles ont été appliqueés sur une partie, qui auroit été ateinte de la dent d'un serpent, ou de quelque autre bête aussi dangereuse.

FRENE, Ital. *Frassino*, Esp. *Freno*, *Frexo*, Alle. *eschero eschenbaum*.

QUALITEZ, La gr. ch. & sech. au 2. D.

DESCR. Frêne, il a les feüilles comme le Laurier, quoique pointuës, & un peu dentelées, un de ses rameaux semble n'être qu'une feüille, ayant les feüilles attachées deux à deux à une seule queuë comme au Cormier; son fruit vient en gousse, lequel est petit, amer au goût, roussâtre, semblable aux noyaux d'Amande ou à une langue d'oiseau, d'où vient qu'on l'apelle *lingua avis*.

LIEU, Il naît sur les montagnes, & dans les bois: la graine meurit à la fin de Septembre.

PROPR. Il est ennemi des Serpens qui ne se mettent jamais sous son ombre: le suc des feüilles est un antidote contre les morsures; il sert aux hydropiques, & amaigrit ceux qui sont trop gras, quand on en use quelque tems. La décoction de l'écorce diminuë la ratte, & l'opilation du foie, à quoi sert aussi de boire dans une tasse de Frêne: le fruit étant bû, guerit les douleurs de poitrine.

FRI.

FRITELLARIA, Espece de Lys marbré. La Fritellaria est encore apellée Narcisse chapronné, du nom de celui qui l'a trouvée; d'autres la nomment lys marbré, & d'autres Malagride, qui veut dire Poule d'Affrique, parce qu'elle est tachée comme cet animal.

Du haut de sa tige il pend deux fleurs en forme de Clochettes tachées de couleurs, en forme d'échiquier: Mais il y en a qui ne sont que d'une seule couleur, lesquelles ont les côtez blanchâtres, sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte jusqu'au milieu de la feüille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre six petits brins jaunes qui semblent couverts de poussiere.

Sa culture. La Fritellaria est plus seurément dans des grands pots que dans les planches, elle ne veut pas trop de Soleil, elle veut une bonne terre grasse & détrempée, la profondeur de trois doigts; & on la leve au mois de Septembre.

FRITILLAIRE.

DESCR. Elle a la racine bulbeuse, blanche, solide, sans aucune tunique qui la separe, la tige haute d'un pied, les feüilles ressemblantes à celles du Salsific, la fleur en Clochette comme une Tulipe, courbée en bas, mais variée comme le plumage d'un Coq-d'Inde, d'où elle a tiré le nom de *Meleagris*. La semence aproche de celle des Tulipes.

LIEU. On la trouve en des lieux plains & herbeux, dans des Bocages, comme à Genas & à Covalon en Dauphiné, & proche d'Orleans, dans des prairies le long de la Riviere de Loire, comme aussi en Poitou & en Xaintonge, on la cultive dans les Jardins des Curieux, où on en voit de diversement colorées & variées, plus pour le plaisir de la vûë que pour l'usage.

PROPR. Clusius avouë qu'il n'en sçait aucune en Medecine.

FRO.

FROMAGE, Pour les faire excellens, il faut non seulement que le lait soit bon, mais aussi que la presure soit bien acommodée.

Pour faire la presure, prenez les caillietres d'un Veau, qui n'ait jamais pris autre nourriture que le lait pur, tirez en des petits grumeaux de lait caillés, que vous y trouverez & que vous éplucherez bien ôtant les poils, que le Veau a avallé en tetant; lavez ces grumeaux dans l'eau fraiche, à mesure que vous les manierez, & les mettrez dans un linge bien blanc, pour les essuyer un peu, prenez aussi les caillettes, lavez les de même & les raclez fort nettes, retournez les pour y remettre dedans ces grumeaux, salez les y comme il faut, pendez le tout en l'air & mettez dessous un petit pot pour recueillir l'eau salée qui en tombera, servez vous en pour faire prendre vôtre lait, cela fera merveille; & c'est cette eau qu'on apelle *presure*.

Mais avant que d'en prendre vous la laisserez ainsi assaisonner quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Pour se servir de cette presure, on en prendra dans une cuiliere qu'on dilaye avec un peu du lait, puis qu'on la jette dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages.

Pour faire des bons Fromages, il faut prendre le lait tout chaud venant de la Vache, & le couler, puis aprés mettre de la presure dedans en remuant le lait quelque tems avec une grande cuiliere. Ce lait étant pris, on tire le Caillé avec la cuilier à écremer, & on le met dans des éclisses, formes ou Chasserons, qu'on apelle en des païs, pour l'y laisser égoutter son petit lait, d'où on le tire comme on veut qu'il soit plus ou moins égouté.

Pour les Fromages qu'on apelle communs, ce sont ceux dans lesquels on met de la presure aprés en avoir tiré toute la crême, & qu'on peut aussi nommer *Fromage de menage*, la coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celui des Fromages qui se forment avec le lait tout chaud, a cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige à se répandre de tout côtez. Ces Fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au Marché, ou bien pour les saler afin de les faire secher, & par ce moyen de les conserver pour l'Hyver.

Outre la presure cy-dessus, on peut encore pour faire des Fromages, se servir de la graine du Chardon beni ou de la fleur de Chardon sauvage, le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'Arbre encore verte, y reüssit tres bien de même que le gingembre & les œufs de Brochet.

Remarques. On a déja dit qu'il n'y avoit rien qui voulut être tenu avec plus de propreté que le lait, & on le repete encore; ainsi qu'il n'y ait point de servante qui s'avise jamais d'y toucher, qu'elle n'ait auparavant bien lavé ses mains & que toutes les Ustenciles servant à la laiterie, ne soient d'une netteté tres-grande, mais sur tout que nulle fille ne soit pas si hardie d'aprocher du lait, lorsque la nature lui pousse au déhors, cette corruption dont l'évacuation est reglée ordinairement par les mois, & qu'acompagne toûjours un air si infecté qu'il suffit qu'une femme ou une fille en cet état regarde du lait, pour faire qu'il ne se puisse point coaguler, lequel se tourne presque en même tems.

Pour faire des Fromages de garde qui soient excellens, il faut, lorsque le lait est encore chaud, y jetter de la presure delayée, & quand il est pris le dresser dans des formes ou chasserons, & lorsque ces Fromages seront bien égoutés, on les salera par dessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes, puis on les retournera pour les saler de l'autre coté, les laissant reposer dans les chasserons jusques à ce qu'il soient durs, aprés on les mettra secher à l'air dans dans une chasiere pour les affermir, puis on les serrera jusques à ce qu'on veüille les faire affiner, & si le lait dont on voudra faire les fromages, étoit froid, on le metroit sur la cendre chaude pour y observer aprés, ce qui vient d'être dit, pour les fromages communs & de garde; au lieu que pour faire les fromages cy-dessus on prend le lait sans ôter la crême; on ne dresse ceux-cy qu'aprés avoir été ecremés, pratiquant au reste pour les rendre parfaits, tout ce qu'on a enseigné qu'il faloit faire pour ces premiers.

Pour affiner les Fromages, lorsqu'on juge qu'ils sont assez secs, on les enferme dans un endroit, d'où les animaux qui leur sont nuisibles ne peuvent point aprocher jusqu'à ce qu'on veüille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y reüssir, est de les tremper dans de l'eau salée & de les enveloper dans des feüilles d'Orme, ou d'Ortie & les mettre dans quelque vaisseau, afin qu'ils se communiquent leur humidité.

Autre moyen. Entourés vos fromages de foarre, d'Avoine & les mettez dans des armoires à la Cave, sur des Tablettes sans qu'ils se touchent, vous en aurez de la satisfaction.

Pour les fromages prompts à manger, quelquefois une occasion survient qu'on n'a point de fromage pour servir à ses amis, & qu'on souhaiteroit bien en avoir, il ne sera pas difficile de se contenter là-dessus, du jour au lendemain, vous étes pleinement satisfait, si vous faites ce qu'on vous dira.

Prenez à midi la Crême du lait qui a été tirée le matin avec autant de lait tout chaud; mêlez les ensemble, & mettez y un peu de presure, que vous delayerez avec de l'eau salée, jettez la dedans ce lait, & rémuez le tout ensemble, & le laissez reposer une heure: aprés cela mettez le dans les formes, & ne le gardez que vingt quatre heures pour le bien faire cailler. On peut dire que vous ferez un excellent fromage & digne d'être presenté à une compagnie.

Le printems est la saison la plus propre pour faire ces sortes de fromage.

Observation. Il y a des Vaches qui donnent du lait si gras, qu'on ne peut presque en faire du fromage sans qu'on l'écreme un peu, & il est facile de connoître ce lait aux signes qu'il en donne, & d'abord qu'on s'en sera aperçû, on se mettra en devoir d'en ôter la Crême avec la cuiliere du pot, aprés cela les fromages se formeront tres bien.

FROMENT. Ce grain est generalement connu de toute la terre. C'est pourquoi il seroit fort inutile d'en faire une particuliere description, aussi-bien que d'en écrire toutes les sortes, il suffira de sçavoir que la pure Farine de Froment reduite en boüillie, est la nourriture la plus naturelle aux enfans aprés le lait de leur mere, & reduite en pain, le meilleur aliment de l'homme.

Le son mêlé avec du vinaigre & apliqué sur le mal de Saint Main, le guerit, & apaise aussi toutes sortes d'inflamations. Son levain avec un peu de sel, fait meurir les apostumes, & les froncles. L'amidon cuit en boüillie apaise les douleurs de ventre, & arrête la dissenterie, trois cuillerées de colle de farine de froment à demi cuite, & avalée tiede, arrête le crachement de sang.

FROMENT, pour le multiplier, vous prendrez une livre de Sel vegetal, qui est composé artistement de fleurs de souffre, de Salpetre & de nitre; les bons Droguistes ont de ce Sel, vous le ferez boüillir dans six pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, jusqu'à ce que le froment commence à se crever; puis vous passerez cette composition dans un linge fort à claires voyes & vous ferez rendre au froment cuit toute l'humidité, & vous ferez infuser dans cette liqueur autant que vous pourrez de bon froment durant vingt quatre heures, quand la terre sera bien preparée, vous y semerez ce froment infusé, & ayant fait secher le marc de la composition, vous le pulveriserez & le jetterez sur cette terre, & vous verrez par experience que le Bled que vous aurez ainsi semé, produira vingt fois autant que le

Bled commun; il est vrai qu'il ne faudroit pas faire cela deux fois de suite dans la même terre; car il en consume tellement la graisse quelle ne peut pas porter si elle n'est bien fumée.

Il est bon, de semer le froment dans une terre dont le temperament soit humide, & toûjours aprés qu'il est tombé un peu de pluye; car il n'est point sujet à pourrir.

Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvenient qui ne lui est pas moins préjudiciable, & qui est de se convertir en yvraye.

Ce changement de nature ne lui arrive que lorsque les années sont extremément moles, & j'ai vû d'experience, prendre de l'yvraye pour le semer, & l'année suivante extremément seche, s'échanger en beau & bon froment.

Il y a encore une chose à craindre pour le froment qui est la *Nielle* ou la *Bruine*, comme on dit en Bourgogne, ce qui est bien pire que l'yvraye: car celuy-cy, si on ne le mange pas il sert en partie de nourriture à la volaille: mais celuy-là est une espece de Charbon, en quoi le grain s'est converti, qui ôte non-seulement l'abondance du Bled, mais encore qui en rend la forme extremément noire, si l'on ne prend le soin de laver le Bled auparavant que de le mettre au Moulin.

Le tems auquel les Fromens sont susceptibles de Nielle ou de Bruine, c'est sur la fin du mois de May, & jusqu'à ce qu'ils soient presque moissonnez: & cette nielle n'est autre chose qu'une matiere grasse qui sort de la terre, & qui montant en l'air se forme en exhalaisons, qui ne causent pour l'ordinaire les désastres que nous ressentons, que dans l'Eté, qui est la saison où l'air est calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs acompagnées d'exhalaisons, qui produisent cette nielle ou cette bruine dont nous parlons, de la maniere que voici; ces exhalaisons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il est necessaire pour faire quelles montent assez haut, l'experience a fait jusques-icy découvrir que ces effets de la nature les séparent les uns des autres de telle maniere, que les vapeurs qui ne sont composées que de parties subtiles, se dégagent toûjours fort aisément: au lieu que les exhalaisons en contenant en soi des matieres qui les embarassent davantage, & qui les empêchent par consequent de s'élever si haut; ne voltigent jamais que dans la région de l'air la plus prochaine de la terre, d'où il s'ensuit, que si l'air vient à se refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaisons étant d'une nature à ne pouvoir subsister dans le mouvement; mais au contraire, tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de se fondre les unes sur les autres, & de former par ce moyen un broüillard, qui bien souvent venant à se changer en une liqueur onctueuse, tombe sur les Bleds, qui en sont tout brulez par les ardeurs du Soleil, qui échaufent cette liqueur de telle sorte, que pour ainsi dire, elle rôtit tous les grains de Bled qu'elle rencontre: ce qui fait la désolation du Laboureur; tout ce desastre se produisant ainsi, tandis que les vapeurs sont encore assez agitées pour rester dans leur même figure.

Voilà ce que c'est que la *Nielle* ou *Bruine*, comme on voudra dire; & la maniere dont elle se forme, & comme elle cause les fâcheux dégâts, qui la suivent ordinairement.

FROMENT, Ital. *Fromento* ou *Grano* Esp. *Trigo*, All. *Vvaitzen*.

QUALITEZ, ch. au 1. D.

DESCR. Froment, elle seroit inutile à une plante si connuë par tout.

LIEU, Il croit en tous les bons terroirs.

PROPR. Le froment mâché & apliqué sur les morsures des Chiens, empêche le progrez du venin par sa force attractive; le même apliqué sur les nerfs coupez sert à les consolider, & aussi les autres playes, il entre à cause de cela dans le baume d'un Prêtre Espagnol, décrit par *Aquapendente*, son cuit dans du bon vinaigre, apliqué sur les mammelles les fait des'enfler, le levain est bon & fort attractif on s'en sert aux vesicatoires, avec des Cantharides.

FROMENT-DINDE, Ital. *Fromento indiano*, Esp. *Trigo de India*, All. *indiansebkor*.

QUALITEZ, il est plus ch. & visqueux que le froment.

ESPEC. Il y en a qui a l'épy rouge, d'autres jaune, d'autres noir, & d'autres blanchâtre.

DESCR. Il a la tige d'un Roseau remplie de moüelle, son fruit est un épy en forme de raisin long d'une palme, ayant ses grains serrez de tous côtez, unis, ronds comme des pois rangez en ligne droite.

LIEU, Il croît dans les Indes Occidentales en peu de jours, & se moissonne quatre mois aprés.

PROPR. La farine en est blanche & on en fait de fort beau pain, mais plus gros & plus visqueux que celui de Froment: ainsi il est plus opilatif. Les païsans en font de la boüillie avec du beurre, & du fromage qui est assez agreable, quoi que pesante à l'estomac.

La farine est excellente pour les emplâtres qui meurissent. Le suc des feüilles vertes est bon pour les inflammations & Eresipeles.

FRONTAUX. Les grandes inquietudes que les maux de tête causent ordinairement aux febricitans, ont donné lieu à l'invention des frontaux, dont il seroit fort difficile de supprimer l'usage; car quoi qu'on ne puisse pas toûjours appaiser les douleurs de tête par la seule aplication des frontaux, si on n'arrête les vapeurs qui causent ces maux, ces aplications neanmoins n'y sont pas inutiles, car en fortifiant le cerveau, elles servent à resoudre, a faire transpirer, ou rabatre les vapeurs élevées, à temperer l'ardeur & à en émousser la pointe.

On prepare quelquefois des frontaux avec des Medicamens secs, comme sont les Roses, les fleurs de Sureau, ou de Nenufar, les Santaux & la Coriandre pilez, la Betoine, la Marjolaine, ou la Lavande incisées, les noyaux de Pêches ou d'Abricots écrasez, &c. qu'on étend, applatit, & enferme dans un linge fin, de l'épaisseur d'un demi travers de doigt; en sorte qu'ils puissent couvrir tout le front & les temples, sur lesquels on les aplique, les ayant arrosez avec un peu d'eau Rose, ou Vinaigre rosat.

On se contente aussi quelquefois d'apliquer sur le front & sur les temples des linges humectez avec de l'eau Rose, ou du Vinaigre rosat, ou de Sureau. On y aplique aussi quelquefois les feüilles vertes de Nenufar, de Courge, de Laituë, de Pourpier, ou de Vigne, & sur tout dans les maux de teté qui accompagnent les fiévres ardentes? mais on satisfait mieux à toutes les intentions pour lesquelles on prepare les frontaux, si l'on y employe les conserves des fleurs, les extraits, les semences, les Onguens, les Poudres, & les autres matieres propres, & si ayant fait de ces choses une pâte, & l'ayant étenduë & enfermée dans un linge fin, on l'aplique sur le front & sur les temples &

si l'on y laisse quelque tems : car par ce moyen la vertu des medicamens est mieux unie & concentrée, & mieux en état de produire les effets qu'on en doit attendre. Pour y reussir, on peut les preparer ainsi.

Autres Frontaux. Prenez de sa conserve de Roses rouges, & de Nenufar, de chacune six gros, de semence de Pavot blanc écrasée, de poudre de trois santaux, & d'Onguent de Peuplier, de chacun un gros; melez tout ensemble pour en composer un frontean, pour apliquer fraichement sur le front & les temples.

Ou bien, prenez des conserves de violettes, de Roses, & de Nenufar, de chacune demi once, de poudre de trois santaux & de Coriandre, de noyaux de pêcher bien pilez & de l'extrait un peu liquide d'Opium, de chacun un gros, mêlez tout ensemble pour en composer un frontal, on se contente aussi quelque fois d'apliquer sur le front & sur les temples un Liniment composé avec parties égales d'Onguent Populeum, & d'extrait liquide d'Opium, ou de faire un frontal de noyaux de Pêches ou d'Abricots bien pilez dans un mortier de marbre, avec environ une sixiéme partie de sel marin & autant de poudre de Roses.

FRONTAUX. On employe quelquefois les frontaux pour arrêter & divertir les fluxions subtiles & acres qui tombent sur les yeux, en incorporant parties égales du Bol de levant, de Terre scellée, de Mastic, & de Sang de Dragon en poudre, avec des blancs d'œufs, & les reduisant en une pâte, que l'on étend sur des étoupes, & qu'on aplique sur le front & sur les temples.

F R U.

FRUITERIE. La Fruiterie, ou Serre doit être une Chambre ou un lieu plus ou moins grand selon le besoin qu'on en a, il y doit avoir une table qui occupe le milieu de la place, & cette commodité est necessaire pour dresser les corbeilles qu'on veut servir, & des murs garnis de tablettes bien ordonnées, les fruits diversement placez avec des Etiquettes volantes, pour marquer les especes, & leur maturité par raport à la suite des mois; les Bergamotes en un endroit, les Virgouleuses en un autre & mettre à la veuë ceux qui sont en maturité, & aux plus hautes ceux qui ne meuriront qu'aprés, pour les descendre quand les autres sont passez.

FRUITERIE. Elle est bonne ayant ces conditions.

La premiere. Elle doit être impenetrable à la gelée : le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemi mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jeter.

Secondement. Que cette fruiterie doit être exposée sur tout au Midi, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord lui seroit tres-pernicieuse.

Troisiémement. Que les murs de cette Serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gelée.

Quatriémement. Que les fenêtres outre les Paneaux ordinaires doivent avoir de fort bons chassis doubles, & sur tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qu'en même tems, il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais dans le tems du peril, l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne sçauroit avoir trop de precaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un desordre infini : je n'aprouve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raisons, que j'ai assez amplement établies dans le traité de Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées, car la chose est tres-difficile, on ne peut & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au dedans de la Serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidele, & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire : si cette eau ne gele point, il n'y a rien à faire; mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede.

Les froids des Mois de Decembre, 1670, 1675. 1676. 1678. Celuy de Janvier, & Fevrier 1679. & sur tout celui de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la derniere reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere; il a falu être bien soigneux & bien prevoyant, pour ne s'y pas laisser attraper, un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est ici trés necessaire : il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermomettre continuë d'être au cinquiéme, & sixiéme degré, & même au septiéme, & huitiéme; une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit faire tout craindre, & ainsi dés le lendemain d'une premiere nuit fâcheuse, servons-nous de bons matelas ou de bonnes couvertures de lit bien veluës, ou de beaucoup de mousse bien seche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne puisse atteindre; & même si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid : & en tous ces cas y prenons soin de remettre ces fruits dans leur terre ordinaire, dés que le tems est radouci, & continuons d'ôter ceux qui sont meurs, & ceux qui se gâtent : la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un aprés l'autre.

Aprés nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût.

C'est ici la *Cinquiéme* condition : le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, & sur tout de linge de cuisine, tout cela est extrêmement à craindre, & ainsi il faut que nôtre Serre en soit tout-à fait éloignée: un certain goût de renfermé avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble, font encore un grand desagrément; & partant il faut, que non seulement la Serre soit bien percée, mais encore assez élevée; une élevation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure; il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est à dire, aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre soit la nuit, soit le jour; un air nouveau de dehors, quand il est conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui, qui est renfermé de longue main.

Pour la *Sixiéme.* condition je crois pouvoir dire, que tant la Cave que le Grenier ne sont pas propres, pour faire une Serre, la Cave à cause

d'un goût de moisi, & d'une chaleur humide, qui en sont inseparables, & font une grande disposition à la pourriture : & le Grenier à cause du froid, qui peut aisément penetrer au travers de la couverture, & ainsi un rez-de-chaussée nous accomode tres-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessous, & aux côtez.

Joint à cette *sixiéme* Condition, que la Serre doit être souvent visitée de celui qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'est à dire d'être commodement placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à décendre.

La *Septiéme* Condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenans, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau : les Pommes encore faisant bande à part : la distance raisonnable de ses tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de 17. à 18. pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en avoir aussi beaucoup d'une seule veuë.

Je veux aussi pour *huitiéme* Condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts pour empêcher les fruits de tomber ; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'aperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient a quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour *Neuviéme* Condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

Et oblige pour *Dixiéme* Condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple, de mousse bien seche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintienne droit & l'empêche de toucher à ses voisins : car enfin il ne faut point souffrir, que les fruits se touchent, il est plus propre, & plus agreable de les voir tous rangés chacun sur leur base, c'est à dire sur la partie, où est l'œil à l'oposite de la queuë que de les voir pêle-mêle couchés sur le côté.

Je demande pour *Derniere* Condition, qu'on ait grand soin de nétoyer, & balier souvent nôtre Serre, d'en ôter les toiles d'aragnée, d'y tenir de petits piéges contre les rats, & les souris, & même il n'est pas mal à propos d'y laisser quelque entrée secrette pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaquez par ces maudits petits animaux domestiques.

Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la saison.

Porta enseigne que pour faire naitre des Fruits ou des fleurs avant la saison il n'y à qu'à choisir la fleur que vous aimerez le mieux, car ce qui convient à l'une, convient à toutes ; si c'est une *Rose* que vous voulez avoir avant le tems, prenez le bouton, & le plantés dans des pots de terre avec de la terre bien deliée, passée par le crible, engraissée de bon fumier, & lors qu'elle sera comme toute detrempée, vous l'entretiendrés en l'arrousant deux fois par jour d'eau chaude ; si l'air est agité du vent, ou si le tems est pluvieux vous le tiendrez à couvert en la maison : & de nuit ne le lairrez à l'air : Or lors que les gelées & pluyes froides de l'Hiver auront cessé, & que l'air commencera à se mettre en beau, & que le tems sera doux, mettez-le au Soleil, si l'abri & temperature du jour est bonne. Lors qu'il sera parvenu jusques en ce tems-là & qu'il aura atteint le Printems, & que le bouton commencera à germer qu'il soit arrosé d'eau un petit plus chaude ; car il veut être souvent & doucement arrosé & ainsi vous aurez la premiere entre les fleurs du Printemps, celle qui toute fois étoit la derniere. Davantage il faut prendre garde, que souvent quand l'Hiver est temperé & les pluyes douces, que le germe ne s'avance trop tôt, & avant la saison, ainsi que dit Theophrâte ; alors que s'assemble és plantes une vertu générative & une humeur féconde, quelquefois d'elles mêmes, & d'ailleurs aussi de la partie restante de l'humeur avancée, par laquelle les fruits étoient sortis en aparence.

FRUITS secs. *Cerises*, sous le nom de *Cerises* nous comprenons les guignes & les griottes, & pour les faire secher, prenez-en, posés les sur des clayés, rongés les côtes, y laissant les queües & les noyaux mettez les au four, observés qu'il soit un peu chaud, c'est à dire que ce soit aprés que le pain en est tiré, cela fait, tournés les, changés les de place, afin qu'elles soient seches, comme il faut ; mettes les une seconde fois au four, & enfin tant que vous verrés quelles soient seches, puis reservés les aprés quelles seront refroidies.

Les prunes se mangeant aussi seches, & pour reüssir à les rendre telles, il faut observer qu'elles doivent être tellement meures qu'elles tombent presque d'elles mêmes de dessus les arbres. On saura aussi que toutes Prunes qui se servent crues, sont bonnes à faire des pruneaux, mais sur tout les Roches courbons, les Imperialles, les Dattes, les saintes Catherines, les Diaprées, les Perdrigons, les prunes de Cipre, les Brignolles, les Mirabelles, & les Damas de toutes sortes, toutes ces prunes seront sechées & mises au four comme les Cerises.

Les pêches. La chair dont naturellement sont composées les péches, est si bonne, qu'on ne s'avise gueres d'en serrer ; cependant pour ne point manquer de provisions de toutes sortes, on ne laisse pas que d'en accommoder de cette maniere.

On y réussit en cüeillant des peches à l'arbre ; car celles qui tombent, outre quelles sont trop mûres, c'est qu'elles sont encore sujettes en tombant de se meurtrir, ce qui les empecheroit de secher, comme il faut, & elles deviendroient par là desagreables au goût.

Cela observé, & avant que d'en ôter les noyaux vous les mettez au four pour les amortir, puis vous les fendrés proprement avec un couteau, cela fait & les noyaux ôtés, vous les applatissés sur une table, puis vous les remettrés au four, & lorsque vous jugerez qu'elles seront assez cuites vous les tirerés, & les applatirés encore, puis vous les laisserés dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Les Abricots sont les premiers fruits qui se presentent à secher & voici comme on le fait; on en prend, qu'on cueille aussi à l'arbre, lorsqu'ils sont bien meurs & au lieu de les ouvrir comme les péches pour leur oter les noyaux, on se contente de les repousser par l'endroit de la queuë par où ils sortiront, & les Abricots étant ainsi entiers on les applatit seulement sans les ouvrir & on les fait secher comme les péches.

Autre mainiere. Prenez des Abricots, mettés gros comme un pois de sucre à la place du noyau, emplissés en une Terrine, à laquelle vous ferés vn couvercle de pâte, mettés la au four lorsque le pain a pris couleur, laissés cette terrine dans ce four jusqu'à ce qu'il soit refroidi, cela fait, mettés les sur les ardoises, & quand les Abricots seront assez secs, poudrés les de sucre lorsqu'ils sont encore chauds, puis deux jours aprés qu'ils auront été sechés, fermés les.

Les Poires ont leur merite assez bien établi sans qu'il soit besoin que j'en dise rien de plus; & c'est le fruit, comme tout le monde sçait, dont il y a un plus grand nombre d'especes & on les seche aussi au four; pour les rendre ainsi excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les pelle, aprés quoy on les fait sécher au four comme les autres fruits cy dessus; ou bien sans qu'il soit besoin de les couper, on les pele entieres, observant d'y laisser les queuës, puis on les met boüillir dans quelque vaisseau avec de l'eau se servant de leurs peaux pour lors, pour les tremper dans leur jus: cela fait on les tire, puis on les met au four sur des clayes & de la même maniere que j'ay dit, qu'il falloit secher les prunes.

Les Pommes, à la difference des Poires, se sechent sans péler en les coupant par la moitié, & leur otant seulement le trognon, & pour les faire bonnes, on en fait boüillir pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on destinera pour secher comme on fait les Poires.

Les Raisins sont agreables au manger, lorsqu'ils sont secs, & pour cela on s'en sert de toutes sortes; mais les meilleurs sont les muscats: on les met au four sur une claye pour les faire secher, prenant garde que la chaleur n'en soit point trop âpre, se rendant sujet à les tourner de temps en temps, afin qu'ils sechent par tout avec égalité.

On fait encore secher des *Pois verds*, des *Champignons*, des *Morrilles*, & des *Mousserons* enfilant les derniers & les mettant dans un four dont la chaleur soit moyenne.

FRUITS. Les meilleurs & ceux qui sont plus en estime, pour les Poires, ce sont les bons Chretiens d'Eté & d'hyver, le Muscat hatif gros & petit, le Portail, l'Amadore, les Bergamotes d'Automne & d'Hyver, le saint Lezin, le double Fleur, le Bezid heriles, Beurez de deux sortes, les Messire - Jean gris & doré, le Figué, le Rille, les Moüille-bouches, le Cuisse Madame, les Oignons Musquez, le Rouville, les Oranges de diverses, sortes, les Cailleau Rosat d'Hyver, le Roland, la Verre longue, les Rousselets, la Virgoulense, &c.

Mais aprés tout il faut greffer & avoir des bons Chrétiens d'hyver, dix fois autant que d'autres Arbres; parce qu'outre que ce sont les meilleurs fruits de tous sans contestation, c'est qu'ils sont bons dés que vous les cueillez & qu'ils se conservent mieux qu'aucun autre jusques aux nouvelles, & l'emportent par dessus tous les autres fruits, pour leur bonté, beauté, & grosseur si prodigieuse, qu'un homme de merite m'a mandé autrefois de Paris, qu'il en avoit depoüillé de trente deux onces de pesanteur, sur ce que je lui avois écrit que j'en avois eu de dix sept onces de poids.

Et J'en ay découvert la raison, c'est qu'il avoit ses Arbres au pied des couches à Melons, & cet amandement & l'arrosement frequent qu'on leur donne, faisoit cet effet extraordinaire aux dites Poires indubitablement, cette derniere remarque fait voir en quelque façon la verité de l'Axiome de la Philosophie, qui dit, que le chaud & l'humide sont les principes de la generation.

Il y en a qui estiment que les fruits greffez sur coignassiers sont plus rudes & agrestes au goût que ceux qui sont greffez surfrancs; je crois que cela est vray, mais il portent leur indemnité par la grosseur, couleur & beauté de leurs fruits sur les autres.

Pour avoir de tous ces beaux fruits ci-devant declarez, il faut qu'il soient greffez comme il a été dit ci-devant, chacun selon son espece.

Entre lesquels fruits, il y en a quatre Provinciaux; sçavoir, le bon Chrétien qui vient de la Touraine, l'Amadote de la Bourgogne, le Portail du Poitou, & le S. Lezin de l'Anjou.

Pour les belles Pommes, ce sont les Reinettes grosses de plusieurs sortes, les Court-pendus, les Calvils rouges & blancs, l'Apis gros & petit, les Fenoüillés, les Passes Pommes. &c.

Il faut que ces fruits soient greffez sur des Paradis, pour être ravissans.

Les plus estimez entre les Peches & les Pavis, ce sont les Alberges, les Péches persiques, de Pau, de Narbonne, les Violettes, les Brignons musquez, l'Admirable, de la Magdelaine, la bel-Chevreuse, gros Pavis, Meliortons, ou Mircotons, &c.

Pour les Prunes, ce sont la Mirabelle, les Prunes de sainte Catherine, les Imperiales, les isle-vertes, Alterses ou de Monsieur, les d'Andilli rouges & blanches, les Damas noirs, sucrés rouge&blanc, &c.

Il faut les greffer sur des Damas noirs.

Pour conserver les fruits, préparés du sable de riviere, & le faites bien secher au grenier; puis faites cueillir le raisin, ou autre fruit, quand le soleil donne dessus; car il faut qu'il soit sec, & faire un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais, puis ranger le fruit par dessus, & qu'il entre par tout, & continuer de lit en lit: puis vôtre caisse, ou autre vaisseau de bois étant rempli, fermez le bien, de peur qu'il n'y entre aucun air, & le mettez en lieu sec sans le remuer, il faut que le raisin ne soit pas trop meur ou bien assez; mais tant soit peu verd, comme de huit jours devant sa maturité, le raisin se garde jusqu'au nouveau: l'on peut faire le même pour le Poires, Prunes, Cerises, Pommes, groseilles, Peches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre, ou paille d'avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on apelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri, il se garde deux ans si l'on veut, d'autres mettent du millet en la place du sable pour plus de sureté, l'on peut tremper la queuë du raisin ou autre fruit avec de la cire fonduë.

Pour conserver les fruits à noyaux, même les Figues, par M. Lemeri. Ayés un pot de terre & l'emplissés moitié miel & moitié eau commune, que vous aurés bien batuë ensemble auparavant, dans

lequel vous mettrés vos fruits tous frais cueillis, & bien couvrir le pot, lorsque vous les tirerés du pot, mettés les dans l'eau fraiche.

FRUIT *des Figuiers*. Ce Fruit est des plus excellens, tant pour sa Delicatesse que par l'avantage, qu'il a d'en porter deux fois l'année; cela fait qu'il merite d'être cultivé avec plus d'empressement, qu'on n'a pas fait jusqu'a present, aussi un châcun s'y adonne à present, sur tout quand on a des eaux. De ma part je m'y suis attaché, il y a douze ou quinze ans, aprés avoir veu la Figuerie du Roy a Versaille & aprés avoir receu des lumieres de Monsieur *de la Quintinie* sur ces sortes d'Arbres, comme il m'en avoit donné il y a quarante ans sur la conduite des Pêchers & autres Arbres & même de l'œconomie. Etant de retour a Lyon, j'achetai deux douzaines de figuiers, qui me servirent pour faire une Figuerie dans le Jardin du Presbitere de saint Vincent, ou dans peu de tems j'en eus jusqu'à prés de 300.

Voici comme je m'y pris. Je me servis de la Bouture desdits figuiers, comme étant la voye la plus prompte pour multiplier ces sortes d'Arbres. Tout ce qu'il y a à y faire est de planter les drageons ou Boutures que les Figuiers repoussent du pied, & qu'on doit ôter tous les ans à la fin de l'Hyver, ou même à la fin de l'Automne, de les planter, dis-je, dans quelque rigole, qu'on fait pour cela prés de quelque bonne muraille, ou en quelque autre bon endroit, & de les couvrir soigneusement pour empêcher que le froid ne les puisse gâter. C'est de ces petits Rejettons qu'on peut faire des Pepinieres de Figuiers. Les branches que l'on est quelquefois obligé de couper, peuvent servir pour la même fin; mais il est necessaire qu'elles ayent un peu de bois de deux ans; car pour les branches coupées, qui n'ont qu'un an, elles sont beaucoup plus sujettes à se pourrir qu'à reprendre. On plante ces Boutures un peu courbées en terre fraiche. Il est particulierement trés-à-propos de les placer à l'ombre. Il y en a qui y font une petite entaille vers l'extremité, & en l'endroit le plus courbé; mais elles réüssissent assez sans cela.

Les Figuiers ont un autre avantage: C'est que leurs racines sont si vivaces, qu'elles peuvent agir toutes seules, aprés être separées de l'Arbre avec lequel elles ont pris naissance; en sorte que de la partie de leur extremité qui ne tient plus à cet Arbre, dont elles étoient les membres principaux, il en peut naître un Figuier de la maniere du monde la plus heureuse. Il est vrai que ce privilege ne lui est pas particulier. Il est commun à quelques autres, comme aux Framboisiers, à la Vigne, au Rozier, à l'Orme, &c. Mais il est d'autant plus admirable dans le Figuier, que son Fruit est plus excellent, & plus digne de nos recherches.

Je fis ensuite l'achat de plusieurs pots, de diverses grandeurs pour y Marcotter & y planter des Boutures & d'autres figuiers bien enracinez. Je fis faire encore des Manequins. Peu de Gens qui pratiquent le Jardinage ignorent la maniere de s'en acquiter. On le fait en passant une branche de Figuier à travers un Manequin que l'on remplit de bonne terre, & qu'on attache bien ferme à l'Arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui passe dedans de prendre racines; & l'on prend soin de l'arroser au besoin, quand les pluyes manquent. Cette operation est facile à faire un peu auparavant que le Figuier commence à bourgeonner; c'est-à-dire, au mois de Mars; & le tems de sévrer ces Marcotes, & de les separer de la mere-branche, est le mois d'Octobre auquel ils ont indubitablement acquis toute la force necessaire pour être replantez, & mis en place. On peut aussi se servir pour lesdites Marcotes, d'une espece de vase, ou tuiau de terre cuite, de la forme d'un creuset d'Orphevres, sans fond, en passant la branche du Figuier à travers ce vase, & le garnissant de terre; aprés quoi on l'arrête comme ci-devant, & on l'arrose aussi souvent qu'on le juge à propos. Mais je trouve les Manequins plus commodes, parce que venant à planter ces jeunes Figuiers, on n'a pas besoin de les en sortir, puisqu'ils pourriront assez en terre; & par-là on ne perdra point de tems, & l'on ne risquera rien.

Il y a une autre maniere de Marcoter propre pour avoir des Figuiers nains; qui est de planter en Mars un jeune Figuier à racines dans un grand pot, ou même en pleine terre, & quand il sera bien en séve au mois de Mai, ou de Juin ensuivant, on le plie par le milieu, comme la moitié d'une ovale, en mettant le bout d'en haut en terre, à quatre ou cinq doigts de profondeur, & on arrête cette moitié d'ovale avec quelque crochets de bois, afin qu'elle ne se releve. Ce bout ainsi fiché en terre prend racine, étant fortement arrosé; & quand en Automne on s'apperçoit qu'il en a, on coupe la moitié d'ovale par le milieu d'en haut, & on arrache l'autre bout premier planté, & par ce moyen on aura un Figuier nain tres-facilement.

Au lieu d'en user ainsi, on peut prendre une Marcotte ordinaire, & quand elle a pris racines, c'est-à-dire en Automne, au lieu de la planter comme elle devroit être, sçavoir les boutons en montant on renversera lesdits Boutons en bas, & par cette retroversion la séve n'aiant plus son cours direct, est obligée de retrograder, ce qui contraint le Figuier à demeurer nain.

On peut encore marcotter les Figuiers, & les acommoder en pleine terre comme on fait la Vigne, & quelques autres Plants, ausquels la facilité de faire racine par cette voye est commune, n'y aiant ainsi qu'à coucher des branches autour du vieux pied. On croit la Bouture meilleure éclatée, que coupée, & c'est pour cette raison que l'on estime devoir faire une entaille à l'extremité qu'on met en terre. Outre que le bois propre à cela doit être fort & robuste, c'est-à-dire, de deux ou trois ans, comme on l'a dit, il faut en choisir qui soit plein de nœuds, ou court-noüé: La cime qui a trois fourchons est preferable à toute autre; on fait aussi beaucoup de cas de celle qui est au haut de l'Arbre, & du côté d'Orient, ou du Midy.

A l'égard du tems auquel on doit replanter les jeunes Figuiers qu'on aura élevez par ces voies, il faut que ce soit avant l'Hyver, & sur la fin de l'Eté; cette saison me paroissant plus propre à cela que le Printems, principalement pour des Arbres qui sont aussi moëleux que ceux dont il s'agit. Ce n'est pas qu'il n'y en ait de fort experts qui sont d'un avis contraire, & qui pour la même raison ne veulent planter qu'en Mars ou Avril.

On éleve facilement des figuers en des Caisses & en des Pots. La terre ordinaire de chaque Jardin mêlée à environ la moitié de terreau y est suffisante

fiante ainsi qu'on l'a vû ; ou tout au plus il ne faut qu'avoir une provision raisonnable de terreau pur, pour les premiers encaissemens de ces Arbres; ce terreau pur étant tres-propre pour la premiere multiplication des racines, & un peu moins pour les rencaissemens, qui se font dans la suite.

Mais ce n'est pas là la seule facilité qu'on trouve en ce point. La nature des racines du Figuier en fournit une autre ; car comme elles sont souples & flexibles, & pour l'ordinaire menuës, au lieu que celles des autres Arbres fruitiers, tant à noiau qu'à pepin, sont dures & grosses, rien n'est plus aisé que de les ranger dans des caisses, ou dans des pots & de le faire beaucoup mieux que celles des Orangers, qui communément ne s'élevent pas d'une autre maniere, & qui y réüssissent si bien. De plus, comme les Figuiers font naturellement un tres-grand nombre de racines, il ne leur est aucunement difficile de trouver à vivre grassement & vigoureusement dans le peu de terre que contiennent les caisses, pourveu que l'humidité n'y manque pas ; & pour cette raison il est important de les arroser souvent en Eté, comme il sera marqué ci-aprés. Mais ce qu'il y a sur tout de fort commode, c'est la facilité de les conserver l'hiver en seureté, en les fermant dans quelque serre, qui soit capable seulement de les garantir des grosses gelées; au lieu que pour les Figuiers en place, il y a beaucoup plus de precautions à prendre, & que pour les autres Arbustes qu'on éleve en caisses, étant beaucoup plus delicats, il faut une Serre, qui soit extraordinairement munie contre un si cruel ennemi.

L'utilité & le plaisir sont joints à tant de facilitez qui se rencontrent dans la maniere d'élever des Figuiers en caisse, ou en des pots. Et en effet, quoi de plus agreable que de voir cette abondance de Figues en plein air ? ainsi qu'on le voit par ce moien dans nos climats, malgré l'inclemence & l'intemperie du ciel, qui faisoit croire autrefois qu'on ne pouvoit avoir ce plaisir que dans les païs chauds. Quel charme encore de se pouvoir trouver en Eté, comme on le peut, en portant cette curiosité un peu loin au milieu d'un bois tout chargé de Figues, & d'y en pouvoir choisir à souhait des plus belles & des plus meures ! Car c'est l'avantage qu'on reçoit des Figuiers en caisse ; où non seulement leur fruit meurit plûtôt que celui des autres Figuiers en place, mais il est aussi d'un goût plus relevé & d'une couleur plus jaune ; & la raison en est, que la terre des caisses est plus aisément échaufée & penetrée de la chaleur du Soleil, qui par consequent cuit & rafine mieux le suc de ces Arbres, dont les Figues sont nourries. L'air sec & le plein vent qu'ils ont de tous côtez y contribuent aussi de même qu'à leur donner le teint plus coloré qu'on y remarque.

L'experience fera mieux sentir que rien autre la verité de tout ce qui vient d'être dit. Pour la faire, voici comment on peut facilement établir & entretenir beaucoup de Figuiers en caisse ou en des pots. Il faut commencer par preparer vers la mi-Mars une couche ordinaire de bons fumiers ; elle doit être haute de trois bons pieds sur quatre à cinq de large, & autant longue qu'on a dessein d'élever des Figuiers. On en laisse passer la grande chaleur, c'est-à-dire cinq ou six jours, pendant lesquels on fait provision de pots de terre de cinq à six pouces de diametre, ou de petites caisses qui en aient sept ou huit. On remplit ces pots ou caisses de la terre que nous avons dit ; sçavoir, ou de la terre commune de quelque bon Jardin, mêlée avec autant de terreau, ou si l'on veut de terreau tout pur. On pressera ou foulera cette terre au fond des pots ou caisses, si l'on n'aime mieux les remplir de longue main, afin qu'elle se puisse affaisser d'elle-même. Il suffit au premier cas qu'il y ait deux ou trois pouces de terre meuble par le haut. On prend ensuite de petits Figuiers enracinez ausquels on racourcit les racines & la tige, ne leur laissant que quatre ou cinq pouces de celle-ci. On les met trois ou quatre pouces avant dans les vases qu'on leur a destinez ; & l'on enfonce ces vases à moitié dans la couche, laquelle on prendra soin de réchaufer trois ou quatre fois sur les côtez pour la maintenir raisonnablement chaude ; & moiennant ces soins & les arrosemens necessaires, que l'on ne manquera pas de faire durant l'Eté, on aura la satisfaction de voir que ces Figuiers ainsi plantez reprendront presque touts fort heureusement, & feront dés l'année même d'assez beaux jets, & en assez grand nombre.

Ceux qui ont en cela mieux réüssi doivent être tirez des pots, si l'on s'en est servi, ou dés l'Eté même, ou enfin au Printems pour le plus tard ; & on les mettra alors avec la mote de terre qui s'y sera formée dans des caisses, ou de la grandeur ci-dessus, garnies de terre affaissée, ou pressée de la maniere qu'on l'a touché ; autrement cette mote descendroit trop tôt au fond de la caisse, y étant attirée par sa pesanteur & par l'action des nouvelles racines qui se font. On pourroit même pour éviter cet inconvenient, & pratiquer ce qu'on observe à l'égard des autres Fruitiers que l'on plante, qui est de les tenir plus elevez que la superficie, en les plantant de telle sorte que la motte du Figuier excedât de quelques pouces les bords de la caisse; & pour soûtenir la terre & l'eau des arrosement, on y mettroit des hausses par le moyen de quelques douves, ou des bardeaux de paille ; mais c'est une précaution qui est plus à propos pour les encaissemens suivans ; car pour ces premiers, comme il les faut renouveller au bout de deux ans à cause de la petitesse des caisses qu'on a emploïées, la mote du Figuier ne peut être descenduë gueres plûtôt que ce tems, de quelque maniere qu'on l'ait plantée.

Les secondes caisses dont on se servira, devant être de treize à quatorze pouces en dedans, les Figuiers s'y peuvent trouver bien pendant plus d'années ; & ils ont par consequent plus de besoin qu'on les replante : en sorte que leur propre pesanteur, les frequens arrosemens & le remuëment ou transport des caisses, ne les fassent manquer de nourriture, en les faisant descendre au fond dans un moindre espace qu'ils ne feront, si on expose la motte plus haut que les bords, & si l'on presse la terre au fond.

C'est donc une observation à ne pas negliger dans les encaissemens posterieurs, non plus que de trancher chaque fois environ les deux tiers de la vieille motte. On connoît, quand les Figuiers ont besoin de ces changemens, lorsqu'ils ne font plus gueres de gros bois. Les mêmes caisses, où on les a mis pour la seconde fois, peuvent servir à la troisiéme, quand elles ne sont pas usées & pourries par l'eau des grands arrosemens, dont on les moüille ; que si elles le sont, comme il arrive ordinaire-

ment, on n'en prendra pas pour cela de plus grandes, ce ne sera qu'à trois ou quatre ans de là qu'il pourra y avoir necessité de rencaisser, qu'on les remettra dans un lieu, qui ait plus d'étenduë, c'est à-dire dans des caisses de dix sept à dix-huit pouces; & celles-ci seront encore suffisamment grandes au premier changement qu'on fera ensuite, en observant toûjours les mêmes choses, soit la maniere de planter, ou le retranchement des racines & de la motte.

On pourroit enfin mettre ces Figuiers dans des caisses de vingt-deux à vingt quatre pouces: mais la difficulté de les transporter, & la grande quantité d'eau, qu'il faudroit pour les arroser suffisamment, ne le permettent gueres. Ceux qui peuvent avoir là-dessus toutes les facilitez necessaires, & de plus la commodité de la Serre pour les mettre à couvert, s'en prévaudront, s'ils le veulent, & s'en tiendront là, comme aux dernieres caisses qu'on leur puisse donner. Hors de ces commoditez, quand les caisses de dix-huit pouces ne peuvent plus servir, on doit dés-lors se determiner & se resoudre à les mettre en place dans un Jardin, ou à en faire présent à quelque ami, qui n'aura pas lieu de le regarder pour cela comme vôtre rebut; puisque ces Figuiers, quoique vieux de dix-huit à vingt ans, sont encore fort bons, & peuvent durer long-tems avec le plaisir d'un raport assez abondant, pourveu qu'on ait retranché une bonne partie de leur bois, & particulierement de leurs racines.

Pour remplir la place de ces figuiers dont on est obligé de se défaire, on ne doit pas manquer d'en élever tous les ans de nouveaux qu'on leur puisse substituer; non seulement par les Boutures & les Marcottes, dont j'ai parlé ci-devant, que l'on éleve dans des Manequins, ou en pleine terre, ou si mieux vous aimez mettre un vieux Figuier avec sa motte profondément en terre de telle maniere qu'il n'en sorte que les bouts des branches, qui prendront racines pendant tout l'Eté, & dans l'Automne. Et vers le commencement d'Octobre, aprés avoir levé la terre proprement, vous sevrerez & couperez toutes ses branches au dessous des racines, qui seront autant d'Arbres aprés les avoir mis dans des pots de terre qui auront sept ou huit pouces de diamettre, & l'année suivante, s'ils sont arrosés souvent, vous en pourrez avoir du fruits & afin qu'ils grossissent, vous aurez soin de les mettre dans des plus grands pots au commencement de Mars de l'année suivante & le gros figuier qui aura été mis en terre, ne laissera pas encore de servir, comme aussi les branches qui n'auront pas pris racines; car aprés avoir été coupées au dessous d'un nœud & mises en terre, elles prendront racines, comme les Boutures qu'on fait ordinairement.

Outre ces manieres, dont je me suis servi pour multiplier les Figuiers, vous prendrez un pot de six ou sept pouces de diamettre, plus ou moins grand, que vous pendrez à l'Arbre & aprés avoir fait passer une branche par le trou ordinaire du pot de telle maniére que la branche revienne par dessus le bord, vous le remplirez de bonne terre & l'arroserez à l'ordinaire, vous le sevrerez & couperez dans le tems prescrit ci-dessus; Il y a une autre façon de marcoter une branche de Figuiers, prenant des pots de terre un peu grands, comme ceux des pots où l'on marcote des Oeillets vous ferez couler vôtre branche dans la fante qui se trouve faite dans le côté dudit pot & le remplissés de bonne terre, que vous arrosez ensuite & faites comme on a coûtume de faire en ces rencontres; par ces moiens on aura une Figuerie, qui se trouvera toûjours également fournie. La peine que l'on prend à cela est avantageusement recompensée, les Figuiers donnant assez souvent du fruit dés l'année même de leur premier encaissement; & c'est en avoir eu pendant assez long-tems, lorsqu'on est reduit à les abandonner, pour n'y avoir pas grand regret, même quand ils ne devroient servir qu'à mettre au feu.

Les Figuiers en espalier & en buisson, seront traités d'une maniere differente des autres Arbres; car, au lieu qu'en ceux-ci les bonnes petites branches donnent le fruit, soit à noiau ou à pepin, ce sont les grosses qui ont cét avantage dans le Figuier; & pour cette raison il les faut ménager d'une autre maniere, qu'on ne fait ordinairement, quand elles ne sont que pour le bois. Ainsi le naturel des Figuiers n'est point d'être contraint, comme les autres Espaliers, il leur faut plus de jeu & plus de liberté, si l'on veut que leurs fruits viennent mieux, & qu'ils soient meilleurs. Il faut donc bien se garder de les gêner & coler contre les murs pendant l'Eté & l'Automne. On pourroit y attacher le corps des branches, mais non pas les jets qui donnent les Figues; ils doivent être éloignez de de la muraille & avoir de l'air, afin que le Soleil les frape plus vivement, & les rende plus sucrées & plus hâtives. Il suffit même de soûtenir les unes & les autres de ces branches par devant, avec des perches, qu'on met sur des crochets à peu prés comme ceux dont nous avons décrit la forme ci-dessus. La difference qu'il y aura, est qu'ils doivent être d'environ un pied de long, afin qu'entrant quatre pouces dans le mur, il en reste huit au dehors pour faire une distance raisonnable; & l'extremité, au lieu de remonter en droite ligne, comme ces premiers, sera coudée & tournée en rond pour embrasser la perche qu'elle portera. Il faut sceller ces crochets dans le mur à trois pieds les uns des autres, & commencer le premier rang à un pied de terre, & cela en échiquier, continuant jusqu'au haut du mur de la même maniere. Les perches mises sur ces crochets empêcheront non seulement les branches de tomber, mais aussi d'être brisées & rompuës par les vents; ainsi il n'y aura pas besoin d'autre treillage, puisque cela suffira pour conserver ces precieux fruits, & leur faire acquerir toute la maturité & le bon goût, qui les fait estimer si considerablement.

On en doit user autrement aux aproches de l'Hiver. Ce seroit risquer trop ces arbres delicats & si susceptibles du froid, que de les laisser si fort en proie à ses rigueurs. Il faut donc dés que les feüilles des Figuiers sont tombées, en contraindre les branches prés de la muraille, soit avec des lanieres & du clou, soit avec de l'osier & des échalas; & s'ils sont trop élevez, il faut tâcher de coucher d'un côté & d'autre les plus hautes branches, de maniere qu'elles n'en soient ni rompuës, ni éclatées, & on y apliquera ensuite des paillassons de l'épaisseur de trois bons pouces, ou de la paille, en forme de paillasson, ou enfin du grand fumier sec, soûtenu par des perches mises en largeur, & quelques-unes en montant, ayant soin qu'il n'y ait point d'endroit à l'espalier, qui soit découvert & exposé.

On fera encore provision outre cela, d'une assez

grande quantité de fumier pour redoubler ces couvertures, au cas que le froid soit extraordinaire. Aprés qu'il sera passé, c'est-à dire vers le mois d'Avril on les ôtera simplement à demi, c'est-à-dire ce qui se trouvera gâté & pourri par les pluyes & les mauvais tems de la saison; & quand on verra le tems assez bien assuré, & qu'on n'aura plus lieu de craindre de la gelée, on les découvrira tout-à-fait, ce qui n'arrive gueres dans ces quartiers, qu'environ le commencement de May, auquel les Figues sont déja de la grosseur d'un pois. On remet alors en liberté les branches qu'on avoit aprochées du mur & tenuës contraintes; & on les laisse dans la distance qu'elles avoient avant l'hiver, se contentant de les soûtenir avec des perches en travers.

Ce qui n'est pas moins important pour la conservation de ces Figuiers, est que les murailles contre lesquelles ils sont plantez, se trouvent assez fortes & épaisses pour que la gelée ne puisse penetrer au travers; autrement on a le déplaisir de voir ces arbres perir du côté que l'on ne s'attendoit pas, & c'est ce qui est tres fâcheux, quand on y prend d'ailleurs tous les soins possibles. Il est donc necessaire qu'on ait des murs épais d'environ deux pieds, & en même-tems bien exposez; les situations seches & élevées leur sont aussi tres-avantageuses; & c'est le contraire d'un terrain froid & humide, & d'une exposition peu favorable.

Les Figuiers en Buisson sont les plus dangereux à avoir par la difficulté de les conserver l'hiver; car pour le reste on les conduit de la même maniere que les autres. Si l'on a de petits lieux particuliers où le froid se fasse moins sentir, on pourra y en élever, mais on doit prendre garde que si l'on pretend les tenir bas, étant en bonne terre, ils courront risque de devenir fort confus, ou il faudra les empêcher de faire de grands jets. Ils ont donc besoin d'être soigneusement pincez, & d'avoir toûjours quelques grosses branches taillées courtes; & pour éviter la confusion, il faut les éclaircir souvent & les décharger, tant des vieilles branches usées, que des coutures nouvelles. Pour cet éfet il faut que ces buissons soient éloignez les uns des autres, afin de coucher tous les ans beaucoup de branches, & que par ce moien on puisse donner de l'air à tout le corps du buisson, & le laisser croître en large autant qu'il pourra, sans ces soins le fruit des Figuiers en buisson ne meuriroit que trés-difficilement, puisque de leur naturel ils le donnent déja plus tard que les Figuiers en Espaliers, ou en caisse, qui sont les plus hâtifs.

Les regles pour les tailler & pincer, il faut voir ce que nous en allons dire dans la suite.

Il ne reste à ajoûter ici, sinon que, pour couvrir l'hiver les Figuiers en buisson & les pouvoir conserver plus facilement, on doit à la fin de l'Automne rassembler & raprocher leurs branches avec des oziers & des échalas fichez en terre, en sorte qu'elles fassent une maniere de boule ou de piramide; & ensuite on les envelopera avec du grand fumier sec, tout de même que les Figuiers en Espalier. On ne les découvrira même pas si-tôt que les autres qui sont à l'abri des murailles; & quand au printems on verra des nuits dangereuses, on renouvelera les couvertures qu'on avoit commencé de leur ôter, ainsi qu'on le doit aussi faire aux Espaliers, pour lesquels on peut se servir en cela de grands draps attachez à des perches, à peu prés comme des voiles de navire, & soûtenus par d'autres perches, qui empécheront que le frottement de ces draps agitez par le vent, ne gate point le fruit de ces arbres, il faut aussi par la même raison attacher ces draps tout contre la terre par le moyen de quelques crochets qui les tiennent fermes, à peu-prés comme on fait à des tentes.

La taille, le pincement, & les autres operations qu'il faut faire aux Figuiers.

Premierement, à la fin de l'hiver ou au commencement du printems il faut éplucher & ôter tout le bois mort des Figuiers. Quelque soin qu'on en ait pris, il y a toûjours plus de branches endommagées qu'on ne voudroit. Elles sont d'une complexion moëlleuse & si delicate, que les tems fâcheux de l'hiver, même quoiqu'il soit peu rude, les détruisent & les gâtent. Il semble que la seule absence de la chaleur est en cela dangereuse pour ces arbres, puisqu'il en perit ainsi dans des froids mediocres. On doit donc retrancher tout ce bois mort comme inutile & qui defigure ces Figuiers.

Mais il y a une taille qui leur convient, qui merite mieux ce nom que cette premiere operation. Elle consiste à leur donner la beauté & disposition qui leur convient, & à leur faire porter du fruit plus avantageusement, qui sont les deux causes pour lesquelles on taille les arbres & les deux motifs qu'on se propose.

Pour commencer par le premier, on ne doit pas s'imaginer que la beauté d'un Figuier en caisse puisse être aussi reguliere, que celle des autres arbres qu'on éleve de la même maniere, par exemple les Orangers; ni que la beauté des Figuiers en buisson, ou en Espalier devienne aussi parfaite que celles des Poiriers ou autres fruitiers que l'on reduit à ces formes. Ce seroit en trop demander que d'en esperer jamais tous ces agrémens. On doit se contenter qu'un Figuier en caisse soit disposé comme un veritable buisson, qui n'ait que le moins de tige qu'il se pourra, & qui ne soit point élancé, c'est-à-dire trop haut monté ou trop étendu & évasé, avec de grandes branches dégarnies, comme il est assez ordinaire d'en avoir. A l'égard des figuiers en Espalier & en buisson, on a pû remarquer ci-devant, comment ils doivent être traitez pour être les mieux tournez, suivant la beauté qui leur peut convenir: ainsi nous n'en repeterons rien ici.

Nous y ajoûterons seulement, comme une chose commune aux uns & aux autres, qu'il faut prendre soin d'ôter tous les ans à la fin de l'hiver, ou même dés la fin de l'Automne la plûpart des drageons ou boutures qu'ils repoussent du pied, sans y conserver que celles, qui pourroient servir à garnir également les côtez, ou à être substituées à des branches mortes ou en langueur. On a veu ci-devant, le bon usage qu'on peut faire de ces boutures pour multiplier les Figuiers qu'on veut élever, en les plantant en quelque lieu à l'ombre où elles puissent reprendre.

A cette condition on doit ajoûter qu'un figuier ne soit point trop haut monté. S'il aloit par exemple en peu de tems à une hauteur de deux ou trois toises, ce seroit sans doute un excés blâmable; on les tient plus pleins & mieux garnis, quand on les conserve dans une mediocre élevation; & ils sont d'ailleurs plus faciles à couvrir l'hiver, au lieu que cela est fort embarrassant quand ils sont si élancez. Il faut donc d'année en année, n'y laisser gueres jamais de grosses branches nouvelles plus longues

qu'un pied ou un pied & demi, ou tout au plus deux pieds; & c'est là la veritable taille qu'il faut faire aux figuiers, aprés avoir retranché tout ce qu'il y a de bois mort.

Mais ce n'est pas encore tout; vers la fin de Mars, ou au mois d'Avril il faut couper ou rompre le bout de l'extremité de chaque branche, qui peut être d'environ un pied de longueur. On est assez averti de le faire, quand le froid a gâté cette partie, comme il arrive ordinairement aux branches qui n'ont achevé de prendre leur croissance, & de s'affermir qu'un peu tard dans l'Automne; mais non pas quand elles ont acquis de bonne heure toute leur perfection & leur force. On coupe donc le plus proprement que l'on peut ce qui paroît noir & ridé, qui sont des signes de mort, & même quoiqu'il ne le soit pas: & cela sert à faire fourcher plusieurs branches nouvelles, au lieu d'une seule, qui seroit montée droite par la disposition qu'y avoit ce bout que l'on taille. Par le même moyen on peut se promettre une plus grande abondance de Figues, non pas des premieres de cette même année, mais des secondes, & des figues fleurs de l'année suivante, puisque du nombril de chaque feüille il en sortira immanquablement une figue, & quelquefois deux en même tems pour l'une de ces deux saisons.

Ce n'est pas même là le seul & unique avantage de cette operation. On peut dire que cette maniere de pincer, ou de tailler le bouton qui paroît à l'extremité des branches, contribuë encore beaucoup à faire sortir plûtôt les figues; d'où il arrive aussi qu'elles meurissent plûtôt, puisque les premieres sorties de chaque arbre sont constamment les premieres figues meures qu'on y puisse cueillir. Cela sert aussi à faire grossir davantage ce fruit; & la raison en est assez sensible: car la séve étant empêchée de monter aussi vite qu'elle auroit fait sans cette taille, elle se repand dans les parties voisines, & en même-tems dans les figues qui s'y forment & qu'elle nourrit par consequent mieux qu'elles ne l'auroient été.

Nous ne devons pas oublier d'observer, que ce sont des jets de l'année precedente, qui sont gros & mediocrement longs que l'on doit rompre ou couper de la sorte: car pour ceux qui sont fort gros & fort longs, on a vû jusqu'à quel point il les faut racourcir; & à l'égard des menus, il est plus à propos de les ôter entierement. Et en effet il n'en est pas de même des Figuiers à l'égard des branches qui donnent leur fruit, comme dans les autres arbres fruitiers. Dans ceux-ci ce sont les petites branches qui ont cet avantage; & au contraire c'est le partage des grosses branches des figuiers, quand elles ne sont pas de faux bois, car ils en ont aussi-bien que les autres especes d'arbres; c'est pourquoi il faut autant s'attacher à détruire leurs petites branches, que l'on doit avoir soin de les conserver dans le reste des fruitiers.

On connoit dans les figuiers les branches de faux bois par des yeux plats & fort éloignez les uns uns des autres, tout de même qu'aux fruits à pepin & à noiau. Telles branches doivent être taillées, plus courtes, que celles qui étant venuës aux extremitez des autres branches, sont bonnes & mediocrement longues, & ont leurs yeux gros & fort proche les uns des autres.

Mais il y a un embarras qui n'est pas petit, à bien tailler ces grosses branches qui sont bonnes. Il provient de ce que ce sont ces mêmes branches qui doivent servir tout à la fois à donner le fruit & à faire la figure qui convient à ces arbres; au lieu que dans les autres les grosses branches ne servent que pour la figure & ne font jamais le fruit, ainsi qu'il vient d'être dit. Il semble à cause de cela qu'il soit impossible d'avoir des figuiers en caisse principalement, qui soient & bien formez, & bien chargez de fruits; car, comme ces figuiers doivent demeurer fort bas, si l'on veut racourcir leurs grosses branches, pour se conformer à cette idée qui fait une de leurs principales beautez, on diminuë en même-tems de bois & l'abondance du fruit, puisque tout figuier qui n'a gueres de bois, ne donne gueres de figues.

Pour choisir un milieu là-dessus, voici ce que j'estime à propos que l'on fasse. C'est de racourcir tous les ans quelques-unes des plus grosses branches, soient qu'elles soient vieilles, ou nouvelles; & par là on pourvoira à la beauté de la figure telle qu'on la peut esperer, sur le pied qu'elle a été expliquée: & pour avoir du fruit on hazardera de laisser les autres dans leur longueur, afin que s'y trouvant plus d'yeux, elles chargent davantage, comme elles font; car chaque œil resté au Printems sur les grosses branches de l'année d'auparavant, donne tout autant de figues, & même quelquefois deux; mais il suffit d'y en laisser une qui puisse reüssir, & se mieux nourrir, supofé la saison favorable. Il arrive même quelquefois que chaque œil donne une branche, suivant que la mere branche est grosse & a été taillée courte; & comme chaque branche s'allonge ordinairement de six à sept yeux, tant depuis le mois de Mars jusqu'à la mi-Juin, que depuis la mi-Juin, jusqu'à la fin de l'Automne, on en peut ainsi attendre six ou sept figues, & non davantage, puis qu'il n'en vient jamais deux fois en un même œil, & que celui qui en donne à l'Automne, soit qu'elles soient venuës à maturité, ou non, n'en pousse plus au renouveau.

Au cas que les branches qu'on aura laissées longues pour le fruit, vinssent à frustrer nôtre attente, on les peut racourcir à la mi-Avril, ou au commencement de May. Il est vrai que ce sera s'apauvrir en secondes figues, & en diminuer le nombre, ce qui est assez fâcheux, aprés que les figues-fleurs ont déja manqué; & la raison de cette diminution est, que les branches nouvelles qui doivent sortir de celles qu'on a taillées, ne sçauroient sortir assez tôt pour porter des Figues d'Automne; mais aussi le nombre des figues-fleurs de l'année d'aprés en sera plus abondant, parce que ces nouvelles branches auront eû assez de tems pour s'aoûter autant qu'il le faut pour cela.

S'il arrivoit que l'on conservât quelques branches un peu foibles, il les faudroit tenir fort courtes, afin que la séve qui se seroit dissipée dans une plus grande longueur, & qui n'auroit par ce moyen rien produit que de chetif, se ramassant & s'emploiant à nourrir ce qui reste, le rende plus gros & plus vigoureux, & que les figues qui y pourront venir, en soient plus belles. Que si contre cette esperance il n'en naissoit que d'autres branches foibles, il n'y auroit pas à balancer, de les ôter toutes, ou de n'en conserver tout au plus que la plus basse, qui par-là pourra devenir raisonnablement grosse, y aiant le plus de disposition.

Comme on a rompu ou coupé aux mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année precedente, il en faut faire de même au commencement

de Juin à l'égard des grosses branches qui auront poussé depuis le printems, afin d'en multiplier les jets durant l'Eté, & d'avoir par même moien un plus grand nombre des premieres figues de l'année d'aprés, sans ce soin l'on se prometroit envain beaucoup de fruit dans l'une & l'autre des deux saisons. Il faut necessairement y preparer les bonnes branches nouvelles, en les pincant avec prudence & adresse, & en arrêtant par cette operation les jets de l'année : cela sert aussi à empêcher que l'arbre ne s'éleve trop & en trop peu de tems, & qu'il n'ait des branches trop longues & dégarnies ; & l'on peut même dire qu'il en revient de l'avantage dés l'année même ; pour les figues d'Automne que ces arbres sont forcez par ce pincement & par cet arrêt de la séve, de donner de meilleure heure & plus hâtives.

Lorsque les grosses branches qu'on a laissées longues les années precedentes, pour en tirer plus de profit, menacent par leur épuisement de laisser bien-tôt la place qu'elles occupent vuide & dégarnie, il faut aux mois d'Avril & de May les ravaller & racourcir jusques sur le bois plus vieux, principalement quand il n'y a pas de fruit, qui merite qu'on ait encore quelque consideration pour elles. Ce ravalement pourra produire de nouveles branches, dont on recevra plus de satisfaction. Mais quand cela ne seroit pas, comme la chose n'est pas plus infaillible qu'à l'égard d'autres fruitiers qu'on traite de même, on évitera toûjours un grand inconvenient, en retranchant de la sorte ce qui seroit capable de rendre un endroit desagreable & dégarni; & comme il se fera d'ailleurs un surcroit de séve sur les branches voisines & même sur la vieille branche qui à été ravallée, il n'en poutra revenir qu'un trés-bon effet pour la perfection de toutes ces parties.

Une chose qui est tres-certaine, est que les figuiers ne poussent jamais si bien qu'à l'extremité naturelle, & qui n'a point été coupée, des branches formées l'année precedente. C'est ce qui doit obliger de ne tailler qu'avec de grands ménagemens; & d'observer avec soin tous les cas qui meritent qu'on le fasse, & les regles que nous avons prescrites là-dessus. Elles nous paroissent assez suffisantes & assez bien expliquées pour devoir esperer un grand succez de leur pratique, soit pour rendre les figuiers d'une forme plus parfaite soit pour leur faire pousser plûtôt, & en plus grand nombre les figues de chaque saison.

Arrosemens dont les Figuiers ont besoin, quand on les sort de la Serre. Il doit être d'une telle maniere que toutes les racines s'en ressentent & sur la fin d'Avril, ou au commencement de May on pourra accelérer ce fruit & le rendre plus hatif, il est utile de mettre un boisseau de fumier de pigeon ou de poule, ou moins selon qu'on en a besoin dans les vaisseaux qu'on doit tirer l'eau pour donner a boire à ces figuiers pour en suite les arroser deux ou trois fois & chaque fois qu'on leur donnera de l'eau, on aura soin de la broüiller avec le fumier, par le moien d'un rateau, on peut faire la même operation sur la fin du mois d'Aoust ou au commencement de Septembre pour faire meurir plus promptement les figues d'Automne.

Aprés le premier arrosement on peut s'abstenir d'en faire jusqu'à ce que vers le milieu du mois d'Avril, le fruit vienne à paroître tout-à-fait avec quelques feüilles, & même un peu gros; parce que les pluies ordinaires qui tombent au Printems sont assez suffisantes pour les humecter autant qu'il faut dans ces commencemens. Quand il pleut aussi fort abondamment en Eté, on peut se passer des grands arrosemens qui sont necessaires en ce tems-là, à cause que dans les jours pluvieux l'absence du Soleil tient les racines assez fraiches, & ne les altere point comme quand il paroît: ainsi quoique les pluyes n'aillent pas peut-être à penetrer le corps de la mote, on peut cesser d'arroser les Figuiers, qui hors de là le veulent être amplement chaque jour, ou tout au moins de deux jours l'un.

On ne doit point discontinuër ce soin, quand il ne tombe que de petites pluies ; elles sont inutiles aux Figuiers, parce que les feüilles larges de ces Arbres empêchent que la terre qui est fort serrée & fort dure dans les caisses, à cause de la multitude des racines, ne puisse être humectée par une si petite quantité d'eau, ne pouvant pas même l'être par des pluies abondantes. Ce seroit donc s'abuser extrémement, & mettre les figuiers au hazard, que de conter que ces petites pluies pûssent tenir lieu des arrosemens necessaires, puisqu'indubitablement leurs fruits courent risque de tomber & de perir, dés que les racines cessent le moins du monde d'agir faute d'humidité : Car manquant par là de fournir aux Figues le secours perpetuel de séve & de suc alimentaire dont elles ont besoin, il arrive qu'elles demeurent mollasses, & comme pleines de vent, au lieu de prendre une bonne chair moëlleuse; ce qui fait qu'ensuite on les voit tomber, au lieu de parvenir à une heureuse maturité.

La necessité d'arroser souvent & amplement pour éviter un inconvenient aussi fâcheux, est à la verité un peu embarrassante, & c'est pour ainsi dire, la principale & presque l'unique sujetion qui accompagne les caisses, & les pots. On n'est pas dans la même peine pour les figuiers en place. Ils donnent ordinairement de fort belles figues, également grosses & bonnes, quoique plantez en lieux secs & arides; & la raison est que leurs racines s'étendant avec liberté dans le voisinage, elles y trouvent toûjours assez de fraicheur pour bien faire leur devoir, parce qu'il ne s'en fait point une aussi grande consomption que dans les caisses, qui sont frapées de toutes parts de la chaleur du Soleil, au lieu que la pleine terre ne l'est que du côté de la surface.

Pour joüir d'un pareil avantage dans l'usage des caisses, ont peut les placer de telle sorte que le fond porte à terre; Par ce moien il en sortira des racines, qui penetrant dans cette terre, s'y multiplieront de maniere que l'Arbre se portant mieux, on pourra se passer de grands arrosemens, parce que ces racines seront autant de canaux qui leur fourniront une humidité interne. Mais aussi il y a d'autres inconveniens à craindre; car outre que les caisses pourtissent plûtôt de cette maniere, on ne peut encore les changer de place à l'entrée de l'Automne pour les mettre, comme on fait les autres, dans une exposition où elles puissent profiter de toute la chaleur du Soleil pour la maturité des figues de cette saison; parce que les racines venant à être arrachées par ce changement & ce transport, l'Arbre & le fruit en souffrent considerablement, & il n'en peut arriver que du chagrin.

Il est vrai que pour obvier à cela, on peut mettre d'abord ces sortes de figuiers en lieu où ils aient tous les secours necessaires dans l'arriere sai-

son. Avec cette précaution on peut en élever ainsi quelques-uns dans des caisses déja usées, principalement quand ils sont vieux encaissez. Ce sera un grand soulagement dans l'embarras qu'il y a à arroser aussi abondamment & aussi souvent qu'il le faut pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre; & l'on aura même par ce moien des figuiers plus vigoureux. Mais ce à quoi il ne faut pas manquer, est que, quand on vient à fermer ces caisses, & les pots, ou du moins au sortir de la Serre, on coupe soigneusement toutes les racines qui en seront sorties, à cause que tout ce qui est éventé, se gâte absolument, & les remettant ensuite en place, de maniere que le fond touche encore à terre, on verra que les racines se multiplieront toûjours davantage, & augmenteront de plus en plus la satisfaction qu'on en reçoit.

La Serre pour conserver ces Arbres est passablement bonne, si elle est raisonnablement close, tant du côté de la couverture, qu'aux portes & aux fenêtres; quand même il y pourroit geler, & que la terre viendroit à s'en ressentir, on ne doit pas s'en allarmer: Cela peut arriver sans que le figuier en reçoive grand prejudice. Une Sale ordinaire, une Ecurie, une Cave même, ou autre semblable lieu, sont bons de reste pour cet usage, pourveû que ces endroits ne soient point extraordinairement humides, quoi-qu'ils peussent être tres-pernicieux pour les Orangers & Jasmins. Que si l'on pretendoit laisser les figuiers en caisse exposez à la merci de l'air & du froid, ce seroit en trop demander: On ne peut pas se dispenser de les mettre à l'abri, quelque part que ce soit, où la grosse gelée ne donne pas sur leurs branches. Leurs racines courroient même risque de geler, passant l'Hyver hors d'une Serre; ce qu'on n'a pas lieu de craindre des figuiers ne pleine terre, qui de ce côté sont du moins à couvert d'un pereil accident.

A l'égard de leurs branches les Paillassons, le fumier sec, la Paille & les autres couvertures que nous avons marqué, qu'on leur pouvoit faire, les conserveront suffisamment, pourvû que les murailles contre lesquelles ils sont exposez, aient les conditions d'épaisseur prescrites. Que si l'on avoit le malheur de voir tous ces soins inutiles par l'extreme rigueur du froid, ou par quelque autre inconvenient sur lequel on n'ait rien à se reprocher, on ne peut que s'en consoler, & ne pas se rebuter pour cela de la Culture d'un Arbre qu'on éleve, & qu'on multiplie d'ailleurs si heureusement, & avec autant de facilité: Les grands Hivers ne reviennent pas si souvent, qu'on ait lieu de porter jusques-là son dégoût & son chagrin. Je conseillerai donc toûjours de s'attacher à avoir de ces Arbres autant que l'on pourra, d'autant plus que le mal qui provient de là, n'est pas sans remede: car si ce sont les petites branches seules qui viennent à geler, on a vû dans ce qui a été dit de la Taille comment en les épluchant & coupant jusqu'au vif, on peut en esperer de nouveaux jets; & si ce sont les grosses branches, en recepant ces Abres assez bas, on les rajeunira entierement.

On ne doit pourtant pas en venir à cette derniere operation, dés que des Figuiers paroissent comme morts au Printems: il faut attendre à les receper aprés la Saint Jean; parce qu'il arrive souvent que dans la seconde pousse qui commence alors, la séve tres-forte monte aisément des racines & du pied aux parties superieures, & y rétablit la vigueur avec la vie: ainsi il se trouve que ce n'a été qu'un grand engourdissement causé par les tems fâcheux de la rude saison. On est heureux quand on peut toûjours placer ces Arbres dans de bonnes expositions, principalement contre des cheminées, ou à quelque autre bon abri de maison, où par le secours des precautions que l'on y ajoûte, ils n'ont rien à craindre du côté du froid; on évite alors toutes ces incisions fatales, & l'on n'est point dans le peril de manquer de figues plus d'une année. Pour ce qui est de ces Arbres, on se tromperoit extrémement si l'on croioit que la nege pût servir à leur conservation: Elle est veritablement tres-souveraine & tres-propre pour cela à l'égard de plusieurs Plantes jeunes & tendres, par exemple des Pois, des Fraiziers, des Laituës, &c. Mais pour les figuiers, elle y est absolument inutile, & contribuë plûtôt à leur détruction.

On ferme les figuiers au commencement des gelées du mois de Novembre, & ainsi enfermé pendant tout l'hiver il suffit que la serre soit mediocrement fermée, afin que les grandes gelées ne penetrent par le couvert, par les fenêtres ni par la porte.

On les sort vers la mi-Mars ou environ quelque beau jour & lors que les grandes gelées paroissent ne devoir pas plus revenir, & on place les pots ou les caisses contre quelque muraille exposée au midi & au levant, où on leur donnera une moüileure d'une telle maniere que toutes les racines s'en ressentent, comme j'ai dit ci-dessus.

Pour être mieux assuré contre ces gelées, on ne doit pas s'en tenir à cet abri seul, quelque favorable qu'il soit pour les figuiers, soit en caisse ou en place. Il faut de plus les couvrir de draps, de paillassons, de grand fumier sec, de cossats de poids, ou autres choses semblables, quand on prevoit des nuits dangereuses. Ordinairement on est averti là-dessus par des vents froids de Galerne & de Nord, ou par des giboulées, des grelots, ou des neiges fonduës; & l'on ne peut sans une negligence extréme, & sans la derniere imprudence, risquer des figuiers, & leur refuser ces secours, aprés des signes d'un si mauvais augure.

Nous ne repeterons pas ici qu'aprés avoir sorti ces Arbres de la serre, & les avoir mis à l'abri, on les doit arroser amplement pour les raisons que nous avons marquées ci-dessus; ni quand on doit recommencer de le faire. Nous y ajoûterons seulement, qu'aprés avoir rangé les Figuiers en place où ils puissent demeurer tout l'Eté, on leur donnera encore une bonne moüilleure comme la premiere, ensorte que l'eau penetre toute la caisse. Ce sera vers la mi-Mai qu'on éloignera ainsi ces Arbres de l'abri qu'on leur avoit donné pour les mettre plus au large en plein air n'aiant plus alors à craindre aucun froid. Si l'on a quelque lieu particulier pour eux, bien entouré de bonnes émurailles, on en pourra faire quelque petite figure d'alles bordées de deux côtez, ou une maniere de petit bois ver, den cas que l'on en ait un nombre suffisant. On commencera ensuite de les arroser plus souvent, c'est-à-dire, tous les huit jours une fois; & vers la mi-Juin on en viendra tout-à-fait aux grands & frequens arrosemens de presque tous les jours, que nous avons dit être necessaires pendant tout l'Eté.

La même chose que l'on fait pour les figuiers en caisses au sortir des Serres, c'est-à-dire, de les ranger le long des bonnes expositions, la même

se peut pratiquer en Automne pour procurer une maturité parfaite aux Figues de cette saison. Comme la chaleur du Soleil devient alors plus foible, & ne frape plus directement, il est bon de les raprocher des murs, où la reflexion & reverberation des raions de cet Astre puisse en augmenter l'éfet & l'ardeur. Mais il ne faut pas pour cela, ainsi qu'il a été dit, qu'il soit sorti des racines hors de la caisse: Autrement ces racines venant à être necessairement arrachées pour le transport, l'Arbre, & le Fruit en souffriroient considerablement; au lieu de donner le plaisir qu'on en attendroit, plûtôt ils poussent au Printems, plûtôt aussi on a les secondes figues d'Automne; il arrive qu'on y a des premieres figues de meures dés la fin de Juin & vers le commencement de Juillet, & les secondes dés le commencement de Septembre. Au contraire dans les terreins froids les figues ne sont bien sorties qu'environ la fin d'Avril, ou vers la mi-Mai, & les premiers jets ne commencent gueres non plus de pousser que dans ce tems; ce qui fait que les premiers fruits n'y meurissent qu'à la mi-Juillet, ou à la fin, & les seconds vers la fin de Septembre seulement.

Nous avons remarqué ci-devant que de chaque œil resté au Printems sur les grosses branches de de l'année precedente, qui sont les seules qui donnent le fruit, à la difference des autres Arbres dans qui ce sont les petites branches qui ont cet avantage; que de chacun de ces yeux, dis-je, il en naît une figue, & quelquefois deux; ensorte que chaque branche contenant ordinairement six à sept yeux, ce sont autant de figues qu'on en doit seurement attendre. Mais la maniere dont ce fruit naît merite bien qu'on y fasse plus d'attention.

Il n'est precedé d'aucune fleur comme c'est l'ordre commun de la nature, commençant reglément la production de ses fruits par des boutons à fleur qu'elle fait paroître; & s'il y a d'autres plantes où le fruit paroisse le premier, comme aux Melons, Concombres & Citroüilles, il s'y forme toûjours aprés une fleur, du succez de laquelle dépend la perfection de ce fruit; au lieu que la Figue naît tout d'un coup parfaite sans fleurir & sans qu'il paroisse encore aucune feüille.

Elle sort de l'ancien nombril de la queüe de certaines feüilles de l'année precedante, c'est-à-dire d'auprés l'endroit où étoient les feüilles qui l'Eté precedant ont été poussées, & n'ont point porté du fruit; car l'on doit se ressouvenir de ce que nous avons dit ailleurs, qu'il ne vient jamais deux fois des Figues à un œil, de sorte que celui qui en pousse en Automne, soit qu'elles aient meuri ou non, n'en pousse plus d'autres au nouveau.

Les figues de la seconde séve naissent aussi de la même maniere, c'est-à-dire du nombril de chaque feüille poussée depuis le printems jusqu'à la mi-Juin, qui est à peu prés le tems du Solstice d'Eté, & par consequent celui du redoublement de séve dans les Plantes. Le nombre de ces figues ne va non plus en nos climats qu'à cinq, six ou sept tout au plus sur chaque bonne branche. On dit bonne branche, parce qu'on sçait que chaque branche n'est pas telle. Les foibles ne sçauroient avoir cet avantage, ni les gros rejettons du pied, ni toutes les branches sorties de la Taille faite sur le vieux bois, ni même les grosses branches qui naissent en faux bois du corps de l'Arbre: si bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses, & suivant l'ordre naturel dans lequel sont produites les branches en toute sorte d'Arbres.

Ce n'est pas encore tout, ce qu'il y a de singulier dans la production des fruits de cette espece, c'est que dans les autres Arbres, les plus beaux se trouvent ordinairement placez à l'extremité des branches, sur tout de celles qui sont foibles, & il ne s'en fait qu'une fois chaque année, mais la Nature pratique le contraire pour les figues; car comme on l'a déja dit plus d'une fois, elle en produit deux fois par an, & elle ne le fait gueres que sur les grosses branches, de maniere que particulierement pour l'Automne, elle n'en fait que sur les Arbres assez vigoureux. Elle place les premieres & les plus grosses dans les parties les plus éloignées de l'extremité, & les autres diminuent à proportion qu'elles en sont plus ou moins proches; & elles suivent communément le méme ordre en meurissant. La maniere dont le figuier d'Inde fait ces productions, tellement que sans avoir ni tige ni branches, il se sert de ses feüilles pour se multiplier & s'accroître, est sur tout tres-surprenante & une des choses qui sans doute merite le plus l'admiration de l'homme.

Comme les Figues de la premiere séve sont pour l'ordinaire assurées de meurir toutes à la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, s'il ne survient quelques fraîcheurs qui les fassent tomber, & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées, ou par trop de pluies ou par des ardeurs trop brûlantes. On voit bien par là qu'il est plus important de travailler à avoir beaucoup de ces premieres figues, que de celles de la seconde séve, desquelles on ne doit esperer de voir meurir que celles qui étant nées dés la mi-Juin, se trouvent presqu'en grosseur avant la fin de Juillet; encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec, & que l'Automne soit accompagnée de chaleur, & exempte de gelées & de pluies froides, comme il n'est que trop commun d'en avoir.

D'ailleurs, il n'y a toûjours que trop de ces secondes figues. La raison est que les Figuiers qui se portent bien, font ordinairement pendant le Printems beaucoup de jets assez beaux, & que chaque feüille faite devant la S. Jean doit regulierement une figue, soit pour l'Automne de l'année même qui court, soit pour l'Eté de l'année prochaine quand la Figue n'a pas paru pour l'Automne.

C'est ce qu'elles font presque toûjours, & qu'il seroit à souhaiter qu'elles ne fissent point; car de toute cette grande quantité de figues qu'on voit paroître pour l'Automne, la plûpart viennent inutilement par la difficulté qu'il y a qu'elles meurissent, si une tres-bonne exposition ne vient au secours; & souvent même les pluies froides & les gelées blanches les font perir, en les faisant crever & ouvrir, & ensuite tomber. Que si elles se conservent vertes attachées à l'Arbre, on ne doit pas pour cela s'attendre qu'un renouvellement de séve au Printems les puisse porter à maturité; elles tomberont immanquablement, & ne donneront jamais aucun plaisir, mais plûtôt du chagrin de ce qu'elles auront occupé dans l'Automne une place, où elles auroient mieux réussi l'année d'aprés.

Les Figuiers chargent moins en premier, par une raison oposée à la precedente; Comme on n'a des Figues-fleurs qu'à proportion des jets & des feüilles poussées depuis la S. Jean de l'année d'au-

paravant jusqu'à la fin de l'Automne, & que souvent les figuiers, particulierement ceux qui sont en caisses, ne font que peu de branches & assez courtes, parce qu'ils n'ont gueres de vigueur pendant l'Eté, & que cependant ils ont leurs fruits à nourrir; il arrive de là qu'ils n'en sçauroient donner beaucoup au printems, d'autant que les branches foibles ne sont propres ni à en faire dans ce tems-là, ni quand elles en feroient, à le conserver contre l'intemperie de la saison. Il faut donc y supléer autant qu'en peut; & puisque le tout dépend des beaux jets, qu'on fait des figuiers aprés la S. Jean, on doit prendre soin que le pied soit toûjours bien vigoureux pour cela, & ne lui rien épargner des secours qui lui conviennent en cet état.

Il nous reste à parler de la maturité des figues & à quoi elle se connoît, afin de pouvoir cueillir un fruit si precieux dans le point de bonté parfaite qui lui est particulier, sans quoi l'on se donneroit envain beaucoup de peine & de fatigues. On doit être en cela d'autant plus exact, que les Figues sont du nombre des fruits, qui durent le moins bons à manger. Il y en a, par exemple, les Poires de bon Chrêtien, qu'on peut manger pendant un mois & plus, d'autres ne sont bons qu'une semaine, comme les Rousselets, le Beurré, la Bergamotte, la Verte longue, &c. Quelques autres durent davantage, comme les Raisins, les Pommes & presque tous les fruits d'Hiver. Mais pour les figues, elles n'ont qu'un jour ou deux, non plus que la plûpart des Pêches; ainsi il est important de les bien prendre dans leur tems, pour n'avoir pas à se reprocher de n'avoir sçû profiter d'une si agreable recompense de tous les soins qu'on a pris.

On juge de la parfaite maturité d'une figue à la voir & à la toucher: c'est pourquoi, si aprés avoir paru à l'œil d'une bonne couleur, jaunâtre ou autre qui apartient à son espece, d'une peau ridée & un peu dechirée, d'une tête panchée, & d'un corps pour ainsi dire ratatiné & tout rapetissé, on la trouve moëleuse sous les doigts, & qu'elle vienne à quitter l'Arbre pour peu qu'on la souleve, ou qu'on l'abaisse; on peut alors cueillir hardiment cette figue, comme tout-à-fait meure & parfaitement bonne: mais si avec toutes ces premieres aparences elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laisser pour quelques jours, n'étant jamais assez meure quand elle resiste. Que si cette figue, aiant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par une main habile, & qu'ensuite elle soit servie, il est utile de la tâtonner rudement comme font plusieurs gens grossiers. On doit juger qu'elle est bonne à prendre & à manger, à la voir seulement; ou si l'on y porte la main, ce ne doit être que pour la toucher doucement & du bout du doigt, non pas vers la queuë; car ce n'est pas la partie la plus meure comme en beaucoup d'autres fruits, mais à l'extremité plus éloignée qui est toûjours la meilleure & qui parvient la premiere à maturité.

Il ne faut pas laisser tellement meurir les Figues que la queuë s'en détache; ce seroit un défaut si elle n'y étoit pas, puisqu'elle y fait un agreable ornement. En les cueillant il les faut mettre dans une corbeille garnie de quelques feüilles tendres & delicates, comme sont les feüilles de vigne, & les placer chacune separément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtez, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus seroit capable de meurtrir celles de dessous. Rien aussi ne leur seroit si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus.

Proprietés des Figues & leur bon usage. La maniere d'en user avec profit, est de les manger l'estomac vuide & avant le repas, comme tous les autres Fruits qui se corrompent aisement. Les mangeant ainsi avec du pain, elles ont des vertus admirables; car elles temperent les visceres, & y apaisent l'excez d'une chaleur importune. Elles produisent encore plusieurs autres bons effets; elles étanchent la soif, adoucissent la poitrine & facilitent la respiration: elles desembarassent le foie & la rate des obstructions dont ils sont affligez; déchargent les reins & la vessie de leurs glaires & de leurs sablons, lâchent le ventre, & enfin nourrissent & engraissent; témoins les Atletes, qui luttoient plus courageusement & avec plus de vigueur, quand il ne vivoient que de Figues & de pain; témoins encore les Gardiens des Figuiers, qui, au raport de Galien, étoient si gras, parce qu'ils ne mangeoient presque que des Figues.

Les Figues ont encore cela de particulier, qu'elles contribuent à la vigueur des jeunes gens & à la santé des vieillards; si-bien que ceux qui en usent souvent, ne souffrent point de rides sur leur visage. La raison qu'on en rend, est que les Figues par leur matiere grasse engendrent un sang qui adoucit beaucoup; & cette même matiere étant portée à la superficie du corps, y est tellement épurée aussi-bien que le sang, de tous ses excremens sereux & superflus, que ce qui reste, sert de fard naturel, & rend le visage entierement net & poli.

Une des autres proprietez des Figues est de penetrer, netoier & digerer, comme étant chaudes au premier degré, & humides au second: & parce que cette humidité les fait corrompre bien-tôt, cela nous oblige à les manger avec du pain devant le repas, afin que le levain du pain en corrige les mauvaises qualitez.

C'est une maxime dans la Medecine de commencer toûjours par les choses les plus humides & les plus aisées à digerer quand on dîne ou quand on soupe; & c'en est encore une autre, qu'aprés les Fruits doux & sucrez, & qui avec cela passent bien-tôt, on doit plûtôt boire de l'eau pure, ou de l'eau mêlée avec un peu de vin, que du vin pur. Le vin pur emporte, dit-on, trop promtement dans les veines lactées la matiere des Figues, & avant qu'elle soit digerée; ainsi elle cause des vents & des indigestions à ceux qui en boivent de la sorte: Au lieu que l'eau procurant une fermentation plus lente, les Figues se digerent mieux, & font ensuite un sang plus loüable.

Les personnes saines ne sont pas les seules qui se trouvent bien de l'usage de ce Fruit, il profite aussi aux Malades, & rien n'est plus salutaire à ceux qui ont la fiévre, & le ventre resserré, qu'une Figue à demi sechée sur l'Arbre par les ardeurs du Soleil.

Les Figues seches ont leurs vertus particulieres aussi-bien que les fraîches. On en peut manger même aprés le repas sans qu'elles incommodent: aussi sont-elles plus penetrantes & plus chaudes que les autres par la tenuité de leurs parties & ne sont pas si humides. On estime que c'est un remede trés-promt & trés-assuré, que de les apliquer

pliquer en forme de Cataplâme avec du pain & du vinaigre, pour ouvrir un abcés, pour faire meurir un charbon, & pour s'opofer au progrés d'un Chancre caché.

Quand on arrose les figuiers, on prendra garde exactement de ne pas manquer de donner de l'eau à la figue bergamotte; car si une fois on omet de lui en donner ce qu'il en faut, ce que l'on connoit lors que les feüilles s'abattent, tout le fruit immancablement tombera. Pour y remedier il y faut mettre de la fiente de Vache, sur les pots, ou sur les caisses, il n'est pas de même des autres, ils se soutiennent.

S'il y a des Arbres qui ne soient pas de bons fruits, greffés-les en fente, de quelque autre fruit, comme de l'Angelique, & de l'Angelicale, qui sont les plus delicates & les plus sucrées; & vous pourrez avoir du fruit la même année.

F R O.

FRONCLES. Toutes les duretez se guerissent par les Arroches ou bonnes Dames, plantes des Jardins qui ont les feuilles larges au pied de la tige, & pointuës à la cime en façon de fleches, grasses & remplies d'un suc qui est plûtôt Jaune que verd: sa tige, qui d'ordinaire est noirâtre, croît de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, sur lesquels, nait la graine semblable à celle du Cersson; mais beaucoup plus grosse: cét herbe autant cuitte que cruë apliquée guerit les *Froncles* & toutes les duretez.

Second Remede Orvale, toute-bonne. On la mange dans les salades quand elle est tendre, ou elle est de bon gout; elle fortifie l'estomac, & donne apetit, les feuilles detrempées dans du vinaigre, & apliquées seules ou avec du Miel, resolvent les Froncles; avant mêmes qu'ils jettent leur tête on met un grain de sa graine dans l'œil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'ou elle a pris son nom, & retirant ce grain le matin, il paroit plein d'humidité qu'il a tirée.

Troisiéme remede. Les feüilles de l'Horminon sauvage detrempée dans du vinaigre & apliquées toutes seules ou avec du miel, resolvent toutes sortes de Froncles. Cet Horminon se connoit par les feüilles, semblables à celles de la sauge: sa tige est haute d'un pied & demi, rude, quarrée, un peu veluë & canelée: sa fleur ressemble à celle de la sauge, tirant sur la couleur de Pourpre; elle laisse en tombant plusieurs gousses tournées contre terre, qui enferment une graine ronde & noirâtre presque semblable à celle de Callitrichum.

Lieu. Il vient par les Campagnes, par les Prez, & le long des chemins. Il fleurit en Juillet.

Propr. Il a plus de forces que celui des Jardins & outre les vertus du precedent, qu'il possede plus eminemment, la decoction de ses feüilles faites dans l'eau, provoque les mois à l'artiere.

F U M.

FUMETERRE. *Fumaria, Esp. Padlmilha, All. Erdrauch.*

Descr. Fumeterre est une petite herbe semblable au Coriandre, fort tendre, & fort touffuë, ses tiges sont quarrées & garnies de petites branches, & de beaucoup de feüilles molles, & tendres, de couleur verte tirant sur le gris, & fort découpées, ses fleurs sont purpurines & quelque fois blanchâtres, ou rougeâtres, sa graine est fort menuë, verte-brune, elle ne fait qu'une racine avec peu de filamens.

Lieu, Elle croît dans les bleds, jardins, Vignes, Hayes, & masures & fleurit en Mai, & Juin.

Propr. Le suc que l'on tire de l'herbe verte est propre à resoudre la pituite qui trouble la vûë, aussi on s'en sert és medicamens Ophthalmiques. Le même mêlé avec de gomme & mis sur les paupieres, empêche le poil de revenir. La décoction beuë chasse par les urines toutes les humeurs chaudes bilieuses, adustes & pernicieuses: Elle est aussi bonne contre la gravelle, & contre les ulceres malins & la grosse verole.

La Fumeterre est méprisée, parce qu'elle est fort commune, cependant elle a beaucoup de proprietez, & l'on peut dire à sa loüange, qu'en quelque état que l'on soit, ou sain, ou malade, Elle ne peut jamais faire aucun mal. Elle guérit la gale, la demangeaison, & les dartres: Elle desopile la rate, & le foie; & purge parfaitement la bile, même, celle qui est dans les veines. Il faut toutesfois aider cette vertu avec un peu de Sené, ou de la Casse, ou du petit lait. L'on peut prendre le poids de deux onces de son suc avec un verre de petit lait, ou avec une once de bonne Manne pour y purger les hidropiques, ou huit onces de sa décoction, ou trois à quatre dragmes de ses feüilles en poudre. Elle est froide au premier degré & seche au second.

FUMETERRE jaune de Montagne, *Ital. Fumaria, All. Erdrauch.*

Qualitez. ch. & seche presque au 2. D.

Descr. La Fumeterre *Corydalis* a plusieurs tiges minces, & plusieurs branches garnies de feüilles semblables à celles du Coriandre; moindre toutefois, des fleurs semblables à de petites Alouëttes, quantité de racines minces fort longues & Blanchâtres.

Lieu. Elle croit sur les Montagnes. On se sert de l'herbe & de son suc au commencement du Printems, & de sa graine sur la fin.

Propr. Toute la plante, ou fraîche mangée, ou seche reduite en poudre, & prise avec du vin pendant plusieurs jours, est singuliere à la Colique, elle est propre pour attenuër & inciser les humeurs grossieres & les évacuer par l'urine, & pour cela elle est singuliere à l'hydropisie: Elle fortifie aussi les parties nobles, fait les mêmes effets que Mesué écrit de la *Fumeterre* commune, Aece assure qu'elle est tres-bonne pour desopiler, & fortifier le foië & l'estomac.

FUMIER. Les differens fumiers. Voici les noms des differens fumiers, & amendemens qu'on peut employer pour rendre des terres fecondes, il y a le fumier de Chéval, de Mulet, d'Ane, & de Vache, celui de Mouton, celui de pigeon & de Volaille & le fumier de porc; la Marne les Lupins.

Les Fumiers de Cheval, d'Ane, & de Mulet. Ces trois fumiers sont d'un même temperament, ce n'est que feu, surtout lorsqu'ils sont nouveaux faits & un peu humides. Et ils ne peuvent servir en cet état qu'à faire des couches pour le Jardin, & ne valent rien pour amender les terres, qu'ils ne soient tout-à-fait pourris. Ils conviennent en un

terroir qui est froid ou bien humide, & fort de son naturel, a la vertu de l'ameublier.

Le Fumier de Cheval étant a demi pourri, & bien entassé, fournit une chaleur plus ou moins grande, à proportion de sa qualité & suivant que les matieres y sont plus ou moins enfoncées; car la chaleur y peut-être si grande, que la main ne la peut souffrir, quoiqu'il n'y ait point de chaleur qui puisse être plus reglée & plus égale que celle du fumier, ni qui aproche davantage de la chaleur naturelle. Elle est fort propre pour digerer les matieres liquides, & pour avancer la fermentation de celles qui y ont de la disposition : on peut y faire circuler diverses matieres, y tirer des teintures, y faire éclore des œufs, & y faire même des distilations.

Du Fumier de Vache, les terres seches & sablouneuses s'acommodent fort bien du fumier de Vache à cause que sa nature est d'engraisser, & de rafraichir; mais il faut observer de ne le jamais mettre dans ses terres que par un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par le trop de secheresse, puisse penetrer à travers en plus grande abondance.

Le fumier de Mouton. On peut dire à la louange de ce fumier, qu'il est celui de tous les autres qui sçait le mieux fertiliser les terres, parce qu'il est plus gras & a plus de sel que pas un. Il est aussi tres-propre pour les terres maigres qu'il ne manque point de rendre fecondes par sa substance qu'il y repend abondamment.

Le Fumier de Pigeon. Le temperament de ce fumier est tellement chaud, que qui l'employeroit tout d'un coup sans lui laisser passer son feu, mettroit les semences qui le toucheroient en danger d'être brûlées, on ne s'en sert aussi qu'avec precaution; car ou on le mêle avec d'autre fumier moins brulant ou on ne l'employe qu'aprés avoir été bien reposé, encore n'y a-t'il que deux saisons, sçavoir l'automne, & l'Hiver, pendant lesquelles on en peut amender les terres, afin que sa Chaleur se trouvant temperée par les humidités, qui surviennent pour lors, il produise tout l'éffet qu'on en peut attendre. Il est aussi tres bon dans les Chenevieres. mais encore un coup, j'avertis de l'apliquer à propos, autrement il seroit fort dangereux qu'on ne perdit & son tems & sa semence.

Le Fumier de la vollaille peut encore faire quelque amendement aprochant presque de la nature de celui ci-dessus : Je ne conseille pas de l'employer seul ni d'en mettre beaucoup dans une terre, car il est sujet d'engendrer une grande quantité de moucherons qui s'atachent aux bleds, quand ils commencent à pousser, leur portant un préjudice notable.

Le Fumier de Couchon. Qui voudroit se servir de ce fumier seul n'auroit pas lieu d'en esperer grand profit, il est d'un temperamment froid d'une substance fort legere, & d'un sel fort mediocre, on ne l'employe aussi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore faut-il qu'il soit en bien moindre abondance.

FUMIER *des Animaux aquatiques.* Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien, car nous voyons d'experience, combien leur temperament froid cause de sterilité ou ils sont épanchés, c'est pour cette raison que je suis d'avis qu'on ne s'en serve point du tout.

Les excremens des hommes. Il est vrai que les excremens de l'homme, sont plus temperez & plus remplis de sels, mais leur puanteur fait qu'on ne s'en sert gueres, a moins qu'on ne leur aie donné du tems pour se reposer, encore ai-je veu du Bléd contracter la premiere année cette mauvaise odeur, & celui d'aprés ne s'en plus ressentir à la verité, & sans cette qualité tres-mechante, cét engrais ne seroit point du tout à negliger.

La Marne. Il seroit à souhaiter qu'il y eut partout de la marne, car c'est un amendement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en est garni, en dure plus de vingt-ans, sans qu'il soit besoin d'y en remettre de nouvelle, ni de lui donner aucun autre fumier; il y en a de plusieurs sortes, l'une est blanche, l'autre grise, & l'autre rousse, toutes également bonnes & ayant la même vertu.

La maniere d'employer la Marne. Cette espece d'engrais se tire comme d'une mine de terre, & est presque aussi dur que de la pierre, & pour l'avoir, on est quelquefois obligé de creuser fort profondement, on ne peut point s'en servir en cét état, car il faut auparavant que de l'employer, qu'elle soit toute dissoute & pour la rendre telle; voici ce qu'il est necessaire de faire. On tire d'abord cette marne du tronc ou elle est & on la met sur un champ par petits morceaux separez, tout comme on fait du fumier, puis quelque jours aprés que le Soleil, les pluyes & le froid les ont pulverisez, on le panche pour être ensuite mêlée avec la terre par le moien de la charruë; mais il faut que nôtre prudence agisse en ce point, c'est a dire qu'on doit consulter le temperament du fond qu'on veut amender, & ne lui donner de ces engrais qu'autant que son plus ou moins de chaleur le permet; car la marne est d'une chaleur extremement brulante, & même quelques precautions qu'on puisse prendre en cela, on ne laisse pas souvent que de voir des bleds venir dans telles terres en petite quantité. La premiere année cet amendement en aiant detruit une partie par sa trop grande chaleur, on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puisque c'est la nature de la marne qui le veut ainsi. Et si l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu aussi aprés de se bien rejouïr, puisque pendant dix neuf à vingt-ans on recuille dans un champ marné des bleds à foison.

Les cendres de toutes les choses qui se brulent sont un amendement qui n'est pas à rejetter, il seroit à souhaiter qu'on en eut beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

Le marc de vin. Si l'on veut rendre une terre legere, il n'y a pas de melleur amendement que le marc de vin, à cause qu'il tient des qualitez excellentes & des esprits subtils, dont il a plû à la nature de pourvoir à la vigne plus qu'à toute autre plante.

Les Bouës. Il n'est pas difficile de faire amas des bouës des ruës non plus que de celles des grands-chemins; cet engrais a sa vertu perticuliere; on en fait des petits monceaux qu'on laisse evaporer & secher, avant que de les employer a fumer les terres, & lors qu'on l'aplique à un temperament qui lui convient, on est seur qu'on y reüssit merveilleusement bien.

Avertissement. Presque partout on a coutume de ne fumer les terres qu'aprés qu'elles ont eu leurs labours. Le tems de les charrier est aprés le dernier labour qu'on leur a donné.

Lorsqu'on méne les Fumiers aux terres, il n'est pas besoin, ce me semble, de dire qu'il les faut de-

charger en petits monceaux plus ou moins éloignés les uns des autres qu'on en aura à leur donner; puisque ce seroit faire des leçons qui ne peuvent paroître que fort inutiles : on avertira seulement que quand on voudra le pancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plûtôt, c'est à dire, de ne le point repandre qu'on ne soit prêt à semer la terre ou l'on l'aura conduit, crainte que demeurant trop long-tems, il ne vint à se desecher par le trop grand hale, ou bien à être lavé par les pluies, s'il en survenoit pour lors. Ce n'est pas le tout que d'avoir mis ces fumiers en monceaux ou bien en fumeneaux, comme on dit en plusieurs endroits, il faut auparavant que de le couvrir de terre, le bien dispercer ça & là le plus également qu'il sera possible & ne pas se contenter pour cette operation de jetter cet engrais avec la fourche mais même de ne point dédaigner de le prendre; avec les doigts pour le separer l'un de l'autre, & le jetter aussi bien même sur le champ.

Les labours des terres pour les gros grains. Ce n'est pas assez que d'avoir traité de la maniere & du tems de donner les labours aux terres qu'on destine pour les bleds, il est encore necessaire pour ne rien obmettre dans nôtre œconomie de parler des façons dont on doit cultiver les guerets reservez pour y semer les Orges, Avoines, & autres grains, ou legumes, dont on veut remplir la grange.

Premier labour. Si l'on veut avoir de toutes ses sortes de bleds en abondance, il faut, sitôt qu'on seme les bléds, labourer les champs qu'on aura moissonné & dans lesquels l'étruble est encore extante, cette étruble ainsi mêlée avec la terre produit le meilleur éfet du monde, & se convertit en un amendement, par le secours duquel la terre raporte de gros grains en abondance, & que ceux-la qui par le premier labour preparent leurs champs à recevoir la semence de ces grains, ont bien raison d'en agir ainsi, au contraire de ceux qui ne faisant nul état de cette façon, ne retirent que tres-peu de profit des semences qu'ils jettent dans leurs terres qu'on peut apeller pour lors negligées.

Il me souvient d'avoir veu des gens être assez ignorans pour s'oposer à cette maxime, allegant des raisons ennemies tout-à-fait du sens commun, & penetrés desquelles ils croient être les mieux fondés du monde, & tout cela pour ne vouloir consulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance dont une premiere experience les tireroit pour peu qu'il voulussent y reflechir.

Deuxiéme labour. Pour determiner à quel mois ce labour doit être donné aux terres. On dira que c'est dans le tems en quelque Païs que ce puisse être, qu'il fait bon commencer à semer les Avoines, ce qui arrive quelquefois au quinziéme Fevrier ou au commencement du mois de Mars.

Avertissement. A l'égard d'une terre pleine encore de son étruble & qu'on a dit qu'il falloit labourer incessamment aprés la semaille des blez; on est bien aise d'avertir qu'on peut rompre cette etruble, sitôt que le bled en est moissonné, & destiner le champ qu'on a ainsi labouré, à y semer du froment aprés un second labour qu'on lui donne environ la mi-Octobre, qui est le tems ou l'on Iuge que cette Etruble est consommée.

On avertit aussi qu'il y a sur cet article des precautions à prendre; sçavoir de ne point faire servir un Champ à porter ainsi deux années tout de suite qu'il ne soit situé dans un bon fonds, ou que ce ne soit une terre nouvelle; c'est a dire encore un coup, une terre dont aura nouvellement arraché ou du bois ou de la vigne ou bien qui aura servi à toute autre chose qu'à mettre du bled, car pratiquer indiferement cette methode, ce seroit perdre sa peine & ce que l'on a semé.

La Chaux. Heureux sont ceux qui ont des bois & des Pierres à faire la Chaux, car s'ils font par le moien de ce bois, des Fours à chaux, ils amenderont leurs terres d'une maniere qu'ils auront du bléd en abondance : Je connois un particulier digne de foi qui m'a assuré des effets prodigieux de cet engrais. En certains endroits d'Espagne & de Picardie, on s'en sert; mais au reste, il faut que la Chaux soit faite prés des terres qu'on veut ensemencer à cause de la dépense qu'il conviendroit faire pour le transport de la Chaux. On la met dans les Terres de la façon de la Marne & des Fumiers qu'il faut repandre, elle est comme celle qu'on fait avec la Marne.

Les Lupins dont je suis certain des bons effets qu'ils font dans les plus mechantes terres, même pierreuses; j'en parlerai dans le mot de Lupins, cet amandement coute tres-peu, & fait de grands effets, on trouve ces Lupins, autrement ces pois loups dans le Dauphiné, & prés de Lion.

F U R.

FURET. C'est un animal assez commun en plusieurs endroits, voici la maniere de le nourrir.

Il doit être logé dans un tonneau sur de la paille fraîche qu'on lui changera tous les trois ou quatre jours. Son vivre est pour l'ordinaire du lait de Vache tout frais tiré, qu'on lui donne deux fois le jour, sçavoir une verrée au matin & une autre le soir.

Quand on ne peut avoir du laict, il faut lui donner le matin un œuf cru, & le soir autant; mais il faut qu'il soit batu, c'est à dire que le blanc, & le jaune soient mêlez ensemble.

Toutes les fois que le Furet aura chassé, vous pourrez mettre un lapin devant lui & en arracher un œil qu'il mangera, afin de l'encourager & lui faire mieux connoître son gibier.

Lors que vous le voudrez transporter, il faut avoir un sac de toile assez grand pour le tenir de sa longueur & mettre dans le fond une poignée de paille en long pour le coucher.

Quand vous voudrez mettre le Furet dans quelque terrier, il faut prendre garde auparavant qu'il entre, s'ils sont frequentez des Blereaux & Renards, de crainte qu'il ne blessent ou tuent vôtre Furet; on observera pareillement de ne le mettre pas dans des Rochers à cause des trous & cavernes qui s'y rencontrent; car le Furet n'en peut sortir, parce qu'il ne saute point.

F U S.

FUSAIN. C'est un arbre de la grandeur d'un Grenadier, dont il a la feüille. Il commence à pousser au mois de Septembre, & fleurit au Printems, sa fleur ressemble aux violettes blanches, de de mauvaise odeur, & mal faisante à ceux qui la sentent, son fruit est rouge partagé en quatre, apellé par le vulgaire *bonnet de Prêtre*, ressemblant aux gousses de la Iugeoline; sa graine est

renfermée au dedans, son bois est pâle comme le fruit, quoi que plus leger.

On en trouve par tout dans les Hayes & dans les bois; il fleurit en Avril, & le fruit est meur en Septembre. Le fruit & la feüille font mourir le Bêrail qui en mange, sur tout les Chevres, s'il ne leur vient un soudain flux de ventre: on dit qu'une personne prenant deux ou trois grains du fruit, sera purgé par le haut & par le bas. La décoction des mêmes grains, si on s'en lave la tête, fait les cheveux blonds, ôte la crasse & fait mourir les poux.

FUSTET. Ital. *Scotano in Roso* All. *Gelb. Bresilgen; holtz.*

Descr. Le *cotinus* est un arbrisseau qui produit plusieurs jettons minces & rougeâtres, force feüilles semblables à celles du Therebinthe, excepté qu'elles sont plus rondes, & plus larges, d'une odeur forte & retirant à la galle; il croit à la hauteur de trois, ou quatre coudées: la tige est à peu prés de la grosseur d'un bras, & son bois si jaune qu'il sert à teindre le drap jaune. Il jette au bout de rameaux comme un amas de plumes fait en émouchets, de couleur blanche, tirant sur le roux dans lequel on voit des gousses longuettes, qui tiennent la graine.

Lieu. Il croit au mont Apennin, & autres lieux.

Prop. Il est grandement restrictif, la decoction de ses feüilles est singuliere aux ulceres de la langue, à la luette & aux defluxions du gozier, si on s'en lave la bouche; comme aussi aux ulceres des genitoires, si on s'en lave souvent.

FUSTET. It. *Rhu & Samacho.* Esp. *sumach & sumagro.* All. *Gerberbaum.*

Qualitez. Les feüilles, & jus & gr. sont fr. au 2. d. & sech. au 1.

Desr. C'est un Abrisseau environ haut de deux coudées, il jette la feuille longue, rougeâtre, dentelée à l'entour, son fruit est fait comme un raisin, dont les grains sont fort épais, les feuilles servent à preparer les Cuirs.

Lieu. Il s'en trouve en Italie, & la meilleure vient d'Egipte, & fleurit en Juillet.

Propr. Ses Feuilles ont la vertu de l'Agacia; leur decoction noircit les cheveux, on le met dans les lavemens pour les dévoyemens du ventre, & on s'en sert en breuvage pour le même dessein: la gomme de cet arbre mise dans les dents creuses en ôte toute la douleur.

FUSUS Agrestis, Safran Bâtard ou sauvage, All. *Vvildet Carthamon.*

Descr. l'Atractilis est une herbe épineuse semblable au saffran bâtard, excepté que ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges, lesquelles sont pour la plûpart dénuées de feuilles, & sont fort âpres, les femmes s'en servent au lieu de fuseau pour filer. Il produit à la cime certains boutons remplis d'Epines aiguës: sa fleur est jaune, bien qu'en certains lieux elle soit rouge.

Lieu. Il naît dans les colines, & lieux inutiles, & fleurit en Aoust & Septembre.

Propr. Sa graine & ses feuilles prises dans du vin avec du poivre sont utiles contre les piqueures des scorpions, on dit que ceux qui ont cet herbe entre les mains ne sentent aucune douleur de la blessure du scorpion.

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

QUATRIE'ME PARTIE.

G.



GAIAC appellé en Latin, *Guajacum & Lignum Sanctum*, est un bois dur, compacte, pesant, marbré de couleurs variées, brune, noirâtre, rougeâtre, sans odeur, d'un goût âcre; ce bois est couvert d'une grosse écorce resineuse, se separant facilement : il est tiré d'un grand Arbre dont les feüilles sont presque rondes & les fleurs disposées en ombelles, de couleur jaune pasle; il leur succede des fruits gros comme des petites chateignes, ronds, solides, bruns, renfermant un autre petit fruit de couleur d'orange. Cet Arbre croît aux Indes, on en fait sortir par incision une gomme resineuse, nette, brune, rougeâtre, luisante & transparente, friable, odorante quand on la met sur le feu, d'un goût acre.

On cultive aussi le Gaiac en Europe; car l'on en a vû un bel Arbre en Languedoc, mais il n'y jette point de gomme comme il fait aux Indes, & son bois ne doit pas avoir tant de vertu.

LE BOIS DE GAIAC. Son écorce & sa gomme sont diaphoretiques, dessicatifs, aperitifs, propres pour les rumatismes, pour la verole, pour la goute sciatique. On emploie le bois de Gaiac rapé dans les decoctions sudorifiques, & l'on fait prendre de la gomme de Gaiac pulverisée depuis huit grains jusqu'à deux dragmes dans un petit verre de vin blanc, & l'on fait prendre l'infusion en une doze.

DE LA GALLE ET DE LA ROGNE.

La Galle & la Rogne, est une infection de la peau, causée d'une bile changée en mélancolie, ou mêlée d'une pituite salée. De la premiere dérive celle que l'on apelle communément *Gale de Chien*, qui cause une démangéaison extrême : de l'autre viennent ces grosses bubes ou vessies remplies de pus, nommées à bon titre *Rogne* : l'une & l'autre sont ordinaires aux jeunes gens dereglés, qui boivent le vin pur, qui se tiennent mal-propres, & qui hantent ou qui couchent avec ceux qui l'ont; quelquefois le changement d'air & de viandes y contribuë. Elle attaque aussi ces Vieillards qui sont remplis d'une pituite salée, & desquels la peau est foible & molasse, qui en guérissent rarement : La saignée est necessaire, & ensuite on les purgera avec une infusion de sené, & le Polipode, le sirop de Roses pâles, ou de fleurs de Pêcher, ou avec des Tablettes de *Diacarthame*, ou *de Citro Purgatif* : on les baignera, ou bien on les frotera avec de la racine de Patience sauvage, d'Ache & de Poirée, attendries dans l'eau boüillante, & batuës avec autant de beurre frais, ou de sain-doux; ou l'on leur fera avaler neuf jours de suite le matin à jeun une dragme de fleurs de soûfre, une demie dragme pour les enfans, dans un œuf, ou avec une Pomme cuite, ou de la gélée de Groiselles, sinon on leur frotera de ces fleurs de soûfre mêlées avec la graisse, ou d'huile d'Olives, les cuisses & les jambes : on ne conseille point le Mercure à cause des accidens qui en pourroient arriver, non plus que l'infusion de Tabac, qui exciteroit un vomissement capable de rompre quelque vaisseau.

Ceux qui seront prés de la Mer s'y baigneront, s'ils veulent; ou bien se serviront de cette Pomade sans aucune risque.

Prenez de l'huile de Tartre, deux onces; d'huile d'amandes ameres, trois onces; du suc de feüilles de Patience six onces; faites les boüillir jusqu'à ce que l'humidité soit consumée; puis ajoûtés-y demi once de soûfre vif, une dragme d'Alun, autant de Tuthie, de Ceruse, & de Litarge d'argent, & que l'on en frote tout le corps, les soir en se couchant pendant cinq ou six jours de suite; ou le dedans des mains l'espace d'un bon quart d'heure.

Prenés pour un sols de poudre à la Gâle chez les Epiciers, metés-en au talon de la main, c'est-à-dire au milieu de l'endroit où on plie la main, de la grosseur à peu prés d'un petit pois, prenés une goute d'huile d'olives, dont vous moüillerés cette poudre; puis vous en froterés sur le soir le tâlon de l'autre main si fortement & long-tems, qu'il ne paroisse plus de cette poudre. Le lendemain encor sur le soir en vous couchant faites de même. & encore pendant un ou 2 jours, jusqu'à ce que toute la poudre soit usée, toute la gâle sort hors du corps, & seche entierement, dans cinq ou six jours, on en est entierement quitte; c'est un remede infaillible pour quelque gâle que ce soit.

GANGRENE. La Gangréne est une mortification, qui arrive ensuite d'une grande inflammation.

Ses causes sont internes ou externes ; internes par une abondance d'humeurs chaudes ou froides, qui venant à se jetter sur un membre, s'en rendent tellement maîtresses, que la chaleur naturelle ne les pouvant cuire, ni digerer, elle en est sufoquée.

Externes, par quelque coup qui a meurtri la chair, ou par une forte ligature, ou par une playe de feu, ou de fer, ou par l'aplication des remedes acres & corrosifs, ou ulcerans : ou par le Poison, ou par la morsure d'une bête, ou pour avoir trop refroidi une partie.

Les marques de la Gangréne sont des noirceurs qui prennent place à proportion que la rougeur se dissipe ; peu, ou point de sentiment, sincope, & défaillance : sitôt que l'on les aura reconnus, ce sera de faire prendre des cordiaux, qui sont la Theriaque, le Mitridat, l'Orvietan : & d'en apliquer sur le cœur : de composer quelque Opiate avec des Conserves de Roses, ou de Buglose, ou d'œillets, dans laquelle on feroit entrer des Perles préparées, du Coral, du Bol d'Armenie, du Santal rouge & citrin, de la terre sigillée, de la Confection d'Alkerme, & d'Hyacinte ; ordonner des boüillons assaisonnés de Buglose, de Bourache, de feüilles de Souci, de Laituës, de Pourpier, & de Chicorée domestique, ou du jus d'Orange, ou de Citrons, ou de Verjus, d'*Alleluia*, & de Jus d'Oseille, ou de Capres. On fera boire avec moderation de tres-bon vin, & par fois on en donnera de celui d'Espagne, ou de Rossolis, ou d'eau de fleurs d'Oranges, avec du Sucre, de la Canelle, & de la Coriandre pulverisée : Eu même-tems on scarifiera la playe, & on la bassinera avec de l'eau salée, & aprés on la couvrira d'un linge, ou de charpie trempée dans l'esprit de vin, ou dans de tres-bonne eau de vie, ou bien, on se servira de cette décoction.

Prenés cinq onces de Sel commun, une chopine de Vinaigre, quatre onces de Miel Rosat, faites les boüillir ensemble l'espace d'ũ *Miserere*, & en les retirant du feu, ajoûtés y chopine de bonne eau de vie. Ou bien on usera d'un tel Cataplâme.

Prenés de la Farine de Féves, d'Orge, de Lentilles, & de Lupins, de chacune demi-livre ; du Sel commun & de Miel rosat, de chacun quatre onces ; du suc des feüilles d'Absinthe, ou de petite Centaurée, ou de Marube, six onces : de l'Aloés, du Mastic, ou de l'eau de Vie, de châcun une once & demie : une pinte de Vinaigre, & davantage s'il en faut, pour tout faire cuire comme en boüillie.

L'on pourra encore se servir de cette eau, non seulement à cet usage ; mais encore pour les playes & ulceres. Prenés une livre d'eau de chaux, versés-la dans une assés grande Fiole, ajoûtés-y une dragme & demie de Sublimé corrosif bien pulverisé, puis remués-les l'un & l'autre, d'abord l'eau deviendra rougeâtre : mais aprés qu'elle se sera reposée, elle se rendra fort claire, alors on la versera sans la troubler, dans un autre Fiole, réjetant ce qui sera resté au fond, puis ajoûtés-y une dragme de bon esprit de Vitriol, ou de son huile, avec autant de Sel de Saturne, broüillés-les bien ensemble, ensuite laissés réposer l'eau, qui se rendra transparente, filtrés-la cependant au travers d'un Papier gris, aprés quoi on s'en servira, il faudra boucher la bouteille avec du Liége & de la Cire.

Le Remede suivant est encore admirable pour une Gangréne causée par le froid : Prenés du suc des feüilles de Tabac, du Sirop de Roses seches, de chacun deux onces ; de l'esprit de Vin une once ; d'Aloës, du Scordium, & de la Mirrhe en poudre, de chacun une dragme : Mêlés le tout ensemble, & l'apliqués sur le mal. On peut se servir de l'eau de Tabac, ou de son infusion pour en bassiner la Partie.

Afin d'empêcher la chûte des humeurs, on apliquera à l'entour de la Playe quelques défensifs, comme sera l'Oxicrat, les sucs de Plantin, *de Solanum*, ou de *sempervivum*, les uns ou les autres mêlés avec du Bol fin, & quelques blancs d'œufs. Lors que la Gangréne sera entierement ôtée, on ne la pansera plus qu'avec un tel liniment.

Prenés de l'huile Rosat environ quatre onces, cinq à six jaunes d'œufs, batés-les ensemble, & avec une Plume étendés-en sur le mal, le couvrant d'une feüille de Papier broüillard, & toutes les fois que l'on le rénouvellera, on l'étuvera avec de l'eau de Vie, ou de l'esprit de Vin.

Eau merveilleuse contre la Gangrene. Prenés environ deux pots de Vin blanc, demi livre de Sucre, d'Aristoloche ronde concassée, si elle est recente ; ou coupée en petits morceaux, si elle est seche, & lavée dans du Vin blanc quatre onces : Mettés le tout dans un Pot de terre vernissé & le bouchés bien : laissés le infuser pendant six ou sept heures, faites le boüillir aprés à feu lent, jusqu'à la diminution de la troisiéme partie; coulés le quand il sera rafroidi, & vuidés cette liqueur dans une phiole de verre, que vous boucherés bien, & la garderés pour vous en servir. Elle est tres-propre contre les Ulcéres & la Gangréne. Aprés avoir coupé toute la chair morte, il les faut laver de cette eau, & tremper dedans les Plumaceaux que l'on appliquera dessus. Dans les Ulcéres fistuleux, l'on en fait des injections, on se sert aussi d'un Onguent dans les Ulcéres malins avec ladite décoction.

Onguent contre la Gangréne & Ulceres malins. Prenés de la Cire neuve, & de la Colophone, une livre de chacune ; faites les fondre ensemble, y ajoûtant trois livres de Beurre non salé, & une once de poudre de Verdet, faites-en le mélange. Il faut premierement faire fondre la Cire neuve, & puis la Colophone dans une Bassine sur un feu mediocre, avec le Beurre qui y sera mis aprés, ôtant diligemment tout ce qui paroîtra écumeux, & le sortant de dessus le feu, pour y ajoûter le Verdet en poudre, en remuant long-tems avec la spatule, puis étant bien mêlé on remet le tout sur le feu, pour l'incorporer davantage, le remuant continuellement, & prenant garde qu'il ne se brûle ; retirés-le un moment aprés, & le fermés dans un Pot vernissé : il est plus solide qu'un Onguent, & ne l'est pas assés pour un Emplâtre, on l'étend sur des Plumaceaux, & on l'aplique sur l'ulcére, lavé auparavant avec la décoction, mettant par dessus des linges trempés dans lad. décoction : il le faut changer de huit en huit heures.

GANTELE'E, ou *Gans de nôtre-Dame*, *Baccara*. Qualités, chal. & sech. au troisiéme degré.

DESCR. Gantelée, le *Bacchasis* a ses feüilles

rudes, de grandeur mediocre, entre la violette de Mars, & le Verbascum : sa tige a plusieurs angles de la hauteur d'une coudée, d'où sortent plusieurs jettons. Sa fleur est rouge tirant sur le blanc & odoriferante : ses racines sont semblables à celles de l'Hellebore noir, qui ont l'odeur du Cinamone.

LIEU, elle croit d'ordinaire és lieux apres & secs, & particulierement proche la Ville de Rome, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Il échauffe & desseche : outre qu'il est aperitif ; sa racine cuite dans l'eau sert aux convulsions, aux ruptures & à la courte-haleine, comme aussi à la toux inveterée, à la difficulté d'urine, & pour provoquer les mois : étant pulverisée, elle a une bonne odeur, & propre à mettre dans les coffres pour y faire sentir bon ; ses feüilles en cataplâme, sont bonnes au mal de tête & aux inflammations des yeux.

GARENCE, Ital. *Rubia*, Espag. *Ruvua*, Allem. *Ferber Rodte.* Qualités, ch. au 2. deg. sec au 3.

DESCR. *Garence*, la domestique a les feüilles beaucoup plus grandes que la sauvage, & les tiges plus longues & plus grosses, aussi-bien que les racines : ses tiges sont quadrangulaires, longues, rudes, qui ne different pas beaucoup de celles de *l'Aparine* ou *Grâteron*, quoi qu'elles soient plus grandes & plus fortes : les feüilles viennent par intervalles dans les nœuds, rangées en étoille. Le fruit est rond, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir quand il est meur. La racine est mince, longue & rouge.

LIEU, on le seme en Italie & en France, dans les païs chauds, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. La décoction de la racine pulverisée, prise au poids de demi dragme, provoque l'urine & les mois avec éficace ; & cuite en eau miellée elle desopile le foye, la rate, les reins & la matrice, & est un remede infaillible à l'épanchement de bile : sa graine beuë en eau miellée fait uriner en grande abondance, bien qu'elle soit grosse & épaisse ; de sorte qu'elle fait quelquesfois uriner jusques au sang : mais cependant il faut que ceux qui en usent se baignent tous les jours ; & se faut soigneusement prendre garde aux excrémens qui sortiront : ses branches & ses feüilles pilées & prises en breuvage avec du vin, sont fort bonnes aux morsures des Serpens. Sa racine appliquée attire l'enfant, les mois & l'arriere-fait des femmes.

GARÇONS DE CUISINE. Le devoir des Garçons de Cuisine, c'est d'avoir soin de tout ce qui concerne la Cuisine, de bien faire écurer & netoïer la Batterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net, de mettre le pot au feu aux heures necessaires, de bien écumer la Marmite, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les Pots suivant les ordres que leur en a donné le Chef : de bien éplucher les herbes & autres legumes, tant pour les entremets, que pour les ragoûts, afin que l'Ecuyer trouve tout prêt, lors qu'il s'en veut servir. Il faut aussi qu'ils ayent soin de tenir du bois & du charbon la quantité necessaire, pour la Cuisine, & prendre garde de n'en point faire de dégat, & que les autres Domestiques n'en prennent pour porter dans leurs Chambres ; ce qui arrive assés souvent à cause de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres. Si par hazard on nourrit & engresse de la Volaille dans la Maison, il faut qu'ils sçachent & aient soin de leur donner à manger à leurs heures reglées ; & sur tout prendre garde que persone ne s'aproche des pots ni des ragoûts, afin que l'on n'y jette quelque chose qui fasse préjudice au Seigneur ; ou qui marque que leur Chef a manqué.

GARDES-CHASSE. Dans des maisons il y a quelquefois des Gardes-Chasse, & Garenniers ; dont le devoir est de bien nétoyer les Garennes de bêtes puantes, & de sçavoir bien composer les apas, & tendre les piéges pour les prendre ; il faut aussi qu'ils aient bien soin de la Chasse, & qu'ils sçachent bien tirer, afin de pouvoir envoïer du Gibier quand on leur en demande. Il est encore de leur devoir de prendre garde aux bois, & taillis, empêcher que personne n'y mêne aucuns Bestiaux paître ; veiller de même aux Etangs & Rivieres afin que personne n'y pêche : & s'ils y trouvent quelqu'un, en avertir aussi tôt leur Capitaine, & lui en faire un fidele raport, pour qu'ils soient punis par amande ou autrement, suivant le délit.

Garde-Meuble, Tapissier ou Concierge. Il y a plusieurs Maisons où une seule personne occupe ces trois Charges : dans d'autres aussi elles sont partagées, où chacune à son Officier : c'est suivant le travail & la commodité du Seigneur. Le devoir de celui qui les exerce toutes ensemble, consiste en la garde de tous les meubles de la Maison, desquels il est le dépositaire, & dont il doit avoir soin de les tenir bien proprement, de les remüer souvent, & de les changer de place de tems en tems, pour empêcher la vermine qui se peut mettre dans les Tapisseries, Couvertures & autres Meubles, & du tout bien ôter la poussiere de peur qu'elle ne les gâte ; il doit de même avoir soin de bien ranger son garde-meuble, afin qu'il sçache & trouve toutes choses commodément, lors que l'on les lui demande & qu'on en a besoin ; il faut encore qu'il fasse rebatre les Matelats ; racommoder les Tapisseries, les Chaises ; les Tables & autres Meubles, s'il y en avoit de cassés, & qu'il ait soin de bien couvrir les Tableaux, Tapisseries, Matelats, Couvertures, Lits de Plumes, Traversins, Miroirs, & tous autres Meubles où il y a de la doruie. Il faut aussi qu'il sçache rentrer les hautes Lisses, & autres choses concernans les Emmeublemens, & qu'il fasse sa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toutefois & quantes qu'il en sera requis, suivant le memoire qu'il en doit avoir par devers lui. Quant aux apartemens & meubles tendus, il doit aussi en avoir un soin particulier ; & les biens ballaïer & vergeter tous les jours, pour en ôter la poudre, & empêcher que les aragnées ne s'y mettent, & prendre garde que les Souris ne gâtent les Tapisseries, & que les Vitres des Chambres soient toûjours bien propres, bien nettes, & bien fermées. Il est encore necessaire qu'il sçache lire & écrire pour tenir mémoire de toutes les dépenses qu'il est obligé de faire, & pour écrire les noms des personnes allans & venans en l'absence du Seigneur. Quoi faisant & sçachant bien monter les Lits & Housses de toutes sortes de manieres, on ne lui peut rien demander davantage. Voilà tout ce qui concerne son devoir.

GARENNE. Il est de la Garenne comme de bié

de choses ; qui demandent des lieux qui leur soient propres & des situations particulieres L'assiete qui lui convient, est celle qui est en Coteau, exposée au Levant ou au Midi ; & le terroir qu'elle aime le plus, est celui qui vient de sable : car de faire une Garenne dans une terre forte ou argileuse, ce seroit empêcher les Lapins de pouvoir foüiller à leur aise dedans pour s'y creuser des logemens : Et qui la placeroit aussi en des lieux marécageux, ce seroit exposer les Lapins qu'on y mettroit à ne rendre que tres-peu de profit, à cause que ces animaux sont ennemis de l'humidité.

La *Garenne*, proprement parlant, est un bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou de quinze ans en quinze ans, suivant que le Maître à qui elle apartient juge à propos de le faire ; & si on peut l'établir prés du logis, à la bonne-heure ; sinon on la dressera où la situation du lieu le permetra, sans que ce point puisse embarasser l'esprit de celui qui souhaite en avoir une.

Quand on veut augmenter sa Maison d'une Garenne, il faut d'abord prendre ses précautions pour faire ensorte que les Lapins dont on la garnira, s'y habituent facilement. Pour reüssir en cela, les sentimens sont bien partagés. Les anciens Auteurs qui en ont écrit, disent qu'il la faut environner de murailles; pour moy je craindrois que se servant de cet expedient, la depense n'excedat de beaucoup la recette ; joint à cela que nous en voïons peu qui soient fermées de la sorte: & comme ce n'est pas le but pour augmenter nôtre bien ni des mesures qui aillent à si grands frais, je laisse là cette maniere d'enceindre la Garenne, pour venir à une autre qui me plaît davantage.

La *Garenne* sera environnée de bons fossés, les plus profonds qu'il sera possible, & quoique telle Cloture ne puisse pas empêcher les Lapins d'en sortir, à moins que ces fossés ne soient remplis d'eau : cependant il faut esperer que moyenant les soins qu'on y prendra & dont nous parlerons ci-aprés, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voïons que cela est arrivé à toutes les Garennes qui n'ont pour enceinte ni murailles, ni fossés pleins d'eau.

Il est loisible à celui qui veut dresser une Garenne, de la faire aussi grande qu'il aura de terre à y vouloir emploïer, on n'en determine point la contenuë, mais j'avertis seulement que plus elle est spacieuse, plus les Lapins y profitent.

Je ne sçay comme ceux qui ont écrit avant moi de la Garenne, ont pû conseiller de l'environner de fossés pleins d'eau ; ou ils connoissent la nature du Lapin, ou ils ne la connoissent pas ; s'ils en étoient instruits, pourquoi sçachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y contribuë, en, y arrêtant par le moïen de ces fossés ? Cela ne s'apelle-t'il pas aller contre l'ordre de la nature ; & s'ils n'étoient point entrés en cette connoissance, pour quelle raison vont-ils donner des preceptes qui ne peuvent causer que du dommage à une Garenne? C'est pourquoi sans tant se mettre en peine que deviendront les Lapins lors qu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui en voudront faire une se servent de l'assiete dont j'ai parlé ci-dessus, & l'environnent des bons fossés qui soient à sec.

La maniere de peupler la Garenne. Pour peu qu'il y eut eû de Lapins dans une Garenne, qu'eux même l'eussent peuplée, ce seroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaisir d'en tirer du profit de long-tems : & de même qu'il y a des choses où pour son avantage, il faut que l'homme se donne du loisir pour parvenir à ses desseins ; pareillement aussi s'y en trouve-t'il ou il va de son interest s'il s'impatiente. La Garenne est de la nature de ces dernieres, qui ne sçauroient trop-tôt abonder en sujets qui leur sont propres, pour être en état de nous rendre du profit.

Ceux donc qui souhaitent de voir une Garenne bientôt peuplée de Lapins, font provision d'un certain nombre de femelles pleines qu'ils jettent dedans. Ces animaux par les petits qu'ils y engendrent, se multiplient avec le tems, pourvû qu'on se donne de garde de ne leur point donner la chasse les deux premieres années, & même peu la troisiéme.

Mais les personnes les plus entenduës en cette espece de ménage, prévoient à peupler leur Garenne par le moïen du Clapier ; la voïe en est bien plus prompte, & une Garenne s'en maintient bien mieux, lors qu'on a soin de lui préparer ce sécours. Voiez *Clapier*.

Moien pour faire une Garenne à Poissons, &c. Voici une autre maniere pour pêcher du Poissons, quand on voudra, sans apâter ni s'embaraser que d'un Tramail, & principalement dans les lieux découvers, & où il n'y a pas beaucoup d'herbiers ni de crosnes.

Cherchés un lieu commode où vous puissiés étendre un filet en rond sur une largeur de quatre ou cinq toises, soit au milieu d'une Riviere ou d'un Etang, si vous avés un Bâteau ; ou au bord, si vous n'en avés pas, faites faire environ vingt ou trente fascines ou fagots de branches tortuës, qui soient liés par les deux bouts, longs de six ou sept pieds, de la grosseur d'un homme ; & les portés sur le bord du lieu où vous voulés faire la Garenne, ainsi qu'elle paroît dans la dix-neufviéme Figure de la neuviéme Table, supposés que le circuit P.Q.R. soit le lieu destiné pour vôtre Pesche, vous poserés les fascines dans l'eau toutes de rang, comme si vous les vouliés entasser, sinon qu'elles seront éloignées les unes des autres, ensorte qu'il y ait environ un pied d'espace entre deux, ayant posé le premier rang marqué des lettres B.A.E, faites-en un autre pareil par dessus, & que les seconds fagots traversent les premiers, comme vous voyés le premier de la rangée marqué de la lettre K. On fera un troisiéme rang F D, qui traverse aussi les fascines du second ; & enfin le quatriéme L.M.N.O. croisera aussi l'autre, continuant ces rangées jusques à demi pied proche de la superficie de l'eau, puis il faudra mettre nombre de branches & d'herbiers par dessus, pour empêcher le Soleil d'y pénétrer, on y pourra encore mettre des pierres dessus pour faire affaisser le bois, & que le tout en soit plus ferme.

Et si cette Garenne ne se fait dans un eau courante, vous aurés un gros pieux de bois ferré par le bout, lequel on fera entrer dans le milieu du fagot M, & passer dans tous les autres qui se rencontreront dessous au droit de celui-là, & de là en terre, pour l'y faire entrer de force, afin

qu'il tienne la Garenne arretée dans un même lieu : Mais prenés garde que toutes les fascines soient si-bien arrangées, que le tout soit tant plein que vuide, pour y retirer le Poisson. Ces espaces vuides sont désignés par les lettres F. G. D. H. I. les choses ainsi disposées on se doit retirer, & ne point aprocher de ce lieu de plus de huit ou quinze jours, afin de donner tems au Poisson de reconnoître la Garenne, lequel en moins de dix ou douze jours s'acoûtumera de voir cét objet, en aprochera peu à peu : & l'ayant reconnu, il s'y retirera.

Quinze jours aprés il sera bon de Pescher un peu au loin de la Garenne, comme on a apris de faire, & quelquefois l'on Peschera aux environs assés proche du lieu préparé, pour obliger le Poisson de s'y cacher quand il entendra du bruit, vous y pourrés Pescher de tems en téms, selon que vous aurés affaire de Poissons, il faut avoir une longue perche, Figure 17. de la huitiéme Table, avec un crochet de fer T, cloüé au gros bout pour tirer les fagots hors de l'eau; & deux boutoirs Figure 16. pour en fouler le fond.

La maniere qu'il faut pêcher la Garenne. Aprés que vous aurés disposé la Garenne & attendu trois semaines ou un mois pour y laisser retirer le Poisson, vous pourrés y pescher avec un Tramail bien plombé par le bas & lié par le haut, que vous mettrés dans un bateau avec les deux Foulcirs & le Crochet de fer, Figure 16. & 17. dans la huitiéme Table, & vous vous en irez bien loin battre l'eau tout au tour du lieu destiné pour la Pesche & aprocherés peu à peu, afin de contraindre le Poisson de s'y retirer : ce qu'étant fait, aprochés le bateau avec le Tramail à deux toises prés de la Garenno, & déploiés le filet tout au tour, commençant à l'endroit de la lettre P. & tournant par Q. finir à la lettre R. qui sont les deux bords de la terre ; & si les fagots sont éloignés du Chantier on raportera le bout P. par derriere O. & R. de même, ensorte que ces deux bouts du Tramail croisent l'un sur l'autre ; & quand le tout sera bien clos, que le Poisson ne puisse sortir, on prendra la perche, & avec son crochet on tirera toutes les Facines les unes aprés les autres hors de l'enclos du filet, & mêmes toutes les branches s'il y en a, puis avec les Boutoirs il faudra fouler demi heure durant le fond de l'eau dans tout l'espace qu'environne le Tramail, & lors que tout le Poisson sera mêlé levés vôtre Filet pour en prendre & rétirer ce qui se trouvera dedans, puis remettrés les Fagots comme ils étoient aupa avant, afin d'y repêcher tous les quinze jours, ou tous les mois de la même façon, parce que le Poisson s'y retirera toûjours.

Il se fait dans les Riviéres poissonneuses & sablonneuses une autre sorte de Garenne, que les Pêcheurs apellent un fond ou une porte, & qui se pose dans des lieux les plus découverts où le Soleil donne pendant les grandes chaleurs.

Quand on a destiné le lieu pour y placer un fond, il faut y jetter nombre de pierres, grosses comme la tête d'une personne, qui soient éloignées les unes des autres, ensorte que les espaces en soient tant pleins que vuides ; aprés cela on couche sur ces pierres de vieux ais de bateau attachés ensemble, comme une grande porte, F, H. Figure 20. dans la dixiéme Table, longue d'environ douze ou quinze pieds, & large de huit ou neuf pieds, à laquelle on fait deux ou trois trous au bord F. ou H. pour la lever avec un crochet de fer quand l'on voudra pêcher; on connoîtra les pierres sur lesquelles doit être posé le fond par les espaces blancs qui paroissent au tour, dont quelques-uns sont cótés de lettres K. L. M. D. & le vuide est montré par les petites lettres a, b, c, d, e, f, g. Aprés avoir couché la porte sur les pierres, il faut la couvrir d'autres pierres & de sable, tant pour empêcher l'eau de l'emméner, que pour la cacher de la veuë des larrons, & y entretenir davantage la fraicheur, qui attirera le Poison peu à peu, pour se loger dessous entre les espaces vuides pendant les grandes chaleurs, ou lors qu'il sera épouventé.

Le lieu où on placera ce fond doit pour le moins avoir quatre pieds de profondeur dans le tems des basses eaux.

On peut faire de cette sorte de Garennes en plusieurs endroits, qu'on péchera de tems en tems, comme de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, selon que vous apercevrés qu'il y aura du Poisson dessous.

GATEAU. *Pour faire une maniere de Gateau tres-excellente, & particuliere.*

Prenés deux blancs d'œufs frais, & en ôtés le germe, puis les frottés le plus long-tems qu'on pourra : mettés dedans un quarteron de fleur de farine, & autant de sucre broyé, battés bien tout ensemble, puis y versés pour un double d'eau de vie, & un peu de coriandre en poudre, & bien mêler le tout ensemble, puis étendés sur du Papier bien mince, large comme des assiétes ou environ, puis les saupoudrés de sucre, & les faites cuire au Four.

GELE'E. *Pour faire toutes sortes de Gelées de fruits qui se peuvent gelee : Gelée de Groseille pour qu'elles soient belles & transparentes.* Il faut prendre 4. liv. de Groseilles bien épluchées, puis vous prendrés quatre livres de sucre sans être clarifié, que vous férés fondre avec de l'eau, puis vous le ferés cuire a la forte plume: vous jetterés vos quatre livres de Groiselles bien épluchées dans vôtre sucre à la plume, & vous les pousserés par dessus un grand boüillon, vous poserés vôtre écumoire dessus afin que vos Groseilles se couvrent du boüillon de sucre, & lorsqu'elles auront bouillies sept ou huit boüillons, vous les ôterés du feu, vous les jetterés sur un tamis, en apuiant vôtre écumoire pardessus tout doucement, qu'il n'y reste point de jus si on peut : puis vous remettrés ce jus dans la Poele, vous les remettrés sur le feu. & vous verrés avec une cuillere sur une assiette lorsqu'elle sera gelée : Et comme ordinairement dans les Ménages on veut l'abondance plûtôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre six livres de Groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus ; mais il faut les faire cuire un peu davantage : car la raison le veut, & vous ferés de belle gelée de groseilles : de cette gelée de groseilles vous en pouvez mettre l'épesseur d'un écu sur vos Confitures rouges liquides, cela les conservera & les tiendra fraichement, & empêchera qu'elles ne se moisissent ni qu'elles ne se candissent : vous pouvez manger le marc de vos groseilles pendant deux ou trois jours, parce que cela est sucré.

Gelée de Verjus. Il faut prendre du Verjusmûr, le mettre dans une poêle à confitures avec un verre ou deux d'eau; lorsqu'il aura poussé un boüillon, & que vôtre verjus sera amorti, vous le jetterez sur un tamis pour l'égouter, puis vous mettrez du sucre dedans, & le ferez boüillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & le mettrez dans des pots.

Gelée de Pommes. Aiez des Pommes; coupez-les par morceaux, mettez-les sur le feu dans un poëlon avec de l'eau, laissez-les boüillir jusqu'à-ce qu'elles soient reduites en mermelade, alors, passez-les à travers un linge; cela fait prenez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de décoction, faites boüillir le tout à petit feu, laissez-le cuire jusqu'à-ce que vous voiez que cette liqueur soit en assez bonne consistance pour être congelée; & si vous souhaitez qu'elle soit rouge, vous n'avez qu'à tenir en cuisant vôtre gelée couverte, en y ajoûtant du vin vermeil, & cela vous reussira à souhait.

DES GENCIVES ET DU SCORBUT. Pour maintenir la police, on devroit remedier en banissant ou faisant renfermer ces pestes de la Republique, en sorte que le Roiaume en fût purgé, & Dieu glorifié.

Le *Scorbut*, est fort familier aux Anglois & depuis quelques années les Hôpitaux de France en sont remplis, l'air, l'eau & la mauvaise nourriture y contribuent extremement. Les plus sujets à cette maladie, ce sont ceux qui mangent beaucoup, & quantité de graisse, de sucrerie, de fruits cruds, des choses gluantes, & qui boivent pour l'ordinaire de la biere, qui dorment si-tôt qu'ils ont mangé, & qui font peu d'exercices.

L'on ne s'apercevra pas plûtôt que les gencives s'écorchent, que les dents commencent à branler, & qu'elles deviennent noires, que la salive est acre, & salée, que l'on a peine à dormir à cause des douleurs & d'une chaleur que l'on ressent par toute la bouche, qu'il faudra recourir aussi-tôt à la saignée souvent reïterée s'il en est besoin, & ensuite aux frequentes purgations, composées avec le Sené, la confection hamech, le sirop de roses, l'on dosera ces remedes suivant les âges, composée d'agaric, ou avec les tablettes *de Citro*, ou les pilules d'aloës. Dans les intervales des purgatifs, on fera user de theriaque, ou d'orvietan, & de fois à autre on emploiera l'une ou l'autre des receptes suivantes, pour en toucher les gencives.

Des Gencives. Prenez de la chaux vive, de l'alun, & du verd-de-gris, de chacun demie once mêlés dans une chopine de vinaigre, aprés douze heures d'infusion, servez-vous-en, soit avec du cotton ou du linge, sinon usez d'eau du coclearia, ou d'eau theriacale, ou de sel de corail, ou de la cendre d'huitre à l'écaille, ou de la gomme lacque en poudre, c'est le plus souverain de tous les remedes.

Aux Gencives qui saignent. Mettez du corail en poudre avec du jus de plantin, & que l'on s'en frote.

Ulcereaux des Gencives. Prenez du miel rosat, avec un peu d'alun brûlé & en frotez; ou de la poudre de corail, ou du jus de plantin mêlé avec autant de gros vin.

Pour les Gencives écorchées & pour les dents qui branlent. Prenez du corail, du bol, & du mastic autant de l'un que de l'autre, & en frottez; ou bien faites boüillir des feüilles de chêne, de leur décoction que l'on s'en gargarise, y ajoûtant un peu d'esprit de soufre; sinon frotez les gencives avec du jus de plantin, ou avec du theriaque ou du vinaigre de scylle, ou avec de la racine de coulevrée, ou de la poudre de brioine.

GENEST BLANC. Le Genest s'éleve si haut & si proprement, qu'on le pourroit compter avec les arbres; il pousse plusieurs branches desquelles s'élevent une grande quantité de petits brins delicats, & pointus, qui s'étendent jusques à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pieds, & ses brins jettent de certaines petites feüilles faites comme celles de la rhuë, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond, & toutes blanches en haut, lesquelles étant de prés attachées aux branches semblent autant de perles destinées pour leur ornement.

Sa culture. Ce Genest veut du soleil mediocrement, une terre à potagers: dans les chaleurs il faut l'arroser: & parce qu'il vient de graine, on en seme, & comme sa semence a l'écorce dure, on pratique pour l'attendrir les regles qui ont été données.

GENESTE. *Ital.* Genestra. *Esp.* Genestra. *Allem.* Pfrimmen Ginst.

QUALITEZ. Ch. & Sec. du 2. au 3.

DESCR. La Geneste jette des feüilles longues comme celles du Lin; ses fleurs sont jaunes faites en croissant comme les gousses des pois, elle n'a point de pointes comme le Genest, auquel elle aproche beaucoup, elle produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes; sa graine vient dans les gousses comme celles de la Vesse, elle n'a point de difference d'avec le Genest, si ce n'est que ce dernier n'a point de feüilles, & a des épines.

LIEU, On en trouve prêque par tout dans les collines & les bois, & fleurit en May & Juin.

PROPR. Elle provoque, subtilise, nuit au cœur & à l'estomac, l'eau distillée des fleurs est bonne pour la pierre, aussi-bien que la graine pilée, & buë au poids d'une demi dragme, & pour l'empêcher de nuire, on le corrige avec la graine de fenoüil ou d'anis, il purge par en haut & par en bas, non-seulement les flegmes, mais encore les humeurs & les superfluitez des reins.

GENEST. *Ital.* Genista. *Esp.* Ginesta. *All.* Ginst.

QUALITEZ, Ch. & Sec.

DESCR. *Genest*, C'est un Arbrisseau qui jette quantité de verges sans feüilles, lesquelles sont fermes & propres à lier la vigne, il produit une graine qui ressemble aux Lentilles, & qui vient dans certaines gousses, comme les Fasioles, sa fleur est comme celles du Violier jaune.

LIEU. Il n'ait sur les montagnes & sur les collines, & fleurit en Juin, & quelquefois plus tard.

PROPR. Ses fleurs purgent fortement par-dessus sans aucun danger, tout de même que l'Hellebore. L'eau des fleurs est bonne contre la pierre. La graine pilée & beuë au poids de demi dragme, purge par dessous, mais elle nuit à l'estomac: c'est pourquoi il la faut corriger avec du miel rosat, qu'on y mêle avec des roses & du mastic. La même purge les flegmes, provoque fortement l'urine, rompt les pierres des reins & de la vessie, & empêche qu'une matiere etrangere ne s'y arrête.

GENEVRE. *Vertus de la graine de Genevre.* Elle conserve le cerveau, conforte la veuë, purifie la poitrine & la garde de douleur, purifie la voix, chasse les ventositez du ventre, conforte grandement l'estomac & fait bonne digestion, fait pisser la pierre, est propre grandement contre la gravelle, fait bien uriner, bonne contre la palalysie, preserve contre les tremblemens des membres, bonne contre la peste & le méchant air, utile contre les fiévres, specialement contre la quarte, échanfe la moële des os, fait bonne bouche, bonne contre les extorsions du ventre; seche les larmes des yeux, sert à la memoire, fait bon ventre, fait le bon sang, & fait sortir le méchant par les urines, chasse toute langueur interieure du corps; chasse la melancolie & rejoüit, vaut contre la goute froide, fait bonne couleur, & purge tout venin par urine, preserve à tout mal & douleur, fait venir les fleurs aux femmes, elle doit être cueillie entre les deux Nôtre-Dame d'Août & Septembre; elle est pour lors en sa maturité & vertu, qu'elle soit bien noire, on la fera tremper en vin bl anc ou clairet & autant d'eau de vie, l'espace de 28. heures; pour qu'elle soit bien enflée pour la mettre secher sur un linge blanc à l'ombre dans une chambre, puis on la mettra dans une boëte, on la gardera & conservera pendant deux années; quand on en voudra user, on en prendra 6. 7. & jusques à 8 ou 10. grains, trois fois la semaine matin & soir.

GENOUX. *Des douleurs aux genoux.* Il se fait aux genoux un écoulement d'humeur, soit du cerveau, ou soit par l'intéperie du foie, ou de la rate, ou d'autres parties en maniere de rhumatisme sur les genoux; qui cause des foiblesses, avec de tres-grandes lassitudes, aux uns elles sont acompagnées de chaleur, aux autres d'un froid si extrême qu'à peine les peut-on échaufer. Cette derniere est familiere aux personnes grasses & replettes, & à ceux qui demeurent dans des maisons humides, ou des chambres basses, ou dans des lieux marécageux, ou qui se tiennent long tems à genoux sur la terre, & sur la pierre, ou qui mangent beaucoup de fruits crûs ou des legumes venteux, particulierement des païs chiches. Que si cette humeur se repand sur les jambes, elle y cause tumeur & enflure.

Celle de froideur se guérit en se purgeant fort souvent soit avec de la manne, ou des tablettes *de citro*, ou soit avec des pilules d'agaric, ou de cochées, ou avec une infusion de sené, d'agaric, & de rhubarbe, & de sirop de roses, en apliquant un cataplâme fait avec du vieux fromage battu avec autant de graisse de porc salé, sinon on envelopera les genoux d'une toile cirée en façon de broquetins, faite ainsi, prenez de l'Iris, du clou de giroffe, de la noix muscade, de chacun demie once, de la betoine, de la sauge, de l'aloës, de la mirrhe, de chacun une once. Que tout ensemble soit pulverisé, faites fondre ensuite autant de cire blanche, avec de l'huile de noix qu'il en faudra, & y mêlez les poudres, & tout chaudement trempez vos linges dedans. Le cautere peut-être encore utile. Quant au regime, on se servira de celui qui est ordonné à la goute pituiteuse.

Aux foiblesses causées de chaleur on se fera tirer deux ou trois fois du sang, ensuite on se purgera avec le petit lait & de la casse, ou avec le catholicon double, dissous dans une décoction d'agrimoine & de chicorée sauvage: ou l'on prendra les eaux minerales, ou le demi bain, dans lequel on aura fait boüillir des mauves, des guimauves, de la camomille, du melilot, des violettes, de la parietaire. L'on usera du lait d'ânesse, ou de celui de vache. L'on ne mangera ni trop salé ni épicé, ni oignons, ni ail, ni ciboules, ni pourreaux. L'on trempera beaucoup le vin, & on se moderera sur bien de choses dont l'excés seroit encore plus nuisible que tout ce qu'on pourroit manger. Ceux qui voudront user de l'un ou de l'autre de ces deux cataplâmes, s'en trouveront beaucoup soulagés.

Prenés trois onces de farine d'Orge, une once de crotte de Chevre, au défaut, celles de B. ébis serviront, une livre de Miel, cinq à six cuillerées de vinaigre, mêlés le tout ensemble, & l'apliqués. Sinon prenés de la farine de Fêves, du son bien menu, des fleurs de Camomille en poudre, de châcun une once, des crottes de Chevres deux onces. Faites cuire le tout ensemble avec autant de gros vin, ou d'hydromel, ou d'oxicrat qu'il en faudra, & sur la fin qu'il commencera à se lier comme en boüillie, ajoûtés-y trois onces d'huile de Camomille, ou d'Anet.

GENTIANE *Ital.* Gentiana *Esp.* Gentzian *All.* *ou* Bilterrurtz.

QUALITEZ. La racine est chaude au troisiéme degré, seche au deuxiéme deg.

DESC. *Gentiane*, elle produit les feüilles auprés de la racine semblables à celles qui sont depuis le milieu de la tige en haut, sur tout celles de la cime, sont découpées. sa tige est creuse, unie grosse d'un doigt, haute de deux coudées, & distinguées par nœufs, ses fleurs sont d'un bleu luisant faites en petites Cloches, la graine est large, legere, bouruë, semblable à celle du *Spondilium*, enfermée en des petits receptacles.

Elle croit dans les hautes Montagnes des Cevénes, d'Auvergne, & de Savoye en lieux pierreux, elle fleurit en Juin, & la graine est meure en Juillet & Août.

Sa racine est fort éficace pour subtiliser, nétoïer, & désopiler.

Gentil-homme. Le devoir d'un Gentil-homme auprés du Seigneur, est de lui tenir compagnie; & faire les honneurs de la Maison, d'entretenir les personnes de qualité qui lui viennent rendre visite: lui donner la main lors qu'il est malade ou incommodé, & l'accompagner à la chasse & à la promenade. Il faut qu'il soit lettré: & ordinairement quand on prend un Gentil-homme, on cherche une personne de science & spirituelle, qui ait toûjours quelque chose d'agréable dans sa conversation; & propre à aller complimenter les Amis du Seigneur, sur tous les sujets qui se peuvent presenter. Quand le Seigneur monte à Cheval, il a toûjours le meilleur Cheval aprés lui: il mange à sa Table; & pour tout dire en un mot, c'est sa compagnie & son favori.

Germandrée, *Ital.* Quercivola; *Allem.* Erd Eiche Germanderlin.

QUALITEZ chaud. & sech. au troisiéme deg.

DESCR. La premiere Germandrée est haute d'un pied, qui produit dés sa racine plusieurs branches tendres; ses feüilles sont petites, ameres, crénées tout au tour, semblables aux feüilles de chêne: sa fleur est petite, & prêque purpurine, & d'odeur agréable, qui environne le sommet de la tige: La semence est petite, noire & ronde; la racine tendre & grêle, se trainant sur la terre.

LIEU. Elle nait dans les Montagnes pierreuses & seches, & fleurit en vin.

PROPR. La decoction dans l'eau de l'herbe fraiche est bonne à la toux, contre les spasmes, aux duretez de la ratte, à la difficulté d'urine, à l'hidropisie qui commence, provoque les mois & fait sortir l'enfant du ventre, l'eau distillée prise avec du vinaigre, consume la ratte, avec du vin; elle sert à toutes les maladies du cerveau qui viennent de froid, comme au mal de tête inveteré, mal caduc & paralisie.

GERMANDRE'E. *Ital.* Camedrio. *Esp.* Escorlio. *All.* Germandere in Bathanger.

Qualitez. ch. & seche au 3. D.

DESCR. *Germandrée.* Matthiole met une seconde Germandrée qui a ses feüilles semblables à celles des chênes, plus rudes & minces que celles de la précedante, noirâtres & plus nombreuses: ses tiges quarrées, menües, dures comme du bois, & de la hauteur d'un pan & demi, qui jettent quantité de branches & surgeons, desquelles par intervale sortent des fleurs purpurines comme en l'autre plante, belles à voir & pourtant est amere.

LIEU. Elle croit és lieux pierreux & raboteux, elle fleurit en Juin & Juillet, & il la faut cueillir quand elle est chargée de graine.

PROPR. Galien dit que la Germandrée est fort amere & qu'elle a aussi quelque acrimonie, & par ce moien il ne faut s'étonner si elle ramolit la ratte: si elle émût l'urine, & les mois, si elle incite & subtilise, les humeurs grossieres, & visqueuses, & mondifie & nettoye les obstructions des visceres.

GROSSE GERMANDRE'E. *Ital.* Teucrium. *All.* Grosz-batenger.

Qualitez, ch. au 2. D. & sec au 3. D.

DESCR. *Grosse Germandrée.* Cette herbe est si semblable à la Germandrée qu'elle trompe souvent les yeux de ceux qui la regardent, ses tiges sont fort menües, ses feüilles sont petites & ressemblent à celles des poix chiches, elle produit ses fleurs semblables à celles du chamdrys, & sa graine en suite.

LIEU. Elle vient en grande quantité en Cilicie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle est incisive, & composée de parties subtiles. L'herbe fraiche prise en brevage avec de l'eau & du vinaigre, ou la decoction de la même herbe quand elle est seche, consume fort efficacement la rate, on l'enduit aussi avec des figues & du vinaigre, à ceux qui en sont travaillez, on l'aplique aussi avec du vinaigre sur les morsures des serpens.

GESSE CULTIVE'E, *aux feüilles étroites. Ital.* Cicergua. *All.* Kichien.

DESCR. La Gesse a la tige anguleuse, & plate, les feüilles longues, étroites, aiguës, toûjours attachées 2. à 2. à une queuë, au milieu desquelles il passe un fleau, par lesquelles s'attachent aux branches, leurs fleurs sont blanches, semblables à celles de pois, leurs gousses sont larges, plates, & noisées en façon de rouleau, dans lesquelles il y a des grains blancs, larges, plats, avec des angles inegaux.

LIEU. Il croit dans les jardins cultivés, il fleurit au mois de Iuin, & est mûr en Iuillet & Août.

PROPR. Le jus de toute la plante étant pris en brevage est bon aux crachemens de sang, & parce qu'il est refrigeratif, il reprime les fluxions de l'estomac, les fleurs des femmes & étanche le sang du nez.

GIGOT *à la daube.* Prenez un gigot de mouton, ôtez-lui la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, assaisonné de sel, de poivre, de laurier, & de cloux de girofle: puis faites-le rôtir à la broche, arrosez-le de la sauce où il a trempé, & étant cuit faites-y une sauce avec le degout, un peu de farine frite, & un jus de champignon: apres cela servez-le.

Autre Gigot. Aiez un Gigot, depoüillez-le de la peau, battez-le avec un bâton pour en tendre les chairs plus courtes, coupez le bout de l'osselet, piquez-le de gros lardons, salez-le, poivrez-le, & puis prenez un pot où vous le ferez boüillir dans de l'eau, & lorsque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des cloux de girofle, cela fait, & lorsque la cuisson sera parfaite, tirez-le, & avant de le servir épanchez dessus de l'essence d'ail, & puis mangez-le tout chaud.

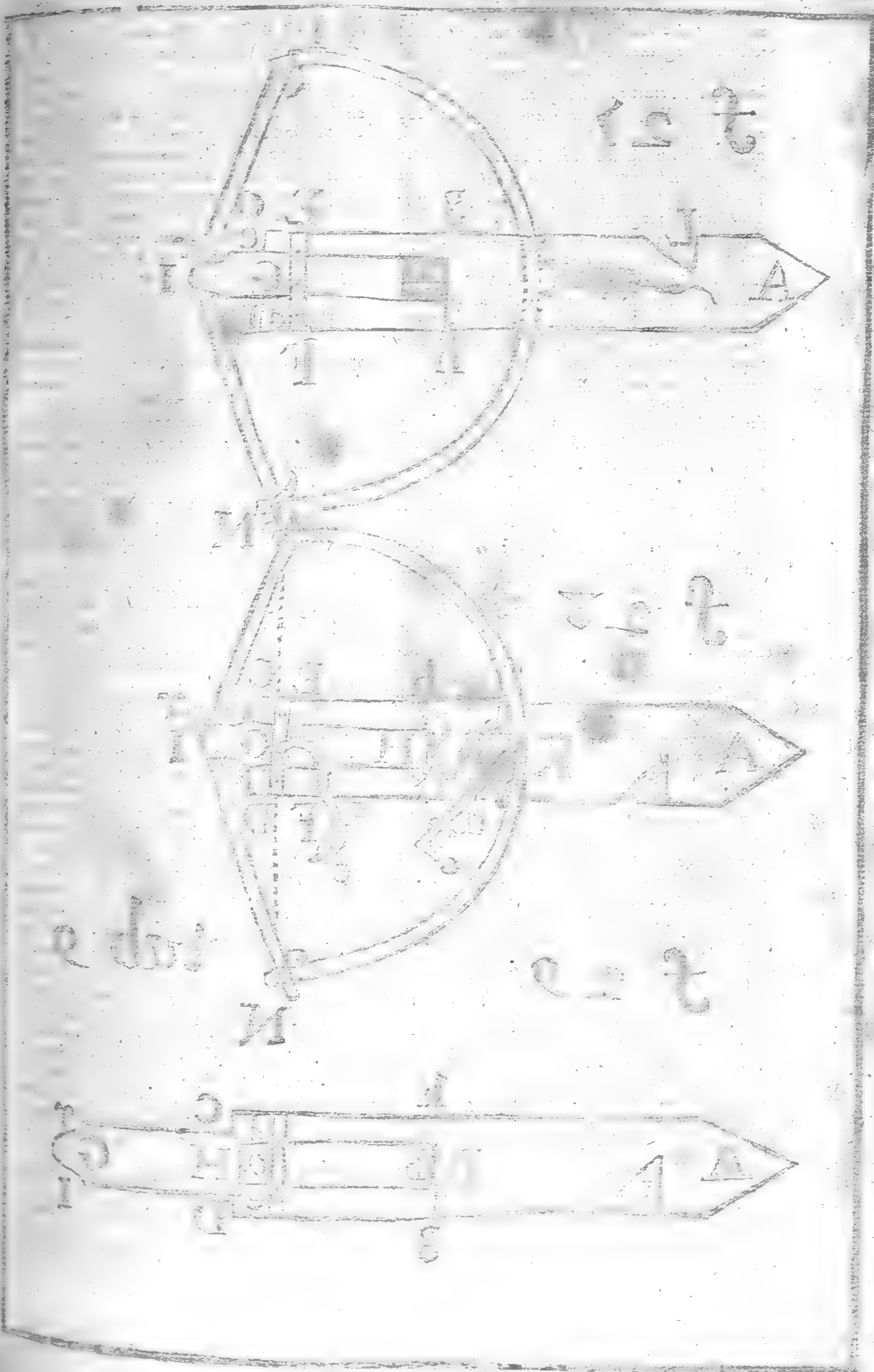
Gigot de veau. Toute la façon qu'on fait pour aprêter un gigot, ou gigoteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot, & de le manger quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du boüillon assaisonné de poivre blanc & du persil bien menu.

Pour faire des Gimbelettes. Il faut prendre un quatteron de farine ou plus, suivant la quantité que vous voudrez en faire, avec une once & demie, ou deux onces de sucre au plus, en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf tout au plus, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de musc & d'ambre preparez, gueres, si vous y en voulez, pétrir le tout ensemble, d'une pâte ferme: si la pâte n'étoit point assés ferme, vous y augmenterez de la farine, & non autre chose, faire seulement que la pâte soit ferme & bien pêtrie: si elle n'est pas maniable & qu'elle ne se puisse pas filer pour la mettre en petits anneaux comme le Masse-pain, vous la mettrez dans le mortier si elle étoit trop dure, avec une petite goute d'eau de fleurs d'orange, & d'eau claire pour la rendre maniable, puis vous la filerez en petit ronds, vous la ferez revenir dans l'eau boüillante comme des biscotins, les dresserez sur des feüilles de fer blanc ou papier, & les ferez cuire de même que les biscotins. Voila ce qu'on apelle les Gimblettes d'Ably, de Toulouze & de Rome.

GINGIDIUM. *Ital.* Gingidio. *All.* Syrich, Korffelx rant.

QUALITEZ. Fort peu de ch. & sec au 2. degré.

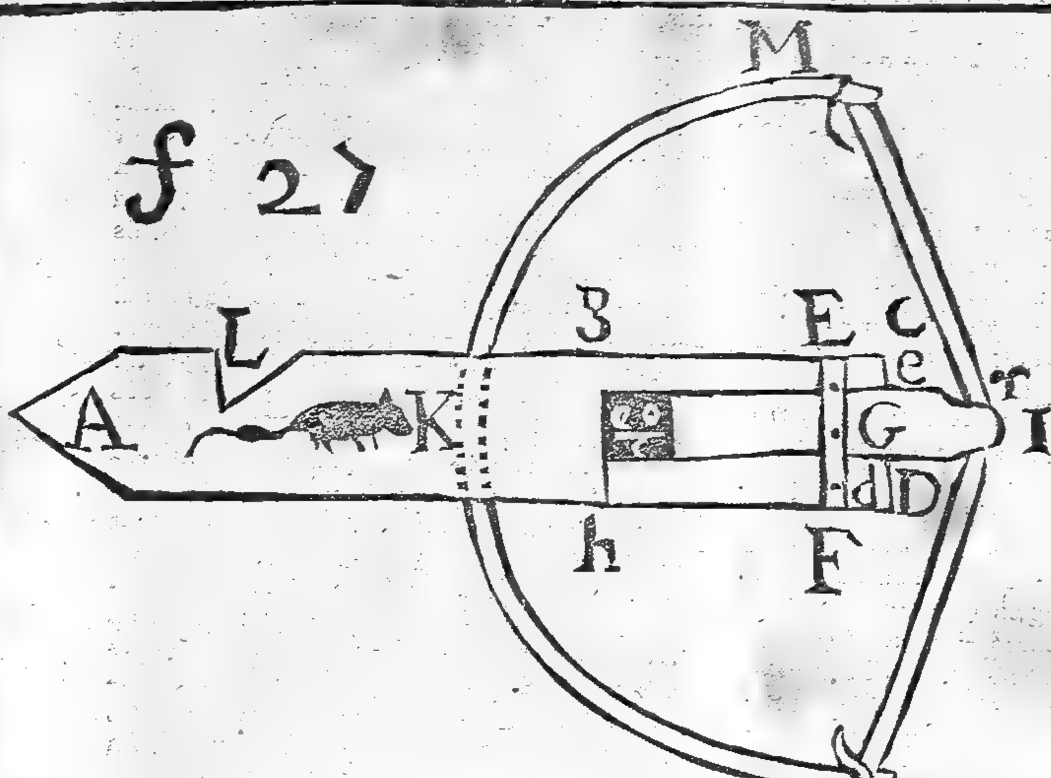
DESCRIP. Le vrai *Gingidium*, est assez semblable à la pastenade sauvage, mais plus amer, sa

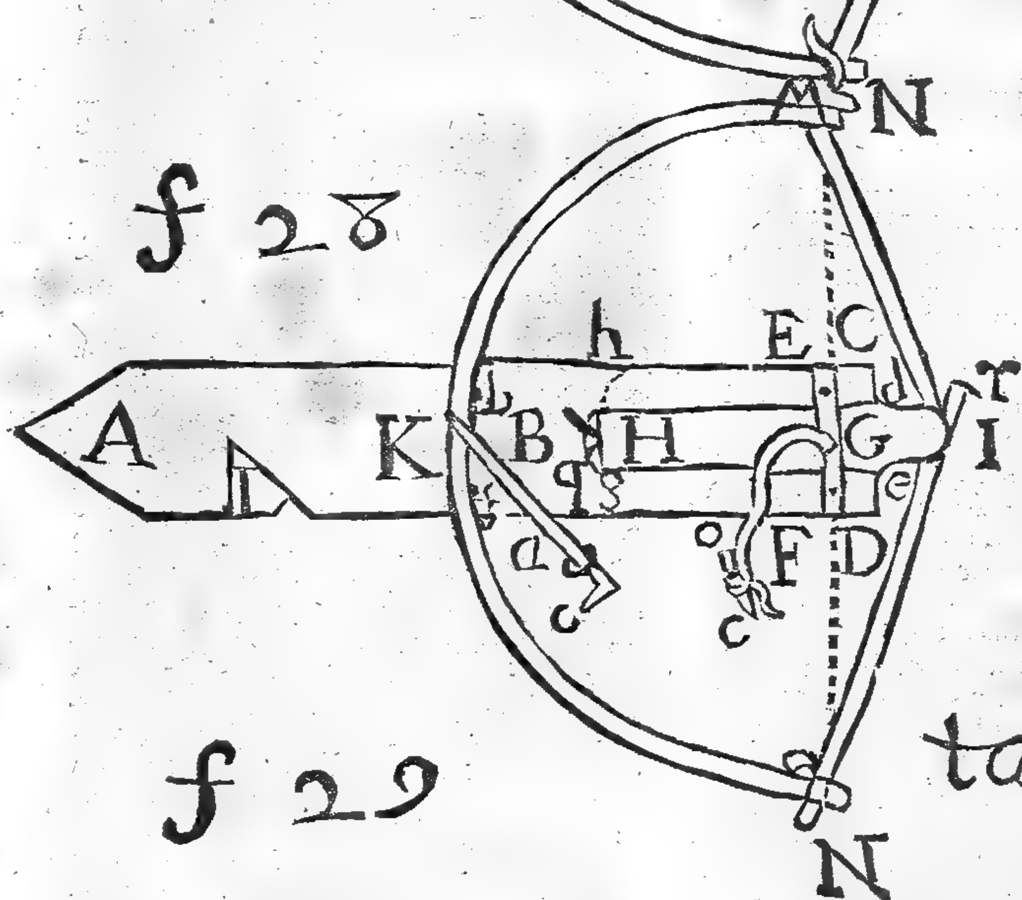


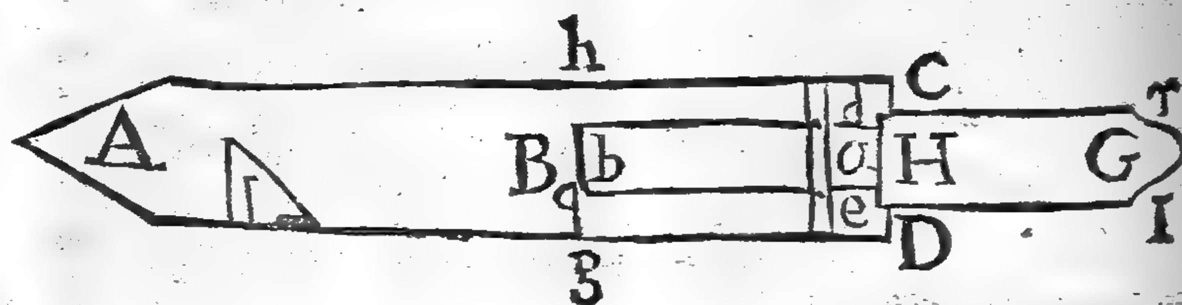
NEUVIEME PLANCHE

MOYEN DE FAIRE UNE ARBALESTE POUR PRENDRE LES GLAIS qui mangent les muscats & autres fruits en épailer.

Table 9. Page 9. IV. Partie du I. Tome.







sa tige est de la hauteur d'un pied & demi, ronde, branchuë, canelée, noirâtre, & pleine de nœuds; il porte à la cime des tiges, des ombelles blanches, garnies tout au tour de petites feuilles. La graine venant à mûrir, les ombelles se resserrent, comme celles du panais, & sont visqueuses au toucher, sa racine est blanche, assez longue.

LIEU. Il se trouve en Sirie & Cilicie, il fleurit en Août, & sa graine est meure en Septembre.

PROPR. Il est singulier pour l'estomac, soit qu'on le mange crû, ou boüilli; mais il ne veut guéres cuire, on le mange avec huile & garum; quelques-uns avec du vin, ou du vinaigre, pour le rendre meilleur à l'estomac; mangé avec du vinaigre il donne l'apetit à ceux qui l'ont perdu: toutefois il est asseuré que l'herbe est plus medecinale que nutritive.

GIROFLE'ES, *Ital.* Garofolidomest, *Espagniol* Glavo, *Allem.* Negelinnegelblumen.

QUALITEZ. Ch. & Sec. mediocr.

DESCR. Cette Plante est trop connuë par tout pour en faire la description.

LIEU. Il croit par tout, & de differentes couleurs.

PROPR. Ceux qui ont la couleur noirâtre sont bons pour les maux de cœur & du cerveau, comme sont les vertiges, l'épilepsie, &c. La cõserve qu'on en fait sert cõtre le venin de la Peste: chasse les vers qui sont dans le corps, l'eau distilée de toute la Plante, & sur tout des feüilles, a les mêmes éfets, prise à jeun, elle empêche de s'en yvrer & de se morfondre en voïage.

GLACER. *Pour faire glacer toutes sortes de fleurs & de fruits, pour paroître dans les grands répas, & en augmenter l'ornement.* Il faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de Pyramide carrée, ou en triangle, & y faire mettre au bout de la pointe un rond de fer blanc pour les faire tenir sur icelles, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusques à la base, ce qui se fait ainsi: Si c'est une Pyramide de fleurs, il faut les bien aranger, nuancer & diversifier par lits; & si c'est une Pyramide de fruits, il faut aussi les ranger & diversifier par lits, en mettant toûjours les plus petits du côté de la base, jusques à ce que le moule soit plein: puis aprés vous les emplirés d'eau & les boucherés de leurs couvercles & les mettrés dans un sceau, un baquet, ou autre vaisseau, suivant la quantité, avec de la glace pilée & bien salée, dont vous envelopperés & couvrirés lesdites Pyramides & les ferés bien glacer; lors qu'elles seront bien glacées & petrifiées, & que vous les voudrés serrer, vous les tirerés de la glace & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne se brisent, vous aurés soin d'avoir de l'eau boüillante toute prête, dont vous froterés avec un linge moüillé dedans la surface des moules des Pyramides, ce qui détachera lesdites Piramides d'avec lesdits moules, vous les mettrés ensuite au milieu d'un plat ou soûcoupe que vous aurez préparée pour cet éfet, & vous les garnirés tout à l'entour de goblets, dans lesquels vous mettrés vos eaux glacées, ces sortes d'affaires paroissent beaucoup & font d'un tres-bel éfet sur une Table de consequence.

GLAIS. *Moïen de faire une Arbalête pour prendre les Glais qui mangent les Muscats & autres fruits en Espaliers.* Les Glais ou Glirons sont certains Rats sauvages semblables aux Rats domestiques, sinon qu'ils sont de couleur plus grisatre, & ont le poil plus long, ils n'ont pas aussi la queüe si longue: mais toufuë en deux endroits. On ne les voit que le soir bien tard; lors qu'ils montent le long des murailles des Jardins, & dans les Arbres pour manger les fruits: particuliérement les Muscats & les Abricots; que la plûpart des personnes croïent être mangés par les oyseaux. Ces sortes de Rats dorment six ou sept mois de l'année; c'est pourquoi on dit en Proverbe, il dort comme un Glais, j'en ay pris l'hyver dans des trous d'Arbre où ils étoient endormis, ils s'éveillent au mois de May & se rendorment aprés Vendanges: On les prend avec plusieurs inventions: mais je n'en ay point trouvé de plus assurées que l'Arbalête, ni plus commode à tendre le long des murailles, vous en voyés la forme par les Figures vingt sept, vingt-huit & vingt neuf, desseignées dãs la neuviéme Table. La vingt-septiéme fait voir la machine tenduë en l'état qu'elle doit être pour attraper l'Animal; la vingt-huitiéme represente la même Machine tournée de l'autre côté, laquelle paroît détenduë & où le Rat est pris, on connoît par ce moïen toutes les pieces necessaires attachées en leur place. Le tout est si bien representé, qu'on ne peut se tromper dãs la fabrique, si on observe les mesures prescrites, & qu'on examine bien la Figure.

Pour fabriquer ce piége, reglés-vous sur la vingt-huitiéme Figure, il est fait d'une piece de bois A, B, C, D. longue de deux pieds & demi, & large de six pouces, épaisse comme une doüelle de Tonneau, à laquelle on tire une raïe marquée de la ligne G, H. au travers à dix pouces du bout C, D. & ouvrant un compas de la largeur d'un pouce & demi, on le pose d'un pied au bord de l'ais G, & l'on meine l'autre sur la ligne G, H. au point G. & de là posant encore un pied du compas au bord D. l'on marque un point à la lettre e, pour tirer de là une ligne jusques à la lettre G. On en fait autant à l'autre bord C, E, H. aprés quoi il faut couper avec une scie la doüelle tout le long des lignes e, g, & d, j, puis en ôter toute la piece G, H. Aprés cela, vous ferés avec un couteau ou autre ferrement, une maniere de coulisse, ou goutiére dans l'épaisseur du bois par le dedans de l'entaille, d'où la piece est sortie, & cloüerés un petit morceau ou bande de bois E, F, large d'un demi pouce sur les deux branches C, D, pour les tenir en état, & attacher la fiscelle du bâton qui tiendra la machine tenduë, comme je dirai ci aprés. On coupera une autre piece de doüelle H, G, I, un peu plus large que l'entaille, qu'il faudra ajuster par les côtés, ensorte qu'elle puisse couler facilement dans la coulisse, qui est dans l'épaisseur du grand ais, cette piece de doüelle sera plus longue de trois ou quatre pouces que l'entaille; & un peu en vuidée ou coupée de biais par le bout I. afin de rendre ce bout-là assés étroit pour y faire un petit trou lettre n, par le côté, pour y passer une fiscelle forte, vous placerés cette piece de bois dans l'entaille, afin que le bois

la remplisse comme s'il étoit collé au même lieu, mais il faut qu'il puisse mouvoir à l'aise tout au long des coulisses. Aiez une verge de bois de houx M, K, N, longue de trois pieds & demi, ou 4. pieds, grosse comme le doigt, laquelle vous ploierez en arc, & attacherez au bout M, une forte fiscelle qui passera par dedans le trou n, du bout A, de la piece mouvante HGI, & de là vous la lierez à l'autre bout N de la verge: ce qu'étant fait, aiez trois petits crochets de bois K, F, G, un peu moins gros que le petit doigt, & les fichez dans des trous que vous aurez auparavant faits à six pouces loin de l'entaille; aprés cela posez le milieu de l'arc sur le grand ais à l'endroit cotté de la lettre K, en sorte qu'il y ait un des crochets du côté K, & les deux autres du côté b, f, & que tous trois soient ajustez de façon qu'ils tiennent la verge arrêtée, aprés quoi l'on nouëra une fiscelle forte au baton E F, au milieu marqué de la lettre G, que l'on attachera aussi à un petit baton c, o, gros comme la moitié du petit doigt, long de deux pouces, ne laissant de longueur à cette fiscelle depuis la lettre G jusques au baton, que six pouces, vous aurez un petit baton f, e, gros comme la moitié du petit doigt, long de huit pouces, qu'il faut attacher d'un bout avec une fiscelle au milieu K, de l'Arc, en sorte qu'il tourne de quel côté on voudra; & à l'autre bout sera fait une coche c, auprés de laquelle sera lié l'apas, le baton f c, & la fiscelle G O C, doivent être de longueur convenable, afin que le morceau de bois H, G, I, étant tiré & arrêté par le moien du petit baton O, C, qu'on met d'un bout lettre O, contre le bout H, & l'autre c, dans la coche c, du baton f c, il se fasse une fenêtre ou ouverture de deux pouces & demi, ou trois pouces, telle qu'elle paroît par les lettres a o c, la vingt-huitiéme Figure les bouts M, N, se trouvent comme au droit de la petite barre E F, ainsi que la ligne ponctuée M N, le montre. J'ai desseigné la vingt-neufviéme Figure pour mieux faire comprendre la forme du grand ais & de la fenêtre ou piece mouvante G H I, qui est plus large de deux lignes que l'entaille, parce qu'elle doit entrer des deux côtez dans les coulisses, la fiscelle de l'arc entré par le trou n, du bout I, si bien qu'à cause de la force de l'Arc la piece mouvante entre dans l'ouverture, & fait que le bout lettre a, joint le bord b, de l'entaille, il y a aussi une entaille dans le grand ais à demi pied proche du bout A, à l'endroit cotté de la lettre L, pour mettre le pied dedans lorsqu'on veut bander l'Arbalête, il faudra couper le bout A, en pointe pour le ficher dans la muraille quand on tendra le piege.

Pour tendre l'Arbalête aux Glais & Rats qui mangent les fruits dans les Iardins. Aiant fait une Arbalête de la maniere dite cy-devant, vous aurez une noix seche demi cassée, un morceau de coine de lard, un bout de chandelle, une poire cuite, une chataigne, ou quelqu'autre apas que vous attacherez au bâton f, c, à un pouce proche de la coche c, à l'endroit marqué de la lettre a, puis mettant le bout A, du piege à bas, vous poserez le bout du pied dans l'entaille L, & prendrez d'une main le bout I, de la fenetre ou piece mouvante, que tirerez jusques à ce que le bout H, soit éloigné du bord B de trois pouces: & pour lors prenant de l'autre main le petit bâton o, c, vous poserez son bout lettre o, contre le bout H, de la fenêtre, & tenant l'autre bout c, bien ferme, vous laisserez aller le bout I de la fenêtre, & de cette main prendrez la marchette ou bâton f c, auquel est attaché l'apas, & apporterez son bout vers le bout H, de la piece mouvante, pour apres mettre dans la coche C, le bout c, du petit bâton o c, par ce moien la machine sera tenduë en l'état qu'elle paroît dans la vingt-septiéme Figure, supposé que vous la tourniez sans dessus dessous.

Reste maintenant de montrer comment il faut placer le piége. Ayant remarqué l'endroit de la muraille où le fruit est le plus mangé des Glais & Rats, prenez l'Arbaleste par le bout E, F, & la portés sur le lieu, cherchez un trou dans la muraille, auquel vous puissiés ficher le bout A, du piége, n'importe pas de combien avant il entre, pourveu que la machine tienne assés, laquelle doit être posée, sçavoir, le côté qui paroît en haut ou le dessus, & l'autre par où est attaché l'Arc par dessous: enfin de telle façon que l'animal puisse marcher par dessus tout au long de la ligne ponctuée A, K, B, pour aller prendre la proye lettre a, par l'ouverture a, o, c, car il ne manquera point d'y aller, lors qu'étant sur l'espallier, treille ou murailles, il sentira l'apas: ce qui le fera courir sur l'Arbaleste de la maniere qu'il est representé, & étant sur le bord B, il allongera la tête & les jambes de devant par l'ouverture, pour prendre la proïe, laquelle s'éforçant d'emporter il fera sortir le petit bâton o, c, & de la coche c, de la marchette, qui par ce moïen fera d'étédre la fenétre, que la force de l'Arc poussera, qui prendra le Glay par le milieu du corps & le tuéra. Il faut prendre garde qu'en poussant le piége dans la muraille, il ne se trouve point de branche ni autre chose, d'où la bête puisse atteindre à l'apas par un autre lieu que par le dessus. Cette machine étant tenduë ne doit être ni panchée ni levée, il faut qu'elle soit plantée dans la muraille, tout ainsi qu'un clou qu'on y auroit à demi cogné.

Vous pouvez tendre plusieurs de ces Arbalêtes au long d'une muraille; car plus il y en aura de tenduës, & plûtôt vous serés délivré de ces méchans animaux. Ce même piége peut servir dans les Chambres & Greniers pour prendre des Rats de maison, le tendant de la même sorte que j'ai dit.

DESCR. Glais, il a les feüilles comme la Flambe, quoique plus étroites & plus courtes, & plus pointues, sa tige est haute d'une coudée, & pleine de suc: ses fleurs sont incarnates, disposées par intervalles, semblables aux fleurs de la Flambe, hors qu'elles sont plus petites, & d'une seule couleur. Sa graine est ronde & platte, blancheâtre & charnues: elle est converte d'une envelope rouge noire comme celle du saffran.

LIEU. Il nait dans les champs & parmi les bleds, il fleurit au mois de Mars & au commencement de Juin.

PROPR. La partie d'enhaut de la racine a une vertu attractive, digestive & dessicative: étant prise dans du vin elle reveille les sentimens de la chair: & buë dans de l'eau elle guerit les ruptures des enfans, l'écorce pilée & prise dans

GLAYEUL SAUVAGE. *Ital.* Inde salvatica.

Espece. Il y en a de deux especes du sauvage, le grand & le petit.

Glayeul sauvage : le grand Iris sauvage a les feuilles, la tige, la fleur & la racine comme le glayeul domestique, à la reserve, que le tout est plus petit, & plus rude.

Il nait dans les lieux pierreux & escarpez, & sur les colines. Il a plus de force pour échaufer, & deseicher que le domestique, & il a toutes les mêmes proprietez avec plus d'efficace ; c'est des fleurs de celui-ci qu'on fait l'huile d'Iris qui est excellent pour les enflûres des mamelles, & des testicules.

GLAYEUL puant ou sauvage. *Esp.* Liriospadanal, *All.* Vvandileusz.

DESCR. Il a les feuilles comme la Flambe, quoique plus larges & plus pointues ; il produit au milieu une tige assez grosse, de la hauteur d'une coudée : elle porte à la cime des gousses triangulaires, qui enferment une fleur rouge, & orangée au milieu. Sa graine est semblable à l'Ers, on l'appelle *spatula fœtida,* parce que sa feüille étant pressée rend une mauvaise odeur ; sa racine est mince & découpée.

LIEU. Elle vient particulierement en Toscane, on la trouve en plusieurs endroits de la France.

PROPR. Enduite avec du vinaigre elle est bonne à toutes enflures & apostémes. Sa racine est singuliere à ceux qui ne peuvent uriner.

GRILLETS BLANCS.

DESCR. Il n'est point de Narcisse qui ait moins de feüilles, ni plus courtes que cette espece : quoi qu'elles soient assez épaisses, & qu'elles embrassent la tige des deux côtez jusques au milieu, sa fleur est des plus petites, & n'a d'ordinaire que trois feüilles.

GLAIS ou GLAYEUL. *Ital.* Gladiolo, Monacucio, *All.* Scuvertel.

DESCR. Glais, il a les feüilles comme la Flambe, quoique plus étroites & plus courtes,

Recepte certaine pour la Gonorée.

GONORE'E. Perte de Semence qui se fait involontairement : Prenés une once de Balaustes ou fleurs de Grenadiers sauvages, seiches, mises en poudre, & passées par le Tamis, une de Bol d'Armenie : faites-les infuser ensemble dans une demi chopine de vin blanc, pendant une nuit : coulés cela le matin, & donnés-le à boire au Malade à jeun, continuant pendant six jours.

Notez premierement, Que de trois en trois jours il faut saigner le Malade, quoi qu'en disent les Medecins, de la veine mediane une fois du bras droit, une fois du bras gauche, principalement s'il y a inflammation aux Parties secretes.

2. Que si le Malade ne guérit pas dans ces six jours, & même davantage, s'il est necessaire, il ne faut pas se dégoûter, ni rebuter de ce remede, car il est tres-asseuré, & incapable de faire mal.

Pour la même. Prenés d'Ambre jaune, une once, broyés-le bien sur un Porphyre, ou Marbre, & étant en poudre impalpable, arrosés-le d'eau rose, & le rebroyés, puis laissés-le secher : étant sec arrosés-le de la même eau rose, & le rebroyés, & reiterés toutes ces triturations, humectations, & dessications quatre ou cinq fois :

La dose est d'une dragme dans le vin blanc, ou du boüillon, où il y aura cuit d'herbes aperitives.

DE LA GOUTE. La Goute est une humeur superfluë, qui ne se jette pas seulement sur une jointure, mais encore sur toutes les autres. On lui donne plusieurs noms, suivant les endroits qu'elle attaque : car, si elle saisit la main, on l'apelle chiragre ; le pied, podagre ; la cuisse, ischiatique.

La Chiragre ataque le dessus & le dessous du poignet, ou la partie externe ou interne de la main, ou les jointures, ou les ligamens des doigts.

La Podagre ocupe la cheville du pied, & particuliérement la jointure du gros orteil.

La Sciatique ou Ischiatique est la plus cruelle, d'autant qu'elle n'est pas seulement à la hanche : mais elle s'étend jusqu'aux fesses, par où les nerfs sortent des lombes, & de l'os sacré ; de plus elle se va rendre aux cuisses, & du long des cuisses, au gros de la jãbe, jusqu'au bout des piés.

On réconnoit deux causes principales à la Goute, la foiblesse des jointures, & l'humeur superfluë, lesquelles l'une sans l'autre ne peuvent engendrer la Goute, étant de necessité pour cét éfet qu'elles se rencontrent ensemble : car la foiblesse des parties n'excite jamais cette douleur, d'autant qu'il faudroit que les jointures fussent toûjours debiles : mais il est certain qu'elles en ont ; c'est pourquoi la Goute n'arrive point sans qu'il n'y ait eu dans la conduite, & maniere de vivre, quelque déreglement.

L'humeur qui se jette aux jointures est tantôt sanguine, & tantôt bilieuse ; quelquefois melancolique, & le plus souvent pituiteuse, venant de trop manger, de crudités, & de ne faire aucun excercice, laquelle du commencement est subtile : mais qui ensuite devient si épaisse & gluante dans les jointures, qu'elle se forme en pierre.

Plusieurs & differentes matieres engendrent la Goute ; car le sang qui s'est coulé aux creux des jointures, venant à étendre les ligamens, les tendons, & les membranes, excite ordinairement une douleur fort sensible. De même la bile qui fluë souvent entre les nerfs & les ligamens, en faisant inflamation & distension ensemble, cause encore de cruëls tourmens ; aussi la pituite venant à s'insinuër dans ces parties là, y fait pareillement ressentir d'extrêmes douleurs.

A l'égard de l'humeur melancolique, on la distingue par la pesanteur, ou en refroidissant, ou en pressaut la partie ; c'est pourquoi, il y a plusieurs sortes de gouttes, selon la diversité des humeurs, si bien qu'elles sont chaudes ou froides. Quoique les gouttes ataquent en toutes saisons, cependant elles arrivent plûtôt au Printemps, & en l'Automne, entant que la matiere qui peche, amassée pendant l'Hiver au corps, venant par la douceur du Printems à se fondre, elle est poussée des plus fortes du dedans aux jointures foibles & debiles, & à cause de l'inegalité de l'Automne, elles se jettent aisément sur les parties qui se trouvent afoiblies.

Il y a encore à observer, que la plupart des Gouteux sont plus Astrologues que tous ceux qui font des Almanachs, d'autant qu'ils présagent toutes sortes de bons ou mauvais tems.

Elles ataquent ordinairement les Riches par-

ce qu'ils mangent beaucoup, & boivent par excez, & qu'ils font peu d'exercice; ou s'ils en font, c'est plûtôt pour acabler la nature, que par necessité.

Les jeunes gens qui en sont ataquez par des insignes débauches, ne vivent pas long-temps, non plus que ceux à qui elles sont hereditaires; cependant les uns & les autres, par un grand regime y peuvent aporter quelque temperament.

Il arrive des maladies tres-cruelles, & le plus souvent mortelles, lorsque les goutes ne reviennent au tems qu'elles ont accoûtumé: car si cette humeur qui par habitude avoit pris son cours sur les jointures, venoit à se jetter sur la substance du foie, elle y exciteroit inflamation; si elle demeuroit dans les grands vaisseaux, elle causeroit la fiévre continuë; si elle se ruoit sur le côté, il s'ensuivroit une pleuresie, & sur les gros intestins, la colique & le *Miserere*; enfin elle produiroit divers accidens, selon la partie qu'elle ataqueroit; ainsi on a vû plusieurs gens devenir paralitiques, parce que cette humeur s'étoit répanduë sur la substance des nerfs, laquelle en bouchant leurs pores, empêchoit que l'esprit animal n'y penetrat, & n'y portat sa vertu. Les remedes qui peuvent servir à leur guerison sont universels, comme le regime de vivre, la saignée, & les medicamens purgatifs; & d'autres exterieurs comme la sueur & autres. En l'usage de tous ces remedes il faut avoir égard aux causes de la Goute, aux temperamens des corps, aux endroits où elle se jette, & à ceux d'où elle vient: car comme ces choses ne sont pas toûjours semblables, aussi un même remede ne pourroit servir à toutes: par exemple, celle qui seroit causée de matiere chaude en demanderoit de froids: les moderer à une personne delicate, & les augmenter à celles qui seroient robustes. L'on n'apliquera non plus de pareils remedes externes à l'ischiatique qu'à la podagre; & enfin il y en a qui conviennent au commencement de la maladie, qui ne seroient pas bons au milieu ni vers la fin.

Pour aporter du soulagement, & guerir la Goutte causée par la qualité du sang, il sera à propos de saigner du côté que la douleur s'est jettée. On en tirera peu à la fois, mais plus souvent, suivant toutefois l'age, & les forces.

Aprés cela l'on apliquera sur la partie des linges trempez, soit dans l'oxicrat, ou dans de l'eau de plantin, ou de morelle, ou l'on fera un tel cataplame.

Prenez de la mie de pain de froment, humectez-la avec de l'eau rose, & autant de lait de vache qu'il en faudra, & que l'on fera cuire ensuite en boüillie, y ajoûtant sur la fin quelques jaunes d'œufs, & un peu de saffran; sinon l'on fera boüillir des feüilles de Jusquiame dans du lait, & l'on en bassinera. Ou l'on se servira de Mucilages de lin & de fenugrec avec de la poudre de roses de Provins, de bol, & de terre sigillée, ou d'une pareille terre qui se trouve depuis peu d'années du côté de Blois, que l'on detrempera avec du vinaigre & de l'eau rose, ou du suc de plantin. L'on donnera peu à manger, & encore faudra-t'il que le vivre soit rafraichissant, & que l'on boive peu de vin, ou plûtôt l'on n'usera que de petite biere, ou de cidre, ou de tisanne faite avec des pommes & un peu de sucre. L'on ne mangera rien de salé, ni épicé, ni oignon, ni ail, ni poireaux, ni moutarde.

Quelquefois l'on fera prendre des lavemens composés avec des herbes ordinaires; l'on purgera sur le declin de la maladie avec une once de tablettes de suc de roses purgatif, ou avec une once & demie de sirop de roses dans un verre d'eau de chicorée, ou de laituës, ou avec deux onces de manne dans un boüillon.

Pour la Goute bilieuse, il ne faudra pas manquer de temperer, & rafraichir les entrailles, en donnant souvant des lavemens, & tirer une fois ou deux du sang; en purgeant deux jours, aprés la saignée, avec une once & demie de casse mondée dãs deux verres de petit lait le matin à jeun, ou bien avec deux onces de sirop de roses purgatif, ou avec une once de catolicon double en bolus, ou delaié dans un verre de tisanne de chicorée. L'on apliquere sur la douleur des linges trempez dans de l'eau de roses battuë avec des blancs d'œufs & un peu de vinaigre, ou dans un mucilage de semence de coins, & de lin & d'eau de Solanum, ou de decoction de Jusquiame, ou dans du suc de ciguë, ou de pavots: ou l'on mettra dessus un cataplame fait de mie de pain de froment cuit dans du lait, & dans lequel l'on ajoûtera étant hors de dessus le feu quelques jaunes d'œuf, avec dix à douze grains d'Opium & autant de Safran en poudre.

Que si la douleur ne s'apaisoit pour tous ces remedes, alors faites boüillir du thim, de l'origan, de la calamente, de la sauge, du romarin, de la Lavande dans autant d'eau, que de vin, & dans cette décoction toute chaude, que l'on y trempe des linges, & que l'on les aplique sur la partie malade.

Pendant que l'on sera ainsi travaillé de la goutte, l'on mangera peu, & l'on ne boira que de la tisanne, & l'on se purgera de fois à autre avec les mêmes remedes qui ont été ordonnez ci-dessus.

La Goutte melancolique a été souvent guerie par une seule saignée du pied: c'est pourquoi l'on conseille de la mettre en usage à l'endroit de ceux qui en seront ataquez; deux jours aprés les purger avec une infusion de deux gros de sené, & d'un gros de rhubarbe, dans laquelle l'on aura dissoud une once de sirop de pommes composé, ou une once de sirop de fumeterre, avec demie once de confection hamech, ou autant de catholicon double; il faudra souvent reïterer cette medecine & en diminuer la doze suivant les âges. L'on se servira pour apliquer en dehors, de la decoction de sauge, de flamme de Cypris, de semence de Lin, & de fenugrec, avec l'exact regime de vivre, qui sera prescrit ci-aprés.

Quant à la Goute causée par la pituite, l'on doit plûtôt user de la purgation, que de la saignée: c'est pourquoi dés le commencement l'on fera prendre ce remede.

Faites boüillir dans une chopine d'eau, une once de mirabolans citrins, une dragme de polipode, avec autant de sené, & deux dragmes d'Hermodates: la decoction étant revenuë au tiers, coulez-la, & ajoûtez-y une once de sirop de roses laxatif, & le faites prendre de grand matin, & le reïterer souvent; si les malades s'a-

commodoient mieux des Pilules, l'on leur fera user de celles d'agaric, ou de cochées, ou on leur donnera fix gros de diaphœnic en bolus; par fois les soirs, ou les matins on leur fera prendre un gros & demi de Theriaque avec un peu de vin par dessus.

L'on fomentera l'endroit de la tumeur avec une décoction de sauge, de marjolaine, d'origan, de serpolet, de calamente, de la ruë, de fleurs de camomille, de melilot, de roses rouges, & de betoine. Il y en a qui se sont bié trouvés d'avaler pendant une année entiere le matin à jun une petite gousse d'ail, ou deux dragmes de therebentine de Venise dans un œuf frais.

Le Cautere est un souverain remede, apliqué, soit au bras, ou à la jambe. Un autre bien experimenté pour arrêter la douleur externe des Goutes, ce sera de tremper des linges dans le jus de jusquiame & d'en fomenter la plante des pieds: ce jus se peut conserver dans des fioles, étant bien purifié avec de l'huile par dessus. On a encore l'experience que liant les pattes d'une grenoüille avec une courroye de cuir de Cerf, & en toucher la partie malade, la douleur cesse.

La patte d'une Tortuë en fera de même, mais il faut que la droite serve au pied droit, & la gauche, au pied gauche.

Et ainsi pour les mains, les pattes de devant, on peut aussi lier aux pieds du malade le talon d'un liévre, ou celui d'un Aigle, ou une pierre d'aiman; ou l'on étendra le pied d'un veau de mer sur la douleur. A l'égard de la sciatique, le plus promt remede est d'apliquer à la partie malade un cautere. Ou de l'enveloper d'une grande peau de mouton, sur laquelle on aura étendu de la glu, & l'y laisser jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & la renouveler s'il est besoin; sinon on portera ataché autour de la ceinture une dent de mort, ou l'os d'avocat qui se trouve à la jointure d'une éclanche, ou l'on se mettra autour du col un oignon, ou une bulbe de *ciclamen*.

Il est fort sûr qu'en beuvant tous les matins un verre de son urine, on s'en trouvera soulagé; sinon les personnes repletes se ferent suer en prenant de la decoction de gayac, & de salse pareille: s'il y avoit quelque supression d'hemorrhoides, ou des ordinaires retenus, on pourra se faire tirer du sang du pied, & les provoquer, pourveu que la femme ne soit pas hors d'âge, on purgera avec de la manne, ou du sirop de roses, ou des tablettes de diacarthami, ou avec des pilules d'agaric ou d'hermodates.

Lorsque la Goute descend du cerveau sur les parties d'en bas, on la reconnoit à une pesanteur de tête, & une douleur externe, à un assoupissement avec quelque frisson, ou tremblement, à une tumeur apparente, à la peau qui couvre le crane.

La premiere chose qu'il faudra ordonner pour affoiblir le cours de cette humeur, ce sera de défendre absolument le vin, le fruits cruds, les legumes, le laitage, les viandes gluantes & indigestes, & le poisson.

La tisanne faite avec de la canelle, du fenoüil, de la coriandre & du sucre, servira de boisson ordinaire; comme aussi pour se purger, on prendra, ou de la manne, ou du catholicon double, ou des pilules, d'agaric, ou des tablettes de *succo rosarum*.

On apliquera exterieurement les mêmes choses qui sont ordonnées à la Goute pituiteuse. Si l'on peut on fumera de la sauge, ou du rômarin; ou du thim, ou de la marjolaine, ou de la bétoine, ou de l'hisope. Ceux qui pourront suporter le Tabac, en mêleront avec ces simples, ou le fumeront pur; desdites herbes bien séchées & pulverisées, on en poudrera toute la tête. On pourra encore user du Café, ou du Thé, ou du Chocolat; & sur la suture coronale on y apliquera une emplâtre de betoine: il dependra encore du malade de prendre le bain mineral, ou le simple aromatisé de toutes sortes de bonnes herbes.

Pour en ôter la douleur, Remede assuré & experimenté, *par Mr. Rigolet Super. du Seminaire S. Irenée de Lyon*: Prenez la fleur de l'herbe appellée le Bouillon blanc, toute la tige en est bonne, la mettre dans un chausson, & mettre le pied malade dedans, faisant ensorte que la douleur soit toute entourée de ladite herbe; dans peu de tems la douleur cesse: mais on ne peut avoir ladite fleur en tout tems, il en faut faire un Onguent dans le tems qu'elle fleurit, lequel fait le même éfet, ou en une huile, remplissant une grande fiole desdites fleurs, la laissant infuser comme les autres infusions d'huile, ce qui opere le même éfet.

Regime pour la Goute Biliëuse & Pituiteuse. En pratiquant les remedes generaux on observera un regime oposé à l'humeur qui domine; par exemple si c'étoit la Bile, qui est fort chaude & seche, on usera d'un aliment contraire, comme des viandes boüillies, plûtôt que de celles qui seroient rôties; de boire le vin fort trempé; de rétrancher une partie des exercices trop naturels, de rejetter tous les legumes vaporeux, comme Oignons, Poireaux, Pois, Féves, l'Entilles, Moutarde; de ne pas soûfrir la faim, de dormir un peu tard, d'éviter la colere, & tout ce qui peut chagriner. Aux pituiteux, de préferer les viandes seches aux autres; les Ragoûts assaisonnés avec de la Sauge, du Thim, du Poivre, de la Muscade, & des Clous de Girofles leur feront d'autant meilleurs que tout ce qui seroit venteux, & indigeste, contraire & malfaisant; de tâcher de ne se point mettre à Table sans avoir faim, & d'en sortir toûjours avec apetit, de dormir peu, & jamais pendant le jour, & pour l'éviter l'on s'exercera à quelque jeu honnête, ou à quelque ocupation agréable; & l'on banira tout ce qui seroit capable de troubler l'ame.

Pour la Goute, même pour la Verolle. Prenés scamonée préparée, regelisse en poudre, *cursema ou terramerita*, gaiac, mecoacam, jalap, turbith, de chacun deux dragmes; crême de tartre, hermodattes, sené de Levant, guttagamba, esquine, ellebore noir, rhubarbe, *ellesi*, salsepareille de chacun quatre dragmes, sucre fin un once, le tout en poudre separement, soit mêle ensemble: la dose, une dragme dans du vin blanc, ou boüillon, par quatre matins differens, de quatre en quatre jours.

GOUTE. Prenés une poignée d'Armoise, faites la boüillir en huile d'olive doux, jusques à la consomption de la troisiéme partie, frotés en la partie douloureuse, & vous sentirés en peu de temps que la douleur s'apaisera.

GOUTE. Prenés la Tête d'un Milan plumée & brûlée, prénant de la poudre, ce que l'on peut avec trois doigs, beuë avec de l'eau, aide aux Gouteux.

Si vous prenez le pied droit de la Tortuë, & le pendez sur le pied droit du gouteux, il lui sert : Ainsi est le senestre mis sur le senestre : ainsi la main sert à la main, le doigt au doigt. Albert.

Et il ne s'en faut émerveiller, car le cuir du talon de la patte droite du Vautour mis sur le pied droit, & de la senestre sur le senestre du Gouteux, lui peut apaiser la douleur. Cardan.

Contre la douleur des Gouttes. Premierement prenez des feüilles de Lierre, contusez-les si vous voulez, & appliquez-les sur l'endroit de la douleur.

2. Prenez du tabac en feüilles vertes, distillez-les jusques à siccité : Prenez le *Caput mortuum*, mettez-le dans un pot de terre à feu, & le faites calciner à blancheur, & en tirés le sel avec eau commune bien claire, & reünissez ce sel avec son esprit, & puis prenez du taltre ce qu'il vous plaira, & le calciner entre des charbons lit sur lit : Jettez le taltre calciné dans l'eau claire & chaude, filtrez-la, faites-la évaporer dans du verre jusques à siccité : mettez un peu de ce sel dans le susdit esprit, & apliquez-le chaud sur la douleur avec du coton ou linge.

3. Prenez d'huile de cire jaune, qui se fait en hachant la cire, & la mêlant avec des os calcinez, ou avec des cendres ; & en faisant la distillation au bain de sable. Il faut oindre de cette huile un peu chaude les parties où est la douleur.

4. Pour se preserver de la goutte, il faut prendre une gousse d'ail, nettoiez-la bien, & avalez-la le matin, durant tout le declin de la Lune.

POUR la Goutte froide, chaude, ou autre douleurs, par Mr Lemery.

Prenez Eau de fleurs d'Orange, ou de Limons : Eau de romarin, eau de fleur d'aspic, terebentine de Venize : mettez le tout ensemble & faite-les boüillir l'espace d'un *Credo* dans un petit pot de terre verni, le tenant toûjours bien battre avec la spatule de bois, & quand vous l'aurez ôté du feu ajoûtez deux bonnes cueillerées d'eau de vie raffinée, autant d'huile de cire, le tenant toûjours battu jusques à ce qu'il soit tiede : puis appliquez sur une peau de chevrotin blanche & mettez sur la partie douleureuse, & laissez trois jours sans remuer: & si la douleur ne passe, reïterez l'emplâtre.

GOUVERNEURS. *Des obligations des Gouverneurs & Lieutenans Generaux des Provinces.* Les Gouverneurs des Provinces conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit: car Saint Paul dit 1. *Tim.* 2. *Ps.* 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habent vitæ quæ nunc est, & futuræ.* 1. S'ils ont les vertus & les qualitez necessaires pour se bien acquiter des devoirs indispensables de leurs Charges, qu'un Pere de l'Eglise a renfermez dans une Lettre à un Gouverneur de Province: *S. Thom.* 1. 2. *quest.* 16. *art.* 2. *in corp.*

Donnez à Dieu toute la gloire de vos actions, lui dit ce Pere : car reconnoissant que c'est lui qui vous a soûmis les Peuples, vous ne vous considererez assurément que comme l'executeur de ses volontez, & vous les conduirez plus par la sagesse & la douceur de vos avis, que par la force de vôtre Puissance & de vôtre autorité. *Ferrandi Diaconi Ecclesiæ Carthag. ad Reginum. Comitem.* 1. *Regula.*

2. Que vôtre vie soit le miroir de ceux qui sont sous vôtre conduite, travaillez à être tel que vous voulez que soient les autres : car la vie d'un bon Gouverneur est comme un excellent miroir, où l'on aperçoit, non sous de fausses apparences, mais veritablement, la Foi, la Justice, la Temperance, & la Prudence. Pour bien juger de l'avenir ; vous serez un Gouverneur fidéle, si au jugement des Sages, & non des flatteurs, vous faites voir que vous croiez ce qu'il faut croire, que vous ne trompez personne, & que vous tenez vôtre parole. Vous serez juste si vous êtes exact à punir le vice & favoriser la Vertu, & à recompenser chacun selon son merite. On remarquera vôtre tendresse si vous témoignez de l'amour pour les pauvres, si vôtre conduite est charitable, si vous secourez ceux qui ont besoin de vôtre assistance, si vous êtes indulgent à ceux qui reconnoissent leur faute ; si vous instruisez, selon les regles de la veritable sagesse, ceux qui en sont ignorans ; si vous faites r'entrer dans le bon chemin ceux qui s'en sont éloignez par leurs dereglemens ; si vous accordés les differens, & si vous priés Dieu pour vos ennemis. Vous serés patient si on vous voit vous appliquer, non à la recherche de vos propres interêts, mais de ceux du prochain : si vous soufrés des injures sans esprit de vengeance, si vous ne vous élevés point dans la prosperité, ou si vous ne vous laissés point abbatre dans l'adversité ; si vous demeurez ferme dans vos bonnes resolutions, & si vous esperez même contre l'esperance ; si vous ne faites rien par precipitation & sans conseil: si vous recevez les ordres de vôtre Prince avec soûmission, & si vous vous faites obeïr en paix & sans trouble. Vous serez retenu & moderé si vous ne prenez & ne desirez le bien d'autrui ; si vous ne faites rien par violence ou par fraude, & sans garder les regles d'une juste moderation ; si vous ne vous laissez point emporter au plaisir ou à l'avarice ; si vous ne faites rien de contraire aux Loix ou aux bonnes coûtumes. Si vous êtes ainsi retenu & moderé, la prudence pour les choses à venir ne vous manquera pas, vous préviendrez facilement les mauvais desseins, prévoirez les évenemens de chaque chose, vous étoufferez les revoltes, les guerres, les relâchemens de la discipline, & les brigandages dans leurs sources, & par ce moien vous maintiendrez les peuples dans l'ordre, dans la tranquilité & dans la discipline.

3. Devoir. Ne desirez point la gloire de commander, mais recherchés l'utilité de ceux qui sont sous vôtre charge: vous vous acquitterez de ce devoir si vous ne nuisez à personne, & si autant qu'il sera en vous, ou plûtôt autant que Iesus-Christ vous le permettra, vous vous opposez à ceux qui en ont la volonté. Vous ne nuirez à personne lors que vous ne souffrirez pas qu'on vende les graces que vous faites : car que servent aux sujets les liberalitez d'un Prince, si des Officiers en prennent occasion de satisfaire leurs avarices : & puis comment corriger ceux de dehors, si ceux qui l'aprochent sont dans le déreglement. Qu'il prenne donc garde, & tres-soigneusement, qu'aucun des siens ne fasse tort à personne, & sur tout aux pauvres. Un homme sage ne peut point pretexter son ignorance, en disant, je n'ai rien apris, on ne m'en a fait aucune plainte : car c'est à lui de s'informer de ce que font ses gens, parce que personne n'a la

hardiesse de lui porter ses plaintes : faites en sorte qu'en sortant vous laissiez riches ceux que vous avez trouvez pauvres, s'il ne tient qu'à vous : soulagez les Peuples sans retardement : que si le moyen n'est pas en vos mains, donnez-en avis au Souverain : soyez un témoin fidele de la misere de ses Peuples, ne cessés point de solliciter sa Majesté par vos prieres & par vos supplications, jusques à ce que vous leur ayés obtenu quelque soulagement.

IV. Devoir. Aimez l'Etat comme vous même, ne faisant jamais à personne ce que vous ne voudriez pas que l'on vous fit ; considerez que comme vous ne voudriez pas recevoir du dommage, du déplaisir, ni du deshonneur, vous devez aussi délivrer l'Etat de ces maux : comme il vous déplairoit qu'on vous fit en particulier quelque violence, vous devez aussi haïr ceux qui font de violences à l'Etat ; comme vous prenez garde aussi qu'on ne pille point les Peuples de vôtre Gouvernement ; comme vous detesteriez & tiendriez pour un veritable ennemi celui qui vous calomnieroit, tenez aussi pour execrable ceux qui calomnient une Province toute entiere. Vous pensez peut-être qu'il est difficile de calomnier toute une Province : mais croyez moy, on la calomnie souvent, ces calomniateurs sont les Partisans, les donneurs d'avis, qui prometrent des choses impossibles, afin d'avoir le pouvoir d'oprimer les Pauvres. Quoi que les Provinces soient désolées & toutes ruïnées par les Guerres, ces sortes de gens font acroire qu'elles sont dans le même état qu'elles étoient auparavant : ils soûtiennent faussement qu'elles sont si florissantes, qu'elles peuvent porter les charges ordinaires, & encore de nouvelles : Mais, ô cupidité insatiable ! toute la diligence de ces sortes de gens n'est qu'un excés de cruauté, & toute leur prévoyance ne peut être justement appellée qu'une pillerie ; ils ne veulent acheter de grands partis que pour les vendre bien cher : ils font esperer de faux gains, pour faire des veritables vols : ils flattent pour nuire : ils font semblant d'avoir un soin pieux des affaires publiques, mais en même tems ils s'éforcent de ruiner toutes les Provinces : ils veulent détruire, & non pas gouverner : ils veulent dissiper, & non pas conserver : ils veulent devorer les Peuples, & non pas les nourrir ; ils donnent lieu aux seditions ; ils augmentent les miseres publiques, & ne laissent par tout que des sujets de larmes. Eloignez-vous de ces sortes de Gens, & que vôtre Maison leur soit toûjours fermée : mais comme tout homme qui s'aime doit aimer Dieu plus que soi-même ; car aimer Dieu moins que soi-même, ce n'est pas s'aimer, c'est se haïr : quiconque aussi aime l'Etat comme soi-même, doit aimer Dieu plus que l'Etat.

V. Devoir. Préferer les choses divines aux choses humaines, l'Eglise Catholique est une demeure, où le souverain Medecin guérit nos plaïes, celui qui est prêt de répandre son sang pour sa défense, est veritablement fils de la promesse : C'est pourquoi vous qui êtes un bon & fidelle Gouverneur, croyés tout ce qu'elle enseigne dans ses dogmes, publiez-les, deffendez-les, conduissez-y ceux qui ont quelque docilité pour y entrer, & forcés ceux qui y aportent de la resistance, non par la rigueur des supplices, ni par la terreur de l'épée, mais par une correction moderée, & par une severité pleine de charité. Bannissez la crainte qui combat pour le Diable, que les Herétiques reconnoissent que vous êtes Catolique, qu'ils voient que vous detestez les Herétiques : que le tems de vôtre gouvernement fasse cesser l'assemblée des pecheurs & que le nombre des Elûs s'augmente. Si c'est une grande gloire d'étendre les bornes d'un Empire, combien de gloire acquiert celui qui par ses travaux fait croître & multiplier l'Eglise. Réjoüissez-vous des gains que fait JESUS-CHRIST, & affligez-vous de ses pertes, vous conduisant avec cette sagesse à l'égard de ceux qui sont sous vôtre charge, vous pourrez avoir la force de resister aux ordres contraires à la veritable Foi, si vous en receviez quelques-uns de la part des Puissances superieures & des Rois mêmes qui vous ont établi Gouverneur : & si vous êtes prêt de soûfrir le martyre, vous saurez leur resister. Cette vertu de préferer les choses divines aux humaines, va bien loin, & a autant d'étenduë que la justice. Que l'esperance d'un gain passager & perissable ne fasse point soûfrir de violence aux Veuves : que les biens de Pupilles n'ayent point besoin de la protection d'un Tuteur : que les injustes Plaideurs n'ayent point avantage d'une malheureuse victoire ; écoutez favorablement les Requêtes des Prêtres, occupez-vous souvent à la Priere & à la lecture spirituelle, quelques grandes & pressantes occupations que vous ayez.

Quant au sacrifice des Aumônes, qui le peut mieux offrir qu'un Gouverneur, à qui la grandeur de sa puissance fournit tant d'occasions d'exercer la charité : s'il préfere les choses divines aux choses humaines : & qui peut mieux encore que lui exercer l'autre genre d'Aumône, qui est de pardonner à ceux qui l'ont offensé, puisque personne n'acquiert plus de loüanges en remettant & pardonnant les offenses que celui dont la colere est presque toûjours suivie de la Mort : personne n'acquiert plus de gloire en aimant ses ennemis, que celui qui a le pouvoir de les faire perir. Mais rien ne fera mieux connoître que vous, que vous préferez les choses divines aux choses humaines, que lors que vous ne jurerés jamais par fraude, que vous ne tromperez personne par un faux serment, quelque ennemi de longue main qu'il puisse être : quelques playes qu'il fasse à l'Etat, il ne le faut jamais tromper par un faux serment, rien ne peut être plus sacré & plus immuable que la parole, qui prend à témoin la Verité éternelle. Il n'y a qu'une seule chose qui puisse porter à rompre legitimement son serment ; sçavoir, lors qu'on a juré de faire quelque chose capable d'offenser la Majesté de celui par qui on jure : parce qu'alors ce n'est pas préferer les choses humaines aux divines : mais c'est au contraire préferer les choses divines aux humaines, lors que l'on se repent d'avoir fait un serment que l'on auroit honte d'acomplir.

Préferons la verité à tous les avantages temporels qui nous pourroient revenir : & alors il sera vrai de dire que nous préferons les choses divines aux humaines. Mais il faut que cette verité nous soit manifestement montrée, ou par une raison évidente, ou qu'elle nous soit marquée dans l'Ecriture Sainte, ou qu'elle nous soit enseignée par la doctrine fidéle & irreprochable des Evêques & des Prêtres ; car souvent on soûtient la

fausseté sous l'apparence de la verité : Et si les bons Gouverneurs n'ont le cœur plein d'une humilité vrayement Chrêtienne, qui les porte à se dépoüiller de leur puissance seculiere toutes les fois qu'ils veulent rechercher la verité, ils préfereront miserablement les choses humaines aux divines, n'étant que disciples de l'Eglise quelques Grands qu'ils soient dans le Monde, ils auront l'hardiesse de s'en dire les maîtres, & ils ne voudront plus suivre les jugemens des Evêques, mais plûtôt se rendre les Juges & les Censeurs de ce qu'ils auront ordonné.

Si vous voulés agir en bon & sage Gouverneur, ne faites rien sans consulter l'Eglise : & si vous avez quelque peine dans l'esprit, ne vous attachez pas à vôtre propre sentiment, & n'obligez pas les autres à le recevoir, s'il n'est conforme à celui de l'Eglise. Consultez les Evêques avec humilité, pour recevoir leurs avis, & non pour tirer d'eux, avec une espece de violence, des réponses favorables à vos desirs, ne soûfrez jamais que dans l'étendue de vôtre Gouvernement on viole les Decrets des Canons : car si vous craignez de violer les Loix que les hommes ont établies, comment oserez vous mépriser les décisions du S. Esprit.

Ne sçavez-vous pas que c'est par le mouvement du S. Esprit que les Peres ont parlé dans les Conciles : si donc nous violons leurs commandemens, nous faisons injure à celui qui parle par leur bouche. Tous ceux qui se glorifient d'appartenir à l'Eglise, doivent vivre selon les Loix de l'Eglise, & principalement selon celles que l'Antiquité a autorisées : & pour cette raison les Coûtumes qui ne sont établies sur aucune Loi, mais seulement sur un perpetuël usage de l'Eglise, doivent être gardées avec le même respect, & on ne les doit point rejetter, si elles ne sont contraires à la veritable Foi : & ne vous étonnez point des differentes Coûtumes des Eglises particulieres, pourveu qu'il y ait unité de créance. Quand vous voyés une Eglise particuliere, si vous y remarquez la Foi veritable, suivez sans dicernement ses anciennes pratiques, & ne vous ingerez pas d'introduire aucune nouveauté dans les choses saintes.

VI. Devoir. N'affectés point de paroître trop rigoureux ou trop juste, ni d'être plus sage qu'il ne faut dans les rencontres : Aimer trop les choses ordinaires, & avoir trop d'aversion pour celles qui paroissent extraordinaires ; c'est ce que l'on peut appeller une trop grande Justice, qui merite plûtôt du blâme que des loüanges. Un homme a commis un grand crime, & il a merité un châtiment public. Moderés la severité des Loix, & lors que vous le voyés sur le point d'être puni, soûfrez que la misericorde vous dise interieurement, ne soyés point juste par excés. Un autre oubliant la Loi de l'amitié ne vous rend pas ses devoirs, il mérite sans doute d'être châtié, reprimés, je vous prie, vôtre juste ressentiment, ne le traités pas à l'égal de sa faute, ne le regardez pas comme un ennemi, mais representez-lui sa faute comme s'il étoit encore vôtre ami ; soyez donc juste, mais avec quelque condescendance : soyez juste en reprenant ceux qui sont dans le dereglement : mais usez de la patience à l'égard de tous ; considerez quels sont ceux qui sont sous vôtre charge : quelle est la dureté des cœurs que vous desirés amollir, afin que vous servant tantôt de menaces, tantôt de châtiment, & tantôt de pardon, vous ne laissiés aucun crime impuni, sur tout des Gens de Guerre, encore que vous ne leur fassiés pas toûjours soûfrir des supplices aussi rigoureux que le méritent leurs crimes.

O tres-sage Gouverneur, combien y a-t'il de choses qu'il faut dissimuler : combien à tolerer : combien y en a-t'il qu'il faut passer legerement : combien y en a-t'il qu'on doit accorder à l'entremise des Evêques & des Prêtres : sur tout il ne faut jamais mal parler de personne, ni chercher avec trop de curiosité la vie de ceux qui passent pour gens de bien, pour y reprendre quelque chose ; car c'est un excés de justice, qui nous rend coupables nous mêmes de vouloir examiner avec trop de severité la vie des autres, sans considerer l'infirmité humaine, comme si celui qui commence à se tirer du peché pouvoit vivre sans tâche. Ne faites donc pas profession d'une justice severe, mais pratiquez plûtôt le conseil de l'Apôtre, en considerant combien vous êtes foible vous même, afin que Dieu ne vous laisse pas tomber dans la tentation.

Et certes celui qui s'emporte ainsi contre les Pécheurs, comme s'il étoit lui-même exemt de peché, tombe miserablement dans l'abîme de la cruauté : & au lieu de penser à ce que dit S. Paul, supportez les infirmitez les uns des autres, & vous accomplirez ainsi la Loi de JESUS-CHRIST ; en ne voulant condescendre aux foiblesses de personne avec patience, il se rend lui-même insupportable à tout le monde, & s'attirant ainsi peu à peu la haine de tous, il ouvre la porte aux revoltes particulieres, & ensuite aux Guerres ouvertes : & pour vouloir être trop severe, il tombe dans l'injustice & la cruauté, & se rend indigne du nom qu'il porte : mais la pieté est utile à tout, dit l'Apôtre : & si la severité fait craindre un Gouverneur, la douceur le rend aimable, & il pourvoit mieux à la seureté & à la paix de l'Etat par l'amour qu'on lui porte, que par la crainte qu'il imprime dans les Peuples. Un Gouverneur qui est aimé, est le Boulevard & le Bouclier de l'Etat ; au contraire celui qui ne conduit les Peuples que par la crainte, fait autant de Traitres qu'il a de Sujets, il craint sans cesse la trahison, & elle lui arrive souvent ; il vit comme Etranger parmi les siens ; enfin la crainte dans laquelle il vit, égale celle qu'on a de sa puissance, & il ne sortira jamais de ce malheur, s'il ne se rend doux & civil envers le monde ; & si en jugeant les autres il ne se dit continuellement à lui-même, ne soyez pas juste jusques à l'excés : mais usez de douceur & de moderation envers tout le monde.

VII. Devoir. Souvenez-vous que vous êtes Chrêtien, & n'oubliez jamais la Foi dont vous faites profession, soit pour éviter le crime, soit pour le punir : car la grande puissance d'ordinaire nous donne plus de liberté pour pecher : & ainsi ce qui n'étoit qu'un bonheur aparent, nous rend éfectivement tres-miserables ; comme personne n'ose prendre la liberté de nous faire des remontrances, nous nous persuadons que nous pouvons faire librement tout ce que nous voulons, & qu'il n'y a point d'autre regle de nôtre conduite que nôtre propre volonté. Lors que ces pensées vous viennent, quelque élevé que vous soyez, quelque grand que soit le nombre de ceux qui vous font la cour,

ce, quelque aplaudissement & quelque loüange que la flaterie vous donne, rentrez en vous méme, & pensez que vous ètes Chrêtien.

2. S'ils ont gardé la residence dans leur Gouvernement, comme ils y sont obligez, s'ils veulent s'aquiter de leurs devoirs: tant envers Dieu, envers le Roi, qu'envers le Public, étant responsables de tous les maux qui arrivent de leur absence, s'ils n'ont cause raisonnable. *S.Thom.sup.Ord. de Blois. art.272.*

3. S'ils ont maintenu les peuples en la crainte de Dieu & en l'obeïssance du Souverain, prévenant par leurs soins les mauvais desseins des perturbateurs du repos public, & des ennemis de l'Etat. *Idem Ferrandus in 2. Regula, Ordon. de Moulins, art.20. & 21. Ord. de Blois, art.214.*

4. S'ils ont prêté main forte aux Magistrats pour l'execution de leurs Jugemens. *Ord.de Moulins déja citée.*

5. S'ils ont soigneusement fait executer les Reglemens & Ordonnances du Roi, tant pour empêcher les violences & pilleries des gens de Guerre dans leurs passages & pendant leurs Quartiers d'hiver, que pour tous les abus & desordres qui s'y peuvent commettre, étant responsables de tous les maux qui s'y font, faute d'y apporter l'ordre necessaire. *Ordonn. de Blois touchant la Noblesse, art.274. idem Ferrand. in 6. Regula, Cassiodor. liv. 9. ep.64.*

6. S'ils ont fait ou permis aucunes levées de deniers, sous quelque prétexte que ce soit, sans avoir l'Ordre du Roi par Lettres Patentes de Sa Majesté. *S. Aug. c.4. l.4. de Civit. Ordon.de Moulins, art.25. Ordonn. de Blois, art. 215.*

7. S'ils ont emploié leur autorité pour faire punir exemplairement les duellistes conformément au Decret du Concile de Trente, & aux Edits & Ordonnances de nos Rois. *Con.Trid.sess.25. c.19. de Ref.*

8. S'ils ont prévenu & assoupi, autant qu'ils ont pû, les querelles des Gentils-hommes, & commis ou fait commettre par les Maréchaux de France des personnes capables & intelligentes dans divers Cantons de leur Gouvernement, pour les accommoder, leur en donner avis, ou les accorder eux-mêmes, *art. 2. du susdit Edit.*

9. S'ils ont empêché les cabales & les partis pour entrer dans les Charges publiques, par ambition ou par interêt; & s'ils y ont élevé autant qu'ils ont pû les gens de bien, & ceux qui en étoient dignes. *Ordonn. de Blois, art.274. Ferrandus, cit. in reg. 4.*

10. S'ils ont apuié les Evêques & les Ecclesiastiques en la fonction de leurs Charges, donné main-forte pour faire observer les Fêtes, pour punir les blasphemateurs, pour chasser les Boëmiens, & autres gens sans aveu, & pour reprimer tous les autres crimes, scandales & autres desordres defendus & prohibez par les Ordonnances divines & humaines, dont ils sont comme les Protecteurs. Ordonnance de Loüis XIII. à Paris 1610. *art.5.* & Arrêt du Conseil d'Etat du Roi en 1666. déja citez dans l'Article des obligations des Gentils-hommes, *Conc. Trid. sess.25. de Reform. cap. 20.*

11. S'ils ont sollicité & recommandé les procez ou autres interêts des personnes, sans faire expressément connoître qu'ils ne demandent que la Justice, étant certain que l'autorité jointe à une forte recommandation d'un Gouverneur de Province ou d'un homme puissant, peut faire commettre beaucoup d'injustices par crainte, ou par interêt. *Idem Greg. lib. 8. ep.51.*

Devoirs d'un Gouverneur ou Precepteur d'enfans.

Je mets ces deux Charges ensemble à cause de leur connexité, & pour éviter les redites superflues. Si l'on doit être exact à faire un bon choix de chaque Domestique en particulier, on doit l'être encore bien plus quand il s'agit de donner un Precepteur ou Gouverneur à des Enfans: Et si le moien de maintenir ou perdre les Maisons peut proceder & venir des Intendans & des Secretaires, est celui de leur bonne ou mauvaise conduite; on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus mal-heureusement par les mauvaises impressions que les Precepteurs peuvent donner aux Enfans. Les bonnes mœurs empêchent la dissipation de leurs biens: les mauvaises au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime & à l'impieté. La comparaison des jeunes arbres aux Enfans se trouve juste. Les jeunes arbres entez de mauvais greffes produisent de mauvais fruits, & au contraire un bon greffe sur un sauvageon donne de bon fruit. Les Gouverneurs & Precepteurs sont comme les Agriculteurs des Enfans jeunes sauvageons: Quand ils sont bien entez de bons exemples & des maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnêtes. C'est en quoi on remarque de quelle importance il est aux parens d'avoir un homme tel qu'ils souhaiteroient que leurs Enfans fussent: Et comme il est certain qu'un Pere souhaite que ses Enfans soient des Enfans d'honneur, de sagesse & de probité, il faut qu'un Precepteur les y sache former: & pour cet effet il doit être Savant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte & du respect. Son principal devoir est de leur apprendre la Loi & les maximes de la Religion; les faire tenir dans une grande propreté; leur faire concevoir par des exemples touchans la satisfaction qu'il y a de vivre dans la probité & dans la Vertu: La grande misere & les malheurs qui suivent le vice; leur apprendre l'Histoire sainte, & leur faire connoître & lire les autres bons Livres, il faut que dans leurs bas âge, & lors qu'ils apprennent à lire, & à écrire qu'il ait soin de leur faire étudier les leçons que les Maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un tems qui ne peut être emploié qu'à cela: Qu'il les fasse prier Dieu soir & matin, & leur apprenne là-dessus tout ce qui est necessaire qu'ils sachent: Qu'il les méne à la Messe & aux autres Offices divins les Fêtes & les Dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour être toûjours témoin de leurs actions. Il doit aussi régler leurs heures pour les repas & pour le dormir. Leur defendre la frequentation des personnes mal élevées, leur remplir toûjours l'idée de quelque nouvelle instruction, ne leur paroître jamais que dans une grande égalité d'esprit, sans trouble, toûjours paisible & grave, ne les accoûtumer jamais à aucun mauvais traitement; & pour le dire en un mot, il doit les tenir toûjours dans la plus étroite discipline des bonnes mœurs, jusqu'à ce que ces jeunes Sauvageons aient fait leurs branches de leurs greffes: c'est à dire, jusqu'à ce

qu'ils se soient si bien accoûtumez à la Vertu qu'ils ne puissent plus vivre où elle n'est pas.

Devoirs d'un Aumônier d'une grande Maison. La charge & le devoir d'un Aumônier regardent principalement le Service divin, qu'un Grand Seigneur fait faire dans sa maison, & dans cette qualité il a la direction de la Chapelle & le soin de tous les Ornemens Sacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il soit honnête-Homme, sans reproche, de bon exemple, Savant pour instruire; grave sans familiarité, pour imprimer le respect & la veneration qui sont dûs à son caractere : Il celebre la Messe aux heures préscrites : Fait la Priere soir & matin, où tout le monde de la Maison doit être apellé, tant le Seigneur, que ses Domestiques, benit les viandes au commencement des repas, & rend graces à la fin. Il doit aussi catechiser les Domestiques, les instruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'aprocher des Sacremens aux quatre Solemnitez de l'année. Les corriger des paroles sales & deshonnêtes, leur défendre de la part du Seigneur les frequentations dangereuses, l'avertir de leur bonne ou mauvaise conduite : & pour le dire en bref, il doit en avoir soin comme leur Curé domestique & ne leur rien souffrir d'irregulier ni de contraire aux bonnes mœurs.

Gouvernante d'Enfans. Le devoir & fonction d'une Gouvernante d'Enfans, est d'avoir bien soin de ceux dont on lui donne la direction dans la Maison d'un Grand-Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaisance pour eux, sans pourtant leur rien souffrir de bigearre ni de méchant, les corriger sans aigreur, & ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur fâcheuse ni cruelle, puisque c'est ce que les gens de qualité haïssent le plus, & ce qui generalement doit être abhorré de tout le monde. Elle doit encore & preferablement à toute autre chose, prendre garde & empêcher qu'ils fassent des efforts, crainte que cela ne leur fasse venir des descentes, ou ne leur cause quelqu'autre incommodité dont ils se ressentent tout leur vie, & dont bien souvent on ne sçait pas la veritable cause. Elle doit pareillement leur donner à boire lors qu'ils en demandent, & qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal; leur donner à manger, & les coucher & lever à leurs heures reglées & ordinaires : prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ni qu'ils s'aprochent trop prés du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vêtemens. Elle doit aussi leur aprendre à prier Dieu, & à faire le signe du Chrêtien dés leur âge le plus tendre, empêcher qu'ils ne se battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres ; car c'est un venin qui souvent ne se peut ôter, & dont les effets sont tres-dangereux dans la suite. Les mener à la Messe les Fêtes & les Dimanches si-tôt qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & salutaires exemples. Il est encore de son devoir de tenir leurs chambres bien propres, de bien faire leurs lits, bien nettoïer leurs bas & leurs souliers. Enfin d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, linges & habits, afin qu'il ne se perde rien, & de pouvoir en rendre compte toutefois & quantes que le Seigneur ou la Dame le souhaitent. A. D.

GRAINE (Generalement parlant.) Les Graines perissent aprés un an ou deux au plus, & ainsi il faut toûjours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court risque de semer inutilement au Printems ; il n'y a gueres que les Pois, les Féves, & les graines de Melons, Concombres, Citroüilles, Potirons, qui durent des huit & dix ans. Les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre ; celles de toutes sortes de Chicorées, cinq & six : de toutes les graines sur tout il n'y en a point, qui se conservent si peu que celle de Laituës. Elles sont cependant meilleures la seconde année que la premiere, mais elles ne valent plus rien la troisiéme.

GRAINE *de Canarie. Ital.* Phalari, Phalaride.

DESCR. Il produit force petites tiges, qui sont semblables à celles de l'Espeautre : Elles sont de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. Sa graine est blanche, longuette, & de la grosseur de celle du Millet. Il a quantité de petites racines, qui sont fort minces & inutiles dans la Medecine.

LIEU. On le seme en Italie par rareté, il en croit à Malte, & aux Isles des Canaries qui a la graine noire, on en trouve assez à Marseille.

PROPR. Le suc tiré de l'herbe pilée, & puis bû dans du vin, ou dans de l'eau, apaise les douleurs de la vessie. Ce que fait aussi la graine quand on la boit dans de l'eau, à la mesure d'une cuillerée. La graine bûë dans du vin, ou dans du vinaigre, ou enfin avec du miel, fait sortir les pierres de la vessie, & guerit les autres maux à quoi elle est sujette. Elle est propre à nourrir les petits oiseaux nommez *Canaris.*

GRAINE *d'escarlate. Ital.* Grana di tintori *Esp.* Grana para Tennir.

DESCR. C'est un petit arbre qui porte cette graine, lequel a ses branches épaisses, & ses feüilles épineuses tout au tour comme celles du Houx, mais beaucoup plus petites, il porte des grains ronds, vuides, de couleur de vermilion, dont on fait la confection Alkermes.

LIEU. Il nait dans l'Armenie, & quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne & Boëme, & aussi dans le Languedoc à l'entour de Montpellier.

PROPR. Il est astringent, amer & dessicatif. La graine prise en poudre avec de l'Encens mâle & dans un œuf frais, empêche les femmes enceintes de se blesser, étant pillée & mêlée avec du vinaigre on la met sur les blessures avec beaucoup d'utilité. La confecton Alkermes est une des plus cordiales qu'on ait dans les Boutiques : mais elle est bien chaude, c'est pourquoy on doit l'éviter là où il y a fiévre.

GRAINES POTAGERES. *Maniere de semer les graines potageres & suivantes.* Il faut semer toutes les Graines Potageres & suivantes en quatre Lunes : Savoir de la Lune de Février, de la Lune de Mars, jusques à la Lune de May : L'on en peut semer aussi en Automne, toûjours depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Premierement, il faut faire une couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un demi pied de bon vieux terreau bien pourri, bien passé & bien delaïé; puis au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite, selon la grande chaleur de vôtre couche plus de jours, ou moins quand elle sera bonne, c'est à dire, point trop chaude, semer vos graines, chaque sorte en son rayon à part, & les éloigner l'une de l'autre, & sur tout prendre garde d'arracher vos graines pour de méchantes herbes; car on s'y peut tromper jusques à ce que elles soient grandes.

Quand vos graines seront semées, si la couche n'est pas moüillée, arrosez la tout aussi-tôt pour leur faire prendre terre, & continuez tous les jours s'il fait chaud, & que la couche soit seche s'il pleut, & ne lui point donner à boire: Couvrez vos couches de peur de la gelée: les gelées blanches les font mourir comme les autres: Elevez vos couvertures de sorte qu'elles ne posent en aucune façon sur ces couches; donnez leur demi pied d'élevation, & lorsque le Soleil donnera dessus, vous les découvrirez tous les matins, & les recouvrirez tous les soirs, avant que la gelée donne; & quand vos graines seront à la hauteur que vous jugerez à propos, vous les replanterez bien loin l'une de l'autre selon leur grosseur: Sur tout que la terre soit bonne & bien labourée, & aussi-tôt qu'elles seront replantées, donnez-leur de l'eau sans épargne tout le Printems, l'Eté, l'Automne, pendant que la chaleur durera.

Pour les Melons, il en faut tremper les graines dans du vin d'Espagne ou autre bon vin François: L'on en peut semer en quatre Lunes, sçavoir, Lune de Janvier, Lune de Février, Lune de Mars, lune d'Avril, ils sont bons de ces quatre Lunes, & sur tout qu'ils soient semez en pleine Lune ou en decours.

Vous ferez une bonne couche, qui soit exposée au Soleil de midi, où il demeure le plus long temps, & lorsqu'elle sera faite mettez par-dessus un bon demi pied de vieux terreau, mêlé de bonne terre, & puis semés vos graines, quand la couche sera bonne, en quelle Lune il vous plaira, pourveu que vous les garantissiez de la gelée; il les faut couvrir tous les soirs à Soleil couchant, & le découvrir au Soleil levant, pendant le temps que vous les verrez sujets à la gelée blanche, & autres; & quand ils seront forts vous les replanterez sur une bonne couche préparée, comme ci-devant, & les arroserez raisonnablement selon la chaleur jusques à tant qu'il y ait quelques Melons de mûrs, & vous ne donnerez point d'eau, en païs froid qu'à la grande necessité; en païs chaud vous les arroserez tous les huit à dix jours, & ce selon la grande chaleur, & les taillerez deux ou trois fois la Semaine: si vous avez des cloches vous vous en servirez, cela fait bien au Soleil, & la nuit quand il fait froid; & si vous n'en avez point, vous vous en pouvez passer, ils ne laisseront pas d'être aussi bons. Faisant ainsi vous aurés de tres-bons Melons.

Si vous voulés semer & replanter de même des Melons, vous le pouvez, mais il faut choisir un temps doux, & faire les couches de bons terreaux bien pourris avec de bonne terre, & y faire la même façon pardessus sans y manquer, & ils seront aussi bons sur terre que sur couches: Et pour les Concombres, il faut faire de même comme aux Melons, sans y manquer, à la reserve qu'il faut les arroser tous les jours, quand ils seront replantez, & que le tems sera chaud & sec; & vous aurez des Concombres en toutes saisons; beaux en quantité; vous pouvez aussi les semer & replanter sur terre & sur couche comme les Melons & dans les mêmes temps & Lunes, comme aussi les Citroüilles & les Potirons.

GRAINES DE FLEURS. *Maniere de semer les graines de fleurs.* Il faut semer toutes les graines de fleurs en quatre Lunes, sçavoir en la Lune de Février, en la Lune de Mars jusques en la Lune de May: L'on en peut semer aussi en Automne, toûjours, depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi pied de vieux terreaux bien pourris; & au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite selon la chaleur que le feu n'y soit plus, vous semerez toutes vos graines de fleurs, chaque sorte dans son rayon, à quatre doigts l'une de l'autre, aussitôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigt de terreau, arrosez vôtre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tuë point vos graines; arrosez-les tous les jours s'il fait sec; quand elles seront grandes vous pouvez prendre un grand arrosoir. Si elles se découvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau; il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs crainte de la gelée blanche, parce qu'elle les tuë comme les autres gelées; vous observerez que les couvertures ne posent sur la couche ni sur les graines; qu'elles soient élevées en dos d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché, de sorte que la gelée n'y entre point: les decouvrir tous les jours quand le Soleil sera sur la couche, les recouvrir le soir quand il sera retiré: S'il ne geloit point vous les pouvez laisser à l'air; sur tout prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gelée pour tout perdre, & aussi d'avoir soin de les découvrir tous les jours sans manquer: Quand elles seront à la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos Parterres, par tout où il vous plaira; pourveu que la terre soit bonne & bien labourée: Redonnez leur de l'eau si-tôt qu'elles seront replantées, & continuez toûjours si la terre est seche, & qu'il ne pleuve point; il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches qu'elles ne soient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe; car elles viennent de même.

GRAINES D'ARBRES. *Maniere de planter les graines d'Arbres.* Il les faut planter depuis le mois de Mars jusques à la Saint Jean, & depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve de la terre de Jardins, & de bons terreaux, & mêler toutes les quatre sortes ensemble & les passer à la claye. Si vous voulez semer sur terre, faites mettre sept à huit hotées de cette terre sur vos planches, & labourez bien tout cela ensemble. Si vous voulez semer dans des caisses ou autres vaisseaux, vous les emplirez

de cette terre, & puis semerez vos graines soit en Automne ou au Printemps, & qu'elles soient couvertes de quatre bons travers de doigt d'épaisseur; s'ils se découvrent vous les recouvrirez. Si-tôt qu'elles seront semées vous leur donnerez à boire, s'il ne pleut point, & continuez jusques ce que les Arbres soient un peu grands, prenez garde à la gelée, vous les couvrirez s'il en est besoin: Quand ils seront grands vous en ferez ce qu'il vous plaira, pourveu que vous leur donniez à boire & mettiez en bonne terre, cela suffit.

GRAINES D'ESPICIAS & d'IFF. *Maniere de planter les graines d'Espicias & d'Iff.* Il les faut planter en même Saison que les graines d'Arbres.

Pour la graine d'Iff, il la faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cinq jours devant que de la planter: car elle demeure un an en terre sans lever. Pour la graine d'Espicias, il ne faut point la mettre tremper, il faut de deux ou trois sortes de terre forte & grasse, avec de la terre glaisse & un peu de terreaux bien pourris, mêlez le tout ensemble, & preparez la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourveu que ce ne soit pas au grand Soleil; & quand ils seront levez il les faut couvrir au Soleil, & les decouvrir quand le Soleil est passé, & les couvrir le soir de peur de la gelée, & leur donner de l'eau tous les jours selon la chaleur: Il faut faire toutes ces façons là jusques à ce qu'ils soient un peu grands, & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroser & replanter où il vous plaira.

GRAPES *de Raisin dans le Printemps.* On aura dans le Printemps des grapes de raisins, si on ente une vigne sur un Cerisier, le raisin qui en viendra sera formé & mûr dans le temps des Cerises: mais la question est de bien enter la vigne sur le Cerisirr. On le fait ainsi, on perce avec un Tariere un trou dans le tronc d'un Cerisier. On fait entrer dans ce trou la branche de la vigne. On l'y laisse croitre jusqu'à ce qu'elle bouche le trou de tariere, & qu'elle soit intimement unie au Cerisier. Alors on retranche le farment de son sep; & dans la suite il ne tirera plus de nourriture que du Cerisier. La seve du Cerisier accelera la formation & la maturité du Raisin qu'on pourra manger deux mois plûtôt qu'à l'ordinaire.

GRAVELLE. *Pour la Gravelle divers Remedes.* Prenez 2. liv. de racines d'Orties grieches, & les nettoiez, & les faites boüillir en deux Pots d'eau, jusqu'à la diminution d'un tiers: Ajoûtez trois chopines de bon vin blanc, faites boüillir à petit feu une heure: puis laissée refroidir, étant presque froid le tirer dehors, & presser les racines, puis mettez le jus avec la décoction seulement dans un pot de terre neuf; & quand il sera clair, & que l'on en voudra user, prenez trois pillules de beurre frais, & les ayant avallées, prenez un verre de decoction, le tout à jeun & le plus matin que l'on pourra, & deux heures aprés un boüillon clair, & continuer durant trois jours à chaque decours de Lune. Les lavemens laxatifs y sont excellens, il les faut prendre le soir que l'on voudra user de ladite decoction.

1° *Pour la même.* Prenez le fruit qui demeure dans la rose sauvage apellée *Eglantier*, tirez des petits grains qui sont au dedans que vous mettrez secher au Soleil, ou au Four, puis les pilerez en poudre, de laquelle mettrez une dragme dans un petit verre de vin blanc, que laisserez tremper sept ou huit heures, puis prendrez le tout demie heure avant de se coucher, en remuant bien que rien ne demeure au fond du verre: cela fait de grands effets, car il chasse toute sorte de gravelle & fait rompre la pierre que l'on rend par petits morceaux, épreuvé: mais il n'en faut prendre que de deux jours l'un, & puis huit jours d'intervale, & au decours de la Lune. Du fruit rouge qui demeure on peut faire un cottignac & en manger aprés le repas, il empêche que rien se conglutine.

2. *Contre les pierres de gravelle.* Les Refors jettez en monceaux de sel & salines, ou mis dedans, font fondre toute la masse: & de là plusieurs prennent argument de tirer de l'eau de l'écorce du refort ou de tout le refort, contre la gravelle, & la faut prendre avec de poudre de Terebentine, faite par adustion ou par desseichement au Soleil, & s'en trouvent bien. *Mizauld.*

3. Aucuns disent que les grains de *Leucantha*, c'est à dire d'Aubespin, pris avec du vin blanc, sont de grande efficace contre la gravelle. *Le même.*

4. Toutes sortes de pierres que l'on trouve és têtes de poissons, pilées & prises avec du vin apaisent la douleur & colique, & rompent la pierre qui tient aux reins. *Galien & Avicenne.*

5. Plusieurs font grand cas, pour l'avoir experimenté contre le calcul: de la poudre de la peau du poisson dit *Brochet*, prise en vin blanc avec eau de Parietaire. D'autres prometent le semblable de la peau du Barbeau, & de l'eau distillée de l'herbe apellée *Argentaria*, ou *Potentilla*, ou *Agrimoine sauvage.* Mizauld.

6. *Contre la gravelle.* Avenzoar fait la poudre de verre en cette maniere: on enduit de racine de Terebinthe, en un morceau de verre de Cristal épais & clair, on le met sur les charbons embrasez, jusques à ce qu'il soit fort chaud, étant éteint en l'eau, on l'enduit derechef, on le cuit, & on l'éteint derechef: Aprés qu'on aura fait cela sept fois, on le pile en poudre tres-menuë, de laquelle le poids d'un écu ou d'une dragme, prise en vin blanc, romt merveilleusement la pierre des reins. *Galien Avicenne.*

7. *Contre la gravelle.* Le Passereau dit *Treglodyte*, qui est le moindre de tous les oiseaux, excepté le roitelet, vivant entour les hayes & murailles: & faisant un court vol, a une naturelle vertu digne d'admiration; car étant salé & mangé crû, il chasse la gravelle avec l'urine, & guerit parfaitement celui qui y est sujet. Pour le bien confire il le faut plumer, puis le couvrir tout de sel, & quand il sera bien desseiché, on le pourra manger. S'il y en a plusieurs, on les peut cuire comme les autres oiseaux: On les peut aussi brûler, sans plumes, en un pot couvert, & donner la cendre d'un brûlé avec un peu de poivre & de canelle. Aucuns les salent vifs, les plumes tirées, ce qui est le meilleur. D'autres les mangent rôtis tous entiers, & n'en jettent rien que les plumes. *Aetius & Aegineta.*

8. La Gomme de Cerisiers détrempée en vin blanc, par experience certaine sert contre le calcul & la gravelle. *Mizauld.*

9. *Ononis* ou *Anonis*, appellée *Aucutella*, en François *Arresteboeuf*, est fort estimée contre la gravelle: car elle delivre promtement de la douleur d'icelle, & la tire dehors en bûvant de la poudre de l'escorce de sa racine, avec du vin blanc. *Mizauld.*

10. *Pour guerir la gravelle.* Je me suis bien à propos souvenu d'un secret d'un certain tres-Savant Medecin, aisé & familier pour faire sortir les pierres & graviers des reins. Il se fait seulement avec sirop d'Hisope, avec le double ou triple d'eau de Parietaire: par lequel remede donné par dix ou douze jours en hiver, à jeun, il m'a assûré qu'il a attiré plusieurs pierres des corps de plusieurs sujets à la gravelle. *Mizauld.*

11. La racine de Pivoine mâle cueillie en May, la Lune croissante, & penduë pour remede, aide aux goutteux & graveleux. *Cardan.*

12. *Contre la douleur des reins & Tenesme*, c'est à dire desir vain d'aller à selle. Les jeunes Pigeons par une secrete proprieté, remedient à la douleur des reins, & corrigent le sang corrompu: mais quand on les tüe, il leur faut ôter la tête, leur chair même a la proprieté de guerir le Tenésme, que la courge souvent mangée a coûtume d'engendrer. *Rhasis.*

13. Il est manifeste que par ce moïen on peut faire une eau qui rompra incontinent la pierre de la vessie, si elle est mise dedans avec une Seringue: car puisque ces deux choses sont necessaires, & qu'elle brise la pierre, & qu'elle ne soit dommageable à la vessie: Le premier se pourra effectuer, par la maniere de faire & par la matiere: car nous prendrons és extrêmes vapeurs de la cendre des Scorpions, ou du persil Macedonic, ou les vapeurs pris de *Tecolithus* ou *Gremil*, ainsi on fera de l'eau qui mêmement pourroit rompre la pierre Porphytis. *Cardan.*

LA MANIERE DE GREFFER EN FLUTE.

Il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que le rien commencer pour mieux faire les comparaisons necessaires, qui se font du rameau avec branche à greffer, & se font avec du fil, du nc, du ruban, &c. Il faut, dis-je, que ce ra-au se trouve entierement de la grosseur de la nche, sur laquelle on doit greffer: car s'il est s gros, ou plus menu, la greffe ne réussira Ensuite il faut marquer sur ce rameau un ndroit où il paroisse deux bons yeux, qui re-ement sont l'un d'un côté, & l'autre de l'a, avec le greffoir ou autre outil bien tran-cha Il faut couper jusqu'au bois circulairement tant r haut; que par bas l'écorce de la piece, qui enlever pour la greffe: Il faut ôter à ce rame toute l'écorce, qui est à sa partie plus menu pour faire aisément sortir par là cette piece doit être enlevée, aprés qu'en l'agitant, la tour doucement avec le pouce on l'aura reprise & détachée de son bois: hors devant que de lever de sa place, il faut racourcir jusqu'à tre, ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépoüiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle paroisse plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice, & aussi-tôt pour ne pas laisser dessecher une petite humidité qui est au tour de cet endroit dépoüillée, & qui est la séve nouvellement montée, on achéve de faire sortir de sa place la piece destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence, & toute l'adresse possible on la fait entrer dans la branche dépoüillée jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer; & enfin pour empêcher que l'eau des pluyes puisse penetrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement apliquée, on entame dans le bois de la branche tout au tour de l'extremité superieure de cette greffe de petits copeaux sans les detacher, & on les fait retomber en maniere de fraise, ou de bourlet sur l'extremité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil dormant ne different en rien l'une de l'autre, que par les tems de les faire, comme il a été dit ci-dessus: du reste elles se font toutes deux d'une seule, & unique maniere. La premiere chose qui est à faire pour cela est, que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien acoustez & où il paroisse aussi de bons yeux bien acoustez, & ce sont ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printemps, les derniers formez sont trop tendres pour reüssir. Tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupez, il en faut ôter les feüilles jusqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leur queuë, & par ce moien les yeux ne se fanent pas si-tôt: On peut conserver les rameaux jusqu'à trois, & quatre jours, pourveu qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi-pied: ainsi on peut fort bien couper en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long: Avec ces deux precautions on envoye sûrement à trente & quarante lieuës loin des rameaux fraîchement coupez sur l'arbre. *Nota* que, si ce sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut gueres enlever d'Ecussons, à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branche à venir, qui soit accompagnée de ses feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir. Pour tous les autres fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, un œil simple sert aussi bien que les yeux doubles & triples.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je, un endroit bien uni, cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui separe un œil inferieur d'avec un autre qui est immediatement audessus, c'est là qu'on fait deux incisions qui representent un grand T romain, c'est à dire que la plus haute incision est Orientale, & la seconde commençant prés du milieu de la premiere fente descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demi: Ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecusson qui est à apliquer, pourveu qu'on ne déprenne la peau du sauvageon qu'aprés avoir enlevé l'Ecusson: car il est neces-

faire que cet Ecusson venant à être apliqué trouvent un peu humide la place du sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec ce sauvageon; autrement si la place est seche, la greffe y perit, c'est pourquoi le plus seur est de commencer à enlever l'Ecusson devant que d'inciser le sauvageon; Or pour enlever cet Ecusson, & particulierement à l'égard des Pêchers, on fait sur le rameau à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision semblable à la figure A. qui est à peu prés la figure d'un Ecusson d'armes de noblesse, d'où le Jardinage a emprunté, ce terme *d'Ecusson*, & ensuite en apuiant un peu fortement du pouce sur les côtés de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assés aisement du rameau: cela s'entend quand la seve y est abondante; car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de Pêches, il faut enlever l'Ecusson avec un peu de bois, ce qui se fait en coulãt le Greffoir au dessous de l'écorce depuis la tête de l'Ecusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur tout à l'endroit de l'œil.

A l'égard des Ecussons des fruits à pepin on ne sçauroit guéres les enlever d'un autre façon qu'avec un peu de bois. Quand l'Ecusson est détâché de son rameau, on régarde aussi-tôt si le germe interieur qui est le canal par où se communique la seve pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, est resté, comme il le faut absolument attacher à l'Ecuison enlevé, & cela étant on met à sa bouche cet Ecusson en le tenant seulement avec les levres par la queuë des feüilles qu'on lui a laissé, la salive pourroit lui faire tort, & cependant avec le bout aplati du manche du greffoir on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer la peaux des deux côtés longs de l'incision, prénant soin que l'incision vers la pointe soit un peu plus longue que l'Ecusson, enlevé, & aussi-tôt reprenant de la bouche cet Ecusson, & presentant la partie pointuë par aprés de l'incision Orisontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, ensorte qu'il y entre tout entier, & que sur tout il occupe pleinement toute la place dépoüillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtés de l'écorce qui sont detachés, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecusson hors l'œil: cela fait on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement ensemble l'Ecusson, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'est là que finit le mistere des Ecussons, avec cette difference seulement que, si c'est une greffe d'Ecusson à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige, qu'on a greffée jusqu'à deux, ou trois pouces prés de l'Ecusson, afin que la seve étant empêchée de monter plus haut, comme naturellement elle y monteroit, elle soit forcée d'entrer dans cet Ecusson, & le faire pousser peu de temps aprés: les Merisiers greffés de cette façon là réüssissent régulierement mieux, qu'aucuns autres Fruitiers, & sur tout mieux que les Pêchers, qu'on greffe à la pouce soit sur d'autres Pêchers, soit sur de vieux Amandiers; car il sont fort sujets à y perir de la gomme, & cela par une trop grande bondance de seve, qui étant en Eté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assés trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecusson sort par l'incision, s'y congéle comme du sang hors des veines, & y détruit entierement cet Ecusson: & si c'est une greffe à œil dormant, on ne racourcit point sur le champ ni la branche greffée, ni la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant qui est le temps, que le renouveau fait monter la seve dans les Arbres, & c'est pour lors que se doit faire ce racourcissement semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pousse; & cela par la même raison pour l'un, que pour l'autre, bien entendu que devant ce tems-là; c'est-à-dire pendant l'Hiver il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser autant que faire se peut l'écorce couverte par cette filasse; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui est au dessus d'elle sont sujets à perir, faute d'y avoir passage suffisant à la seve, qui vouloit monter à l'extremité de la branche, & par ce moïen toute la peine prise pour greffer, est devenuë inutile, pendant que la partie qui est au dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

Elle manque en premier lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on emploïe, nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de longs ou plûtôt nous la reglons sur le nombre de trois bons yeux au moins, que la gresse doit avoir.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle n'aprend ni à bien tailler les greffes ni à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la seve du pied y puisse seurement entrer: Pour ce qui est de la taille de ces greffes il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante, le gros bout soit coupé des deux côtés en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi-pouce, que des deux côtés qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adherante au bois, que le côté qui doit se trouver en dehors soit un peu plus large, & plus épais, que l'autre qui est en dedans, & que précisement au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de tige étronçonnée, & que le haut de la fente: Et pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces, tant du sauvageon, que de la greffe s'affleure, & répond si bien l'un à l'autre, que la seve venant du pied, trouve autant de facilité à y entrer dans l'entredeux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en troisiéme lieu, d'avertir que, si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assés souvent, on doit avec la serpette l'aproprier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement; & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menuë à proportion de la tige, doive être trop serrée, il est necessaire d'ôter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtés de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la Serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faisant tout cela si juste, & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fen-

te, qu'aprés avoir posé cette greffe il n'y ait point de jour entre elle, & les côtés de la fente, & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

La description manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut apliquer sur un même sujet, & comment le dessus de la tige coupée doit être préparée : les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par dessus unies & égales de tous les côtés, ensorte que la tête soit orisontale pour y mettre plusieurs greffes, si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requiere : les menuës tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe n'auront qu'une partie de la tête unie : si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air soit les pluyes, soit les chaleurs, & la secheresse ne portent préjudice aux Arbres greffés par l'ouverture des fentes, surquoi il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est-à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec la gomme préparée à cet éfet, & laquelle est composée de poix noire, grasse, fonduë dans un pot de fer, ou de terre avec un peu de cire jaune, il faut par le moyen d'un réchaud portatif tenir chaud & liquide cette gomme pour l'apliquer avec une maniere de spatule de bois, bien entendu que, devant que de mettre ici la bauge, ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détachée de quelque branche de l'Arbre greffé : on en met communement en croix aux grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes en sorte que rien n'y puisse entrer ; & comme par dessus la bauge, ou la terre glaise on y met d'ordinaire un linge qui l'envelope, & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque raport aux poupées des enfans : de là vient qu'on donne assés souvent le nom de poupée à la greffe en fente. Nota que, si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, en sorte que la greffe y soit bien asseurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, aprés avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que, si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assés gros coûteau, qu'on ait apliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelques coups de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moïen la fente dont est question, les sujets de mediocre grosseur se fendent assés aisément avec le simple tranchant du couteau, sans qu'il soit besoin de coups de marteau.

Or les coins pour être commodes doivent être faits sur le modele de la figure ici marquée, une des parties crochuës étant plus grosse, & plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit servir aux grosses tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour servir aux petites. Pour se mettre donc à emploïer ces coins, on presente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroît le plus proportionné à la grosseur du sujet, qui est à greffer ; & si pour avoir l'ouverture necessaire, on ne peut enfoncer assés ce coin, sans y dôner quelques coups de marteau, on lui en donnera : enfin la fente étant à peu prés assés ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baisser ou hausser, de la main gauche, la queuë de l'outil, qui sert de coin, & cependant de la main droite presenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainsi on acheve d'ouvrir, s'il en est besoin, ou bien on resserre la fente, quand la greffe ou les greffes sont placées comme elles le doivent être : il n'est pas necessaire de dire, qu'une seule fente sert pour placer deux greffes à l'oposite l'une de l'autre, & si on en peut placer encore deux, on fait sur la tige une seconde fente en croix, toute semblable à la premiere : & au surplus on fait la même chose, qu'on a faite aux deux premieres greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente sur une tige, qui est assés grosse, pour les recevoir commodement : mais plus particulierement la greffe en couronne se dit, quand sur de fort gros sujets étronçonnés on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce : Par exemple 6. 7. 8. cette sorte de greffes, donc, non plus que celle qu'on appelle, *à emporte-piece*, ne se peuvent faire que sur des tiges, qui excedent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre : mais tant des unes, que des autres il s'en fait assés rarement, parce que le sucés en est fort incertain, & la peine de les faire assés grande ; on prend pour cela des rameaux d'un bon demi pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les tailles en pied de Biche par le plus gros bout, ensorte que l'entaille ait prés d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprés de la moële du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas ; & comme il faut que la seve, qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtés entaillés se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moïen la greffe devra prendre nourriture : mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un coin de bois dur, on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée : les greffes étans appliquées on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu prés un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si-bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtés de la greffe, & les côtés entaillés de la tige : cela fait, on prend un, ou deux bons gros

Osiers, pour lier le plus ferme, qu'on peut, le tour de la tête de la greffe, ensorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées, on fait au surplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

Les tems pour greffer, Sont premierement, le commencement de May, dans lequel la seve étant montée dans les Arbres, & sur tout dans les branches de l'année précedente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assés aisément jusqu'à se laisser entierement dépoüiller, comme il est necessaire pour cette sorte de greffes, dont est question : or ce mois de May n'est que pour la greffe en flute, qui, cõme nous avons dit, ne sert que pour les Châtagniers, Maronniers, Figuiers, &c.

2. La mi Juin est propre pour le greffe d'Ecusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à noyau, par exemple pour des Cerisiers, Griotiers, Bigarrotiers sur Merissiers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

3. Les mois de Juillet & d'Août pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, soit par la raison des chaleurs, & secheresses excessives, qu'on a quelquefois en ce tems-là, paroissent diminuër notablement, ou entierement de seve; car il faut sçavoir que la greffe à œil dormant ne demande que peu de seve, particulierement de la part du sujet : sur lequel aprés y avoir fait l'incision necessaire il faut apliquer l'Ecusson, la trop grande quantité de seve de ce sujet est pernicieuse pour cet Ecusson apliqué, en ce que d'ordinaire il y est noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coler, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien, qui soit capable de le faire pousser : il n'a besoin que d'un tres-mediocre sécours pour éviter la mort, en attendant une maniere de resurrection vigoureuse, que le rétour du Printems lui promet au sortir de sa létargie : à l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'Ecusson, il n'y sçauroit guére trop avoir de seve, pourveu que l'écorce soit assés aoustée; c'est à dire assés bien nourrie pour se détacher aisément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe interieur, qui fait la principale piece de cet Ecusson : les sujets ordinaires, sur lesquels on greffe pendant ces deux mois, sont les Pruniers, pour des Prunes, ou pour des Pêches, les jeunes Amandriers plantés en méchante terre pour des Pêches, les Coignassiers pour des Poires, l'Epine-blanche pour des Azeroles, les Pommiers de Paradis, & les sauvageons de Pommiers pour les bonnes Pommes, &c. Le mois de Septembre est propre pour greffer en œil dormant des Pêchers, soit sur d'autres Pêchers bien vigoureux, soit sur de jeunes Amandiers de l'année plantés en bons fonds, les uns & les autres ont le don de conserver bien avant dans la saison une grande abondance de seve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette seve est sur son declin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre & Janvier; mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y séchent, & n'y perissent entierément, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun sécours d'un pied, qu'on peut dire à cause du froid perclus de toutes les fonctions vegetatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars sont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cause de la durée du froid d'Hyver, les années sont peu avancées, & que par consequent les Arbres ne sont pas encore entrés en seve : c'est à dire, que l'écorce ne se détache pas du bois; car du moment qu'elle se détache, tels Arbres ne se peuvent plus de l'année greffer en fente : c'est donc pour ce tems-là particulierement, qu'il faut de bon-heure faire provision de greffes, de Poires, Pommes, Prunes, &c. & sur tout, quand on en veut faire venir des Païs éloignez.

La fin de Mars pendant les Printems doux & tendre, c'est à dire les Printems, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumés, sont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilités pour les greffes, qui se font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la seve soit assés montée dans ces souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le boüis, l'ébene, &c. separer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moïen l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprés pour cela.

Le mois d'Avril n'est commode que pour greffer en fente toute sorte de Pommiers, attendu que cette espece d'Arbres est plus difficile à s'émouvoir, & à se mettre en seve, que ne sont pas tous les autres Fruitiers. Et comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de tems devant que les Arbres, commencent à fleurir, & à pousser : ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la Vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente, & sur des souches couvertes de terre.

Pour conserver les Greffes. Il les faut mettre dans des tuyaux de fer blanc, & les ensevelir dans du miel; elles se conserveront quatre mois. Si c'est en Eté on les pique dans des Melons, Concombres, &c.

Des obligations des Greffiers. Les Greffiers s'ils ne sõt fidéles a observer ce qui suit, bié loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum : in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prenent donc garde.

Premierement, S'ils ont fait les fonctions en personne, & non par Substituts, & s'ils ont travaillé avec assiduité. Etats d'Orleans, art. 77. Ordonnance de Loüis XIV. tit. de l'observation des Ordonnances.

2. S'ils ont fidélement mis par écrit ce qui a été prononcé par le Juge; faire le contraire est peché, qui oblige au dédommagement. S. Thom. 1. 2. q. 76. art. 2. *in corp.*

3. S'ils ont signé les minutes de toutes les Obligations, Procés verbaux, & autres Actes, aussi-tôt qu'ils ont été faits, ils ne peuvent s'en dispenser sous prétexte que l'on ne les a pas encore satisfaits, de leurs vacations. Arrêt de la Cour du Parlement de Paris, portant Reglement pour le salaire des Greffiers, du troisiéme Septembre mil six cens soixante-sept.

4. S'ils

4. S'ils ont refusé aux Parties de délivrer quelque piece, & si pour ce sujet ils ont formé des difficultez, afin de se faire donner une plus grande somme d'argent, ou pour favoriser les adverses Parties, ils sont obligez à la reparation des dommages que ce refus & ces retardemens ont aporté. *Etats d'Orleans, art.* 11.

5. S'ils ont rempli les pages des Expeditions, soit en parchemin, soit en papier, conformément aux Ordonnances, pour ne pas multiplier inutilement les Rôles, afin de faire paier davantage. *Ibid.*

6. S'ils ne les ont point remplis de choses superfluës & inutiles, ne devant y mettre que ce qui est necessaire, comme il est reglé par les Ordonnances. *François I.* 1519. *art.* 25. *Idem* 1535. *ch.* 3. *art.* 8. & 18.

7. S'ils ont tenu un fidéle Registre de toutes les productions des Parties. *Ibid.*

8. S'ils ont chiffré toutes les pages de leurs Registres criminels avec paraphe des Officiers de Justice. *ibid.*

9. S'ils ont écrit jour par jour toutes les procedures criminelles sans rature, & continuëment sans aucun blanc ni intervalle. *ibid.*

10. Si les Greffiers des Justices Subalternes ont un Extrait de leurs Registres au Greffe des Juges qui reçoivent leurs Appellations, & en ont tiré bon Certificat.

11. Si les Greffiers ou leurs Commis ont exercé la fonction de Procureur : leur étant deffendu sur peine de deux mil livres d'amende, & d'incapacité de l'un & de l'autre emploi. *Ibid.*

12. S'ils ont fait mention sur toutes les expeditions du paiement des Epices, & par qui elles ont été paiées : il y a peine de cent livres pour la premiere fois, & d'interdiction pour la seconde contre les contrevenans. *ibid.*

13. S'ils ont publié à l'Audiance la premiere enchere des biens saisis en Justice, & s'ils ont donné certificat de la publication. *ibid.*

14. S'ils ont pris pour leurs vacations & pour leurs Expeditions plus qu'il ne leur est taxé, ils sont obligez de restituer ce qui est audessus de ce qui leur apartient de droit. *Etats de Blois, art.* 26.

15. Si pour la publication des Encheres ils ont pris plus qu'il ne leur est dû, selon les Reglemens, *ibid.*

16. S'ils ont pris plus qu'il ne leur apartient pour les Declarations des Adjudications ; il leur est deffendu à peine de passer pour concussionnaires. *ibid.*

17. S'ils ont pris quelque chose pour les presentations des Causes des pauvres, & des autres, plus qu'il ne leur est ordonné. *ibid.*

18. Si pour l'instruction des affaires criminelles ils ont pris plus que ne porte l'Ordonn. *ibid.*

19. Si pour les voiages ils ont pris plus que ne porte l'Ordonnance. *ibid.*

20. S'ils ont souffert que leurs Clercs aient fait aucunes exactions, & pris des Parties aucune autre chose que les droits legitimes de leurs Maîtres. *Etats d'Orleans, art.* 77.

GREMIL, *petit.*

QUALITEZ, ch. & sec au 2. deg.

DESCR. Il croit comme un Arbrisseau, aiant une tige chargée de branches qui ont des feüilles longuettes comme le grand : mais ses branches sont plus courtes, & plus fermes, & blancheâtres, à la naissance desquelles vient une fleur, & ensuite une graine blanche & longuette qui ressemble au Millet ; ce qui lui a donné le nom de *Milium solis*, il a quantité de menuës racines, & il ne rampe pas comme l'autre.

LIEU. Il s'en trouve dans toute l'Italie ; dans les lieux sablonneux & incultes, & fleurit en Juin, Juillet & Août.

PROPR. Sa graine bûë avec du vin blanc, est bonne à ceux qui ont la pierre, & à provoquer l'urine ; mais elle sert encore plus aux femmes qui sont au travail d'enfant, si on leur en donne deux dragmes pulverisées dans du lait de femme.

GREMIL, *l'herbe aux perles.* *Ital.* Lithospermo. *All.* Meerhirsz steinsemen.

QUALITEZ. La gr. ch. & sech. au 2. d.

DESCR. Gremil, *l'herbe aux perles.* Le grand *Lithospermum*, a les feüilles comme l'Olivier, mais plus larges, plus molles & plus vertes : celles qui sont auprés de la racine, sont couchées par terre, ses tiges sont droites, menües, & fermes comme du bois, & rampantes par terre ; leur cime se divise en deux branches, qui ont parmi leurs feuilles une graine de la grosseur de celle de l'*Orobus*, semblables à des perles, & dures comme une pierre, d'où il a pris son nom de *Lithospermum*. La racine est rouge par dehors.

LIEU & tems. Il nait dans toute l'Italie parmi les hayes, & il produit des fleurs bleuës au mois de Juin & Juillet.

PROPR. La graine prise dans du suc de Plantin, ou de Pourpier, ou de Laitué, continuant plusieurs jours, au poids d'une dragme & demi, & y ajoûtant demi dragme de *Scolopendrium*, avec deux scrupules d'Ambre, est admirable contre la Gonorrhée.

GRENADIER. *Ital.* Malagrano. *Espag.* Granadas Romanos. *All.* Granatopffel.

QUALITEZ. Les Grenades sont froides, les aigres plus seches, les douces hum.

DESCR. Le Grenadier est un Arbre mediocre en grandeur : ses feüilles aprochent de celles de l'Olivier ou du Myrte ; elles sont parfaitement vertes, aiant les veines & la queuë rouges : ses branches sont souples & pliantes : sa fleur est comme une petite cloche, dont les bords sont dentelez, aiant au dedans des feuilles minces d'un rouge de feu. La Grenade qui succede à la fleur a une grosse écorce rougeatre en dehors, & jaune au dedans : Elle enferme une infinité de grains rouges comme des rubis, separez par une peau delicate, rendant un jus comme du vin.

LIEU. Ils viennent dans tous les païs chauds sans grand artifice : Les sauvages croissent d'eux mêmes dans les hayes, & ailleurs.

PROPR. Toutes les Grenades sont bonnes à l'estomac : les fleurs qu'on apelle dans les Boutiques *Balaustia*, sont astringentes aussi bien que l'écorce. La poudre de Grenades calcinées dans un pot de terre, resserre le ventre.

GOITRE. Le Goitre est engendré d'une pituite froide & visqueuse, mêlée par fois d'humeur mélancolique, d'une couleur uniforme, molasse & sans douleur : Ceux qui habitent les Montagnes & qui boivent des eaux de neige y sont fort sujets, ainsi que des personnes grasses & replettes qui s'adonnent à boire froid, ou à

la glace, principalement dans un tems chaud, ou aprés quelque violent exercice.

Dés les premiers jours, il faut remedier au Goitre, sinon, il s'enracine de telle sorte qu'il dure toute la vie. L'on purgera avec de la Manne, ou du Sirop de roses, composé d'agaric ou avec des Tablettes *de citro*, ou avec des Pilules gourmandes; ensuite il faudra détremper de la gomme de Bdellion avec de la salive, & en faire un emplâtre pour entourer tout le col.

Pour guérir le Goitre. Prenés Alun de roche deux onces; os de Seiche, éponge sabloneuse, de chacun une once: faites les calciner dans un Pot de terre non verni, dans un four, lors que le pain en est dehors du soir au matin: de cette poudre il en faut mettre le soir sur la langue une petite pincée, frottant bien fort le gosier de haut en bas le matin, & par dessus cette poudre une cueillerée d'eau de vie bône & forte, & en user ainsi pendant douze ou quinze jours.

Autre. Prenés les petits boyaux d'un Mouton que vous mettrez au tour du col, jusqu'à ce qu'ils soient froids, que vous y en appliquerés d'autres chaudement, venant le Mouton d'être tué, & continuez ce Remede tant qu'il vous plaira.

Autre. Prenés poudre de la tête d'une Vîpere cousuë dans un ruban au tour du col.

Pour les ulceres simples du Gozier. Prenés du jus de feüilles de Liérre terrestre, avec un peu de sel, & en touchés l'ulcere, ou touchés-le avec l'onguent d'Egiptiac, ou avec de l'eau bien salée, ou avec une once de miel rosat, mêlé avec un gros d'esprit de souffre, ou d'esprit de sel.

Pour desenroüer. Faites cuire des feüilles de Mauves, & que l'on les mange accommodées en maniere d'Epinars.

GRAMEN Piquant. La racine du *Gramen Aculeatum*, s'étendant de biais est assés grosse & cheveluë, elle n'est gueres enfoncée dans la terre: il fait plusieurs tiges comme verges, de la hauteur d'une Paume, & quelquefois plus, desquelles il sort plusieurs surgeons à droit & à gauche environnés de leurs feüilles, jusques à l'endroit où l'aiguillon commence à sortir, & alors elles s'élargissent au sommet de la tige. Il a trois éguillons, qui sont separés comme les feüilles de trefle, gros par le bas & aigus au bout, du milieu desquels sortent des petites fleurs entassées comme pelotes.

LIEU. Il nait és lieux humides & marécageux, particulierement en Italie.

PROPR. Il a les mêmes qualités & vertus du *Dent de Chien*: mais il a cela de particulier qu'il sert à émouvoir la saignée par le nez, si on pousse les bouts épineux de ses feüilles dans les narines.

GRAMEN DE MANNE. Il a les feüilles & les racines comme le *Dent de Chien*, avec cinq ou six pointes & quantité d'espics à la cime, qu'on se met dans le nez pour se faire saigner. Sa graine est blanche comme celle du Ris, & plus petite que celle du Millet ou du Panis: il nait avec une écorce comme l'Orge, laquelle on lui ôte en le pilant.

LIEU. On le seme & on le cultive en Allemagne comme les autres legumes.

La graine a les mêmes proprietés du Ris, étant mediocrement astringeante: on l'appelle Manne en Allemagne, & l'on s'en sert pour viande comme du Ris: mais elle nourrit peu étant cuite dans du boüillon gras, elle guérit les duretés.

GRATELLE. Bien souvent les Agneaux, aprés avoir mangé de l'herbe de dessus, de laquelle la rosée n'est point encore tombée, sont atteints d'une Gratelle qui leur croit au menton, & pour les en guérir: Prenés du sel broié avec de l'hisope en pareille doze, frotés-en le museau, le palais, & la langue des Agneaux grateleux, puis lavés leur cette gratelle avec du vinaigre, & la frotés aprés de sain doux, & de poixresine, le tout fondu ensemble, la vertu de cet Onguent aura son eficace.

Comment on prend les Grenoüilles la nuit avec le feu. Ce n'est pas un mediocre plaisir à ceux qui ne craindront point de se mettre dans l'eau, de prendre des Grenoüilles la nuit avec le feu, pour la grande quantité qui y abordent, parce qu'elles croïent voir le Soleil: plus le tems est noir, & meilleure est cette pesche; plusieurs personnes y peuvent aller ensemble, & chacune porter un sac pour mettre ce qu'elle prendra, il faut porter des torches de paille, dont il y en aura toûjours une d'allumée pour faire aprocher les Grenoüilles & éclairer pour les amasser. Si vous desirés vous divertir à cette pesche. Voyés la 43. Figure de la seiziéme Table, qui vous represente un homme nuds pieds, qui est dans l'eau, prenés comme une poche de toile, P, N, O, Q, que vous mettrés entre vos jambes, ensorte que le cul du sac lettre Q. traîne à bas, ou balance contre le gras des jambes, & que l'ouverture de la poche soit attachée d'un côté P, à l'aiguillette de vôtre haut de-chausses, & le reste N, O, que vous laisserés ouvert pour y mettre les Grenoüilles, à mesure que vous les prendrés, en même tems que vous en mettrés, serrés les cuisses l'une contre l'autre pour les empêcher de sortir, si mieux vous n'aimés tenir le sac toûjours fermé de la main gauche, pendant que vous amasserés de la droite.

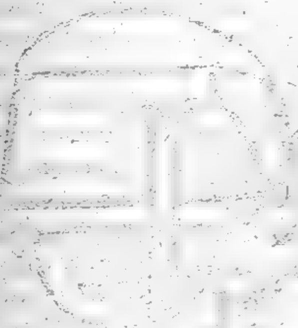
Vous pouvés être trois ou quatre Pescheurs de cette sorte, avec un homme parmi vous qui tiendra le feu de paille ou un flambeau pour vous éclairer à prendre les Grenoüilles; on a le moyen de les choisir; car elles ne remüent point, il ne faut point faire du brüit, parce qu'elles se cachent quand elles en entendent, vous les verrés toutes mouvoir à la clarté du feu, s'imaginans que c'est le jour. J'estime vous avoir assés bien enseigné cette Pesche, comme j'ai fait les autres précedentes, je prie Dieu qu'elles vous soient aussi utiles que vous les souhaités.

GRENOUILLET, *Seau de Salomon*, *Ital.* Fraxinella Ginachieto, *All.* Uveissteurts.

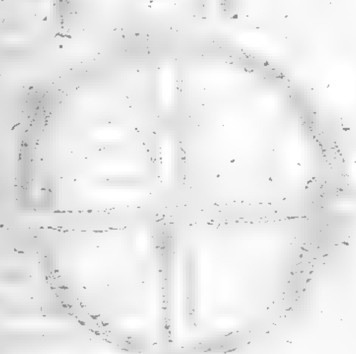
QUALITEZ, ch. & sech.

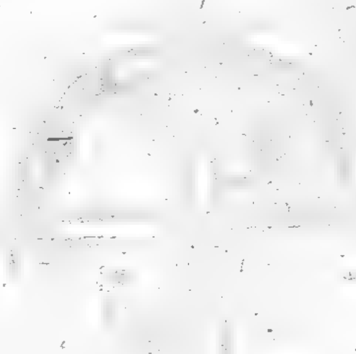
DESCRIPTION. Il produit sa tige de la hauteur d'une coudée ronde, unie, & qui a quantité de feüilles semblables à celles du Laurier: elles sont pourtant plus larges, & ont plus de veines inégales, & d'un goût un peu astringeant: ses fleurs sont blanches & sortent à l'endroit des feüilles trois à un seul pied, d'où naissent des grains gros comme un pois, d'un rouge brun, ou du tout rouge. Sa racine est blanche, tendre, longue, épaisse, peu profonde, d'une odeur forte, & noüée par tout comme celle des Rozeaux.







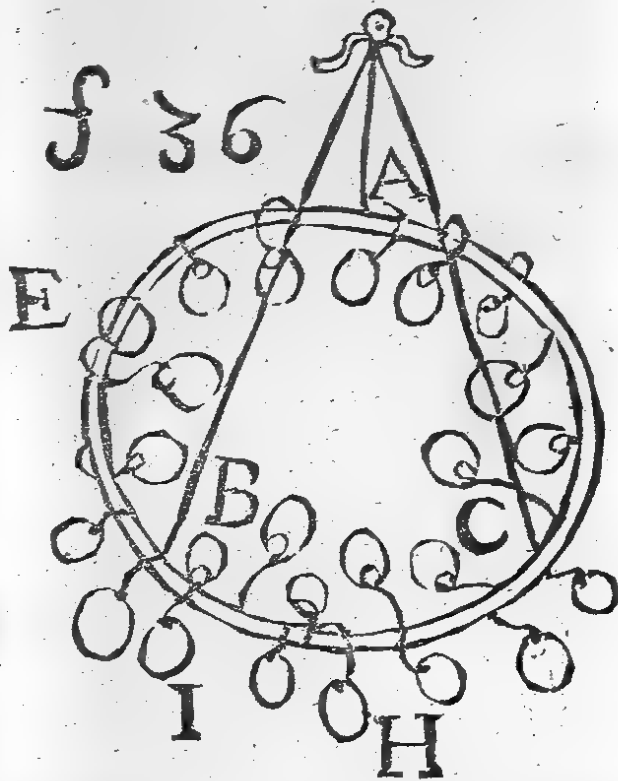


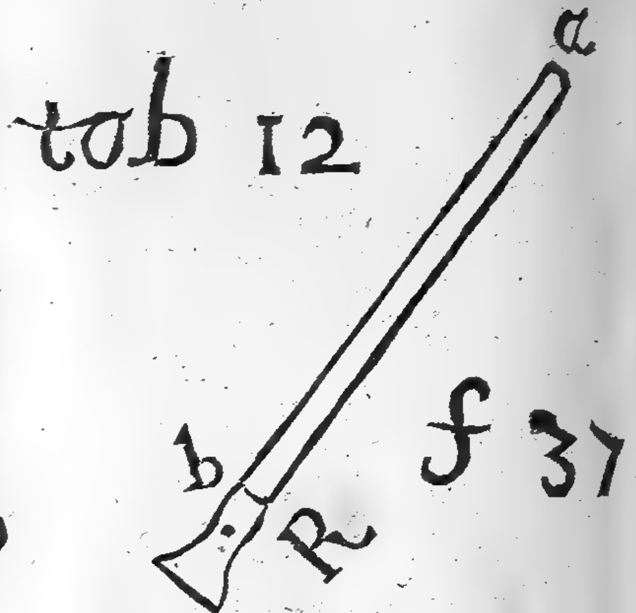


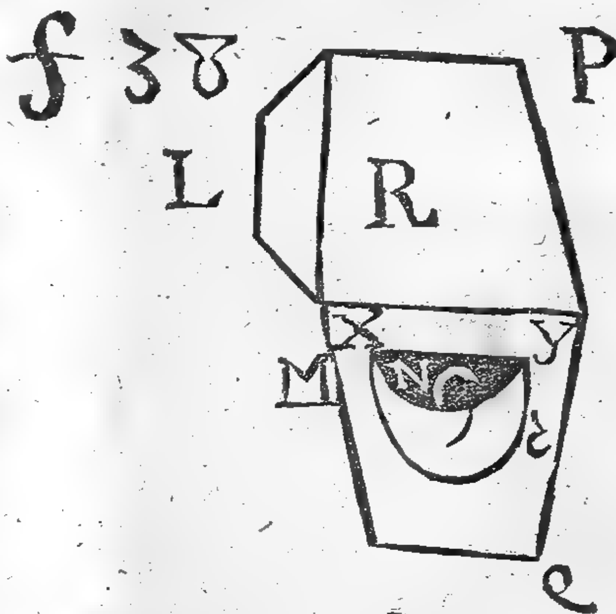
DOUZIEME PLANCHE.

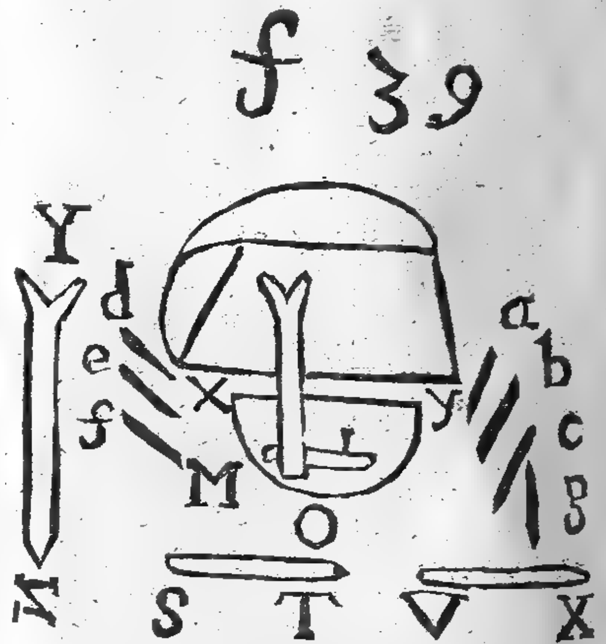
MANIERE POUR PRENDRE LES GRIVES ET LES TRAYES, qui mangent du guy dans les arbres.

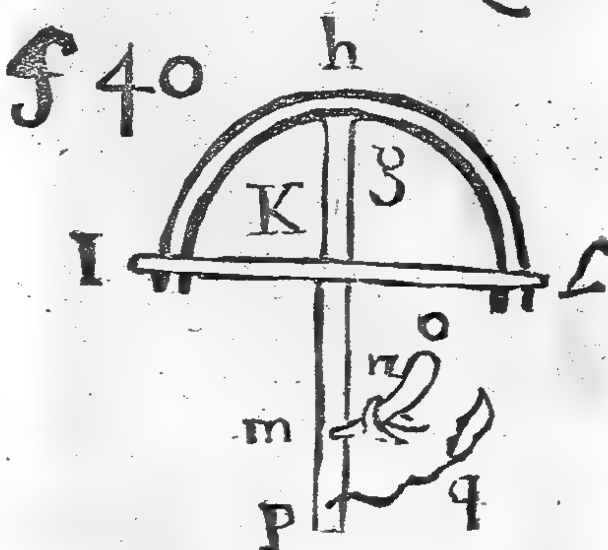
Table 12. Page 27. IV. Partie du I. Tome.

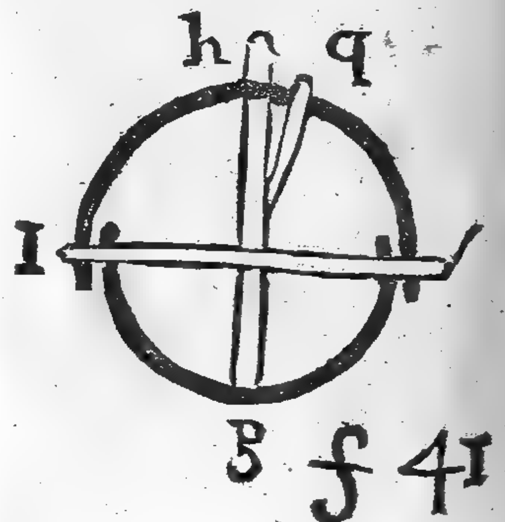












LIEU. Il croit dans les Montagnes, & dans les Collines, il fleurit en May.

PROPR. Elle est abstersive & quelque peu astringeant : douze ou seize des grains de la graine étant mangés, purgent par dessus & par dessous, les feuilles vertes cuites dans du vin, ou la poudre dessechée, prise au poids de demi dragme par la bouche, purgent les flegmes & les humeurs visqueuses, la racine est singuliere pour arrêter les mois blancs des femmes.

Pour prendre les Grives & les Trayes, qui mangent du Guy dans les Arbres. Le Guy est composé de certains bouchons de feuilles vertes, que plusieurs Arbres produisent comme excrement, & jettent un fruit blanc qui est doûceâtre, gros comme des pois, dont les Grives, Tourets, & principalement les Trayes sont fort friandes, quand elles en voyent elles y volent, & depuis qu'elles en ont mangé une fois en un lieu, elles s'y arrêtent & y retournent toûjours tandis qu'il y a du fruit.

Voici d'autres inventions pour prendre les Grives en grande quantité & sans qu'il en coute rien.

Quelques Païsans tendent une machine qui est faite ainsi que la trente-sixiéme Figure de la douziéme Table. Cette machine n'est autre chose qu'une houssine ou verge de bois vert, longue à proportion de la grosseur du Guy où on le veut tendre, elle est ploiée en rond comme un cercle, & les deux bouts liés ensemble à l'endroit marqué de la lettre A, le Païsan monte sur l'Arbre, & pend le cordeau dessus du Guy avec trois ficelles, qui sont attachées aux lieux cottés A, B, C, qui sont les trois tiers : de sorte que le cercle est au milieu du haut de la talope de Guy : puis il met tout au tour de ce cercle de petits collets d'un brin de crin de cheval en double, qui sont attachés & pendent par degrés, les uns bas comme ceux qui sont marqués des lettres H, I. les autres un peu plus haut, ainsi que F, G. de façon, qu'aucun oiseau ne puisse se poser ni manger du fruit sans se prendre par les pieds ou par le col à ces collets, quand ils sont bien disposés.

On peut mettre de ces machines en plusieurs endroits, si on veut prendre quantité d'oiseaux.

GRIVES. On aprête les Grives en les flamboïant, & les poudrant de sel & de pain pour les manger lors qu'elles sont rôties, avec du verjus, & du poivre, observant de frotter le plat d'une chalote & d'y mettre un jus d'Orange.

Grives en ragoûts. L'on fait un ragoût de Grives en les passant en la poële sans les vuider avec du lard fondu, un peu de farine, des fines herbes, le tout assaisonné de sel, de poivre, de muscade, puis on y met un peu de vin blanc, & lors que ce ragoût est cuit on y joint du jus d'Orange pour être servi incontinent.

GROSEILLE, tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement *Groseil es d'Hollande*, sont des especes de petits Arbustes à fruit, qui raportent beaucoup, elles produisent au tour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinés, qui servent pour les multiplier, outre que les branches, & particulierement les jeunes prennent aisément de bouture : on l s plante au mois de Mars, & on les espace tout au-moins de six bons pieds l'un de l'autre ; soit qu'on en fasse des planches entierement, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des buissons, qu'on plante d'ordinaire au tour des quarrés du potager, ou du fruitier ; les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire des gros jets ; & par consequent de beau fruit. Les rouges & les perlées font des grappes, qui sont meures en Juillet ; les piquantes n'en font point, mais font leurs fruits tout le long des jeunes branches de l'année précédente, & cela d'en chacun des yeux de cette branche. Le fruit sert particulierement en Mars & en Avril, pour faire des compote, & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort verd ; car dés qu'il est meur il devient mou. La culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & sur tout aux rouges, & aux perlées, est de retrancher les vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux, la confusion y est desagréable & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, ensorte qu'il dégenere entierement à ne plus faire que de petites Groseilles communes & fort aigres. Quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut se resoudre à les détruire entierement, & à en élever premierement de nouveaux en quelqu'autre bon endroit de terre nouvelle ; car un jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dés que les nouveaux sont en raport, on détruit les vieux qui font un grand désagrément dans un Jardin.

GROSEILLERS D'HOLLANDE ET AUTRES. Ils viennent mieux de bouture & fichez, que de plan à racines, soit en Automne, soit au Printemps ; & quand ils sont bien repris les années suivantes, il se doivent gouverner & conduire tout de même que les Arbres ; notamment il ne faut leur couper les bouts des branches, ni les arrêter qu'en tant qu'elles vous empêcheront. Et, afin que les Groseilles viennent belles, il faut labourer & amander lesdits Groseillers, vous pouvés en faire des buissons à l'ordinaire, ou les tenir en Arbres, si bon vous semble, leur donnant de tige un pied & demi, les attachant à quelques échalats, & ne leur laissant rien pousser du pied.

Il y a des gens qui ont estimé que lesdits Groseillers devroient être arrêtés, taillés & rognés, comme la Vigne : mais ils se sont trompés.

Lesdits Groseillers d'Hollande, se conduisent & attachent contre les murailles, ainsi que les Espalliers de six à sept pieds d'hauteur, & n'étant sujets à couler comme les Groseillers communs, ils font un tres-grand profit, & sont merveilleux à la veuë, par la quantité, grosseur, qualité, & éclat de leur fruit.

On fait aussi des contre Espalliers desdits Groseillers, dont la conduite est ci-aprés declarée au Titre des distances des Arbres.

La terre propre pour lesdits Groseillers, doit être sableuse, grasse & humide, & dans un fond de cette qualité, elles viennent une fois plus grosses qu'autre part.

Il faut pourtant renouveller le plan desdits Groseillers de dix ans en dix ans, pour les avoir toûjours belles, pour les raisons qui sont dites ci-devant à l'égard des Vignes, & qui seront dites ci-aprés aussi à l'égard des Poiriers sur Coignassiers.

Quand on n'a point un fond naturellement de la condition dite ci-devant, on peut en faire un artificiel, en plantant lesdits Groseillers dans du sable amandé & en quantité suffisante, & lors qu'ils porteront, il les faut arroser fort souvent au tems que leurs fruits commencent à meurir.

Comme les Groseilles blanches appellées improprement *Gadelles*, sont plus sujettes à couler que les rouges d'Hollande : on dit qu'il faut planter ces Groseillers blancs contre les rouges qui sont leurs mâles, & par ce moïen lesdits Groseillers portent, s'arrêtent, & ne coulent pas si fort : mais j'aimerois mieux greffer lesdits Groseillers en aproche, ce qui se fait en troüant la tige d'un desdits Groseillers avec un Viberquin, & par ce trou y faire passer l'autre ; ou bien faisant une entaille dans l'un & y placer l'autre, les liant bien ensemble avec du chanvre, & les arrêtant à quelque fort échalat, & mettant sur ledit trou ou entaille de la forte terre mêlée avec de la boüe, afin que les seves ne s'éventent pas ; & quand l'année suivante vous les voyés bien joints, & ledit trou ou entaille bien remplis, vous les sevrerés & separerés l'un de l'autre avec le couteau, tout prêt de ladite tige, n'en faisant qu'un seul Arbre qui portera de certe façon deux sortes de Groseilles, & ainsi vous parviendrés avec avantage à vôtre intention, qui étoit d'empêcher seulement que lesdits prétenduës gadelles ne coulassent pas.

Les Groseillers blancs, dont il sera parlé incontinent, ne sont point sujets à cet écoulement; c'est pourquoi il n'est point necessaire pour eux, de pratiquer ce qui vient d'être dit.

Les Groseilles rouges & les blanches, selon les Medecins, ont la vertu, sçavoir celles-ci de raffraichir le ventricule échauffé par la Bile, d'arrêter le flux de sang, & d'adoucir toutes sortes d'inflamations en les sechant, & celles-là de guerir les fiévres, d'apaiser la soif, les vomissemens & aussi le flux de sang.

Comme parmi les Groseillers rouges, il y a les communs & ceux d'Hollande qui sont incomparablement meilleurs.

De même parmi les blancs, il y en a de communs & de particuliers, qui sont aussi appellés d'Hollande, & donnent leur fruit un mois ou six semaines avant les autres, voire même devant les rouges, au moins trois semaines, ce sont les veritables Gadelles qui ont la feüille plus étroite & plus jaune que les communes, & faite en feüille d'ortie; elles ne coulent point du tout, & font leur fruit un peu plus roux que les communes qui sont de vrai un peu plus blanches, mais non pas si bonnes.

Il fait bon d'avoir de cette race, elle est de profit, & donne beaucoup de satisfaction.

L'ennemi juré des Groseillers, sont les Fourmis; on les prend dans des phioles de verre, emplies à moitié d'eau, ou vous avés delayé le gros d'une noisette de miel : on attache ces phioles aux Groseillers, & ces bestioles qui aiment le sucre, vont à cet apas & se noïent : quand il y en a beaucoup de prises, il faut les jetter dehors, & rénouveller la drogue.

Ces phioles ainsi accommodées prennent aussi les Mouches; c'est pourquoi l'on en met proche des Raisins curieux.

Aucuns pour détruire lesdites Fourmis, font chauffer de l'eau, & toute boüillante qu'elle est, la jettent dessus leur fourmiere, & ainsi les font perir.

GROISELIER. *Ital.* Vuaspina. *All.* Kreufzbeer *ou* Krufelbber.

QUALITEZ. Le fruit avant être meur est fr. & & sec au 2. D.

ESPECE. On en trouve du domestique & du sauvage.

DESCR. Le Groisellier est un buisson assez connu dans les Jardins : aussi bien que le sauvage, qui sort des haïes en beaucoup d'endroits.

LIEU. Il vient proche des haies dans les Jardins, & fleurit en Avril.

PROPR. Les grains resserrent & fortifient emploiez dans les viandes, ils sont bon à ceux qui sont d'un temperament bilieux, ils excitent l'apetit, éteignent la soif & sont fort bons aux femmes enceintes. Quand ils sont mûrs, ils ne sont pas agreables dans les aprêts : mais étant verds, ils servent au devoiement d'estomac, à la dissenterie, & à ceux qui crachent le sang. Les feüilles apliquées par dehors sont bonnes aux inflammations, comme le *Rhamnus*, dont le Groiselier est une espece.

GROISELIER rouge. *Ital.* Vesta Rossa. *Alle.* Sant Jhoans Treublin.

QUALITEZ. froide & seche au 2. degré.

DESCR. Groiselier rouge, cette Plante produit des feüilles semblables à celles de Vigne ou de Peuplier : Elle jette quantité de branches, qui sont souples, d'où pend un fruit rond, rangé en grappe, comme celui de l'espine-vinette, il est gros comme un grain de poivre, & il est fort rouge quand il est mûr, aiant un gout doux & aigre.

LIEU. Il croit aux champs, & on le transplante dans les Jardins. Il fleurit en May, jettant des fleurs jaunes & blancheâtres, qui sont faites en étrille.

PROPR. Le fruit est bon dans les fiévres aiguës, dans les grandes chaleurs d'estomac, pour ôter la soif & le mal de cœur, & pour faire revenir l'apetit. Pour arrêter la jaunisse & la dissêterie: c'est pour cela qu'il y a des Apoticaires qui en gardent du vin toute l'année. Les mêmes fruits confits avec du sucre ont presque tous lesdits effets. Quelques-uns doutent que ce soit nôtre Groseilier.

La Groseille liquide. Prenez quatre livres de Groseilles bien épluchées, vous en écraserez une livre & demie si vous voulez, aprés en avoir tiré deux livres & demie des plus belles, puis vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures avec un peu d'eau pour faire fondre le sucre, lequel sucre vous ferez cuire à la plume, & lors qu'il sera à cette cuison, vous jetterez dedans vos deux livres & demie de Groseilles triées, avec le jus de vôtre livre & demie : Ensuite vous pousserez jusqu'à ce que le sirop soit fait, & par là vous ferez de belles confitures de Groseilles: vous pouvez mettre les quatre livres de Groseilles si vous voulez sans les écraser, mais la Confiture n'en sera pas si belle.

Pour faire de l'eau de Groseille. Prenez une Pinte d'eau avec une livre de Groseilles que vous

écraserez dans ladite eau, & y mettrez un carteron ou cinq onces de sucre : Vous la passerez ensuite à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, la ferez rafraichir & la donnerez à boire, il n'y faut point de Citron, parce qu'elle est aigrette d'elle-même.

Compotes de Groseilles rouges, comme aussi de la gelée. Quant aux Compotes de Groseilles rouges, elles se font de même que celles de Framboises; & si vous voulez faire de la Gelée qui soit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de Groseilles bien épluchées que vous jetterés dans vôtre sucre, & les ferez boüillir à grand feu avec une ou deux douzaines de boüillons, puis vous les jetterez sur un Tamis dans une terrine, & les remettrez aprés sur le feu boüillir une vingtaine de boüillons, jusques à ce qu'elles soit en gelée, & les mettrez aprés dans tels pots qu'il vous plaira.

GROSEILLES VERTES. Il n'y a personne qui ne sçache que cette espece de Groiseille a le bois piquant : il est vrai qu'elle n'est pas rare; puisque dans les champs on en voit des hayes toutes entieres : mais elles n'est pas également grosse; car la plufpart de ses Groseilles dont-on se sert pour faire des clôtures sont ordinairement fort petites, & peu moëleuses : au lieu que celles qu'on cultive dans les Jardins sont grosses, & beaucoup charnuës.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces sortes de Groseillers, est qu'ils ne sont point d'une nature delicate, venant également bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre, pourvû qu'on les entretienne de labours de tems en tems.

Ces labours leur sont necessaires, en ce que portant successivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils font qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cet arbrisseau vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du Jardin : & la maniere de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive.

La Groseille verte est utile en trois manieres: Premierement, en ce qu'au lieu de verjus on s'en sert dans les sausses, lors qu'elle est encore toute verte. Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient à propos au Printemps : Et en troisiéme lieu, en ce qu'elle est agréable au goût quand elle est meure.

Cette espece de Groseille charge extrémement; & quoique son bois soit d'un genie assés retenu, pour peu cependant qu'on voye qu'il s'échape, on prend soin de l'arrêter avec les ciseaux de Jardinier. Voilà tout le mistere qu'il y a à garder à l'égard de la Groseille verte.

Groseilles rouges. Les Groseilles rouges qui viennent peu de tems aprés, sont plus estimées, & sont de deux sortes : l'une qu'on appelle Groseille commune, & l'autre Groseille d'Hollande : celle ci à cause qu'elle est plus belle & plus curieuse, a fait negliger la culture de celle-là, quoi qu'on estime plus la premiere en confiture que la secōde.

Ces sortes de Groseilles réüssissent mieux de boutures, que de plant en racine, & veulent toûjours, pour être d'un fin relief lors qu'elles sont meures, être exposées au Midi, ou au Levant. De plus, c'est que telle exposition empêche que la commune ne coule, étant sur toute autre fort sujete de tomber dans cet inconvenient, qui survient assés souvent à celle d'Hollande; lors qu'elle n'est pas dans une terre forte, ou humide.

La commune se met ordinairement en bordure : mais celle d'Hollande veut être plantée de distance en distance, pour en former des buissons.

En cet état l'on a soin de leur donner deux ou trois labours par chacun an, ou autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur est essentiel pour être bonnes.

Elles deviennent encore insipides, lorsque par une trop grande confusion de branches, leur fruit ne peut joüir des rayons du Soleil : & c'est à quoi l'on remedie par le moien de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est jugée necessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout temps plus agreables à la vûe, qu'ils ne seroient si l'on avoit negligé de le faire.

Les Groseilles communes, comme j'ai déja dit, se plantent en bordure, & forment ainsi comme une espece de petite haye fort plaisante, sur tout lorsqu'elle est conduite comme il faut; au lieu que celles de Hollande se mettent en petits buissons, qui étant gouvernez dans les regles, produisent des éfets qui sont les plus agreables du monde.

Un Groselier en buisson doit être d'une forme ronde, & bien évuidé dans le dedans : pour sa tige, elle est touffuë dans le bas & plus ou moins grosse qu'il sort des branches du pied pour former le corps de ce buisson : car telle est la nature de ces arbrisseaux.

Il faut observer que les deux premieres années on ne doit point les tailler, afin de conserver le jeune bois qui donne le fruit : mais pour les suivantes, il ne faut pas manquer de faire cette operation.

La bonne maxime de tailler les Groseliers, est toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raisons : La premiere c'est à dessein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'année d'aprés : la seconde est, qu'ils produisent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins sujet à couler.

Groseilles blanches, autrement dites Perlées. Il y a encore des Groseiles de cette espéce qui sont blanches, & qu'on nomme Groseiles perlées communes, & de Hollande, étant chacune de la nature des rouges, ausquelles elles ressemblent en qualité. On fait de ces dernieres des Confitures en gelée en grains ou en grapes qui sont excellentes : mais qui pour être belles, veulent être cueillies un peu plus vertes que mûres.

Observation. Les Groseilles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas tout leur merite, non-seulement de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut en manger jusqu'aux gelées, pourveu qu'on observe deux choses : La premiere, qu'on mette de ce plan à l'ombre, entre deux buissons, assez grands pour être moins frapez du Soleil : & la seconde, au cas que l'ombrage de ces buissons ne suffise point, de les couvrir de paille, comme on fait des paniers à Mouches : & étant ainsi accommodez, on parvient au but qu'on se propose de manger fort tard de leur fruit.

LES GROSEILLERS, tant les rouges que les blancs qui viennent par grapes, & qu'on apelle d'Hollande, que les picquans, se multiplient, tant par des rejettons un peu enracinés qui leur sortent du pied tous les ans au Printemps, que de simple bouture; on replante aussi des pieds de deux, & trois ans.

GUEDE, *ou* Pastel, *Ital.* Glasto domestico, Guado *All.* Uveid Endic.

QUALITTEZ, seche sans acrim.

DESCRIPTION. Le cultivé à les feüilles comme le Plantain, quoique plus noires & plus grasses, sa tige excede la hauteur de deux coudés: ses fleurs qui viennent à l'extrémité de la tige sont petites, de couleur d'or, & viennent en abondance.

LIEU. Il nait en Italie & ailleurs, & fleurit en May & Juin.

PROPR. Il desseche extrémement sans être mordant, il est aussi amer & astringeant: sa decoction faite dans du vin, étant beuë, guérit les duretés de la rate: ses feüilles appliquées resolvent les apostemes, ferment les blessures fraiches, arrêtent le flux de sang, guérissent le feu de saint Antoine, & les ulceres pourris.

GUY, *Ital.* Vischio, *Esp.* Visco, *All.* Mistel ci & chen mistel.

QUALITEZ. Les feüilles, & fruit sont ch. & & eisech.

DESC. Le Guy est une petite plante, produisant ses rameaux en croix, avec des feüilles qui viennent deux à deux, longuettes, épaisses, d'une couleur jaunâtre, il produit quantité de grains de la grosseur d'un pois, qui n'ont qu'une peau, & qui sont blancs étant meurs, le dedans est une substance gluante, de laquelle on fait le glû.

LIEU. Il vient sur les Arbres, le bon croît sur les Chênes, sur les Hestres & sur les Yeuses, celui qui vient sur les autres Arbres n'est d'aucun usage, il fleurit à la fin de May.

PROP. Le Guy de Chêne, qui n'a point touché terre, étant pilé, & beu avec du vin est bon contre le mal caduc; On donne aux enfans du bois, avec de l'eau de vie, au poids d'une dragme, il sert à l'apoplexie & aux vertiges, sa decoction a le même efet, prise pendant quelque tems à jeun.

GUIMAUVE. *Ital.* Malvavisco, *Esp.* Yerva, Cannamera, *All.* Ibisch, oderesbisch.

QUALITEZ. Les feüilles & les fleurs sont sech. & ch. au 1. deg. & la racine au 2.

DESCR. Guimauve, l'*Althæa*, est une espece de Mauve sauvage, qui a des feüilles rondes comme le Cyclamen, qui ont un certain petit cotton blanc: ses fleurs ressemblent aux Roses, & ses tiges sont hautes de deux coudées: sa racine est visqueuse & blanche au dedans, laquelle on arrache en Septembre.

LIEU. Elle nait dans les lieux gras & humides & fleurit en Juin & Août.

PROPR. Elle a la vertu de resoudre & d'adoucir, étant un peu astringente sert à ceux qui ont la diarrée, la dissenterie, ou qui crachent le sang: la racine cuite dans du vin, ou d'hidromel est admirable contre tous les maux du ventre.

GUIMAUVE DOUBLE. Ses qualités. La Guimauve éleve une ou plusieurs tiges, qui se chargent de fleurs doubles, semblables à des Roses, excepté qu'elles ont les feüilles du tour de dehors plus grandes & plus étenduës que celles de dedans, qui sont crépuës & frisées; ces fleurs sont tantôt rouges, quelquefois incarnates, & d'autrefois pourprées, & de plusieurs autres couleurs: il y en a qui les apellent *Bourdons de S. Jacques.*

Sa culture. Ces plantes, c'est à-dire la noix mercelle & la Guimauve, aiment le grand air & le beau Soleil, & être mises en bonne terre grasse & détrempée; il faut les arroser dans les tems; les graines qui tombent d'elles mémes de la Guimauve, nous en font revenir d'autres.

Ses proprietés. Nous aurions assés affaire ici de remarquer toutes les vertus de la Guimauve, apellée *Althæa* par Dioscoride & Mathiole, qui signifie Medecine; mais comme nous voulons abréger, nous découvrirons seulement les proprietés qui lui sont plus communés, & dont la connoissance est plus necessaire: Et pour cela disons, que la racine, le bois & les feüilles cuites dans du vin, ou de l'eau avec du miel, ou mise seule sur les blessures recentes, sur les écrüelles, les apostemes, les maux de mammelles, les ruptures & les descentes; les détorses & les froidures des nerfs, elle est excellente pour la guérison de tous ces maux; car elle resout, meurit, digere, rompt & rétablit, cuite comme dessus, & mélées avec de la graisse de Porc, ou d'Oye, & de la Therebentine; si on l'applique sur la matrice, elle en amolit les durétés, & en ôte l'inflammation.

La décoction de la racine faite dans du vin, & beuë, soulage les difficultés d'urine, les coliques pierreuses, les sciatiques, les catarres & les ruptures. Cuite en vinaigre & s'en lavant la bouche, elle apaise les douleurs de dents. Sa graine verte & seche, trempée dans du vinaigre & mise au Soleil, éface les rougeurs. En se frottant de l'huile qui se fait de sa fleur, on est préservé de morsure de toute bête veneneuse La décoction de sa graine est bonne pour la dissenterie, les pertes de sang & de flux de ventre. La même décoction beuë dans du vinaigre, est excellente pour guérir les piqueures des Mouches à Miel, de Guespes, Frélons, & autres semblables. Les feüilles mises sur les morsures & les brûlures, les guérissent.

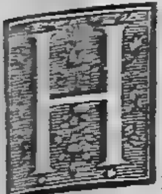
La racine pilée & jettée en l'eau, la fait géler en une nuit, même dans l'Eté.

Les proprietés de la Mauve. Quoique dans ce Livre nous ne disions rien de la Mauve, je n'ai pas laissé de parler de ses vertus, qui sont infinies; car elle est Medecinale dans toutes ses especes.

Les cottons cuits & mangés adoucissent le corps, font du bien aux intestins, & principalement à la vessie. Les feüilles cruës machées avec du sel, & en faisant un emplâtre avec du miel, guérissent les fistules lacrimales: mais quand c'est pour une plaïe, il n'y faut point mettre de sel; s'oignant de cet Onguent, on ne peut être mordu d'Abeilles ni de Guespes.

Ses operations sont sans nombre, quand elle est pilée cruë avec de l'huile, soit qu'on en prene les cottons, la feüille, ou la fleur: l'emplâtre que l'on fait de la feüille avec de l'urine d'homme, est bonne pour les ulceres de la Tête & la Gâle.

H.



AIES-VIVES. De toutes les choses qui servent à enfermer un héritage, les Haïes-vives sont toûjours les meilleures, & les clôtures qui doivent être préferées à toutes : elles sont d'un tres-grand service lors qu'on a soin de les bien entretenir, & sçavent par le moïen de leurs épines fermer le passage du lieu qu'elles tiennent enclos, à quiconque veut s'y introduire.

Les plans des Haïes vives durent long-tems, & les rendent agréables à la veuë ; quand on prend soin de les bien gouverner, & sur tout de les tondre avec art, & en saison : en telle sorte qu'elles puissent representer comme des murailles revêtuës de verdure.

Des Terres propre aux Haïes vives. Bien que les Haïes vives ne soient composées que de Plantes qu'on rebute, lors qu'on ne les regarde pas pour être mises en œuvre : cependant du moment qu'on a soin d'elles, elles veulent qu'on songe d'abord à leur donner un fond de terre qui leur convienne ; c'est à dire, qu'il soit bon, ou d'une mediocre valeur, & non pas tout à-fait mauvais: car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croitroient jamais assés en état pour défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Divers Plans sauvages composent ordinairement les Haïes vives : & sous ces noms sont compris, l'*Aubepin, les Ronces, les Roziers sauvages, & le Houx.*

De l'Aubepin. Ce n'est pas sans raison que l'Aubepin, autrement dit, *Epine-blanche*, est le plus estimé de tous les Plans sauvages pour faire des Haïes vives; car c'est lui qui par la force dôt il jette, sçait le mieux clore un heritage, & le défendre des Passans, par ses épines qui lui sont autant d'armes dont-il se sert pour cela : joint à cette qualité particuliere, que c'est une espece de Plant qui dure fort long tems.

Comme il faut planter l'Aubepin. Il n'est point de Plans qui n'ayent leur particuliere methode pour être plantés : & pour réüssir dans celle qui regarde l'Aubepin, il faut, comme j'ai déja dit, lui avoir choisi une terre qui lui soit propre; puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuser une Rigole d'un pied de profondeur, & de la largeur d'un fer de Bêche : aprés quoi on y mettra ce Plant, distant l'un de l'autre de quatre doigts, qu'on récouvrira aussi-tôt de terre, en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, crainte que laissant trop de jour entr'elle & les racines de ce Plant, elles ne vinssent à s'éventer.

Cela fait, on achéve d'enterrer l'Aubespin jusqu'à trois doigts au dessus de terre, mettant pour lors la terre toute à uni, & observant sur tout dans le dessous, de n'y laisser aucune motte.

Du Plant d'Aubepin, & tel qu'il doit être. Ce n'est pas le tout que de planter, la prudence veut qu'on soit sûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaisir de lui voir prendre un bel acroissement : Et le Plant d'Aubepin, pour arriver à cette perfection, doit avoir beaucoup de chevelu, & être choisi de la grosseur du poulce.

De la maniere de gouverner les Aubepins, lors qu'ils sont plantés, & du temps de le faire. Ce Plant bien choisi, & ayant été mis ainsi en terre, on l'y laissera croitre jusqu'à deux ans sans toucher à son petit branchage : mais on n'oubliera pas trois ou quatre fois par an de le labourer aussi avant que la prudence, alors on le jugera à propos.

Ces deux ans écoulés, on commencera à tondre ces Aubepins, pour les obliger de se garnir en pied : Et cette operation se fait avec un petit croissant, à deux doids prés du vieux bois pour cette premiere fois, & toûjours lorsque le mois de Mars est arrivé.

Ce travail se doit faire tous les ans, jusqu'à ce que la Haïe vive ainsi gouvernée soit parvenuë à la hauteur qu'on la souhaite, où pour lors on sera soigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle se maintienne toûjours, de telle maniere qu'une poulle même ait peine de s'y tracer un passage.

Comme il faut garentir d'inconveniens la Haïe vive. Deux inconveniens principalement mettent un Haïe vive tout de nouveau plantée, terriblement en desordre : le premier est la morsure des animaux, & le second le dégât qu'y aportent les Chenilles.

On remedie à la morsure des animaux, en environnant cette Haie vive pendant trois ans d'unë autre Haie morte, qui les empêche d'en aprocher; & aux Chenilles, en soignant de l'en netroïer de bonne heure, dans les années qui y sont sujettes.

Des Haïes vives de plusieurs Plans mêlés. Ce n'est pas seulement d'Aubepin qu'on dresse des Haïes, on se sert encore de plusieurs Plans sauvages mêlés ensemble ; comme des Roziers sauvages, & des Ronces.

La maniere de les planter, est de même que celle qu'on pratique pour les Aubepins : & l'on doit aussi y observer la même chose quant aux labours, au tems & à la façon de les tondre.

Autre Haïe vive. Non content de faire venir des Haïes vives de plant, ceux qui aiment ces sortes de clôtures, en élevent encore de semence : & si vous voulés sçavoir comme ils font, vous n'avés qu'à vous servir de cette methode que voici. Je supose d'abord que l'endroit où vous la voulés semer, soit trés-bien preparé, & que la terre en soit tres-meuble, cela étant, Prenés de plusieurs sortes de graines de Plans sauvages, incorporés-les avec de la terre tamisée & détrempée avec de l'eau: & de cette mistion frotés en une corde de jonc faites exprés, laissés-la secher en cet état, plantés-la quatre doigts de profondeur aprés l'avoir roidement tenduë, & enfin récouvrés-la de terre : dans peu cette graine ne manquera pas de pousser & d'en former une Haïe, qui quelques soins qu'on se puisse donner, ne vaut jamais celle d'Aubepin.

Autre maniere de faire des Hayes vives de Houx. Dans les païs où le Houx est commun, on peut

s'en servir fort commodément pour en faire des Haïes vives : ce plant a toutes les qualitez requises à cet usage: ses feüilles piquantes le rendent assez de deffense, contre tout ce qui voudroit malgré lui se faire une entrée à ce qu'il enceint : & sa durée est assez longue pour qu'on l'employe à cet effet : & de plus, y a-t'il rien de plus agreable à la vûë qu'une Haïe de Houx bien plantée, & bien entretenüe.

Le Houx de sa nature aime l'air frais, & la terre legere, il vient mieux de plant enraciné, que de semence : & pour peu de Labour qu'on lui donne, il est toûjours content, & souffre aisément qu'on le tonde avec les cizeaux à Jardinier.

HAÏE vive. *Pour faire une Haïe vive.* En la Saison propre amassez les semences bien mûres du Buisson bien forjeté qu'on apelle *Canin*, qui est l'*Eglantier*, & celles du Palivre qu'on apelle *Houx*, ou *Agrifolium*, outre les fruits d'Aubespin, & détrempez tout cela avec farine d'ers, dedans l'eau jusques à tant qu'il soit venu à l'épaisseur du miel: Mettez dans ce mélange des vieilles cordes de Puits, ou de Navire, ou autres telles vieilles cordes, commençans à se pourrir, & faites en sorte que les susdites semences se puissent garder dans les filamens desdites cordes, jusques au commencement du Printems. Là où vous voulez qu'il y ait une Haye, vous ferez deux Seillons separez, & distans l'un de l'autre de deux ou trois pieds, de la hauteur d'un pied & demi, & fourrez lesdites cordes avec les semences y cachées, & les couvrez de terre legerement, & si besoin est, arrousez-les souvent, par ce moïen vous verrez croître & avancer une tendre buissonnaille, dans un mois ou un peu plus. Vous soulagerez d'estayes, & entre les espaces vuides vous planterez des épines qui seront une grande deffense, ou du champ ou du Jardin à l'encontre des injures externes. Les autres en l'espace d'entre deux que nous avons dit y font une Haye d'Oziers ; par dessus lesquelles monteront les épines de l'un & de l'autre Seillon, afin qu'elles ayent premiere que s'être renforcez, sur qui se reposer, on coupe les plus grosses verges de buissons en pieces, & les enfouïssent dans des fosses ouvertes de la hauteur d'une paume, jusqu'à tant qu'on voye sortir le germe, & jetter feüilles; lequel on nourrit & entretient, en fouïssant tout autour, & l'arrousant si le tems le requiert, & par ce moyen se fait une Haïe forte, seure, & de grande durée. *Democrite, Columelle, & Diophane.*

Un autre moien de faire des Haïes pour clorre les terres, qui est tres-utile, facile, à peu de frais, Voyez le mot de *Brebis*. V. le mot de *Jan*, ou *saint-Foin d'Espagne.*

Pour faire diverses sortes de Haliers, & premierement pour faire des Haliers pour prendre des Perdrix.

Pour faire des Haliers à Perdrix qui soient semblables à la septiéme Figure de la quatriéme Table, on fera les Aumez, ou grandes mailles de mailles quarrées, lesquelles mailles seront tout au moins larges de trois pouces & demi chacune, & de quatre & demi, ou cinq pour le plus; il doit avoir de hauteur trois ou quatre grandes mailles, & non davantage, la longueur en est à discretion, quoi qu'on les fasse ordinairement de trois toises de long, pour le composer : si on fait les aumez hauts de quatre grandes mailles, on le fera large de huit; & si on ne le veut haut que de trois grandes mailles, on ne le doit faire que de six grandes mailles, & aprés on le met en double, quand il le faut monter, à cause qu'on met de grandes mailles des deux côtez, & dans le milieu se voit la toile qui est faite de fil bien delié, retors en deux brins, aiant la maille de deux pouces de large. Et pour faire mieux comprendre pourquoi je dis que si on veut le halier haut de quatre grandes mailles, on le doit faire de huit : Voyez dans la seconde Table la treiziéme Figure, qui montre un aumé lequel a huit mailles de large, pour le mettre en l'état qu'il doit être pour servir en Halier, on l'étend, puis on met la toile tout au long depuis A jusques à B, seulement sur la partie contenuë entre les quatre lettres A, B, V, T, & on rapporte l'autre partie A, S, B, D, pardessus la toile, faisant joindre le bord S, D, à celui T, V. Au cas qu'on fasse le Halier de cette hauteur, il faudra faire la toile sur quatorze mailles de leveure; & si on ne le fait que de trois grandes mailles de haut, la toile n'aura qu'onze mailles de large, ou douze tout au plus, elle ne se fait que de mailles à lozanges: car les quarrées ne s'y peuvent accommoder, sa longueur sera deux fois celle de l'aumé. Lorsque la toile est faite, il faut passer une ficelle dans toutes les mailles du bord des deux côtez de la longueur, afin de la faire également froncer ou pocher entre les deux aumez, aprés l'on attache le tout à des piquets longs d'un pied & demi ou de deux pieds.

Je ne m'arrêterai pas à décrire par le menu la façon de les monter, cela seroit trop long. Vous trouverez assez de personnes qui vous en feront voir de semblables pour les Cailles, ou Perdrix, ils sont faits les uns comme les autres, il n'y a que les proportions à garder. Les aumez se peuvent faire aussi bien de mailles en lozanges, comme quarrées, observant ce que j'ay dit pour faire qu'un filet ne s'allonge, ni ne s'acourcisse.

Pour faire un Halier à prendre des Faisans. Il faut que les Aumez soient en mailles quarrées, & que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & six pour le plus. La toile doit être faite sur quinze mailles de leveure, & chaque maille de trois pouces de large, il suffira que l'Aumé ou plûtôt tout le Halier, soit de trois grandes mailles de hauteur, la longueur sera à discretion, & pourtant proportionnée au lieu où on s'en veut servir. Le Halier à Faisans doit avoir plus de poches que celui pour la Perdrix, parce qu'il est plus gros : c'est pourquoi il faudra faire la toile deux fois & un quart, ou deux fois & demie aussi longue que l'Aumé, les piquets seront attachez de deux pieds & demi en deux pieds & demi. Prenez bien garde que le fil de la toile soit retors bien rondement, & soit autant fort que fin, ou delié, car un Faisan se tourmente beaucoup, lorsqu'il est pris, & parce qu'il est plus fort que la Perdrix, il rompt le filet, s'il n'est fait de bon fil : pour ce qui est du reste du Halier, Voyez, & faites comme ci-devant.

Pour faire les Haliers à Cailles, Ralles de Genet, &

& Poules d'eau. Les Haliers à Cailles se font de la même façon que ceux pour les Perdrix, dont j'ay amplement traité, il n'y a de difference que dans les proportions, la longueur se fait à discretion. On les fait ordinairement de quinze ou dix-huit pieds de long, & de hauteur de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage, lesquelles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux pouces tout au plus. On fera la toile sur dix ou douze mailles de leveure, qui auront chacune un pouce de largeur tout au plus, toute la toile doit être plus longue de la moitié, que l'Aumé, lequel on fait ordinairement de mailles à lozange, parce que la maille quarrée n'est pas si connuë; mais si vous me croyez, vous les ferez en mailles quarrées: Les Cailles s'y prennent mieux qu'aux autres. Les piquets seront mis d'un pied & demi en pied & demi, ou deux pieds tout au plus, il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt. La plupart des Haliers à Cailles se font de soye. Les Haliers pour les Ralles de Genet & d'eau doivent être semblables à celui des Cailles, sinon qu'il faut que les mailles de l'Aumé soient pour le moins larges de deux pouces, ou deux pouces & demi, & celles de la toile d'un pouce & un quart; qui sera de fil bien délié; & aussi longue dans toute son étenduë; que sera long tout l'Aumé, & les trois quarts davantage. Les piquets seront attachez de deux en deux pieds.

Pour le Halier aux Poules d'eau, il se peut faire ainsi que pour les Ralles; mais afin qu'il soit plus sortable pour la Poule d'eau, qui est presque aussi grosse, qu'une Perdrix grise, faites les mailles des Aumez de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & celles de la toile d'un pouce & demi; laquelle toile sera deux fois aussi longue que l'Aumé, attachez les piquets de deux en deux pieds, ou deux pieds & demi.

Pour le reste on observera le contenu à l'article qui traite des Haliers à Perdrix.

DU HARAS. Il est d'une necessité absoluë qu'il y ait des Haras, si l'on veut que la race des chevaux se multiplie: Leur bonté dépend en partie de la bonne race, & de la bonne nourriture qu'ils prennent lorsqu'ils sont encore jeunes. Les beaux Etalons, & les belles Jumens poulinieres produisent de beaux & bons poulains, qui se conservent toûjours tels, suivant qu'ils sont bien nourris.

Du bon Etalon. Quiconque voudra chez soy établir un Haras, doit faire choix d'abord d'un bon Etalon; j'entens un Etalon propre à engendrer des chevaux pour le charroy, qui est le seul but que je me suis proposé, ne voulant point parler de ces Haras entretenus que de Chevaux & de Jumens d'un grand prix; comme étant une chose qui n'apartient qu'aux Grands Seigneurs.

Je dirai donc qu'un Etalon tel qu'il est à souhaiter pour le Haras dont je parle, doit être d'un bon poil, & bien marqué, vigoureux, & beaucoup courageux. On prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on apelle hereditaire: car les Poulains qui viendroient de lui se ressentiroient sans doute de ce défaut. L'Etalon sera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoit être un cheval dans toutes ses parties: il ne doit saillir qu'à six ans: car étant plus jeune il trompe les Jumens.

Du choix qu'on doit faire des Iumens. A l'égard des Cavales, le poil ne leur est pas moins essentiel qu'à l'Etalon: On soignera qu'elles soient bien faites, & à peu prés de la taille & de l'encoulure de l'Etalon: Qu'elles ayent l'œil éveillé, & qu'elles soient bien marquées: Elles seront de l'âge de trois ans, & peuvent saillir jusqu'à dix, & ne doivent produire des Poulains que de deux ans en deux ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniere de préparer l'Etalon. Un mois ou deux auparavant que de donner l'Etalon aux Jumens on le doit nourrir de bon foin, & de bonne Avoine, ou de paille de froment; ne lui faisant rien faire autre chose que de le mener promener de tems en tems pendant deux heures seulement tous les jours; & ne lui donner tout au plus que vingt Cavales à couvrir, si l'on ne veut l'abattre tout-à-fait, on lui faire courir risque de devenir poussif; & il aura toûjours six ans avant qu'on lui fasse prendre cet exercice; qu'il ne pourra continuër que jusques à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les Jumens. Le mois de Mars est le temps ordinaire qu'on doit faire couvrir les Cavales, a fin que les Poulains viennent en Avril: car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années: Si l'on choisit ce mois c'est qu'en ce tems que les Poulains vienent au monde l'année suivante, il y a abondance d'herbe; & que par consequent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

Des inconveniens qu'il faut éviter lorsqu'on sçait le tems que les Cavales doivent pouliner. Lorsqu'on fait couvrir les Jumens, il en faut sur des Tablettes marquer le jour; afin d'éviter les inconveniens qui peuvent arriver lorsqu'elles mettent leurs poulains au monde; car elles les tüent ou par mégarde ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner, ainsi le jour qu'on sçaura qu'elles devront s'en acquitter; on les veillera de prés, afin que si on remarque que ce soit manque de force qu'elles ne puissent mettre hors leurs poulains, on leur serre les narrines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureusement.

Il arrive quelquefois que les Poulains viennent morts au monde, ce qui met la mere en danger de sa vie; si l'on n'y remedie promtement; ainsi pour lui aider à le pousser dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiéde il faudra broyer du *Polypodium*, & lui faire avaler; si ce remede ne suffit pas, il sera necessaire pour sauver la Jument, d'exercer aprés elle le mêtier de Sage-femme, pour lui arracher son Poulain; non-seulement en cette occasion, mais encore lorsqu'ils viennent au monde les pieds les premiers.

De la maniere de donner l'Etalon aux Iumens. Il ne faut pas s'étonner si dans les Haras conduits methodiquement, les Jumens ne manquent pas tant à donner des Poulains que celles qu'on conduit à l'Etalon, sans avoir usé des précautions necessaires à cette action: car combien ay-je vû de Paisans d'abord au sortir du travail,

Prendre une Jument, & la mener couvrir; que de peines ainsi perdües bien-souvent par leur faute : oüi, si l'on veut qu'une Jument retienne, on doit la laisser plus de huit jours de repos dans de bons paturages; Aprés quoi on la fera saillir une & deux fois le même jour, si l'Etalon est en humeur de le faire.

Aprés avoir été couverte, la Cavale sera conduite dans sa pature pendant quatre jours, ensuite dequoi on pourra la remettre au travail, en l'y ménageant dans le commencement.

Remarques. Les remarques que voici sont si necessaires à faire, que si-tôt qu'on les neglige, on se trouve toûjours trompé dans son attente.

Qu'on observe donc que lorsqu'on a une ou plusieurs Jumens à faire couvrir, de sçavoir positivement l'Etalon auquel on les veut mener mange tout de même qu'elles, c'est-à-dire, s'il mange au sec, ou s'il est à l'herbe : car s'il étoit à l'herbe, & que vos Cavales mangeassent au sec, ou s'il mangeoit au sec, & que ces mêmes Jumens vécussent d'herbe; il seroit dangereux qu'elles ne retinssent pas, au lieu que mangeant de même elles manquent fort peu de retenir.

Avant de faire couvrir la Jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vûë du Cheval qu'elle regardera aussi; cette maniere d'agir les anime beaucoup, oblige le Cheval de l'aborder avec plus de chaleur, ce qui fait qu'elle en retient plûtôt.

Pour contribuer à la generation, il ne faudra jamais faire couvrir une Jument qu'elle ne soit en chaleur, & pour l'y mettre on lui donnera pendant huit jours, soir & matin un picotin de chenevis; & au cas qu'elle refuse de le manger seul, on lui mêlera dans du Son, ou de l'Avoine, ou bien on la laissera jeûner afin que la faim qu'elle aura l'oblige de manger ce chenevis sans mélange.

Toute Cavale ne sera jamais conduite à l'Etalon tant qu'elle nourrira son Poulain; & pour être cõservée long-tems, elle ne portera un Poulin que tous les deux ans; cependant comme on n'observe pas ces maximes, j'avertis que si obstinément l'on veut faire couvrir une Cavale si-tôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne soit que plus de huit jours aprés : & encore doit-on par toutes sortes de moyens l'avoir bien mise en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la Lune, jusqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une Iument toute la premiere; ce qui est assuré de voir remplir son attente, pourvû que cette Iument eut été bien en chaleur, c'est ce que prétendent bien de gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aucune foy à telle quadrature de Lune.

De ce qu'on doit faire aprés que les Iumens ont pouliné. Lorsque les Jumens ont mis leurs poulains au monde, il ne se peut qu'elles n'ayent été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'aye épuisé en quelque façon leurs forces; & si l'on veut qu'elles ne s'abatent pas tout-à-fait, il faut songer de les rétablir; si bien que lors qu'elles auront pouliné, on ne manquera d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dedans laquelle on aura détrempé de la farine & jetté une petite poignée de sel, & de continüer ce soin pendant trois jours, soir & matin; aprés cela les mettre dans de bons paturages.

Il me semble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens, qui deux ou trois jours aprés qu'une Iument a fait son poulain la mettent au travail comme si elle devoit être pour lors en état de fatiguer : Oüi, quelque pressante raison qu'ils puissent alleguer, je dis qu'ils sont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ses forces à une telle épreuve, qu'elle ne peut rendre aprés qu'un profit mediocre; & du poulain, qui ne trouvant point de lait suffisamment, pour se nourrir; n'amende que fort tard. Ainsi donc, que ceux qui voudront que leurs Iumens soient toûjours en bon état aprés leur avoir donné des poulains, & que ces Poulains croissent à leur grand contentement, que ceux-là, dis-je, quelque raison qu'ils en puissent avoir, se servent d'une methode toute oposée à ces bourreaux de chevaux; ou bien qu'ils ne songent point à faire couvrir leurs Cavales, si absolument ils ne sçauroient s'en passer pour le travail pendant un mois entier.

Du tems de sévrer les Poulains. Les sentimens sont fort partagez sur cet article : Les uns sont d'avis qu'on doit sevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'Hiver, quand le froid commence à se faire sentir, & environ la S. Martin; & les autres soûtiennent qu'il faut les laisser teter tout le reste de l'Hiver, & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoisseurs en Haras, sont sans balancer du sentiment des derniers, & disent que de les sevrer si-tôt, c'est les reduire à ne pouvoir rendre service qu'à six ou sept ans, au lieu que laissant les poulains plus long-tems sous leurs meres, ils s'endurcissent la bouche, & s'accoûtument par consequent plûtôt à vivre au sec, que lorsqu'ils sont encore trop tendres : ce qui leur arrive quand ils sont sevrez de trop bonne heure, & se rendent par ce moyen capables de servir dés l'âge de trois à quatre ans. Ie laisse aprés cela à juger lequel des deux expediens est le meilleur.

Il y en a qui sont d'avis de faire teter les poulains jusqu'à ce qu'ils ayent un an ou deux; mais c'est un abus, perdant pendant ce tems-là le fruit que peuvent aporter les Cavales, & cette maniere d'agir rendant les poulains extrémément lâches & pesans.

De la maniere de gouverner les Poulains aprés qu'ils sont sevrez. Les Poulains étant mis hors de dessous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui sera toujours tenuë nette, & où la mangeoire & le ratelier seront bas; la litiere ne leur manquera pas, & à la difference des chevaux, c'est qu'ils ne seront point atachez & qu'on les touchera le moins qu'on pourra crainte de les blesser.

Le bon foin ne leur manquera pas ni le Son; qui les excitera à boire, & leur fera par consequent avoir du boyau : & l'avoine leur sera donnée aussi à leur ordinaire.

On peut dire que tous ceux qui disent qu'il ne faut point donner d'avoine aux Poulains, crainte qu'ils ne deviennent aveugles s'abusent lourdement : & que si ces Poulains tombent dans ces inconveniens en en mangeant, ce n'est pas par cet aliment que ce malheur leur arrive : mais c'est à cause de la trop grande dureté de l'Avoine que ces Poulains veulent concasser, & qui ne le pouvant faire sans quelque effort, ils s'étendent

tellement les fibres qui correspondent des dents aux yeux, que venant à se rompre, il ne se peut que la vûë n'en soit endommagée: car pour prouver que ce que je dis est vray, qu'on fasse moudre grossierement de l'avoine, & qu'on en donne aux Poulains; on verra s'ils ne se maintiendront pas ainsi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis ici paroîtra presque extraordinaire à des gens semblables en sentimens à de certaines personnes que j'ay connuës, qui ayant des Poulains sevrez, se contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croyant que cette nourriture suffisoit pour les avoir beaux & de bon service dans la suite du tems. Que ceux qui sont de ce sentiment se trompent encore fortement aujourd'hui, puis qu'une fâcheuse experience leur fait voir, sans qu'ils veüillent connoitre leur défaut, que jamais ces Poulains ne sont si robustes au travail, ni de si bon service que ceux à qui on donne du grain.

Il est vray que lorsque les Poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents égacées, & que cela leur fait de la peine à manger l'Avoine; mais ce n'est pas là une raison qu'il faille alleguer pour les en priver; on n'a, comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure acoûtumée: De plus ce soin ne peut durer que jusqu'à ce que leur bouche soit endurcie, ce qui n'est tout au plus qu'un soin de quatre mois qu'on les aura petit à petit acoutumé à manger l'avoine entiere.

Que ceux qui jusques ici sont tombez dans ces défauts, s'en corrigent comme d'une chose tout-à fait contraire à la bonté des poulains.

Oüi, la pâture leur est bonne pendant tout l'Eté, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain: l'Hiver venu il les faut tenir chaudement dans l'écurie, & observer ce que j'en ai dit ci-dessus. Voilà ce que j'avois à dire touchant le Haras des chevaux propres au harnois, & si necessaires pour le bien public. Quant à la maniere de les élever pour le service lors qu'ils sont dans un âge convenable au travail, ceux qui s'en voudront servir observeront ce que j'en vas dire.

De la maniere d'élever les Poulains pour le Harnois. Je ne repeterai point ici ce que j'ai déja dit touchant la maniere de les nourrir, je parlerai seulement de ce qu'on doit observer lors qu'on commence à les vouloir faire travailler.

C'est ne se point païer de raison, que de vouloir demander d'un jeune Poulain, ce qu'on trouve dans un Cheval acoûtumé au travail; le premier a droit naturellement de vous refuser ce qu'il ne sçait que vous lui demandés; au lieu que le second vous l'acorde, parce qu'il entend ce que vous lui voulés dire.

Quelques-uns, aussi peu raisonnables que les Poulains qu'ils conduisent, usent d'une extrême rudesse pour s'en faire obéïr; mais d'autres plus avisés leur enseignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils fassent, & c'est toûjours de cette douce maniere qu'il faut se servir pour dresser des Poulains.

La premiere fois que vous les mettez au Harnois, tenés-les en bride, crainte que voulant s'échaper ils ne prennent quelque éfort à vouloir entraîner un fardeau qu'on leur donnera pesant, dans l'aprehension qu'étant trop leger ils ne l'emportent avec trop de précipitation; trois ou quatre fois attelés ainsi, commenceront de les ralentir.

Aprés cela on leur fait entreprendre une petite voiture, d'une petite distance de chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride; aujourd'hui les domptant un peu, demain davantage; & successivement les traiter ainsi jusqu'à ce qu'on voïe qu'ils y soient entierement acoûtumés.

Un bon Valet Charretier, & qui aura beaucoup d'adresse ne se fera qu'un jeu de dresser des Poulains, soit à la Charrette, soit à la charruë, en leur aprenât ce que c'est que le *guia* & *huran*; Lors qu'il leur aura fait sentir plusieurs fois son foüet, il les en intimidera plus dans la suite par le bruit que par les coups, & prendra garde de ne les jamais surcharger, ni de ne les point trop pousser au travail. Je l'ai déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les Poulains, qu'on ne s'avise jamais de les vouloir trop pousser dans les commencemens; cela les abat tout d'un coup; au lieu que leur laissant prendre haleine, ils ne se rebutent point, & achevent regulierement l'ouvrage qu'on leur fait faire; c'est à dire un ouvrage proportionné à leur âge, & à leur force.

Tels avis ne sont point, ce me semble, ici hors de propos; & quiconque ne les suivra pas, pour vouloir trop s'arrêter à son caprice, peut compter qu'il ne fera jamais chose qui vaille d'un Poulain.

DU MULET. Comme en beaucoup d'endroits on se sert de Mulets au lieu de Chevaux, je n'ay pas crû les devoir passer sous silence; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & à faire les autres choses necessaires à la commodité de la Maison.

Pour la maniere de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des Chevaux; leurs maladies sont semblables, & par consequent il y faut aporter les mêmes remedes.

Les Mulets sont extrémément forts, & sujets à être Lunatiques; & lors que cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les Chevaux. *Voyés* Lunatique.

Voici neanmoins quelques maladies qui se traitent differemment de celles des Chevaux; telle est la *Maigreur*, dont on guérit un Mulet, en lui faisant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demie once de soûfre en poudre, un œuf crud, & une dragme de Mirrhe; ce brévage reïteré à diverses fois lui donne de l'enbompoint.

Ce même remede lui fait passer les douleurs de ventre & la toux, lors qu'il en est atteint.

Pour le Haras établi pour avoir des Mulets, il n'est different de celui des Chevaux, que par raport à l'espece de l'Etalon: car pour faire produire de beaux Mulets, il faut toûjours que ce soit une Jument qui les engendre avec un Asne, qu'on choisira âgé de trois ans; grand de corps, le col gros, large de flancs, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de Souris, & qui ait les yeux & les oreilles fort alertes.

A l'égard de la Jument, elle sera au dessous de 10. ans, & porte son petit douze mois. Ainsi le tems de la faire couvrir est le mois d'Avril, afin que l'année suivante le petit Mulet vienne au

monde environ le mois de May, où les pâturages sont abondans.

Les petits Mulets dans leur jeunesse seront traités comme les Poulains. *Voyés* le mot *Haras*.

DE L'ASNE. S'il étoit necessaire de faire ici la loüange de l'Asne, & que ce sujet convint à mon Oeconomie, j'aurois assés dequoy m'emploïer là dessus; mais n'étant ici d'aucune utilité, on veut bien que je n'en dise simplement que ce qui en est.

L'Asne comme necessaire dans une Maison de Campagne, y aura sa demeure; il coûte peu à nourrir, & fait beaucoup de travail; C'est lui dont on se sert pour porter au Marché toutes les Marchandises qu'on tire de la basse Cour, pour les y aller vendre, & pour en raporter d'autres provisions pour le logis.

N'en voit-on pas tous les jours labourer la terre: mais à la verité il faut que ces terres soient fort legeres, autrement les Asnes demeureroient en chemin.

Et combien y auroit-il de Belles, qui seroient extrémément fâchées qu'il n'y eut point d'Asnesses, étant privées d'un secours qu'elles trouvent en leur lait, pour leur rafraichir le teint: & combien de gouteux, & autres infirmes languiroient-ils plus qu'ils ne font, sans les vertus de cette liqueur.

L'Asne fait bonne chere quand on le veut, & s'en passe facilement sans que cela l'oblige de diminuër en aucune facon.

Il soûfre les coups de bâtons, & la faim lui est un mal indifferent, trouvant bien-tôt dequoi l'apaiser, ne fussent que des Chardons: & ce qui est de particulier en cet Animal, c'est que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet Animal n'est pas beaucoup recommendable en soi, on a cela de bon avec lui qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on se donne beaucoup de soins à le panser; car tel la nature l'a fait, tel on le laisse, sans craindre qu'aucun inconvenient lui en arrive.

L'Asne n'est propre à rendre service que dépuis trois ans jusqu'à dix, aprés cela on ne peut plus se servir de sa peau que pour faire des Tambours & des Cribles.

Cependant si le Pere de famille a quelque pitié de son Asne, au cas qu'il lui survienne quelque maladie, il aura récours à celles des Chevaux pour y apliquer les remedes qui lui seront necessaires.

HARGNES. Pour les Hargnes remede éprouvée; Prenés poix de Abies, Acacia, Gâles, Balaustes, de chacune cinq dragmes; Tragagant, Myrthe, Encens, Gomme Arabique, Sarcocolle, de chacune trois dragmes; sang de Dragon, Bol Armenie Minium, Aloë, Succotrin, de chacune deux dragmes: faites de toutes une poudre subtile, & la paîtrissés avec vinaigre, dont vous ferés un emplâtre, & en apliquerés sur le mal.

HELICRISON, *Ital.* Hilichryso, *All.* Gammet Blum.

QUALITEZ, froide & seche.

DESCR. Le Myriophillon premier de Mathiole, ne fait qu'une tige molle & tendre, qui nage sur l'eau, ayant une infinité de feüilles cheveluës, menuës, sortant de leurs nerfs par égaux intervales en façon de plumes, tendres & découpées, comme les feüilles nouvelles du fenoüil, ou de l'Asperge sauvage: mais elles sont plus molles, de couleur verbrun, son ombelle est jaune, & du même goût que la Presle des marais.

LIEU. Il croit aux lieux marécageux; & fleurit au mois de May.

PROP. Il empêche l'inflammation aux plaies recentes, si on l'aplique tout vert dessus, ou bien étant sec avec du vinaigre: On en fait aussi boire avec du sel & d'eau à ceux qui sont tombés de haut, Galien dit qu'il est dessicatif, qu'il soude les Playes.

HEMIONITES.

QUALITEZ, chaude & seche.

DESCR. L'Hemionitis a les feüilles semblables au Dracunculus: mais plus larges, faites en croissant & courbes, elle a quantité de racines menuës & attachées ensemble, elle ne jette ni tige, ni fleurs, ni graine, & son goût est âpre.

LIEU. Elle croît dans les lieux pierreux & humides, comme dans des grottes, dans les ruïnes de Rome & autres lieux d'Italie: elle dure tout l'Hiver, & produit des nouvelles feüilles en Avril.

PROP. Elle est astringente & amere, beuë dans du vinaigre est un souverain remede aux incommodités de la Ratte endurcie & opilée.

Hepatique, *Ital.* Lichene, *Esp.* Epatica frigadella, *All.* Brunnen Leberkraut.

DESCRIPTION. Les feüilles sont larges, grasses, cartilagineuses: étroites auprés du pied, & s'élargissant à mesure qu'elles s'en éloignent, elles sont découpées en trois ou quatre endroits seulement, elle jette dés sa racine certaines petites tiges fort menuës, au bout desquelles il y a de petits chapiteaux faits en Etoile.

LIEU. Elle se trouve attachée sur les pierres nuës, qui sont souvent arrosées d'eau ou de rosée; tout de même que la Mousse, elle jette ses fleurs ou étoiles en Juin & Juillet.

Pour les Hémorhoïdes: Prenés une feüille de Tabac, que vous ferés tremper du jour au lendemain dans l'eau, & l'apliqués sur les Hémorrhoides, elles guériront.

Pour les mêmes. Prenés de la feüille d'Oseille, que vous plierés dans un papier, & ferés cuire sur les cendres chaudes, & aprés les battrés avec Onguent rosat, égale partie, faites en consistance de cataplâme, que vous apliquerés soir & matin, & verrés merveille.

Autre. Frotés la partie avec l'Onguent gris, Neapolitanum.

Des Hémorrohides. Les Hemorrhoïdes sont comme des petites bubes ou petites tumeurs, qui aboutissent à l'entour du fondement; c'est par là que le sang le plus grossier, & le plus mélancolique s'écoule: il y en a d'internes, & d'externes; les internes ne paroissent pas, elles se font d'un sang mélancolique & sereux, qui est conduit par un petit rameau de la veine-porte, elles ne font pas beaucoup de douleur en allant à la selle, & le sang qui en sort est séparé de la matiere, c'est ce qui fait la difference des autres, qui viennent d'un sang mélancolique, & grossier, sortant d'un rameau de la veine cave, & qui se mêle parmi les selles.

Les Hemorrhoïdes qui ne fluent point sont bien

plus de douleurs que celles qui coulent : celles qui sont en déhors ressemblent à des verruës, & à une figue entre-ouverte, le plus souvent enflâmées, avec de la douleur, de la rougeur, & de la fiévre, les autres à une pesanteur qui est au tour du siége, & à la difficulté d'aler à la selle, & au sang comme l'on a déja dit, qui n'est point mêlé avec les excremens.

Les Hemorrhoïdes guerissent la mélancolie, & les douleurs de reins. Encore bien que les Hemorrhoïdes fassent de la peine, il est certain qu'elles détournent souvent plusieurs Maladies; & à ceux qui sont accoûtumés d'en avoir, on ne leur conseille pas de se faire entierement guérir à cause des dangers qui en pourroient arriver; mais aussi lors qu'elles fluëront excessivement; il faudra doucement les arrêter : Premierement, par une ou deux saignées du bras, ensuite on se frotera d'une Pomade faite avec deux dragmes d'Antimoine, demi dragme de Coral, ou de Corne de Cerf brûlée, & demie dragme d'Encens, l'on mêlera le tout avec trois cuillerées d'Huile rosat, ou l'on pourra se servir de la recepte suivante.

Prenés de la gresse de Canard, & de Poule, de châcune une once; deux onces d'Huile rosat; vingt grains d'opium; dix grains de Saffran en poudre, un jaune d'œuf; mêlés le tout ensemble, & en faites une Pommade. Avec cela, on doit observer un regime assés exact, qui sera de ne point manger de viandes grossieres, ni d'employer dans les Ragoûts trop de sel, ni d'épices, ni d'Oignons, ni d'Ails; ni de Poireaux, ni de manger trop de legumes, & de tréper beaucoup son vin. Lors que l'on se voudra purger, l'on mettra infuser deux gros de Rhubarbe pendant une nuit sur des cendres chaudes dans un verre d'eau; de decoction d'eau de chicorée, y ajoûtant aprés être coulée une once de Sirop de Roses seches.

Sinon dans un verre de decoction de Tamarins, & de plantin; l'on y fera infuser deux dragmes d'écorce de Mirabolans citrins, & aprés être coulée l'on y ajoûtera une once de sirop de chicorée composé : On pourra encore arrêter l'hémorrhagie des hemorrhoïdes en donnant à boire pendant quelques jours les matins à jeun deux cuillerées de jus de Mille-feüilles, ou de Tormentille.

L'on fera prendre dans un jaune d'œuf pendant plusieurs jours une dragme de semence de *Trifolium*; sinon on avalera dans un peu de lait une dragme de poudre de *Boüillon blanc*.

Ou demie dragme de poudre de coquilles d'œufs, dans un demi verre de vin blanc, où l'on mettra sous la plante des pieds, & sur les Hemorrhoïdes des feüilles de la Morelle avec autant de feüilles de Prêle bien pilées ensemble, ou l'on se servira de la poudre d'Aloës mêlée avec un peu de sucre, ou du vin d'Espagne, ou d'autres liqueurs.

Ou reduisez des Grenoüilles en cendres, & tâchez de l'apliquer dessus.

Pour le plus promt & assûré reméde l'on donnera un lavement composé avec deux dragmes de bol d'Armenie; une dragme de gomme adragan, & de gomme Arabique, une dragme & demie du sang de Dragon & de spode, lorsque tout cela sera bien pulverisé, l'on le delayera dans trois onces d'eau de Plantin, & autant d'eau Rose; il se peut réïterer deux à trois fois la Semaine.

Sinon on composera un tel liniment : Prenez du suc de Plantin, du suc de bourse à Pasteur, du suc de Boüillon blanc, de chacun deux onces, du sirop Acereux simple trois onces : faites boüillir le tout ensemble l'espace d'un quart d'heure, ensuite coulez, & y ajoûtez une once de sang de Dragon, une dragme & demie de bol d'Armênie, autant de terre sigillée & de racine de Bistôrte avec une dragme de Ceruse, étant froid; servez-vous en.

Pour guerir entierement les Hemorrhoïdes, il n'y auroit qu'à boire durant quelques jours de la decoction d'Arrte-bœuf, ou à chaque verre de vin, & d'eau que l'on boira, y jetter une pincée de poudre de Bistorte; sinon on avalera pendant trois jours de suite deux dragmes de Galbanum, avec un peu d'eau; ou l'on usera de cette pomade: Prenez trois onces de miel, deux onces de vinaigre, une dragme de Vitriol brûlé, une dragme & demi de Turie préparée, autant de Litarge, & autant de plomb brûlé; il faudra faire cuire le miel, & le vinaigre ensemble, jusqu'à ce que ledit vinaigre soit consumé : Jettez ensuite vos poudres dans l'huile, & les remuez jusques à ce que la pomade soit froide, aprés cela que l'on s'en frotte.

S'il y avoit de la douleur jointe à une inflamation, l'on se servira de celle-ci.

Prenez dix dragmes de Ceruse, deux dragmes de plomb brûlé, vingt grains de Camphre; autant d'Opium, & de Tragagan, en poudre, deux dragmes de cire avec une suffisante quantité d'huile rosat; faites-en une pomade, & commençant à se refroidir, l'on y ajoûtera deux jaunes d'œuf : ou bien que l'on le frote avec d'huile d'amandes d'Abricots, ou d'huile de boüis, ou d'huile de noix, dans laquelle on aura fait boüillir des cloportes, ou de la moruë, sinon on mêlera une dragme de poudre de Cloportes avec une once d'huile de Lin, & deux à trois grains d'Opium, ou une cueillerée de jus de Jusquiame, ou une dragme de sa semence, en poudre, ou bien du souffre en poudre, il sera meilleur si on le fait brûler.

Celles qui seront bouchées, & que l'on voudra faire fluer, on les ouvrira avec des sangsuës : ou en les frottant avec des feüilles de figuier, ou en apliquant du jus de Cyclamen, ou en les fomentant avec du vin, dans lequel on aura fait boüillir de l'âche : sinon broyés de la Parietaire avec un peu de sel, & l'apliquez dessus, ou bien étuvez les avec du jus de racines de flamme. On tient que de s'asseoir sur la peau d'un Lion, arrêtera les Hemorrhoïdes, ou de porter une topase au doigt, ou du Jaspe, ou du Corail pendu au col; ou un petit sac rempli de cendres de Grenoüilles.

Il y a des gens, qui pour n'y être pas sujets naturellement ont cette incommodité en menant une vie dereglée, particulierement à boire du vin par excez, & de manger des viandes extrémément salées, ou poivrées, s'ils se contenoient là-dessus, ils en seroient bien-tôt gueris.

Que si les Hemorrhoïdes étoient ulcerées fro-

tez-les avec de l'huile d'œufs, que l'on auroit long-tems agité dans un mortier de plomb.

Sinon prenez quatre onces d'huile rosat, une once de Ceruse, une once de Litarge d'or, six dragmes de cire, huit grains d'Opium & en faites un liniment : ou bien prenez de l'encens mâle, de la mirrhe & du saffran de chacun une dragme, un jaune d'œuf, quatre grains d'Opium, un peu d'huile rosat, & du mucilage de *Psillium*, composez en une pomade.

Prenez du sein de cochon frais demi livre, avec de la barbe d'un pourreau, ce qui pend à la tête du pourreau, coupez le bien menu avec de la feüille de pourreau, de cette feüille verte ne prenez pas ce qui est bien vert. Le tout étant bien coupé pilez-le bien menu, & le mêlez avec le sein de cochon, & battez-le avec le reste, & puis prenez chez les Apoticaires trois onces de l'emplâtre Diachilon simple, battez le tout dans un mortier engraissez-en les Hemorrhoïdes.

Autre remede. 1. Un jaune d'œuf tout frais 2. autant de sucre en grosseur. 3. huile de Lin une once & demi ou environ, battez tout cela ensemble, & engraissez - en souvent les Hemorrhoïdes.

Autre. Mettez une terrine où il y ait du lait, sur un rechaud de feu, dans un siege percé sur lequel le malade s'assira, le feu venant à échaufer le lait, la fumée qui en viendra adoucira les Hemorrhoïdes, & les guerira.

HERBE aux cuilliers. *Ital.* Cochliaria. *All.* Loeffelkraut.

QUALITEZ. Elle est Ch. & Sec. au 3. D.

DESCRIPTION. Cette plante a les feüilles presque épaisses comme le *Telephium* : mais elles sont ressemblantes en figure à celles de la Violette, & creuses en forme de cuilliers, d'où elle a tiré son nom Latin : Elles sont un peu plus douces que celles de l'Ozeille ronde: ses tiges sont petites, angulaires, de la hauteur d'une paume de main, ou d'un pied : ses fleurs sont petites & blanches : sa graine petite & rougeâtre en de petites gousettes, sa racine menuë, cheveluë & blancheâtre.

LIEU. Elle croit en Hollande, en Frise, en Angleterre le long des hayes, & dans le Prez, comme fait ici l'*Ophioglossum* : Elle fleurit en May.

PROPR. Elle est detersive, resiste à la pourriture : à cause dequoy elle est specifique & singuliere à la maladie de *Scorbut*, dite *Stomacacé*, par les Grecs, dont ceux de Frise ont connoissance, aussi bien que cette plante pour remede, elle est d'un goût acre comme le Cresson.

HERBE à deux feüilles. *Allem.* Eynblatzu. veyblat.

QUALITEZ. Elle est seche.

DESCR. Cette plante ne produit que deux feüilles qui ressemblent à celles de l'Ellebore blanc, du milieu desquelles sort une tige garnie de petites têtes, qui produisent des fleurs blanches fort menuës, qui ressemblent à des langues en forme de grapes, comme celles des Orchis, en quoy elle approche de leur espece : Elle a la racine fort mince, atachée à plusieurs filamens qui ont bonne odeur, & sont un peu visqueux.

LIEU. Il s'en trouve dans les Vallées & dans la montagne de Sardon proche Nantua, il fleurit en May, & en Juin, aux lieux ombrageux.

PROPR. Toute la plante est bonne à noircir les cheveux, à guerir les fractures, & à fermer les blessures, aussi est-elle gluante quand on la goute : Il s'en trouve une autre espece, qui n'a qu'une feüille commençant à paroître, dont les fleurs sont rouges : laquelle nait dans les bois, & fleurit en May, & alors elle a plus de feüilles : sa racine bûë au poids d'une dragme avec du vinaigre est excellente contre la peste, faisant ensuite suër le malade.

HERBE à éternuer. *Ital.* Ptarmica. *Allem.* Vvilderbertram.

QUALITEZ. chaude & seche.

DESCR. *Herbe à éternuer.* Cette seconde espece de *Ptarmica* a quantité de tiges droites & minces, sans branches, acompagnées de feüilles qui croissent alternativement des deux côtez : Elles sont semblables aux feüilles d'Olivier, comme celles de la precedente, & ont des chapiteaux comme elle.

PROPR. Ses chapiteaux font éternuer : quoique ce ne soit pas la *Ptarmica* dont Dioscoride a parlé.

HERBE au lait. *Ital.* Tithimalo. *All.* Vvolfsmisch.

QUALITEZ. ch. & sec du 3. au 4. D.

DESCR. *Herbe au lait.* Le *Tithymale* mâle, ou *Characias*, ou *Amygdaloides* a les tiges hautes de plus d'une coudée : Elles sont rouges & pleines d'un lait blanc & acre ; il jette ses feüilles au tour des branches qui sont semblables à celles de l'Olivier, quoique plus longues & plus étroites. Sa racine est grosse & dure comme du bois, il jette une chevelure au bout des tiges: au dessous de laquelle il y a certains receptacles, où est la graine.

LIEU. Il croit és montagnes, & lieux âpres & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Son suc pris au poids de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre lâche le ventre, purge les humeurs flegmatiques & bilieuses : pris en Hydromel il provoque à vomir: Il le faut enveloper de cire ou de miel cuit : de peur qu'il n'écorche le gosier, étant fort corrosif, son lait frais fait tomber le poil ; pour avoir le lait, on coupe les branches en Automne, les mettans dans des vases où elles le rendent.

HERBE aux Scorpions. *Ital.* Scorpioide. *Allem.* Scorpioencruyt.

QUALITEZ. Elle est ch. au 3. D. & sec au 2. Degré.

DESCR. C'est une petite herbe, qui produit peu de feüilles & qui a la graine faite comme la queuë des Scorpions, dont elle a pris son nom.

LIEU. On la seme dans les Jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Etant mise en emplâtre sur les piqueures des Scorpions, c'est un remede infaillible. Quand les Scorpions sont touchez de cette herbe, ils deviennent comme morts : mais si ensuite on les touche avec la racine de l'Ellebore blanc, on diroit qu'ils ressuscitent.

HERBES odoriferantes, & autres, que vous devez principalement avoir dans vôtre Jardin, sont celles qui se mettent en Salades, & dans les aprêts de cuisine, laissant les autres à vôtre volonté, comme Souchet, Basilic, Lavande, Garderobe, Ysope, Steca, Melisse, Camomille, & au-

tres : nous traiterons ici seulement de celles dont vous ne devez être dépourvû.

Pour les Salades, le Baume, l'Estragon, la Perce-pierre, le Cresson Alenois, la Corne de Cerf, la Pimpinelle, & la Tripe-madame, sont celles que l'on y employe d'ordinaire, conjointemẽt avec celles que j'ay décrites, la Salade étant, tant plus agreable, qu'il y a de diversitez d'herbes qui la composent.

Aucunes de ces herbes se sement, & autres se plantent de racine, quoi qu'elles portent presque toutes de la graine, mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement sont la Corne de Cerf, la Pimpinelle, & le Cresson : les autres se plantent avec racine, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'hyver.

Vous pourrez les laisser tant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez semées & plantées, n'y ayant autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine, sont le thin, la sarriette, la marjolaine des deux especes, & le romarin : toutes lesquelles plantes sont assez facile à faire venir, & vous en fournir plus qne suffisamment.

HERBE jaune, Gaude. *Ital.* Guadarello.

QUALITEZ. Chaude & seche.

DESCR. *Herbe jaune.* Cette Herbe est ainsi nommée parce que les Teinturiers s'en servent à donner la couleur jaune à la toile & aux draps, aprés leur avoir donné la couleur de pastel, en la mêtant dans leurs Chaudieres pour cet éfet : elle a les feüilles fort longues, grasses & étroites, la tige haute d'une coudée & plus, fort grosse & charnuë, sa fleur est jaune en forme d'épi : ensuite desquelles dans des petites gousses se renferme la graine.

LIEU. Elle croît par tout, & fleurit en May.

PROP. Outre ce qui a été remarqué ci-dessus, pour la Teinture, elle fait aussi du vert, si on a premierement teint le drap en couleur bleuë avant que de le plonger en cette couleur jaune. On asseure que cette plante est excellente contre les venins, & on l'appelle *Theriaquaire* à cause de cela. L'acrimonie que le goût fait remarquer en sa racine, montre qu'elle a la vertu d'échauffer, de discuter, resoudre & rarefier, & interieurement d'émouvoir l'urine & les sueurs.

Herbe aux Poux. Ital. Stafusaria, *All.* Leuffkraut, & speichelkraut.

QUALITEZ. La gr. est ch. du 3. au 4. d.

DESCR. Elle a les feüilles comme la Lambruche : ses tiges sont droites, tendres & noires, ses fleurs sont semblables à celles du *Glastum*; ses gousses sont vertes comme celles des Pois chiches, qui enferment un noyau triangulaire, rude, de couleur de noir-rouge, blanc au dedans, & piquant au goût.

LIEU. Il naît à l'ombre proche de Pezenas en Languedoc, & fleurit au milieu de l'Eté.

PROPR. Douze ou quinze grains de la graine beus dans de l'Hydromel, purgent par vomissement, mais il faut ensuite se promener toûjours, & prendre souvent de l'Hydromel, autrement cette potion suffoqueroit; en general cette purgation est dangereuse. La graine étant pillée & enduite avec de l'huile, tuë les Poux : étant mâchée elle fait cracher quantité de flegme, & ôte la douleur du mal de dents. La graine mêlée avec de la farine fait mourir les Rats.

Herbe aux Poullieux. La graine mâchée & tenuë dans la bouche attire par sa chaleur grande quantité d'humidité : pilée & mêlée avec huile, chasse les Poux de la Tête & autres parties du corps, guérit les gratelles; trempée en vinaigre & tenuë en la bouche, apaise la douleurs des dents.

QUALITEZ, chaude au 2. d. & fr au 3.

DESC. Elle a la tige plus grosse & plus molle que les autres, & les feüilles de moyenne grandeur, entre la grande & la petite, mais d'une odeur plus agréable.

LIEU. Elle naît dans les lieux humides & aquatiques, elle fleurit en Juillet.

PROPR. Elle a les mêmes proprietés que la grande, mais plus foiblement, beuvant deux dragmes de sa poudre dans du vin vieux rouge; on guérit la Disenterie. L'herbe mise sur le Bled le conserve long-tems, & le guarantit des vers.

HERBE AUX PUCES. *Ital.* Coniza pulicaria, *Al.* Durvurtz & Donnervurtz.

QUALITTEZ, ch. & sec. au 3. d.

DESCR. La grande est une plante haute, elle a les feüilles larges & de mauvaise odeur, qui sont semblables à celles de l'Olivier, grasses & veluës; la tige croit la hauteur de deux coudées; la fleur est fragile, de couleur jaune & un peu amere, qui s'en va en papillottes : ses racines sont inutiles.

LIEU. Elle naît dans les campagnes & dans les lieux humides, & agréables, & fleurit en Août.

PROPR. Elle est amere & piquante : ses fleurs & ses feüilles beuës provoquent les mois, l'enfantement & l'urine : étant prise avec du vinaigre, elle sert au mal-caduc : elle fait mourir les Chevres qui en mangent, étant mise à terre elle chasse les Serpens, les Couzins, & fait mourir les Puces.

HERBE POTAGERE. Elles se sement au rénouveau, les gelées étans entierement passées : vous pourrés vous servir des planches de vos Espaliers pour ce sujet, puis quãd elles auront six feüilles, vous les replanterés en terre qui aura été profondement labourée dés l'Automne, & meurrie par les gelées durant l'Hiver : Avant que de les replanter, on portera force fumier sur la terre, & la rabourera-t'on, mettant le fumier au fonds de la jauge : puis les ayant tirées de leur Pepiniere, on leur rognera le pivot, & on les replantera par planches, deux rangs seulement à chaque planche, & à trois pieds l'une de l'autre, faisant comme un petit raion, ainsi que j'ai montré ci-devant à la maniere de replanter toutes sortes de choux : ce que je ne repeterai point ici, pour éviter prolixité.

Si vous voulés qu'elles abondent en belles Cardes, vous soignerés à les bien biner, sarcler & arrouser, quand vous reconnoîtrés qu'elles en auront necessité.

Pour les cüeillir vous ne les couperés pas, mais les arracherés de leur plante, en les tirant un peu de côté : cela n'offencera en aucune maniere la souche, aucontraire elle grossira les restantes, & reparera sa ruïne en fort peu de tems; vous ne replanterés pour Cardes celles que trou-

verés vertes; car elles degenerent.

L'on en semera pendant tout l'Eté, pour en avoir de tendre à mettre au potage, ou pour la farce.

Vous en semerez aussi à la fin d'Août, ausquelles vous laisserés passer l'Hiver en forme de Pepiniere, & au renouveau vous les réplanterés pour avoir des Cardes toutes des premieres.

Il y a des Bêtes-Cardes qui sont rouges : mais si vous en voulés avoir, que ce soit plûtôt par curiosité, que pour vôtre usage; car elles ne font les Cardes que petites, & étant cuites perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pâles: ce qui fait qu'elles ne sont si agréables au manger, n'y à la vûë, que les blanches.

Pour la graine, vous en laisserés monter des plus blanches & plus larges, sans leur arracher aucune feüille; Vous arrêterés le montant à quelque bon pieu, de crainte que sa trop grande charge ne le fasse abatre, au préjuduce de la graine, qui pourriroit au lieu de meurir.

Deux plantes au plus suffiront pour vous en fournir amplement: vous l'aracherés par un beau-temps, quand vous jugerés qu'elle sera meure par la couleur jaune qu'elle prendra, & la laisserés bien secher, puis la frotterés avec les mains sur quelque nappe, la nettoïerés de toute ordure, & la ferés encore bien secher, de crainte qu'elle ne moisisse: car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle de Bêtes-Raves, elle elle gardera long-temps son humidité.

Il y a une petite espece de Bettes que l'on nomme *Arroche*, ou bonne Dame, qui est fort agréable au manger, rendant le Pôtage tres-beau, & qui porte son beurre d'elle-même.

Elle veut pareille culture que la Bette-Carde, reservé qu'elle se plante plus prés; elle vient bien aussi sans être replantée, suffit qu'elle soit sarclée & binée dans le besoin.

Les autres Herbes Potageres, on voit le tems qu'elles doivent être semées. *Voyés* le mot de l'herbe qu'on doit semer.

HERBE AUX POULMONS. Ital. *Pulmonaria*, Allem. *Luxgenkraut*.

DESCR. La premiere est semblable à l'Hepatique, quoi qu'elle soit plus large, elle est seche, verte dessus, & jaune dessous, tacquetée de certaines piqueures, comme elle avoit été rongée des vers, avec des marques blanches, elle ressemble par sa figure aux Poulmons, ce qui lui a donné son nom.

LIEU. Elle naît sur le Chêne, & sur les autres Arbres sauvages.

PROPR. Quelque-uns à cause de son nom s'imaginent qu'elle est bonne aux Poulmons; mais cela n'est pas bien asseuré, elle est bonne pour la toux des Moutons & des autres Animaux: aussi les Bergers s'en servent à cet éfet, elle sert aussi pour consolider les blessures, & pour guérir les ulceres des Parties.

Herbe aux Tigneux. Sa racine pour sa grande amertume & vertu desicative est Medecine singuliere contre la Peste: car desechée & mise en poudre, puis bûë avec du vin, chasse tout venin du cœur, par la grande sueur qu'elle provoque, pour cét effet on ôte l'écorce & le cœur de cette racine, on la fait tremper en Vinaigre, puis font brévage de ce Vinaigre, Jus de Rhuë & Teriaque, pour prendre és Fiévres pestilentielles: la poudre de cette racine bûë avec du Vin, est excellente pour les suffocation d'amarri, & tranchée de ventre, cette poudre aussi fait mourir les vers, guérit les ulceres malins, la tigne, les mules aux talons, le farcin des Chevaux, soit prise par dedans, ou apliquée par déhors en son jus ou en sa décoction.

Herbe aux Mittes. Allem. Schabenkraut, ou Mottenkraut.

QUALITEZ, ch. & seche, proche le 3. deg.

DESCR. Elle est semblable au Boüillon pour la tige & pour la fleur: mais les feüilles ne sont pas si blanches & sont dentelées tout au tour, ayant des fleurs jaunes: lesquelles venant à se flêtrir, elle produit au tour de ses tiges de petites bourses, comme celle du Lin, qui sont pourtant plus unies & plus dures, dans lesquelles est enfermée la graine.

LIEU. Elle n'aît dans les Campagnes, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle est amere au goût, ce qui fait croire qu'elle échauffe & desseche. Quand on seme cette Herbe, ou qu'on la couche à terre, elle amasse quantité de Cloportes, apellée en Latin *Blata*, d'où elle a pris son nom, ses fleurs font les Cheveux blonds.

Herbe du Turc, ses vertus. Cette Herbe redigée en poudre, & bûë avec vin, provoque l'urine rétenuë, & rompt la pierre, si l'on en use un espace de tems.

HERBE D'EPERVIER. Chicorée jau. *Ital.* Hisracio, spicialetto, *All.* Hebichskraut.

DESCR. Le grand *Hieracium* est fort semblable au Laiteron ou à la Laituë sauvage; sa tige est rude, roussâtre, épineuse & creuse au dedans, dont les feüilles venant par intervales sont rarement découpées, quoique celles du pied le soient beaucoup; il a les fleurs jaunes qui ensuite se changent en bourre: n'a qu'une seule racine, qui est droite & du tout semblable à celle de la Laituë: sa tige rend un jus blanc, acre, & amer.

LIEU. Il naît aux champs, dans les lieux incultes, & quelquefois dans les Bleds; il fleurit en Jüin jusques en Septembre.

PROPR. Il est froid & un peu astringeant, on l'apelle *Hieracium*, parce que le lait qu'il jette guérit toutes les maladies des yeux étant mêlé avec le lait de femme; les Esperviers s'en servent pour conserver leur vûë, l'eau qu'on tire de la plante est bonne contre la toux, éteint la trop grande chaleur du corps, & endort comme le Pavot.

HERBE A ETERNUER. *Ital.* Ptarmica, *Esp.* Belitre, *Allem.* Uvilderbertra.

QUALITEZ, étant verte ch. & sech. au 2. d.

ESPEC. Il y en a de deux sortes: la premiere qui est la commune & la seconde.

DESCR. La premiere a quantité de tiges rondes & menuës, qui ressemblent à celles de l'auronne; elle a quantité de petites branches, garnies de feüilles longuettes, presque semblables à celles de l'Olivier: Elles produisent à la cime de petites têtes rondes, qui ressemblent à celles de la Camomille, lesquelles aprochées du nez font éternüer; d'où est venu le nom Grec de *Ptarmica*.

LIEU. Elle croît dans les Montagnes, & dans les lieux pierreux.

PROPR. Elle est aperitive, & discussive: elle

elle provoque & subtilise les humeurs : la poudre des feüilles, ou les fleurs mises dans le nez d'où elle a tiré son nom : la racine mâchée soulage le mal de dents, & d'écharge les flegmes du cerveau.

HEPATIQUE, *Ital.* Herba-trinita. *All.* Leberkraut, Edelleberkraut.

QUALITEZ, refroidit, seche & renforce.

DESCRIPTION. Ses feüilles sont faites en triangle, & attachées à de longues queües, qui sont rouges au bas comme le Cyclamen : au dessus elles sont marquetées de blanc, ses tiges sont fort menües, & produisent d'abord au Printems une fleur bleuë, elle a quantité de racines, qui sont rougeâtres & ménuës.

LIEU. Elle croit parmi les Arbres, dans les lieux humides & ombrageux, notamment dans la Montagne de la sainte Baume : il croît de bonne heure en Mars.

PROPR. Toute la plante est bonne appliquée sur les blessures. Une demi cuillerée de la Poudre de cette herbe prise dans du vin gros, sert aux ruptures & descentes de boyaux : La decoction de l'herbe dans de gros vin sert aux inflamations du gozier, prise en gargarisme.

Herbe aux Vaches. Cette Herbe est appellée Ellebore noir; elle est ainsi appellée sans doute par la vertu particuliere qu'elle a de servir de remede aux maladies des Vaches. Un Prêtre Missionnaire m'a dit qu'il y a huit ou dix ans que dans la Province de Bugey, où il demeure, on y étoit dans une consternation étrange sur ce qu'on n'y avoit point de Bœufs ni de Vaches pour labourer les Terres, ces sortes de Bêtes mouroient toutes d'une maladie dont-elles étoient frapées, sans qu'on y peut remedier.

Un jeune enfant Etranger âgé de 12. à 14. ans, passant & entendant parler quelques hommes qui s'entretenoient sur ce malheur public. Il les écouta, & leur dit qu'ils ne devoient pas s'attrister, qu'ils avoient le remede à ces sortes de maladies, qu'il avoit vû l'herbe propre pour les guérir, tout prés d'eux, qu'il leur aloit montrer, & leur en feroit voir la vertu, ils allerent avec lui, & leur montra à connoître cette herbe, ils en prirét & sur l'heure ils en firent l'experience. Ce jeune garçō fit un trou à la peau qui pend au gozier des Bœufs & des Vaches, il y mit de cette herbe à travers ce trou qu'il y avoit fait, puis il lia cette peau avec une fiscelle, & y laissa cette herbe, & on vit dans peu de tems qu'il en couloit de l'eau, & en si grande quantité, que cette Bête en fut entierement guérie.

Comme je citois cet article à un Ecclesiastique du Comté de Bourgonne, il me dit que dans son païs on pratiquoit la même chose avec sucés, & ajoûta que si cette herbe ne fait pas une tumeur, & qu'elle ne supure pas, c'est une marque de mort à l'Animal.

Herbes laxatives, ou médicamens laxatifs, comme sont l'Ellebore, la Scamonée, l'Agaric, le Tithimale & semblables. Si vous les faites cuire avec de froment ou de l'orge, & que vous nourrissiés les Poules, Chapons, Perdrix, Pigeons, Poulets, jeunes Canards, Tourterelles, Aloüettes, Grives & autres Oiseaux, aprés que ce froment & cet orge ainsi cuits auront eté sechez, la chair de ces animaux mangée sera laxative, sans être de mauvais goût, selon l'opinion des anciens & des nouveaux Medecins; & sur tout d'Antoine Messand Medecin, *dans son Livre de Jardinage.* Galien dit que le lait d'une Chevre qui aura mangé encore de la Scamonée ou de Tithimale ou du chou marin sera laxatif. Hipocrate dit la même chose non-seulement du lait d'une chevre : mais encore du lait des femmes. Voyés *le mot d'Arbre laxatif, ou chair des Animaux*, qui purge doucement.

Herbe aux Taupes. Elles deserteront les Jardins par la graine de Pois loup autrement dit Lupins.

Herbe aux Puces. Voyés *le mot de Puce.*

HERMODATE-VRAY.

QUALITEZ, ch. & sec. au com. du 2. d.

ESPECES, Il y en a de deux sortes, le vrai & le bâtard.

DESCR. L'Hermodate-vrai fait les feüilles longues, environ de deux paumes, ou davantage, semblables à celles des Porreaux, ou de l'*Hastula Regia* : mais celles qui sont auprés de la racine, sont beaucoup plus étroites, & plus courtes, elle a quatre racines, qui sortent par un même endroit, faites en forme de doigts, de couleur rousse blaffarde, avec des ongles blanches au bout, sans aucunes chevelures; car celles qui sont en cette plante sortent au dessus des racines, sa tige est même couverte d'une membrane verdâtre, ayant un gros bouton au bout, comme une poire, pour la fleur, Mathiole dit ne l'avoir pas vûë.

LIEU. Il croît es environs de Constantinople, & presque dans toute la Turquie.

PROPR. Il a de l'humidité superfluë, flatueuse, & qui fait envie de vomir, par laquelle il nuit à l'estomac : particulierement quand il est chargé des excremens de quelqu'autre partie, pour empêcher que l'estomac ne puisse être empêché à cause de l'humidité & ventosité de la plante, & qu'il ne s'y amasse des excremens, il y faut ajoûter du Cumin, Zinzembre, du Poivre-long, de la Livêche, ou du Mentâtre, & étant réduit en trochisques avec un peu de Zinzembre, & de suc de Refort, & de squille rostie, il purge mieux & plus promptement, il évacuë le phlegme gros, principalement des jointures : non seulement en le prenant par dedans, mais aussi en l'apliquant par dehors en Cataplame, avec des jaunes d'œufs & de farine d'Orge, ou de mie de pain, il engraisse, il augmente la semence genitale : il consume & mondifie la chair pourrie des ulceres.

HERNIARIA, Herbe au Turc, ou petite Corrigiole.

QUALITEZ, fr. au 2. & sech. au 3.

DESCR. Ses rameaux sont couchés pas terre qui sont menus, & noüés, ils ont de petites feüilles longuettes : la graine est aussi petite, ronde, blanche, entassée, & elle vient en si grande quantité, qu'on diroit que toute la plante n'est que graine : Aussi quelques uns à cause de cela l'apellent *Mille-Grana.*

LIEU. Elle croît dans les lieux secs, & sur tout sur le bord des Torrens : elle fleurit en Juin, jusqu'à la fin de l'Eté.

PROPR. Le suc de toute la plante bû dans du vin blanc, non-seulement provoque l'urine rétenuë : mais brise les pierres dans les reins, & les fait sortir. On l'appelle *Herniaria*, à cause qu'étant mêlée dans la boisson, elle guérit ad-

mirablement les ruptures & les descentes de boyaux appliquée par dehors, ou l'herbe seche, reduite en poudre, elle est bonne à la dissenterie, flux de sang, & contre les Viperes & Bêtes venimeuses, tant prise qu'apliquée, son eau distillée prise huit jours, guérit la jaunisse, & l'opilation de foye.

HERPES. Lors que la matiere de l'Eresipele est rétenuë entre cuir & chair, elle engendre l'Herpes, qui n'est autre chose qu'un feu ardent qui se jette à la peau, produisant à même-tems quantité de petits bourgeons errans qui la rongent & la dévorent. Il est fait de Bile pure, est semblable à des boutons de la grosseur d'un grain de Millet, qui vient de la superficie de la peau, que l'on appelle épiderme; l'autre qui est mêlangé, brûle & ulcere tout le cuir, & si-tôt que les pustules sont crévées, il s'étend en largeur & en rondeur avec toute aparence de vouloir pénétrer dans les chairs.

Enfin l'un & l'autre se glissent & rodent de tous côtés, en faisant un tel circuit, que le milieu se trouve guéri, & les environs vont toûjours en augmentant.

Quant à la cure, elle est semblable à celle de l'Eresipele, au régard du regime de vivre, des saignées, & des purgations: mais pour l'exterieur, on apliquera sur celui qui sera ulceré une tele pomade: Prenés deux onces d'huile rosat, autant de gresse de Chevre, ou de Mouton, ou de Brebis, une once de Ceruse & de Tuthie en poudre, demi once de cendre d'écorce de Pin, deux dragmes de Cire: aprés que la graisse, & la Cire seront fonduës avec l'huile, on ajoûtera les poudres, & l'on les rémüera tant que la Pomade soit réfroidie. Sinon on se servira de ce Cataplâme. Prenés de la farine d'Orge & de Lentille, de chacune deux onces, cuisés-les en boüillie avec de la décoctiõ de Plantin & d'écorce de Grénade, ajoûtés ensuite demie once de Poudre de Roses, & d'Absinthe, avec une once d'huile de Mirthe, ou d'huile commune.

Pour l'autre on emploïra ce liniment: Prenés quatre onces d'eau Rose, trois cuillerées de bon Vinaigre, une once d'huile de Mirthe, six dragmes de noix de gâle, autant d'écorce de Grenade, & de bol d'Armenie bien pulverisés, battés le tout ensemble, & vous en servez. L'Onguent que l'on appelle *Enulatum*, ou *de Morbe*, y peut aussi convenir.

HESTRE. Châque Arbre a sa beauté, & son usage particulier; qui sont deux choses qui le rendent plûtôt moins récommandable, qu'elles ne méritent elles-mêmes qu'on les regarde comme telles. Le Hêtre est agréable, & c'est lui qu'on choisit pour faire des Palissades: à cause de la beauté de sa feüille qui est luisante, & qui sert toûjours d'ornement singulier dans les lieux où elle est.

Les Forêts nous fournissent assés de ces sortes d'Arbres: s'il y avoit cependant quelqu'un qui voulût avoir la curiosité d'en élever en Pepiniere, il seroit soigneux d'en faire amasser de la graine; ce qui se fait comme le Gland sous les hautes Futaïes.

La nature du bois de Hêtre, est d'aimer, pour ainsi parler, toutes sortes de Terres, pourvû qu'elles soient bien labourées; & aux Pepinieres qu'on en fait, il n'y a pas plus à observer qu'aux Terres qu'on destine à élever des Cheneaux.

A l'égard de la graine, qu'on appelle Faine, elle sera choisie la même année: car si elle étoit plus vieille, elle ne feroit chose qui vaille.

On la semera au mois de Mars, comme on fait le Gland, & si on la met tout l'Hiver dans des Manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plûtôt.

Lors que le Hêtre sera fort hors de terre, il ne manquera point de labours dans les tems, & de la maniere que j'ai dit qu'il le faloit faire quand le bois commençoit à paroître; & on prendra le soin de gouverner ainsi le bois de Hêtre, on aura lieu de se contenter du plaisir, & du profit qu'il en tirera en peu de tems.

HIACINTHE. *Italien* Cipolle Canine, *Esp.* Majos flores, *All.* Meszenbluomen.

QUALITEZ. La racine est dessicative au 3. degré.

DESCRIPTION. Le vaciet a les feüilles & la racine comme la Bulbe; sa tige est de la hauteur d'une palme, & est verte, menuë & lissée, il fleurit sur la fin de Mars & au commencement d'Avril, du milieu de sa tige il jette une chevelure toute garnie de fleurs rouges, lesquelles venant à s'avancer se recourbent contre terre, & durent long-tems avant que fleurir.

LIEU. Il croît par tout, tant aux Forêts que dans les bleds, pource qui est du Sauvage; mais le domestique venant du Levant est cultivé aux Jardins: il fleurit en May & Juin.

PROPR. Galien dit, que la racine est bulbeuse & est dessicative au premier degré, & refrigerative au second complet, ou au commencement du troisiéme. On dit que l'enduisant avec du vin elle empêche la Barbe & le Poil du Penil de venir aux jeunes gens: sa graine est legere & astringeante: On n'en use pas ordinairement en Medecine.

HIDROPISIE. C'est une enflure du ventre, ou de tout le corps, causée par un refroidissement considerable du foye.

On peut encore dire que l'hidropisie est une enflure causée par la foiblesse du foïe, ou des autres parties, la matiere est contenuë entre le peritoine, & les intestins, & dans l'espace de la Poitrine, & de toutes les veines.

Quand l'Hidropisie vient du propre vice du foïe, elle se connoît à une dureté, & à une douleur que l'on sent en se touchant, à une petite toux seche, à un retirement de Poûlmons en bas: à la paresse du ventre, & à des matieres recuites.

Quand elle derive des autres parties, comme de la ratte, d'une obstruction de la vessie & des reins, ou d'un flux suprimé ou excessif de la matrice, ou des Hemorroïdes, ou du Chile refroidi, ou des Poulmons, chacune se manifeste assés par leur propre indisposition.

La plûpart de ceux qui se sont faits guérir de vieux ulceres, ou de vieilles Hemorroïdes, deviennent pour l'ordinaire Hidropiques. Si l'on sent à l'entour des reins, & du nombril des douleurs en maniere de Colique, & qu'aucun remede ne soulage, on tombe dans l'Hidropisie timpanite. Si la Ratte est indisposée, ensorte qu'elle menace d'Hidropisie, on en sera plûtôt attaqué en Automne qu'en d'autres saisons: mais elle n'est pas si dangereuse, que celle qui attaque le foïe.

Ceux qui sont d'un temperament fort chaud & sec, sont menacés plûtôt d'Hidropisie, que d'autre maladie.

S'il survient des ulceres aux Jambes des Hidropiques, ils n'en reviennent jamais.

Un Gueux guérira plûtôt d'Hidropisie qu'un Riche, d'autant que la diéte à cette maladie est un remede admirable.

L'Ascite est plus dangereuse, que la Timpanite, & la Timpanite, que l'Anasarque, qui sont trois differentes Hidropisies.

L'Ascite se fait de beaucoup de serosités, & de tres-peu de sang par la propre foiblesse du foïe & des reins, lesquelles s'étant répanduës entre l'epiploon & le peritoine, flottent dans le ventre, ainsi que flotte le vin dans une Boüteille à demi remplie : elle est commune aux personnes qui mangent par excés des viandes trop salées, ou épicées, ou qui boivent beaucoup de vin, ou d'eau de vie, ou d'autres liqueurs qui déssechent tellement le foïe, qu'il faut de necessité, qu'il s'ouvre, & se fende de même qu'un pot de terre proche du feu, sans humidité.

Par fois elle sucede à des fiévres chaudes, aux frequens vomissemens, au flux de sang, venant de quelque veine d'entrailles écorchée ou rompuë.

Dans cette Hidropisie le corps se fond, & s'amaigrit, la respiration devient dificile, on rend les urines épaisses & rouges sans envie d'uriner ; la fiévre quoique petite est toûjours continuë.

Il n'y a qu'en celle-ci que l'on ordonne de seigner hardiment ; c'est pourquoi l'on le pourra faire de tems en tems, les Lavemens seront aussi d'un grand secours : on les composera avec de la Mercuriale, de la Poirée, des Mauves, & de la Camomille, y m'étant un peu des feüilles de Ruë, & d'Anis : & dans châque décoction, on y ajoûtera quatre onces de sucre rouge, une pincée de sel, avec trois cuillerées d'huile d'Olives.

L'on purgera une fois ou deux la semaine avec un gros de Rhubarbe, & autant d'Agaric à demi battus & infusés pendant une nuit sur des cendres chaudes, dans un verre de décoction d'Agrimoine & de Bétoine; le lendemain aprés avoir passé l'infusion, l'on y dissoudra six gros de Catholicon double, ou bien l'on prendra du suc d'Iris, ou de Flambe, autant qu'il en pourroit tenir dans la moitié d'une coque d'œuf, avec deux gros de Rhubarbe en poudre, & dans quatre onces d'eau miellée, l'on les mêlera ensemble, & on donnera à jeun ladite potion, que l'on réitera deux fois la semaine ; elle fera un éfet admirable. Cette suivante n'aura pas moins de vertu si l'on s'en veut servir.

Prenés une once de suc de racine de Palma-Christi, avec autant de sucre : il faut que ce soit à jeun, il n'en flammera pas tant la gorge que le precedent, sinon l'on pourra tous les matins faire avaler dans un boüillon demi dragme de racine de Fougere, ou de la racine de Concombre sauvage pulverisée, ou trois dragmes de graine d'Hieble, en prendre dans du vin blanc, ou l'on fera boire cinq onces d'eau de Genest, trois heures avant que de manger.

Que si on avoit peine à uriner, on prendra cinq grains de Cendre de grillon(ce sont de petits Animaux que l'on trouve aux Fours des Boulangers) dans un verre de vin blanc ; sinon l'on fera boüillir deux dragmes de graines d'Epinards dans quatre à cinq onces de petit lait de Chevre, que l'on donnera à jeun, ou l'on apliquera sur le nombril un Cataplame fait avec partie de lie de Vin, partie de fiente de Bœuf, ou de Bouc, ou de Pigeon, pourveu que celle-ci soit seche, de l'huile de Lis ou d'Olives deux onces : une once de Soûfre en poudre ; autant de farine de Lupins, que l'on mêlera bien ensemble, ou bien l'on pilera des Limaçons avec leurs coquilles, que l'on mettra sur le ventre, & l'on les y laissera tant qu'ils fassent operation, sinon l'on frotera le nombril d'un peu d'huile de Scorpion.

Pour le vivre, on fera user du pain d'Orge, & de viandes chaudes & seches, & de facile digestion, comme Poulets, Pigeons, Moutons, Perdrix, Grives, Merles, Aloüettes, & autres semblables.

L'on deffendra la Salade, les fruits cruds, les legumes, le Poisson : on fera boire du vin sobrement, dans lequel l'on trempera par fois des fleurs de Romarin. Si aprés avoir emploïé tous ces Remedes, on ne s'en trouvoit pas plus soulagé, alors l'on se resoudra à la Paracese, qui est une operation, de laquelle plusieurs personnes ont été guéris.

La Timpanite est une Hidropisie, qui rend le ventre seul enflé, tendu, & sonne en y touchant, comme un Tambour, elle derive d'une extrême chaleur d'entrailles, jointe à une coction imparfaite, causée par la foiblesse du Diaphragme, qui toutes deux se communiquent au foïe, ensorte que ses principales fonctions en étans offensées engendrent beaucoup plus de vents que de serosités ; ce qui a donné lieu à l'apeler Hidropisie seche, laquelle aproche beaucoup de l'ascite ; c'est pourquoi on pourra mettre en usage les mêmes remedes & le même regime, excepté la saignée que l'on ménagera davantage.

On pourra encore de plus pratiquer les bains comme aussi les ventouses seiches sur le nombril, on y mettra une emplâtre composée de deux onces de Gomme Ammoniac, autant de Sagapœnum, une once d'Antimoine crud, deux dragmes de Mirthe, une dragme de Castor, faites fondre lesdites Gommes dans du vinaigre, & les passés par un linge, aprés remettés-les sur le feu, & laissez consumer jusqu'en consistance de miel, ensuite, mêlés les autres drogues bien pulverisées avec deux dragmes de stirax liquide, étendés ladite Emplâtre sur une peau de Mouton, ensorte qu'elle embrasse la rondeur du ventre, de jour à autre on la relevera pour l'essuier, & la remettre au plûtôt.

On pourra faire user entre les repas d'une poudre digestive composée avec de l'Anis, du Fenoüil, de la Coriandre, du Cumin, de la Canelle, du Galanga, d'écorce de Citron, & de Sucre ; ou l'on fera mâcher seulement de l'Anis, ou du Fenoüil, ou l'on donnera un peu de Rossolis, ou de vin d'Espagne.

On fera encore prendre si l'on veut les matins à jeun quatre onces de jus de Cerfeüil mêlé avec

autant de vin blanc & d'une dragme de racine de Fougere en poudre.

On boira pour l'ordinaire du vin blanc dans lequel l'on mettra de la Pimpinelle.

On a vû par experience que plusieurs personnes, aprés avoir pris trois mois de suite les matins à jeun une dragme de pilules de Rhubarbe avec un verre de vin blanc par-dessus, dans lequel on aura mis infuser durant la nuit vingt grains de Rhubarbe, en ont été parfaitement gueris. L'usage des eaux de Spa pendant trente jours de suite y est encore admirable.

l'Anasarque est une Hidropisie qui derive du foie tellement refroidi, qu'au lieu de faire du sang, il engendre une matiere aqueuse & si glacée, que ne pouvant sortir des pores, elle éteint peu-à-peu la chaleur des parties naturelles. C'est pourquoi elle rend également le corps enflé, bouffi, molasse & tellement blême, qu'il ressemble à un mort, & lorsque du doigt on enfonce dans la chair, la marque y reste, imprimée, & pour peu que le malade travaille, ou qu'il marche, ou qu'il s'occupe, il en est tout abatu, & en langueur; les urines sont claires, blanches, & fort cruës, toute-fois c'est la moins dangereuse, & qui se guerira aisément, si l'on observe la suivante ordonnance.

La premiere chose ce sera de faire pratiquer l'abstinence, deffendre de manger des viandes boüillies, ni poissons, ni fruits cruds, ni laitage, ni legume, ni boire du cidre, ni biere, ni eau cruë, de faire ouvrir la veine pour donner de l'air aux vaisseaux, & aux esprits qui se trouvent comme ensevelis par la plenitude d'un sang froid, & on la pratiquera d'autant plus surement, si l'on voit que l'Anasarque soit causée, par une suppression de mois ou d'Hemorhuïdes, ou par la bonne chere, ou par la crapule. On aura toute-fois égard aux forces, & à l'âge, ensuite on fera prendre soir & matin deux verres de la coction de Gayac, de Sassafras, & de Salse pareille. On purgera une fois la semaine avec dix grains de Rhubarbe, autant d'Agaric, demie once de Tablettes de Citron, le tout délaié dans un verre de Decoction de feüilles de Sureau, ou de racines d'Ache ou d'Asperges, l'on permettra l'usage du vin d'absinthe, ou une dragme de Thériaque les matins à jeun.

Si non on pratiquera cette recepte; Prenez une once de cendres d'Absinthe, autant de celles de feüilles de Lierre & de Genêt, quatre onces de Gingembre, demie-once de Saffran, deux dragmes de Macis, c'est la fleur de Muscade, aprés avoir mis toute les cendres dans un petit sac de toile, faites-les infuser avec les autres drogues l'espace de vingt-quatre heures dans deux pintes de vin blanc, duquel vous donnerez tous les jours deux à trois verres entre les repas, sinon on usera du Sirop d'Hisope.

Tous les soirs & les matins on leur frotera le ventre avec de l'urine de petit enfant.

Les personnes riches pourront user des bains chauds dans lesquels on mêlera toutes sortes d'herbes Aromatiques, il ne faut pas aussi que leurs lits soient fort molets.

Ceux qui sont menacez d'Hidropisie pour s'en garantir, porteront attaché à leur ceinture au-dessus de la chemise une pierre qui se trouve dans des Couleuvres, ou prendront un Crapaut vif qu'ils feront secher au Soleil, ensuit le couperont tellement en longueur, qu'en touchant la chair, elle puisse descendre depuis le col jusqu'aux reins, ou porteront une pierre qui se trouve dans les Grenoüilles de prez.

Pour apaiser la soif qui tourmente continuellement les Hidropiques, ce sera de tenir sous la Langue un petit morceau d'Oignon de squile.

L'Hidropisie venant ensuite d'une fiévre continuë, ou d'une fiévre ardente, est plus difficile à guerir que celle qui succede à une longue maladie.

Si le Squirre cause l'Hidropisie, particulierement lors qu'il est au foie, elle est trés-dangereuse.

Toute Hidropisie qui derive du propre vice du foie, rarement recoit-elle guerison, mais celle qui peut venir des indispositions, ou de la foiblesse des autres parties (voiez ci-devant, elles y sont declarées) outre que l'on pourra pratiquer les ordonnances ci-dessus, l'on mettra si l'on veut en usage, celles qui sont ordonnées à chacune en particulier.

Il n'est pas toûjours certain qu le cours de ventre tire de peril un Hidropique, quelquefois il en est pour un tems soulagé, mais quelque fois il en meurt plûtôt à moins qu'il n'ait assez de force pour en suporter l'évacuation, & s'il lui vient des Ulceres aux jambes ou ailleurs; & que la Toux lui prenne, il aproche de sa fin.

A l'Hidropisie, qui succede ordinairement aux longues maladies, on peut pratiquer ce remede, prenez une cuillerée d'eau de vie, mêlez-la avec trois cuillerées de Miel blanc, partagez en quatre prises, & en donnez une à jeun de deux jours l'un. On pourra reïterer cette recepte en laissant sept ou huit jours d'intervale.

L'Hidropisie de poitrine arrive souvent aux Asthmatiques, par fois elle succede à d'autres indispositions des Poulmons & de la poitrine, mais la veritable & la plus ordinaire est celle, qui attaque les Personnes d'un âge fort avancé. Sujets aux catarres, aux rhumes, à la chute & au debordement d'une pituite froide & glacée, joint à la propre foiblesse, & refroidissement des parties vitales. L'Automne & l'Hiver, y sont fort contraires, la raison en est fort naturelle. Sitôt que l'on s'apercevra, que le cerveau se debordera plus qu'il n'a pas acoûtumé, l'on commencera à retrancher la moitié de la nourriture, l'on mangera peu les soirs, & parmi les viandes on y mêlera tantôt de la Sauge, tantôt du Thim, ou de l'Hisope, ou de la Muscade, de l'Anis, ou du Fenoüil, l'on boira du vin vieux plus pur qu'à l'ordinaire, parfois du vin d'Espagne, ou du rossolis, du chocolat; ou du caffé, de fois à autre l'on machera de la Rhubarbe, ou l'on en prendra la pesanteur d'une demie dragme en poudre, dans quelque Confiture.

L'usage de la Theriaque en se couchant ou en se levant servira à cuire, & à digerer autant la pituite que les alimens, ceux qui n'aprehenderont pas le Tabac en pourront fumer, ou s'efforceront à fumer de la Sauge, ou du Romarin, ou de Lavande.

L'on se gardera bien de se faire saigner ni de prendre aucune sorte Medecine, la Rhubarbe

ou les Tamarins suffiront à un tel besoin, toutefois les gens moins âgés pourront librement se purger avec des pilules angeliques, ou *diacarthami*, en se mettant au lit plûtôt qu'à Table.

Quand une fois cette Hidropisie s'est formée peu-à-peu, l'on avertit de s'y précautionner de bonne heure.

Contre l'Hidropisie. Prenés cinq ou six onces de racines de Coleuvre, autrement apellée Brioine: raclés-les bien, & coupés-les à roüelles: faites-les infuser depuis le soir jusques au matin, sur les cendres dans une demi choipine de vie blanc: coulés cela le matin, par un linge blanc, & donnés à boire au Malade, le vin coulé.

Si le Malade ne guerit pas dés la premiere prise: Il faudra continuer de lui en donner: mais il faut qu'il prenne deux jours de repos d'une prise à l'autre. Il faut encore qu'il prenne un boüillon trois heures aprés avoir bû ce vin, ce Remede fait vomir, purge un peu, & fait beaucoup uriner. Remarqués, que cette recepte étant un peu violente, il ne s'en faut servir que pour les personnes un peu robustes.

Pour le même. Prenés une dragme, ou le poids d'un écu d'or de fleur de Souci bastard, qu'on apelle Souci sauvage; faites l'infuser dans un verre de vin blanc, depuis les six heures du soir jusques à six heures du l'endemain matin, sur les cendres chaudes: coulés-le & donnés à boire le vin au Malade, deux heures aprés donnés lui un boüillon: continués ce remede huit jours de suite.

Autre. Prenez le suc de la seconde escorce de Sureau, donnés-en deux doigts à boire au Malade avec un plein verre de Lait de Vache, une heure avant le repas, cela vous fera vuider quantité de phlegmes & vous purgera doucement.

HIEBLE. Le Jus exprimé des racines d'Hieble, bû par certain tems, preserve des Gouttes, la graine bien lavée bûë à la quantité d'une dragme, mise en poudre trempée toute une nuit dans du vin, guerit l'Hidropisie parce qu'elle fait vuider par bas & vomir grande quantité d'eau, l'on en fait un Onguent souverain pour adoucir les mêmes douleurs.

HIEBLE. *Ital.* Ebulo. *Esp.* Hiergnos *Allem.* Attich.

QUALITEZ, Il est ch. & sec.

DESCR. Hieble, c'est une espece de Sureau, quoi qu'il soit plûtôt une herbe qu'un Arbre: satige est quarrée & noüeuse: ses feüilles sont comme des aîles, dentelées tout autour, picquantes & mouchetées, ses fleurs & ses grains sont semblables à ceux du Sureau.

LIEU. Il croit dans les Masures, & auprés des Fossés, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il a toutes les qualités du Sureau; il est bon pour secher & évacuër les humeurs aqueuses. Mais il nuit à l'estomac, le fruit cuit & confit avec du Sucre, pris au poids d'une dragme de trois en trois jours, vuide l'eau des Hidropiques: le même fait la poudre de la racine: une emplâtre de feüilles d'Hieble, & d'Hortie est admirable contre la goutte, il fait mourir les Punaises mis dans le Lit.

HIPOCRAS. Pour quatre pintes de vin vous preparerés les Drogues qui suivent une liv. de bon Sucre fin, deux onces de bonne Canelle concassée grossierement, une once de graine de Paradis, autant de Cardamomum & deux grains d'Ambre-gris du plus exquis broiés au Mortier avec du Sucre-Candi; vous ferez de toutes ces Drogues un Sirop clair, que vous purifierés en le passant deux ou trois fois à l'Etamine & vous mélangerés led. Sirop avec quatre pintes d'excellent vin & vous aurés le meilleur Hipocras, que l'on puisse boire.

Pour faire de bon Hipocras blanc & rouge. Pour en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix sols la pinte blanc ou rouge bien fort & bien vineux, s'il est rouge bien foncé en couleur sur lesdites deux pintes de vin, vous mettrés une livre de Sucre en pierre, deux Citrons à jus, sept ou huit zests d'Oranges aigres avec le Jus d'icelles. Si vous avés de l'Orange de Portugal vous y en mettrés le Jus d'une, avec dix ou douze zests de la même Orange: si vous n'en avés point, il n'en est pas besoin: vous mettrés encore sur lesdites deux pintes de vin un demi gros de Canelle concassée, quatre clous de Geroffle rompus en deux, une feüille ou deux de Massie, autrement dit fleurs de Muscade, cinq ou six grains de Poivre blanc concassés, la moitié d'un baton de Poivre long, & une petite poignée de Coriandre aussi concassée, la moitié d'une Pomme renette, ou si elle est petite une toute entiere que vous pelerés & couperés par tranches, & un demi-septier de bon Lait, puis vous remuërés bien le tout ensemble avec une cuiller ou un baton, & le passerés ensuite en une Chausse bien nette jusqu'à ce qu'il devienne clair, & lorsque vous aurés tout mis dans la Chausse, vous le passerés peu-à-peu, afin qu'il se clarifie plûtôt: & lors qu'il sera bien clair & bien transparent vous le ferés couler sur une cruche ou autre vaisseau, que vous couvrirés d'une Etamine, linge ou autre chose, que vous enfoncerés dans le milieu de l'embouchure, où vous ferés couler la Chausse, puis vous prendrés sur la pointe d'un Couteau de la poudre de Misse & d'Ambre preparé, que vous jetterés sur l'Etamine où coule vôtre Hipocras, & en passant il le parfume: il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre, car le bon Hipocras doit avoir de tous, & rien qui le domine, il se gardera ainsi un an & plus sans prendre aucune corruption.

Prenés trois demi-septiers de bonne eau boüillie & froide avec demi-septier de bon vin blanc, deux Jus de Citron, avec cinq ou six zests, un Jus d'Orange aigre sans y mettre les pepins, une demi livre de Sucre, la moitié d'un demi gros de Canelle, deux ou trois clous de Geroffle, une feüille de Massie, une bonne pincée de Coriandre concassée, quatre grains de Poivre blanc concassés, un quartier de Pomme de renette coupé par tranches, la moitié d'un demi-septier de Lait, & une demie Orange de Portugal, avec quelques jestes: mêlés le tout ensemble, le remués bien passés-le à la Chausse comme ci-dessus, & le parfumés de la même maniere à proportion: cependant beaucoup de personnes ni aiment pas le parfum, vous pouvés y augmenter la canelle. Aulieu de Lait pour le clarifier, vous pouvés prendre un quarteron d'Amandes douces que vous pilerés bien, sans

toutefois les reduire en huile, & les mattrés avec toutes les autres choses.

On peut aussi faire de l'Hipocras de vin d'Espagne, de vin Muscat, de vin de Champagne, en mettant sur tous ces vins la même dose qu'à celui ci-dessus, & avoir bien soin sur tout de le bien clarifier.

HISSOPE, Herbe potagere connuë d'un chacun, se multiplie par des rejettons.

Entre ses vertus principales elle sert beaucoup pour les affections des Poulmons, & pour provoquer les mois aux femmes, si on en fait des boüillons pour prendre le matin à jeun; l'on dit que le Sirop pris souventes-fois, avec quatre fois autant d'eau de Parietaire, fait vuider force gravelle des reins, Hissope avec Figues, Rhuë & Miel, boüillie ensemble en eau & bû, profite aux courte haleines, vieilles & difficiles Toux, pilée avec Sel, Cumin & Miel appliquée, guérit les piqueures de Serpens, pilée avec sel & huile frotée fait mourir les Poux: Pilules faites d'Hissope, Marrouchoum, & racines de Pivoine, guérissent le mal Caduc à la longue.

HIVER. Pour connoître si l'Hiver sera long & quels temps il fera. Voici des connoissances qui ne sont point inutiles; un Laboureur peut s'en servir pour se précausionner contre la trop grande rigueur de l'Hiver; c'est pourquoi il pourra s'assurer comme sur un présage certain, que toutes les Années qu'il y a abondance de Glands l'Hiver est toûjours fort rude.

Un Berger sera soigneux de remarquer si ses Brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore; Et delà il conjecturera qu'il fera froid l'Hiver prochain.

De même celui à qui la conduite du Bétail est commise, observera si ces Animaux paissant par Troupeaux, ou si les Cochons foüillent la Terre, ayant la Tête tournée du côté de Bise, pour lors il fait bon se munir de beaucoup de bois; car l'Hiver est ordinairement rude & de longue durée.

Observés quel sera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel sera l'Hiver, & tel sera le vingt-cinq dudit mois, tel aussi se passera le mois de Janvier.

On reconnoît aisément la constitution de l'Hiver par les Remarques qu'on fait des derniers jours de la Lune, qui vont de Novembre en Decembre; car tels ils se font sentir, tel l'Hiver se gouverne.

Et pour sçavoir, quel sera l'Eté, les grands observateurs des saisons disent que les trois derniers jours de la Lune, qui vont d'Avril en May sont des presages infaillibles de sa constitution.

Ces Remarques sont aussi necessaires aux Jardiniers dans le tems d'Hiver, pour s'exempter d'avoir froid aux pieds, dés le mois d'Octobre on prend du jus de l'herbe de la Rhuë, avec de l'huile de noix où y il aura été détrempé, & on s'en l'ave les pieds une fois seulement au commencement de l'Hiver.

HOMME. L'Homme est un Animal doüé d'une ame intellectuelle, de laquelle dépend la faculté raisonnable avec l'Animal & le vegetal.

L'Homme seul parmi tant d'Animaux à l'intelligence & la raisen, il est aussi la plus parfaite créature de l'Univers; car tout ce qui est sous les Cieux, à l'être & à la vie, le sentiment & le mouvement : il a la parole & la raison, qui comprend l'intelligence, & la volonté, qui est un apetit raisonnable.

Sa richesse, & son excellence paroissent en son visage, en ses mains, & en cette figure qui lui fait élever sa face vers le Ciel.

L'Homme remarquant donc en lui tous les traits de la Divinité, il en est d'autant plus obligé à reconnoître celui qui la si avantageusement enrichi, qu'il doit lui conserver sa foi, & lui rédre sans cesse ses homages & ses adorations, il est composé des quatre Elemens contraires dans leurs qualités, qui se déclarent incessament la guerre. L'on ne doit pas s'étonner s'il est sujet à mille infirmités, & même à la mort, d'autant que sa vie étant fondée sur la chaleur naturelle, & sur l'humide radical, qui lui sert de nourriture comme fait l'huile à la mêche, cette humidité venant à manquer, il est de necessité que la chaleur perisse, & cela est si vrai que l'humidité radicale ne peut pas toûjours durer, parce que la chaleur la consûme à tout moment.

L'on ne nie pas qu'il ne s'enfasse une reparation par l'influence de la chaleur, & de l'humeur qui vient du cœur par les arteres à tous les membres : Mais l'humeur radicale qui est dissipée, est plus pure que celle qui prend sa place, d'autant que l'une est faite de la semence perfectionnée aux vaisseaux spermatiques, & l'autre vient du sang qui est beaucoup moins filtré; De plus, c'est une maxime selon les Philosophes, que tout agent naturel s'afoiblissant tous les jours, ne peut reparer ce qui est perdu en même dégré de perfection; car ainsi que le vin, plus il est mêlé d'eau, plus il s'afoiblit, de même aussi la chaleur & l'humidité radicale s'afoiblissent à toute heure, par l'oposition du nouveau aliment qui a toûjours quelque chose de dissemblable, & de plus ce qui s'écoule ne se remet jamais en pareille qualité, à cause que la dissipation est continuelle, que son rétablissement ne se fait que lentement, aprés beaucoup d'alteration, de cette maniere, il faut de necessité mourir.

Cependant l'on peut rétarder la mort, & prolonger la vie, garantir de maladie, & conserver la santé, en pratiquant & observant exactement les regimes qui ont été ordonnés à chaque maladie, & en se précautionnant contre celles qui pourroient arriver au corps par les passions de l'ame, ou par l'alteration de l'air, ou par le boire, ou le manger.

HOQUET. Le Hoquet est un mouvement contre nature, causé par la convulsion des muscles du ventricule; il vient, ou de plenitude, ou d'inaxition, ainsi il est interieur, ou exterieur.

Interieur par le propre vice de l'estomach, ou de l'œsophage; ou d'un apostume aux méninges, ou par l'inflamation des reins, de la matrice, du foïe, ou des intestins.

Exterieur, par quelque blessure, ou par la qualité ou quantité des alimens, ou pour avoir bû à la glace, ou du vin par excés, ou pour s'être trop adonné aux femmes, ou pour avoir soûfert longtems la faim, ou usé sans moderation de choses salées, ou épicées.

Si le Hoquet arrive aprés un long sommeil, ou dans une défaillance, ou dans un tremblement, ou aprés l'avortement, il présege une mort prochaine.

Aprés le vomissement, si les yeux deviennent rouges, & que le Hoquet prenne, ce sont deux signes tres mauvais, ainsi que dans le *Miserere*, ou dans une perte de sang, considerable à l'inflamation du foie, & du cerveau, il est mortel.

Si ensuite du Hoquet il paroît une apostume du côté droit, ou sur le ventre, il n'augure rien de bon.

Aprés le Hoquet si on vient à perdre le jugement, ou qu'il arrive convulsion ce sont des signes aussi funestes, que s'il arrivoit aux plaïes, aux blessures & aux coups.

Ceux qui d'ordinaire ont le Hoquet, si-tôt qu'ils éternuent, ils en sont délivrés.

Tout Hoquet qui vient de pituite, la soif le guérit, pourveu que la matiere ne soit pas corrompuë, où qu'elle derive d'une aposteme.

Le Hoquet qui est interrompu n'est pas si dangereux, que celui qui toûjours continuë.

Celui qui sera causé d'inanition est presque sans ressources, à moins qu'il n'arrive par des fiévres continuës.

A l'Hoquet qui proviendra de la qualité, ou quantité des viandes, & des vins qui engendrent des humeurs acres, on observera la diéte, ou l'on provoquera le vomissement.

S'il vient de chaleur, l'on usera de la Limonade, de Cidre, ou de la bonne Tisanne.

S'il vient de froideur, l'on machêra de l'Anis, l'on boira du bon vin sucré, ou du Rossolis, ou du vin d'Espagne, ou d'autres semblables liqueurs.

Les enfans y sont fort sujets à cause qu'ils mangent goulument, & plus qu'ils ne peuvent digerer, ce qui leur cause beaucoup de pourriture.

Il faudra leur appliquer un peu de Theriaque sur le cœur, étendu sur du linge, ou sur un petit morceau de drap aprés cela leur donner de la poudre de Rhubarbe, ou une once de Sirop de Chicorée composé, ou poudrer leur potage, ou leur viande d'un peu de Marjolaine, ou du Thim, ou leur donner à mâcher de l'écorce d'Orange confite ou de l'Anis; ou de la Coriandre, ou du Fenoüil sucré.

A d'autres on fera passer le Hoquet en recevant la fumée d'Anis par le nés ou en beuvant de sa décoction.

Si le Hoquet vient d'humeur acre, ou par de violent remedes, l'on donnera à prendre de l'Huile d'Amandes douces ou d'Huile d'Olive, ou du Beurre frais ou des boüillons, avec de la poudre des yeux d'Ecrevisses, ou du Corail preparé avec un peu de conserve de Roses, ou huit grains de Perles avec autant de corne de Cerf preparée, dans une cuillerée de Sirop de Grenade.

La peur guerit aussi le hoquet, ou quelque forte ligature, soit aux doigts des mains, ou en quelqu'autre partie, l'on tient aussi que de faire glisser un anneau dans le doigt du milieu du bas en haut, ou du haut en bas l'arrête sur l'heure, ou de sentir du Castor, c'est pourquoi ceux qui y sont sujets en pourront toûjours porter sur eux, sinon l'on songera au fer à Cheval que l'on aura rencontré & penser à ce qu'on en fit à lors. D'aucuns apliquent des Ventouses seches sur l'estomach, quand il est extreme.

S'il derive du foïe, ou des autres endroits que l'on a nommé, on en trouvera les remedes dans leur Traité.

HORMINON SAUVAGE.

QUALITEZ, ch. & sec.

DESCR. Il produit ses feüilles semblables à celles de la Sauge : sa tige est haute d'un pied & demi, rude quarrée, un peu veluë & canelée : sa fleur ressemble à celle de la Sauge, tirant sur la couleur de Pourpre : elle laisse en tombant plusieurs gousses tournées contre terre, qui enferment une graine ronde & noirâtre, presque semblable à celle de Calbitrichum.

LIEU. Il vient par les campagnes, par les prez, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il a plus de force que celui des Jardins, & outre les vertus du précedent, qu'il possede plus éminemment; la decoction de ses feüilles faite dans de l'eau, provoque les mois & l'arriere-fait des fémes qui s'y asseent, ses feüilles detrempées dans du vinaigre, & appliquées toutes seules ou avec du miel, resolvent toutes sortes d'apostumes larges, & les furoncles.

HOUBLON, *ou* Hobellon, *Ital.* Lupulo Bruseandole, *All.* Honssen.

QUALITEZ. La plante & les fleurs ch. & sec. au 2. D.

DESCR. Le Houblon d'ordinaire s'entortille aux Arbres, & à ce qu'il rencontre : ses feüilles sont découpées comme celles de la vigne en cinq endroits, & sont rudes comme celles du Concombre : ses sarments sont longs, âpres, velus, & un peu épineux : ses fleurs sont d'une couleur blafarde, rangées en raisin, d'où sortent quantité de petites bourses qui pendent, entassées les unes sur les autres; elles sont de couleur jaunâtre, & enferment une graine noire & amere.

LIEU. Les domestiques viennent dans les jardins, les Sauvages croissent le long des hayes & des abrisseaux & fleurissent en Août & sont meurs en Septembre.

PROPR. Il est sec & chaud : mais les cimes que l'on mange cuite en salade sont plûtôt humides & froides, que chaudes; elles ne laissent pas de purger le sang, d'amollir le ventre, de desopiler le foie & la ratte, & fort bonnes au goût.

HUILE D'OLIVE. L'Olivier est grand, haut & branchu, ayant les feüilles longues, aiguës au bout épaisses & grasses, atachées à une queuë fort courte, verte par dessus, & blanchatres par dessous, & qui ne meurent jamais, aiant un goût amer, & un peu acre, ses fleurs sont blanches, & atachées en grapes, desquelles sortent les fruits qui sont verds au commencement, & aprés pâles, ensuite purpurés, & enfin deviennent noirs. Leur Huile sert de contrepoison, & à plusieurs autres usages que personne n'ignore.

HUILE DE NAVETE. Le Navet est une graine à peu prés comme celle des Raves, qui se cultive dans la Bourgogne, de la maniere que l'on cultive les Raves, c'est à-dire, qu'aprés avoir coupé le bled on donne un labour à la Terre le plus profond qu'on peut & on reseme ensuite sur cette Terre labourée la graine de Navets, en la semant, on la prend avec les trois doigs & on la seme le plus loin qu'on peut jusqu'à la moisson faite afin que la racine soit assés forte pour resister aux plus grandes gêlées, & aprés l'Hiver elle fleurit & monte en graine, qui meurit comme les Raves en ce païs, on coupe la tige, on la bat sur des draps qu'on étend sur terre afin que la graine ne se perde en terre,

on la vane avec le vent, ou bien on la passe avec des Cribles faits de crins pour en ôter la paille; il est bon cependant qu'il y demeure un peu de paille ou gousse, afin de nourrir ce grain, & afin que le grain ne se diminuë, ne ride, on met cette graine ensuite dans des Tonneaux, où on la laisse jusqu'à ce qu'on en veut tirer l'huile, & avant que faire l'huile, il faut de rechef la vaner pour en tirer toute la poussiere.

Et pour en tirer l'huile, on la porte chés ceux qui font les huiles, & aux Pressoirs, où elle est broïée sur la Mule le plus qu'on peut: On la chauffe ensuite dans une Chaudiere dressée sur un Fourneau de pierre ou de brique, & on verse dessus, à mesure qu'elle chauffe une écuellée d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle; Pour en faire mieux rendre l'huile, c'est à observer de remüer ladite graine en chauffant, & de ni pas mettre trop d'eau, ce qui la rendroit moindre pour l'usage de la Lampe: cét huile est en usage non-seulement pour éclairer, mais aussi pour le ménage, si on le veut; de cette maniere la plus frêche & plus récente est la meilleure pour manger.

On met dans une Poësle à frire, dans laquelle on la fait cuire avec un Oignon & une croute de Pain, jusques à ce que l'Oignon & l'huile ne petille plus, &c.

L'huile d'Olivette, huile de Cannelin, de Cheneve, qui est une petite graine, comme la graine de couleur de celle du Millet: Tous ces huiles se font aussi en Bourgogne de la maniere ci-dessus.

Pour empêcher que l'huile ne fume. Il faut faire distiller du Jus d'oignons & le mettre au fonds de la Lampe, & l'huile par-dessus: ce qui empêche qu'il ne fait point de suie.

Huile de repos pour les nerfs. D'y Pericon & Gomme que l'on trouve aux Arbres dans les branches également, le tout ensemble faite boüillir au Soleil durant quarante jours, & aurés Huille souveraine pour les nerfs.

Pour d'érancir l'huille d'Olive. Mêlés-y de l'Alun de glace, ou bien de l'eau boüillante; il faut remarquer que l'Huile ne se prend dans laquelle l'Anis aura trempé: si on l'expose au Soleil, ou au feu, il en arrivera de même.

Pour ôter l'Huile ou Graisse, sans moüiler, le drap: Prenés une quantité de pieds de Mouton, nettoiés-les bien & cuisés, & les mangés, les os droits brullés-les & en faites poudre trés-delice, & nette, puis la faites chauffer sur la tâche au Soleil, & comme la poudre devient noire, jetés-la incontinent, & y en remettés dessus de l'autre nette, & continuant ainsi autant de fois que la poudre ne devienne plus noire, & à lors la tâche s'en sera allée, & la couleur du drap ne s'éfacera pas pour cela.

Huile de vin preparé à toutes sortes de plaies. Pour faire cet huile, prenés une livre d'huile d'Olives, une chopine de vin, une bonne poignée de feüilles de Plantin, une poignée de Consolide, & autant de mille pertuis, une poignée de feüilles de Roses, le tout mis ensemble dans un poëlon, il le faut bien faire boüillir, jusques à ce que lesdites herbes soient cuites, le passer dans un linge, bien presser lesdites herbes, entirer le suc & le mettre dans une Phiole.

Pour se servir de cette huile, prenés un peu d'eau & de vin, faites les tiedir sur le feu, & aprés en laver la plaie avec un linge & la secher, & puis prendre un peu dudit huile, & en oindre la plaie avec une plume, & aprés prendre une feüille de Chou rouge, que l'on passera sur le feu, & l'on l'oindra de cet huile, & l'on l'apliquera sur la plaie, & par-dessus vous mettrés le même linge, qui a servi à la nettoier.

Huile de Baume excellent. Prenés d'huile d'Olives quatre livres, fleurs d'Hipericon, demi livre: mettés le tout dans une Bouteille de verre que vous exposerés au Soleil l'espace de trente jours pendant la Canicule, ou l'espace de quinze jours sur les cendres chaudes, ce terme passé, il faut mettre le tout dans un grand Pot de terre neuf, & y ajoûter de bon & gros vin noir une chopine, & la mettre sur le feu jusqu'à ce qu'il boüillira, aprés il faut jetter dedans deux petits chiens envie de l'âge de huit à quinze jours, & une livre de vers de terre lavés auparavant avec de gros vin, il faut couvrir le Pot jusques à ce que le vin soit consumé; aprés vous le coulerés, & garderés ce Baume dans une bouteille de verre pour vous en servir au besoin.

Ses propriétés. Il fortifie les parties nerveuses, & les adoucit merveilleusement, il est excellent contre les plaies des Armes à feu: contre les douleurs de la goutte & de la sciatique &c.

Baume d'arceus trés utile pour la guerison des plaies. Prenés de Graisse de Mouton, deux onces, de graisse de Porc, une once; Gomme élemi, & Terrebentine claire, une once & demi de chacun. Le mélange en est trés-facile, il les faut faire fondre successivement l'un avec l'autre, jusques à la consistance d'un liniment, on s'en sert sur les plaies comme d'un digestif.

Pour fortifier les nerfs, resoudre les tumeurs ou enflures froides, & ramollir les duretés des jointures, recepte. Il faut prendre quatre ou cinq poignées de Sauge, les bien piler, les mettre dans un Poëlon, avec une livre de Beurre frais: les faire bien boüillir ensemble durant un quart d'heure, & les passer ensuite par un gros linge pour en exprimer ce qu'on pourra, dont on oindra les parties malades & debiles: notés qu'il faut que cet Ongnent soit fondu, quand on s'en servira, & qu'il est bon contre le Rhumatisme

Huile ou liqueur de mercure. Cette preparation est une liqueur acide chargée de mercure.

Mettés dans une terrine de grez ou dans un vaisseau de verre les lotions de la masse blanche dont on a fait le turbith minéral, faites-en évaporer au feu de sable toute l'humidité, jusques à ce qu'il vous reste au fond une matiere en forme de sel, qui pesera deux onces & une dragme; transportés la terrine à la cave ou en un autre lieu humide, & l'y laissés jusques à ce que cette matiére se soit presque tout à fait resoute en liqueur.

On s'en sert pour ouvrir les chancres veneriens, & pour consumer les chairs avec des plumaceaux.

Cette liqueur n'est autre chose que le mercure tellement penetré & divisé par les esprits acides du vitriol, qu'il se resout comme un sel en humidité: Or comme il tient ces esprits attachés, il mange & il corrode par tout où il se rencontre, comme feroit un sublimé corrosif.

On peut faire cette liqueur avec l'esprit de nitre, & elle sera encore plus violente; mais comme elle peut alors trop penetrer & causer des ac-

cidens dangereux, j'aimerois mieux la preparer, comme nous avons dit avec de l'huile de vitriol.

Si l'on jette quelques gouttes d'huile de tartre faite par défaillance sur cette liqueur, il se fera à l'instant un precipité de mercure, parce que l'Alkali du tartre aura rompu les pointes qui tenoient le mercure suspendu.

Autre huile de Mercure. Cette preparation n'est autre chose que du sublimé corrosif dissout dans de l'esprit de vin.

Pulverisés subtilement une once de sublimé corrosif & le mettés dans un matras, versés dessus quatre onces d'esprit de vin bien rectifié sur le sel de tartre, bouchés bien vôtre matras, & laissés tremper la matiere à froid pendant sept ou huit heures, le sublimé se dessoudra; mais s'il étoit demeuré quelque chose au fond, versés la liqueur par inclination & aiant mis sur la matiere encore un peu d'esprit de vin, faites-la tremper comme devant pour achever de la dissoudre : mélés vos dissolutions & les gardés dans une phiole bien bouchée.

C'est une huile de Mercure qui est plus douce que la precedente, elle est propre aux Chancres veneriens, principalement quand on y craint la gangrenne : on s'en peut servir avec des plumaceaux comme de l'autre.

L'Esprit de vin bien rectifié dissout le sublimé corrosif, mais il n'a pas la force de dissoudre le vif argent, ni même le sublimé doux, la raison en est qu'étant un Mercure extrémement rarefié, & déja comme suspendu par des acides, l'esprit de vin s'y introduit peu à peu, & en delaye les parties; mais le vif argent & le sublimé doux aiant des parties trop reserrées & trop compactes, l'esprit de vin qui n'est qu'un soufre rarefié, ne peut pas donner des secousses assés fortes pour les disjoindre.

Cette liqueur est plus douce que la précedente, parce que l'esprit de vin qui est un soufre, lie & embarasse les pointes acides du sublimé corrosif, ensorte qu'elles ne peuvent pas agir avec tant de force que si elles étoient en liberté.

Huile & esprit de Gaiac. Cette operation est une separation des parties liquides du Gaiac, d'avec sa partie terrestre.

Prenés du bois de Gaiac rapé ou scié en petits morceaux; remplissez-en les trois quarts d'une grande cornuë que vous placerés dans un fourneau de reverbere, & vous y joindrés un grand balon pour recipient; commencés la distillation par un feu du premier degré, afin d'échauffer doucement la cornuë & de faire distiller l'humidité aqueuse qu'on appelle *phlegme* : continués-le en cet état jusqu'à ce qu'il ne tombe plus de gouttes; ce qui montrera que tout le phlegme sera distillé. Jettés ce qui sera dans le recipient comme inutile; & l'aiant radapté au coup de la cornuë, lutés exactement les jointures : il faut ensuite augmenter le feu par degrés, les esprits & l'huile sortiront en nuages blancs : continués le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien : laissés refroidir les vaisseaux & les délutés : versés ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris qu'ó aura mis sur une bouteille ou sur un autre vaisseau, l'esprit passera & laissera l'huile noire, épaisse & fort fœtide dans l'entonnoir : versés-la dans une phiole & la gardés; c'est un fort bon remede pour la carie des os, pour le mal des dents, & pour nettoïer les vieux ulceres. On peut la rectifier, comme nous avons dit, *de l'huile de Succinum*, & s'en servir interieurement dans l'Epilepsie, dans la Paralisie, & pour faire sortir l'Arriere-fais aprés l'acouchement. La doze est depuis deux gouttes jusqu'à six.

L'espit de Gayat peut être rectifié en le faisant distiller par un alembic, afin d'en separer quelque peu d'impurté qui pourroit être passée avec lui, il chasse par transperation les humeurs, & il excite les urines : La doze est depuis demi dragme jusqu'à une dragme & demie. On s'en sert aussi mêlé avec de l'eau de miel pour nettoier les ulceres inveterés.

Vous trouverés dans la cornuë du charbon de Gayat lequel vous reduirés en cendre, y metrant le feu qu'il prendra plus aisément que d'autre charbon ne feroit : calcinés ces cendres dans le fourneau d'un potier quelques heures, puis en faites une lexive avec de l'eau, laquelle étant filtrée, vous en ferés évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grez au feu de sable il vous restera le sel de Gayat que vous pourrés blanchir en le calcinant à grand feu dans un creuset. Ce sel est aperitif & sudorifique, il peut servir comme tous les autres sels alkali, à tirer les tientures des vagetaux : La doze est depuis dix dix grains jusqu'à demi e dragme, dans quelque liqueur apropriée.

La terre appellée *Caput mortuum*, ne peut servir à rien.

On peut tirer de cette maniere, les cinq substances de tous les vegetaux : mais comme la force du feu leur laisse une odeur ingrate d'empireume, on a inventé d'autres moiens pour tirer l'huile des aromates, nous les décrirons dans la suite.

Durant la distillation des éprits, il ne faut pas pousser le feu trop fort; car comme ils sortent avec grande rapidité, ils casseroient ou la cornuë ou le recipient.

Quoique le Gayac qu'on emploïe soit fort sec, on en retire beaucoup de liqueur; car si vous avés mis dans la cornuë quatre livres de ce bois, à seize onces la livre vous retirerés trente-neuf onces d'esprit de phlegme, & cinq onces & demie d'huile, il restera dans la cornuë dix-neuf onces de charbon duquel on peut tirer demie once ou six dragmes au plus d'un sel alkali.

L'esprit de Gayac est aqueux comme ont coûtume d'être les autres esprits tirés des bois par une distillation semblable à celle-ci : ce n'est qu'un sel essentiel qui a été rarefié par le feu & poussé avec du phlegme dans le recipient : cet esprit a une odeur de rôti qui n'est point trop desagréable; son goût est aigrelait & un peu âcre, ce qui vient du sel essentiel, & qui fait sa vertu.

L'esprit de Gaiac noircit comme de l'encre, quand on y dissout un peu de Vitriol : il ne fermente point avec l'esprit de Vitriol, ni avec les autres acides, il ne fermente pas même sensiblement avec les liqueurs alkalines; mais il fermente un peu avec les sels alkali secs, & avec les pierres d'Ecrivisse pulverisées; il ne fait point troubler la dissolution du subl mé corrosif; il rougit la teinture de tournesol. Toutes ces experiences montrent que l'acidité prédomine dans cet esprit.

L'huile de Gaiac est âcre à cause des sels qu'el-

le a enlevés avec elle; c'est aussi la pesanteur de ces sels qui la précipite au fond de l'eau, l'huile de Buis, & la plûpart des autres huiles qui sont tirées de cette façon, se précipitent aussi.

Ces sortes d'huiles sont bonnes pour le mal des dents, parce qu'elles bouchent le nerf par leurs parties rameuses, empêchant que l'air n'y entre. De plus par le moïen des sels âcres qu'elles contiennent, elles dilaient une pituite qui s'étoit arrêtée dans la gencive & qui causoit la douleur; mais à cause de leur fetidité, on a bien de la répugnance à en mettre dans la bouche.

Quelques-uns voulant rendre l'huile de Gaiac plus pénétrante & plus detersive qu'elle n'a coûtume d'être, mêlent dans la cornuë avec chaque livre de Gaiac une once de Tabac sec ordinaire; mais alors l'huile qu'on en retire me paroît bien âcre pour être appliquée dans la bouche; je la croi fort bonne pour la carie des os, pour déterger puissamment les vieux ulceres, & pour resister à la Gangrene.

Le sel fixe est un alkali qui agit à peu prés comme les autres; il est neanmoins assés vraisemblable que les sels fixes des vegetaux, si calcinés qu'ils soient retiennent toûjours quelque vertu de la plante dont ils sont tirés.

Si l'on calcinoit encore la terre qui reste, l'on en pourroit retirer du sel, mais en tres-petite quantité.

Huile & Esprit de Papier. Pliés du Papier blanc en petits bouchons & en remplissés une grande cornuë de grés ou de verre luttée; places vôtre cornuë dans un fourneau de reverbere. Adaptés-y un grand balon ou recipient, luttés exactement les jointures; faites dessous un tres-petit feu pendant deux heures pour échauffer la cornuë; augmentés-le de deux ou trois charbons, & le continués ainsi pendant trois heures, poussés-le ensuite jusqu'au troisiéme degré. Le balon se remplira de nuages blancs: faites cesser le feu quand il ne sortira plus rien, l'operation sera achevée dans sept ou huit heures. Les vaisseaux étant refroidis déluttés-les, versés tout ce que contiendra le recipient, dans un entonnoir garni de Papier gris, lesprit passera & il demeurera sur le filtre une huile épaisse, noire & de mauvaise odeur, gardés-la dans une Phiole.

C'est un fort bon Remede pour la surdité, on en met quelques gouttes dans l'oreille avec un peu de cotton de tems en tems: elle calme les bourdonnemens, elle est bonne aussi pour les dartres & pour la gratelle étant appliquée dessus, elle soulage le mal des dents à peu prés comme l'huile de Gaiac, elle est bonne encore pour apaiser les vapeurs histeriques, on en fait sentir aux femmes attaquées de ce mal.

Il faut rectifier l'esprit en le faisant distiller au feu de sable par un petit alembic. C'est un aperitif: on en peut donner dans toutes les maladies où il est besoin de faire uriner: La dose est depuis six goutes jusques à vingt, dans quelque liqueur appropriée.

Huile ou Essence de Canelle, &c. Concassés quatre livres de bonne Canelle & la mettés tremper dans six pintes, ou douze livres d'eau commune chaude, laissés le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché pendant deux jours: Renversés vôtre infusion dans un grand alembic de cuivre, auquel aiant adapté un recipient & lutté exactement les jointures avec de la vessie moüillée, distillés par un assés grand feu, trois ou quatre livres de la liqueur, puis déluttés l'alembic, & versés dedans par inclination, l'eau distillée, vous trouverés au fond un peu d'huile que vous verserés dans une Phiole & vous la boucherés bien: Faites distiller comme devant, la liqueur, puis aiant jetté l'eau dans l'alembic, ramassés l'huile qui sera au fond du recipient laquelle vous mêlerés avec la premiere: Reïterés cette cohobation, jusqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile, ôtés alors le feu, & distillés l'eau qui sera dans le recipient, de la même maniere que nous rectifions l'eau de vie, dans la suite pour faire l'esprit de vin, vous aurés une tres-bonne eau spiritueuse de canelle.

L'huile de Canelle est un excellent corroboratif: elle fortifie l'estomac & elle aide à la nature dans ses évacuations. On en donne pour faire accouoher les femmes & pour faire venir les Menstruës: Elle excite aussi la Semence: on en mêle ordinairement une goutte dans un peu de Sucre Candi, pour faire l'oleosaccharum qui se dissout facilement dans les eaux cordiales & hysteriques.

L'eau spiritueuse de Canelle a les mêmes vertus, mais il en faut deux ou trois dragmes à la doze.

De cette maniere, on peut tirer presque toutes les huiles des vegetaux odorans, comme celles de bois de Rose, de Romarin, de Lavende, de Genévre, dr Girofle & d'Anis, lesquelles surnagent l'eau, ou se précipitent au fond, selon qu'elles sont plus ou moins remplies de sels.

Quelques Auteurs ajoûtent dans l'infusion de Canelle, huit onces de Salpêtre, ou trois onces desprit de sel, pour servir de vehicule à l'eau, afin qu'elle pénétre mieux la Canelle & qu'on en tire davantage d'huile; mais il ma paru que ces acides alterent un peu l'huile en fixant ses parties volatiles; & que celle qui avoit été tirée de cette maniere, ne rendoit pas justement autant d'odeur que l'autre.

HUISSIERS ET SERGENS, &c.

Conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit, car S. Paul dit: 1. *Tim.* 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitas quæ nunc est & afitura.*

Premierement. S'ils savoient lire, & écrire, avant que d'être reçûs à leurs Charges, & s'ils avoient la probité, & la suffisance necessaire pour s'en acquiter en gens de bien, & n'y faire point de faute par ignorance, par malice. Charles, VIII. 1490. Art. 3. François I. 1535. Art. 4. Arrêt des Grands jours de Rion. 1546.

2. S'ils ont pris de plus grands salaires que ceux qui leur sont reglés: leur étant à cét effet ordonné d'écrire, & parapher de leur main tout ce qu'ils reçoivent des Parties: soit pour Epices, vacations, salaires, &c. à peine de concussion, & de privation d'Office s'ils y manquent, François I. 1539. art. 43. Edit de Charles IX. 1575.

3. S'ils se sont fait païer de leurs voyages, & de leur séjour à la Compagne par toutes les personnes, pour lesquelles il ont eu de differentes executions à faire; les Loix & les Ordonnances leur deffendent de prendre plusieurs salaires d'un même voyage quoi qu'ils fussent chargés de plu-

leurs executions, Philippe. IV. 1302, art. 27.

4. S'ils ont fait des fausserés : la Loy veut qu'ils soient punis de mort, & ils sont obligés de reparer les dommages & de desinteresser ceux qui en souffrent. Barthole sur la Loy. *Si mulier, si servus, return...*, & sur la Loix *Nullam, cod. detestib. scilicetus.*

5. S'ils ont laissé aux parties assignées, aprés avoir executé leurs Commissions, Copie des Piéces avec l'Exploit, contenant le jour, le tems devant ou aprés midi, leurs noms, domiciles, & ceux de leurs Recoids, tant dans la Copie, que dans l'Original dudit Expoit : y étant obligés sur peine d'amende & suspension de leurs Offices. François I. 1539. art. 12. Etats de Blois, art. 173.

6. S'ils ont donné aux parties des Exploits d'Assignation qu'ils n'avoient point faits par crainte ou interest : ils sont obligés à la restitution des dommages qui ont suivi. S. Thomas *suprà*.

7. S'ils ont fait des Exploits, ou autres Actes deffendus les jours des Fêtes & Dimanches aux cas prohibés, sans permission. *Exod.* 20. 1. *in* 1. *Decret. lib.* 3. art. 9. *Pius*, V. *Cap* 2.

8. Si les Huissiers ou Sergens subalternes ont fait des Exploits, hors de leurs limites, ou sans permission : leur étant deffendu sur peine de punition. S. Ludo II. 1254. Philippe IV. 1302. art. 8.

9. S'ils se sont servis des Commissions qu'on leur avoit données pour maltraiter quelqu'un en ses biens, en sa personne ou en son honneur, ou faire des affaires injustes. S. Thomas 2. 2. g. 62. art. 2. *in corp.* & art. 5. *ad* 2.

10. S'ils ont recherché des Commissions dans la seule veuë de se vanger ou pour d'autres mauvaises fins, S. Thomas, *suprà*.

11. S'ils ont fait fidelement leurs procés verbaux de la resistance qui leur a été faite, & s'ils n'ont rien suposé contre la verité, Edit d'Amboise, pour la Justice, 1566. art. 2. 3. 4.

12. S'ils se sont comportés avec modestie en toutes leurs executions selon l'état, & qualité de ceux contre qui ils agissent, ainsi qu'il leur est ordonné, sur peine de faire reparation, & de punition corporelle, Edit d'Amboise, art. 6.

13. Si en cas de solidité ils ont épargné quelqu'un des coobligés, par argent ou autre interêt. S. Thomas art. 2. *in cop.* & art. 5. ad. 2.

14. S'ils ont mis à execution les Actes Juridiques, dont ils étoient chargés dans le tems prescrit : & s'ils n'ont point differé de le faire par interêt, faveur, &c. ils doiveut reparer les torts que les parties en ont souffert, S. Thomas q. 62. art. 4. *in corp.*

15. S'ils n'ont pas donné le tems comptant aux encheres des Meubles : & s'ils n'ont point fait lesdites encheres avec precipitation par faveur, ou interêt, S. Thomas, *suprà*.

16. S'ils n'ont rien soustrait dans les Inventaires, ou Ventes qu'ils ont fait, ou pour eux, ou pour d'autres : ils sont obligés solidairement à la restitution, S. Thomas, 2. 2. q. 62. art. 1. *in coop.*

17. Si sans aucun empêchement legitime, ils ont retenu dans leurs mains les deniers qu'ils avoient receus pour leurs parties, & s'ils ont fait naître des incidens, & suscité des Parties simulées pour se faire faire Arrêt de ces deniers entre leurs mains, afin de ne les pas vuider si-tôt : outre le peché, il y a obligation à la reparation de tous les dommages qui suivent ces retardemens, S. Thomas *suprà* article 4. *in corp. et.*

HYOSCYAMUS. *Franç.* Jusquiame jaune. *Ital.* Jusquiame. *Esp.* Velenho. *All.* Biisinkraut.

QUALITEZ. fr. jusq. au 4. D.

DESCR. Le Jusquiame a des feüilles arges blanchâtres, & douces, non pas crenées ni découpées, aprochantes des feüilles du solanum mortel, plus grandes toutefois, plus blanches, & plus douces. Les fleurs sont pâles, jaunes & rondes, lesquelles étant passées, il vient en leur lieu de petits calices ronds ressemblans à de petits cots, aprochants de ceux du Jusquiama noir, lesquels se trouvent enclos dans une peau ronde, douce & qui ne picque point : la racine est tendre, sa tige est droite de la hauteur d'une coudée, avec quelques branches qui sortent du milieu, à la cime desquelles il a des ombelles longues où est la fleur. Sa racine est tendre & cheveluë.

LIEU. Il croît dans les lieux sablonneux, raboteux, & grands chemins. Il fleurit en Juillet.

PROPR. Dioscoride assure que les Jusquiames qui ont la graine jaune, & noire appesantissent la tête, & troublent le sens.

HYOSCYAMUS. Albus. *Franç.* Jusquiame blanc *Ital.* Jusquiamo Blanco. *Esp.* Velennho. *All.* Binsenkraut.

QUALITEZ. La racine & les feüilles froides au 3. degrés.

DESCR. Le Jusquiame blanc est presque de même figure & grandeur que le noir, toutefois il a les feüilles plus larges, plus rondes, plus moles & plus veluës, un peu rongnées & vuidées à l'entour. Sa tige est plus courte, garnie de petites branches & feüilles sortant confusement. Ses fleurs sortent le long de la tige, & à la cime, elles sont blanches & plus petites que celles du noir. Sa racine est assés grosse, fort cheveluë & longue ; Sa graine est blanche.

LIEU. Il croit en France dans les mazures prés de la mer, & dans les lieux âpres de Languedoc & à l'embouchure du Rône dans la mer. Il fleurit en Juillet, Août.

PROPR. Le Jusquiame blanc est meilleur pour en user en Medecine. Les feüilles sont singulieres étant meslées à toute sorte de medicamens, qui servent à apaiser les douleurs, comme aussi étant apliquées seules ou avec des griottes seches. Voiés Dalech. tom. 2. liv. 7. ch. 3.

HYSOPE, *Franç.* Hysope. *Ital.* Hysope. *Esp.* Hierva Hisopo. *All.* Isop. Firchs.

QUALITEZ, ch. & sec au 3. D.

DESCR. L'Hysope domestique jette d'une seule racine quantité de branches menuës, hautes d'une coudée, & dures comme du bois, Elles sont garnies de tous côtés, de feüilles longuettes, pointuës, dures, chaudes, odoriferantes, & un peu ameres au goût, sa fleur sort de la cime de la tige, faite en épi, d'un bleu celeste qui tire sur le rouge.

LIEU. Il se trouve dans les jardins ; & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il est incisif, aperitif, abstersif : il purge les phlegmes, le sauvage a les mêmes vertus & plus fortes, il est bon au mal caduc comme quoi qu'on le prenne : oingt avec de l'huile, il tuë les poux de la tête.

HYPERICUM. *Franc.* Mille-pertuis. *Ital.* Hyperico perforata. *Esp.* Cara Concillo. *Allem.* S. Johanskrant.

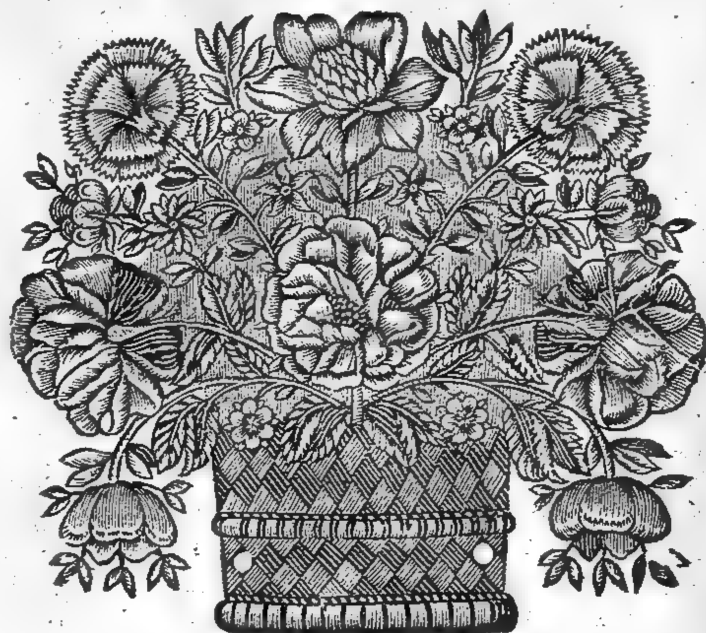
QUALITEZ. Chaud & sec.

DESCR. C'est une Plante rougeâtre, chargée de branches, & haute d'un pied. Ses feüilles sont semblables à celles de la Rhuë, toutes percées de petits trous : Ses fleurs sont jaunes comme celles du Leucoïon, lesquelles étant pressées entre les doigts, rendent une liqueur comme du Sang. Ses gousses sont un peu veluës, longues & rondes, de la grandeur d'un grain d'orge ; au dedans desquelles est la graine ; qui est noire.

LIEU. il naît dans les lieux cultivez & sauvages, & il fleurit au mois de Juillet & d'Août.

PROPR. Il resout & est aperitif. La graine beuë dans du vin est bonne contre la pierre & les venins, à ceux qui crachent le sang : comme aussi à la Sciatique. L'eau distillée de toute la Plante est bonne contre l'Epilepsie & la Paralysie.

L'herbe pilée étant mise sur les morsures venimeuses les guérit : Enfin il y a peu de Plantes qui aient ses vertus.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CINQUIE'ME PARTIE.

I.

JACINTHES. Les Jacinthes, pour leur diversité, sont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui font agreablement la guerre avec les Narcisses; car il s'en trouve de tant de sortes, & de si differentes couleurs, que c'est une merveille.

Ces fleurs semblent de petits gaudets, qui sortent de leur tige, attachez separément chacun sur une petite queuë, elles forment par en bas un petit bouton, au dessus duquel ils s'élevent comme de petits Canaux plus étroits, qui s'élargissant a l'ouverture avec certaines petites feüilles decoupées & renversées, & font la figure d'autant de petits Lys. Elles fleurissent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus druës, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peu de fleurs, & d'autres qui fleurissent en abondance, que l'on apelle pour ce sujet Poliantes, c'est-à-dire bien fleuries. Les uns ont des gaudets, & les autres en ont de plus grands, & on les apelle Orientaux.

Il y en a qui ont des feüilles, & d'autres qui n'en ont point, il y en a de simples & de doubles, il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en est si differente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat: de rouges, de lavez, de bleus, de cendrez, de couleur de rômarin, de verts & de plusieurs autres couleurs. De sorte qu'il ne faut pas s'étonner, si étant si differents les uns des autres, ils ne demandent pas tous une semblable culture, c'est pourquoi nous les diviserons en trois ordres pour plus grande facilité; mais, comme nous avons suffisamment parlé de leurs couleurs, nous n'en dirons pas davantage, & cette distinction que nous en ferons, ne sera que pour parler de leur culture.

Nous mettrons dans le premier rang, ceux qui demandent une culture generale.

Dans le second, ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troisiéme & dernier, nous ne parlerons pas des Jacinthes qui ont été aportés des Indes.

Premier ordre des Jacinthes. Les Jacinthes que nous mettons dans le premier rang sont le blanc commun, le blanc dont le gaudet est incarnat, le bleu clair, que l'on apelle Jacinthe de Parfumeur, le bleu tirant au Rômarin, le bleu couvert, qui est de la couleur d'une turquoise, & tres odoriferant, on l'apelle Jacinthe de Bizance ou de Constantinople, le cendré, le violet cramoisi hatif, dit lapis azury, le violet à feüilles frisées, nommé le riche cramoisi, le violet marbré, le bleu mourant double, qui a quantité de petites feüilles.

LEUR CULTURE. Tous les Jacinthes cy-dessus nommez veulent être exposez au Soleil, demandent la terre comme celle des potagers, il leur faut donner la profondeur d'un bon demi pied, & autant de distance à l'un de l'autre. Au bout de trois années on les leve pour les décharger d'une tres nombreuse multiplication.

Second ordre des Jacinthes, ceux que nous mettons dans le second rang, sont le blanc hatif, le blanc tardif Oriental, le violet feüilleux, l'incarnat lavé tardif, le bleu poliante, le verd double, le resineux où grenu, de cyprés, le blanc de Flandre, le Turquois, l'incarnat tardif, & le tanné d'Espagne.

LEUR CULTURE, Le Jacinthe blanc hatif se plait assez au Soleil, dans une terre comme celle des potagers, il lui faut quatre doigts de profondeur: & un empan de distance, & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Oriental veut aussi un lieu exposé au Soleil, & une terre de même que le precedent, la profondeur d'un demi pied, & autant de distance. Celuy-cy se leve tous les ans, dés que les feüilles en sont seches, parce qu'il a l'oignon fort tendre. De sorte que si on le laisse en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feüilleux, & l'Incarnat lavé tardif demandent la même Culture que le precedent, le bleu Poliante veut du Soleil, une terre neuve, & maigre, un demi-pied de profondeur, & autant de distance, il faut en recouvrir les Oignons, avec deux doigts de bonne terre grasse, & bien detrem-

pée, afin que la maigre qui est dessous, empêche la pourriture, & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment temperé, il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

Le verd double, se plait plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré, il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur, & autant de distance, il se leve comme le precedent.

Le resineux, ou grenu, qui étend ses fleurs en forme de Grape, demande du Soleil, la terre, la profondeur, la distance, & veut être levé comme les autres cy-dessus.

Le cyprés qui est un Jacinthe semblable à l'Arbre de ce nom, est encore apellé Jacinthe de Sienne, parce que c'est dans le Jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été élevé dans le commencement. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, il veut une bonne terre, forte, la profondeur de quatre doigts, & un empan de distance, il ne veut point être mêlé parmi d'autres fleurs, & être levé comme ceux cy-dessus.

Le blanc de Flandre, le Turquois & l'Incarnat ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de distance, & comme leurs Oignons n'ont point de robbe, & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoi il ne les faut pas tirer, mais seulement en ôter les cayeux.

JACINTHES D'INDE. Il y a de deux sortes de Jacinthes, qui ont été aportés des Indes en ce païs icy; le premier est le Poliante étoilé, que l'on apelle encore le Jacinthe du Peru, il produit à l'extremité de sa cyme, comme une grosse épi composée de plusieurs boutons, qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet remply d'étoiles, varié d'Incarnat blanc & bleu, il est bien vrai, qu'elles ne fleurissent pas toutes à la fois; mais elles commencent par le bas; & quand les uns fleurissent, les autres se passent, c'est ce que nous apellons Jacinthes des Poëtes.

SA CULTURE. Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance: & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'Oignon tous les ans.

JACINTHE. Pour faire la Jacinthe artificiellement, mettez du Plomb dans un pot de terre dur & le posez dans un fourneau de Verrier, & l'y laissez séjourner par l'espace d'un mois & demi: & en cette maniere vous aurez une matiere qui imitera le verre, & la couleur de la Jacinthe naturelle: dont vous serez tres aise, & ne se pourra connoître pour artificielle; & celle-cy sera tenuë pour la premiere de toutes les autres.

J A M.

JAMBONS *de Mayance.* Salez vos Jambons; & les gardez cinq jours en leur Sel; puis les tirez, & les mettez dans la scieure où limeure de Fer l'espace de dix jours; puis les lavez en Vin rouge, & les enfermez en quelque lieu petit, & y faites deux fois le jour du feu de Genevre pendant dix jours ou plus & ils seront bons & excellens.

Pour aprêter les Jambons, & les faire cuire. Je suppose qu'un Jambon ait été salé comme il faut, & bien parfumé, cela étant, & avant que le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & aprés l'avoir ainsi changé plusieurs fois, on le lave & on l'essuie, puis on le met dans un Cahuderon le plus pressé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminuë rien de sa bonté.

On observe avec cela de mettre au fond du Chauderon une poignée de foin delié, avec des fines herbes, deux gros Oignons, & de l'écorce de Citron, & à mesure que son boüillon se tarit, on est soigneux d'avoir de l'eau chaude pour lui en substituer toûjours de nouvelle, & continuer ce soin jusqu'à ce qu'il ait acquis une cuisson parfaite, étant bien cuit, on le tire, pour le laisser refroidir dans son boüillon jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du Chauderon avec la main, puis le posant sur un plat, on lui laisse égoûter son boüillon, aprés quoy on leve la Coüene de dessus le Lard, pour le poudrer d'un peu de poivre, & d'un peu de canelle broyée, & y piquer quelques clouds de girofle, & le garnir de persil haché, avec un peu de thim, & des feüilles de laurier, puis on le recouvre de la Coüene, pour luy donner le loisir de se refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin; mais on tient que cela luy fait faire la corne: au reste on laisse cela à la volonté de ceux qui en font cuire.

J A N.

JAN Jonc-Marin ou sain-Foin d'Espagne, la graine est fort menuë, noire, qui produit, étant semée parmi le Seigle ou autre grain dans le mois de Mars, une petite plante ou Epine, pour la nourriture des Chevaux, Vaches, &c. au lieu du Foin, étant pilée dans une auge, comme celle dont on se sert pour donner a manger aux Cochons. On fauche ce Jonc-marin ou saint Foin d'hyver, cinq ou six fois l'année, aprés qu'on a moisonné le Seigle ou autre grain parmi lesquels on l'aura semé, cette graine poussera plus haut que la plume d'une Oye, la premiere année on la laisse pendant quatre années sans la couper pour luy donner lieu de se fortifier dans le pied pendant lequel tems, il devient gros comme le pouce d'un homme; la quatriéme année on la coupe, & aprés avoir fait faire des Gands de Cuir de Souliers, parce qu'il est tout plein d'épines, il sert de Foin étant pilé, prenant la partie de la plante qui sera la moins grosse & la plus tendre, c'est-à-dire celle qui aura poussé en dernier lieu, le reste de la plante sera, ou pour chauffer le Four, ou pour servir a la Cuisine, on coupe cette plante comme le bois à un pouce de terre, Quand le pied est gros comme le doigt, on peut le battre dans une auge de bois comme celle qui sert à donner à boire aux Pourceaux ou à d'autres animaux l'écorce de celui qu'on peut battre, sert pour la nourriture des animaux, on commence a le battre dans le mois de Novembre, & pour cet effet on se sert d'un instrument de bois, qui est comme une espece de marteau, ayant un manche de la longueur d'un bras ou plus si l'on veut, les deux extremités du manche sont de la grosseur d'un Essieu de Charrette, à l'extremité des deux côtés il y a un cercle de Fer de l'épaisseur de deux écus blancs avec le Maillet ainsi ferré, on bat le foin, on le brise, & on le met en état d'être mangé par les animaux, on en fait la coupe de deux en deux ans, comme la coupe du bois, si on veut le planter, on le peut faire, & en ce cas on le plante tout

jeme de demi pied en demi pied, il vient naturellement sans semer dans les terres les plus steriles, & les plus maigres; mais si on le seme & qu'on prepare la terre, il vient bien plus grand, & s'éleve à la hauteur même des bois Taillis; cependant l'hyver on le donne à toutes sortes d'Animaux, ce qui les engraisse & leur fait avoir beaucoup de lait; un Pré de cette sorte durera dix ans, une bicherée ou un arpent semé de cette graine, en vaudra deux de Pré. Pour avoir de la graine il ny a qu'à la faire ramasser par des enfans, ou autres dans les landes, quand elle est meure, qui est vers la Saint Jean, & le mieux seroit d'en avoir de la basse Bretagne, de l'Evêché de Laon, ou ce sain foin d'hyver est en grand usage, la bonté de la graine contribuë beaucoup à la beauté de la plante, il n'en faut que trois pots ou pintes mesure de Paris pour semer un arpent, ou trois Bicherées pour la semer également, il faudra la semer comme celle de Raves & de Navettes, si c'est dans le printems qu'on la seme parmi les Mars, Orges, Avoines, il ne sera pas absolument necessaire de la faire germer, si le tems est disposé a la pluye; que si c'est dans un tems sec, il sera bon, pour que la graine germe promptement, quelle soit semée également, & que le Soleil ne la rotisse, vous prendrés autant de mesures de sable qu'il faudra de mesures de Bled pour semer la terre, ou vous avés dessein de semer vôtre graine de foin; mettés une couche de sable dans un Tonneau, par dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche que toute vôtre graine soit mêlée, pour la faire germer promptement, jettez un seau d'eau sur vôtre sable dans le Tonneau ou deux, ou un cuvier qui sera percé au fond en divers endroits, afin que l'eau ne s'égoute, tenez ainsi le tout prêt, quand vous verrez le tems à la playe, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable comme vous feriez du Bled, aprés avoir semé, vous hercerez la terre avec une petite herce legere, & renversée & des épines à la queuë pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de la laituë.

JANVIER, *ce qui peut se debiter dans ce mois.* Dans le mois de Janvier, il se debite des Poules-d'Indes, des Chapons, generalement de toute sorte de Volaille dont on voudra décharger la Basse-Cour, & qu'on jugera en état d'être venduë; tout ce qu'il y aura d'œufs, de Fromages & de Beurre en cette saison, seront portez au Marché, & se vendront cherement: les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris soin de garder depuis le mois d'Octobre jusqu'à ce tems-là, seront aussi vendus; l'argent qu'on en tire, mis en d'autres denrées pour la provision de la maison, raportant plus de profit pour lors que ces œufs mêmes.

S'il y croît des Veaux au mois de Janvier, on ne se fera point un scrupule de les vendre, à cause qu'ils sont rares, & que ce n'est pas la vraye saison de les garder pour nourrir.

Et heureux qui dans ce tems-là a des Vaches ou des Bœufs gras à vendre, les Bouchers sçavent bien les venir trouver, sans qu'il soit besoin de les mener en Foire pour les vendre.

C'est dans cette saison aussi qu'il fait bon vendre les fruits qui se mangent dans ce mois; telles sont le Poires de Lansac, la Virgouleuse, le Bon-Chrêtien d'Hyver, le Beurré d'Hyver, la Poire de Fribourg, la Calle de Meaux, l'Orange d'hyver, le Certeau, le Sucrin, le petit Muscat d'hyver, le Rateangris, la Poire d'amour, le bonne-amer; car je présupose qu'un Pere de famille ne sera pas, sans avoir un Jardin rempli de toutes sortes de bons fruits: l'œconomie demande de luy l'embellissement d'un tel Jardin à sa maison, & ayant apris, comme il les faut conserver, il ne se defera point de ces fruits, que par ordre, & dans les tems que chaque espece sera bonne à manger; afin d'en tirer un bon argent, tels fruits dans ce mois aportant plus davantage à son maître d'être vendus, que d'être mangez chez lui, si ce n'est sa provision particuliere, ou pour être servi à sa table, soit qu'il soit seul, ou qu'il lui survienne compagnie, il y a aussi quelques Pommes qui se mangent dans cette saison, comme le Rambour, la grosse Reinette grise, les Callevilles, & autres Pommes, qu'on pourra envoyer au Marché.

On ne sçauroit dire combien tout cela bien menagé pendant toute l'année, raporte d'argent en son tems.

JANVIER. *L'ocupation du Laboureur dans ce mois.* L'emploi du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des Domestiques destinez au Labourage, & qui demeurent à la Campagne, est de faire à loisir pendant ce tems que le froid ou la pluye les contraint de rester à la maison, les choses ausquelles ils seroient indispensablement obligez de s'ocuper pendant la belle saison, où pour lors leur emploi les apelle à des ouvrages de plus grande consequence.

Et les ouvrages que l'on fait pour lors, sont de preparer les Echalas pour garnir les vignes, de racommoder les Charrettes, les Tombereaux, & de prendre garde s'il ne lui manque rien des instrumens necessaires au Labourage, & s'ils sont en état pour s'en servir.

C'est dans ce tems qu'on doit faire provision d'outils convenables au menage des Champs, qu'il faut tondre les hayes, ôter le bois inutile des grands Arbres fruitiers, & qu'il est tems d'achever de batre le Bled dans la Grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler dehors de la maison.

Pendant ce tems-là aussi, on aprête les Oziers destinez pour attacher la vigne.

La Mere de famille a soin que ses servantes teillent son Chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommoditez de la saison ne permettent pas qu'elles sortent de la maison, pour aller fagoter des épines qui servent à chauffer le Four.

Enfin, comme il n'est point de momens qu'il ne faille ménager, un Pere de famille fera tout ce qu'il pourra, pour n'en point laisser échaper d'inutiles, l'hyver quelquefois ne donne que trop de loisir aux Laboureurs, & quand ce tems vient, c'est souvent pour lors, que tous les Valets ont le tems de voir leur Charruë de repos, & qu'il n'est pas besoin de le leur dire.

Et si on ne les poussoit au travail, quelque petit qu'il puisse être en ce tems, ils ne seroient pas honteux de se tenir sans rien faire.

Ouvrages à faire dans le mois de Janvier. Tailler toute sorte d'Arbres, soit en Buisson, soit en Espalier, en preparer quelques-uns pour les grandes gelées, ou d'être couverts par les Neges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des foüilles de terre pour les amander: foüiller aux pieds des Arbres, soit pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre a fruit, soit aux pieds des infirmes pour les racommoder.

Et pour ce qui est de la maniere de faire des couches, il faut premierement sçavoir, qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé à peu prés le tiers de vieux, pourveu qu'il soit sec, & point pourri : car celuy qui est pourri non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus necessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnez d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on éleve sur couche, & les rendent de mauvais gout.

Par grand fumier neuf on entend celuy, qui est nouvellement sorti de dessous les Chevaux, & ne leur a servi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus. Par grand fumier vieux on entend, celui, qui dans le temps qu'il a été neuf, a été mis en pile dans un lieu sec, ou il a passé l'Eté en attendant le temps, d'être employé, soit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Maniere de faire des couches, Aprés avoir marqué & reglé la place, ou la couche doit être, marqué aussi avec un courdeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hotées de grand fumier à la quëue l'une de l'autre à commencer ce rang à l'endroit ou doit finir la couche, ce qui étant fait, le jardinier commence à travailler par l'endroit ou finit le rang de hotées, afin que le fumier n'étant point embarassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement : le jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit de sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une maniere de dos en dehors : le premier lit étant fait quarrément de la largeur reglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisieme, &c. les batant du dos de sa fourche, ou les trepignant pour voir, s'il n'y a point de défaut, afin d'y remedier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en sorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre, cela fait, il continuë sa longueur resoluë & toûjours par lits, Comme il a été dit, jusques à ce que la couche ait la longueur la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir : cette hauteur est regulierement de deux à trois pieds, quand on la fait & se diminuë d'un grand pied, quand elle est affaissée. Or sur le fait de ces couches, il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne sçauroit produire en terre, par exemple pour élever des Raves, petites salades, des Fraises, de Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars, & Avril, ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit cy aprés, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes, qui y sont une invention du jardinier contre le froid ; c'est à dire contre le cruel ennemy de la vegetation doivent être bien faites.

En second lieu il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy quelles n'agissent qu'environ trois mois, aprés qu'elles ont été faites, & c'est lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles sont chancies en dedans : on fait celles-cy dans la terre neuve & sablonense, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de cette terre. On les fait en dos d'Ane, & par dessus la couverture de terre, on y en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hyver pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Esté pour les garentir du grand chaud qui les grille, & même pour éviter le desordre de ce grand chaud, on fait encore deux, ou trois fois la semaine de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds & la hauteur doit être de deux à trois, quand on les fait : elle se baisse ensuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche est passée : pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer, ainsi il s'en fait de plusieurs longeurs, toutes les couches doivent être à peu prés semblables pour la hauteur & la largeur.

La difference qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des champignons, consiste premierement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demy pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches sourdes, c'est à dire couches seulement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine, cette difference consiste en second lieu en ce que les premieres doivent regulierement être placées, & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne.

cette difference consiste en ce que les premieres doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres : ce terreau par sa pesanteur contribuë à faire affaisser & échauffer plutôt les couches. On y en met quelque fois plus, quelque fois moins, par exemple on y en met six à sept pouces, si c'est pour y semer des plantes ordinaires, sçavoir petites salades, plant de Melons, & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Asperges à réchauffer, & on y en met un pied, si c'est pour y semer des Raves, & pour y replanter de l'Oseille, & des Melons, & des pots de Fraisiers, &c.

Or devant que de semer, ou de replanter, quoy que ce soit sur une couche nouvellement faite, la premiere precaution qui est à avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelques fois dix & douze pour donner le temps à la couche de s'échauffer, & donner ensuite le temps à cette chaleur, qui est fort violente, de se diminuer notablement : cette diminution paroît, quand toute la couche s'est effaissée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur moderée, c'est pour lors qu'on doit commencer à dresser proprement le terreau, dont on l'avoit chargée : pour

dresser ce terreau, on se sert de quelque ais large d'environ un pied, & on le place sur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainsi placé, on le soutient ferme tant de la main gauche, que du genoux, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si bien qu'on luy fasse acquerir une maniere de consistance, en sorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soutienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longeur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche la même operation que je viens de dire, & si l'ais est un peu long, & que par consequent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler, tous de la même maniere, & en même temps pour dresser ce terreau, ou bien si le jardinier est seul, il faut soutenir cet ais avec de petits bâtons fichez sur le bord du fumier dressé : la chose étant faite le terreau doit avoir en tous sens un bon demi pied moins d'étenduë, que le dessous de la couche, & dans son quarré long, il doit paroître aussi uni, que si c'étoit une planche dressée en pleine terre : ensuite on se doit mettre à employer les couches pour les besoins, qui ont obligé de les faire, tout y periroit ou tout y seroit en desordre, si on y semoit, ou si on y plantoit plûtôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard, la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix, ou doûze jours aprés qu'elle a été semée, ou plantée, mais ce temps-là passé, si on s'aperçoit que la couche se soit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout au tour, tant pour y renouveler la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état ou elle doit être, & dans laquelle elle étoit, quand on a commencé d'y semer, ou d'y planter, en sorte que les plantes, au lieu d'y fondre, & d'y perir, y augmentent & profitent visiblement, comme elles doivent : il n'est pas trop necessaire de dire qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux, personne ne l'ignore, mais il est bon de sçavoir que ce rechauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une seule, car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cette place, & ce rechauffement est reciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent : mais quand la couche est seule, le rechauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur, & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveller un rechauffement, il n'est pas toujours necessaire d'en faire un nouveau assez souvent sans y méler d'autre fumier neuf, il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourveu qu'il ne soit pas trop pourri : ce remuëment est capable de renouveller encore la chaleur pour huit, ou dix jours, il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur necessaire aux plantes qu'on éleve sur les couches.

Si ce sont Asperges, ou Fraisiers qu'on ait arraché de leurs planches, & ensuite replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empécher que la grosse gelée ne puisse pas penetrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au dessous, on se sert encore de couvertures de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis : les plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accomodées, & entretenuës de chaleur par des rechauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette maniere assez bonne, & assez commode pour l'oseille : car étant animée par les chaleurs moderées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de May & perit ensuite, mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'oseille, est celui de vuider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches. Ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur, & ensuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chassis de verre : il faut aprés cela entretenir la chaleur de ces sentiers en remuant de fonds en comble, ou renouvellant de temps en temps le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons les cloches, ou les chassis de verre par les raisons cy-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'oseille sur couche : les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffés, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis, un air chaud, tout de même que si on étoit au mois d'Avril, ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes, & longues comme celles que la nature pousse d'elle même dans les temps chauds & temperés. Le seul inconvenient des rechauffemens est, que, comme ils doivent être tres-violens pour pouvoir penetrer une terre froide, ils alterent, & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faire, elles ne poussent plus que miserablement, & tout au plus les ayant laissez en repos deux ou trois ans aprés un premier rechauffement, peut-on les réchauffer encore une deuxiéme fois.

Les Fraisiers qu'on rechauffe sur couche, commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Fevrier, & Mars & donnent du fruit en Avril, & May. La meilleure maniere pour les faire, est de les emporter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne & assez legere pour les mettre ensuite sur couche au mois de Decembre ; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotez : il faut au mois de Mars leur ôter les trainasses, & quelques feüilles s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toûjours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars, d'A-

vril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit. Pour avoir de petites salades de Laitüe à couper mélées de Cerfeüil, Cresson, &c. Avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans de l'eau un sachet de graine de laitües environ vingt-quatre heures, aprés quoy on la sort, on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit ou la gelée ne puisse pas penetrer: cette graine ainsi moüillée s'égoûte, & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer, pour lors aprés avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si epaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon: il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long. Sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement: chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela on met ou des cloches, ou du pleion qui empêchent que les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détruisant, ne gâte la semence: on ôte ce pleion, quand la semence commence au bout de cinq, ou six jours à bien lever, & enfin cette petite laitüe dix ou douze jours aprés, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en salade, cela s'entend, si les glaces, & les neiges, ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives.

Pour marcoter la vigne, les Figuiers, le Groseillers, &c. Il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toujours à l'arbre qui les a produites, & que l'extremité sorte dehors de cinq, ou six pouces; les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ensuite s'étant enracinées, on les leve, c'est à dire, on les détache, on les sévre de l'Arbre & on les replante aux endroits ou on en a besoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaisser des Arbres, on remplit de terre à demi ces mannequins, ces pots & ces caisses, on taille les Arbres de la maniere qu'on l'a décrite dans le traité des plants, & on les plante mettant les manequins, & les pots tout-a-fait en terre & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de Tubereuses, Joncquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacintes, &c. On les met dans des pots & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons. &c.

La bonne maniere de faire des tranchées & des foüilles de terre, n'est pas comme on les faisoit cy-devant, ou l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejetter, c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems, & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longeur d'une toise; c'est-à-dire jetter sur l'alée voisine toute la terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin de la tranchée, il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui sont sorties de la premiere jauge; cette premiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir les terres qui sont à foüiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, ce remüement fait un talus naturel devant l'ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même tems que trois, ou quatre hommes foüillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée, qui répande le fumier sur ce talus: par ce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trepignée comme elle est chez les Jardiniers qui font premierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier, & de terre, & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entierement remplie à demeurer.

Poires qui se mangent en Hyver. Poire de portail, bonne au mois de Janvier, quand elle commence à piquer, c'est-à-dire, qu'elle semble qu'elle va pourrir: elle dure jusqu'en Février.

Poire de Satin vert, fruit fondant, tres-rare, & particulierement bon en Janvier.

Poire de gros Musc, excellente & propre à servir au mois de Janvier.

Poire de Ronville, ou Martin-sire excellente dans ce mois.

Poire de Milan rond, espece de Bergamotte, bonne dans Janvier, & va jusqu'en Février.

Poire de la Reine d'hyver, bonne en Janvier.

IAR.

DES SECRTS DU JARDIN. Pour faire qu'un Jardin soit verd & florissant.

Le Jardin deviendra florissant, si vous l'arrosez d'eau ou vous aurez mis tremper le tolus broyé, où Melilot, ou si vous arrosez les quarreaux de Fenugrec broyé dans l'eau.

Pour faire des hayes de merveilleux artifice. Si vous prenez de diverses sortes de semence, & les fermez dans de la cire, ou dans quelque autre matiere gluante & tenante, laquelle vous tirez en long, & faites en bien de lices, puis aprés mettez les en terre bien fumée, vous verrez une haye de merveilleux artifice, c'est un artifice, & experience d'un Jardinier du Roy.

Secret pour les Jardins sujets à la secheresse. Si le jardin n'a ni Puits ni Fontaine, ni Reservoir, vous fouirez vôtre Jardin trois ou quatre pieds plus profond, & par ce moyen il ne craindra pas les secheresses; vous aviserez aussi qu'en hyver vous choisissiez ce que vous voulez cultiver vers le midy, en Eté vers le Septentrion.

Essay de la terre propre à Jardin. Si vous voulez sçavoir si la terre sera bonne à jardin, lavez-la & dissolvez en eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera bonne, mais s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera sterile; si vous la trouvez gluante & tenante, la maniant entre les mains, comme si c'étoit de la cire, vous la jugerez du tout inutile. Or il faut sur-tout ôter les pierres du jardin, ni laisser point de fendasse de peur que le Soleil penêtrant autant en terre, ne vienne à brûler les racines des

plantes. Or cette terre-là, sera reposée, & aisée à cultiver, & fertile, qui n'est par trop moüillée, ni aussi par trop seche, & celle que les Oiseaux cherchent, lors qu'elle est de nouveau fossoyée, & sur tout les Corbeaux, suivant la trace du fossoyeur. Si la terre n'est pas bonne, il y en a qui disent qu'elle se peut corriger & amander, sur la petite terre on en met de grasse, & si on met de bonne terre grasse, & humide sur celle qui sera seche, qu'on les mêle l'une parmi l'autre.

Quelles choses il faut considerer en fumant un Jardin. En quelque tems que vous voudrez fumer vôtre jardin ou vôtre champ, il faut avoir soin, & prendre garde que le vent souffle devers l'Occident équinoctial, sans pluye: car si en elle on observe ces choses, on a une grande fertilité, & abondance.

Aide, & remede contre tous les maux, & choses contraires aux Jardins. Les Grecs disent que toutes personnes qui sont és jardins, sont preservées de tous maux, & montres de jardin, si on met dans le jardin le test d'une Jument, ou d'une Anesse, toutesfois faut qu'elle ait porté: ou bien si on l'attache sur un pau au milieu du jardin; car tout ce qu'il regardera, par sa presence sera rendu fertile, & preservé de tout danger.

Le tems propre pour arroser, & qu'elle doit être l'eau. L'arrosement qui est recommandable, sur tout aux grandes chaleurs, quand la Canicule commence à se montrer, se doit faire le matin & le soir, de peur que l'eau ne soit trop échauffée du Soleil & ne brûle les racines, mais encor ne faut-il pas par trop arroser en ce tems; car cela pourroit nuire aux racines. Et il ne faut pas tirer de l'eau d'un puits bien profond, de peur que par sa trop grande froideur elle ne gâte les racines; que si vous n'en avez point d'autre, il la faudra tirer quelques heures avant qu'arroser, & l'exposer à l'air, afin qu'elle se tiedisse. Quant à la quantité de l'arrosement, l'âge des plantes montrera la mesure, car les nouvelles plantes sont moins sujetes à la soif, & celles qui l'ont acoûtumé, veulent être fort arrosées, & il le faut faire legerement avec l'arrosoir, afin qu'elles soient également arrosées, & non pas noyées: car par ce moyen la vie des plantes est retenuë, laquelle autrement s'évanoüit, il les faut donc faire boire comme si elles suçoient la mammelle.

Cinq ou six choses à sçavoir très utiles pour le Jardinage. Pourveu que le chef de famille ou autre sache les 5. ou 6. choses suivantes il en sçaura assez pour pouvoir sûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans son jardin, & pour empêcher que son Jardinier ne lui en impose à tous momens, pourvû qu'il sçache à peu prés les cinq, ou six articles qui suivent.

Le premier est de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur necessaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la disposition ordinaire des jardins utiles.

Le 2. Est de ce qui regarde les Arbres, pour les choisir bien conditionnez, soit quand ils sont encore sur le pied dans les pepinieres, soit quand ils sont arrachez, qu'il sache au moins les noms des principales especes de fruits de chaque saison, qu'il les connoisse, & sçache à peu prés demander le nombre de chacune selon ses besoins, & selon l'étenduë de son jardin: qu'il sçache preparer les Arbres par la tête, & par les racines, devant que de les remettre en terre; qu'ensuite il les sçache bien espacer, & bien exposer, qu'il sçache non pas toutes les regles de la taille, mais du moins les principales, soit à l'égard des Buissons, soit à l'égard des Espaliers: qu'il sçache pincer quelques branches qui sont trop vigoureuses, palisser proprement les Arbres qui le doivent être, comme aussi ébourgeonner ceux où il se fait de la confusion, & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

Le 3. Article regarde les Fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir sagement, & les faire manger à propos.

Le 4. regarde les greffes en toutes sortes d'Arbres Fruitiers soit en places, soit en pepinieres tant pour le tems, que pour la maniere de les apliquer.

Enfin le cinquiéme article regarde la conduite generale de tous les Potagers, & sur toutes choses pour sçavoir le plaisir, & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me semble que le nombre de ces articles n'est pas grand, & j'assure le chef de famille qu'il trouvera à s'en instruire suffisamment, & en peu de tems dans le petit abregé qui suit.

JARDINIER, *son devoir.* Le Jardinier est souvent Domestique de la maison d'un Seigneur, & souvent il y est aussi sur un autre pied. Quoy qu'il en soit & d'une ou d'autre maniere son devoir est d'avoir soin du Jardin, lors qu'on lui en a donné la conduite, il faut pour cet effet qu'il sçache l'Agriculture tant pour les Arbres que pour les Fleurs & qu'il en sçache orner le Jardin suivant les tems & les saisons, & dessein d'icelui: qu'il se connoisse en toutes sortes de plantes & toutes sortes de fruits: qu'il sçache bien Greffer & Enter tant en fente qu'en écusson sur les Arbres & sauvageons propres à ce effet, comme Poiriers & coignassiers, qu'il tienne toûjours ses Parterres bien propres, qu'il tonde ses buis dans le tems convenable qu'il se connoisse bien en graine, en Oignons, en Cayeux & fleurs rares & étrangeres, qu'il les sçache bien semer & planter pour renaître au Printems: il faut encore qu'il ait soin & ne soit point paresseux d'arroser son jardin autant qu'il en est besoin dans la grande secheresse, sans quoi les plus belles fleurs font une triste figure, & se passent sans presque aucun agrément, il doit aussi sçavoir bien preparer le terreau tant pour les Orangers que pour les fleurs tardives, faute de quoi ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien; il doit pareillement se connoître en Orangers, en bien nétoyer les punaises, empêcher que les fourmis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop moüiller, de peur de les faire mouvoir, & les mettre l'hyver dans la terre, & l'Eté au déhors; il faut encore qu'il ait soin de bien nétoyer les allées & avenuës du jardin, de tailler les Arbres & Pallissades, lors qu'il en est besoin, ainsi que les Treilles & berceaux, labourer les Allées pour en ôter les herbes qui y viennent frequemment, & les ressabler de tems en tems, ainsi que les Parterres; il doit aussi avoir soin de fumer le pied des Arbres fruitiers de trois ans en trois ans, & en ôter le bois qui les embarasse trop, & qui empêche que le fruit ne grossisse, & ne trouve sa place, comme aussi de bien sarcler les Parterres, en ôter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nétoyer & tenir en bon état les bassins, & jets d'eaux s'il y en a; il faut que le jardinier sçache encore, faire un bon potager, semer, planter & faire ve-

nir toutes ſortes de Légumes ; faire de bonnes couches pour faire venir des Melons, ne point laiſſer ſon jardin manquer de rien, avoir Artichaux, Celery & Cardons, & toûjours des Salades ſuivant le tems, tenir le tout bien propre & debarraſſé de toutes ſortes de méchantes herbes, & bien ôter le Chenilles & Limaçons & autres vilainies qui ſouvent font un tres grand dommage aux jardins, & font perir ce qu'on y cherit le plus.

JARDINS, *qualitez de la Terre.* On connoît que le fond d'un jardin eſt bon, & particulierement pour les Arbres fruitiers.

Si premierement tout ce que la terre y produit, ſoit d'elle même, ſoit par culture, eſt beau, vigoureux, abondant, & que par conſequent on ny voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être vert.

En ſecond lieu ſi cette terre à en flairer une poignée, ne jette aucune mauvaiſe odeur.

En troiſiéme lieu ſi elle eſt facile à labourer, & quelle ne ſoit point trop pierreuſe.

En quatriéme lieu, ſi à la manier elle eſt souple ſans être trop ſeche, & legere comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait ſablonneuſes.

En cinquiéme lieu, ſi elle n'eſt point trop humide, comme les terres Marecageuſes, & fortes comme les terres franches, & qui aproche fort de la nature des terres glaiſes.

Enfin a l'égard de la couleur, la principale eſt, qu'elle ſoit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui font fort bien ; je n'en ai jamais vû qui fuſſent en même tems & fort blanches & fort bonnes.

Il faut qu'au deſſous de la ſuperficie qui paroît bonne, il y ait trois pieds de terre ſemblable à celle de deſſus ; maximes tres importantes, & dont il faut être raiſonnablement aſſûré par le moyen de quelque foüille faite au moins en cinq ou ſix endroits differents.

On ſe trompe fort, quand on ſe contente d'une moindre profondeur, & ſur tout pour les Arbres, & pour les plantes à longues racines ; Sçavoir, Artichaux, Bettes-raves, Scorſonerre, Panais ; &c.

Les Labours les plus frequents ſont d'ordinaire les meilleurs, tout au moins à l'égard des Arbres en faut-il quatre par an, à ſçavoir au Printems, à la Saint Jean, à la fin d'Août, & immediatement devant l'Hyver ; & generalement parlant il ne faut jamais ſouffrir que la terre ſoit en friche, & pleine de méchantes herbes, ny trepignée, ny battuë des grandes ravines d'eau ; elle fait grand plaiſir à voir quand elle eſt nouvellement labourée.

Les menuës plantes, par exemple, les Fraiſiers, les Chicorées, les Laituës, &c. demandent d'être ſouvent ſerfoüies, ou ſerfoüetées pour mieux faire leur devoir.

Pour les amandemens, toutes ſortes de Fumier pourri de quelque animal que ce ſoit, Chevaux, Mulets, Bœufs, Vaches, &c. ſont excellens pour amander les terres employées en plantes potageres. Celui de Mouton a plus de Sel que tous les autres, & ainſi il n'en faut pas mettre en ſi grande quantité, & il eſt a plus prés la même choſe pour celui des Poules, des Pigeons ; mais je ne conſeille guéres d'en employer à cauſe des pucerons dont ils ſont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feüilles bien pourries n'eſt guéres propre qu'à rependre ſur les ſemences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arroſemens ne battent trop la ſuperficie ; en ſorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les legumes du potager demandent beaucoup de fumier, les plants d'Arbres n'en demandent point.

Le ſeul bon endroit à mettre les amandemens eſt vers la ſuperficie.

Le fumier le plus mal placé pour les tranchées eſt celui qui ſe met dans le fond.

Et à l'égard de ces tranchées on ne peut dire, qu'elles ſoient bonnes, & bien faites, à moins qu'on ne leur aye donné aprochant de ſix pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

Pour la diſpoſition ordinaire des jardins fruitiers, & potagers, j'eſtime que la meilleure, auſſi bien que la plus commode pour le Jardinier, eſt celle qui ſe fait, autant qu'on peut, par des quarrez bien reglez, en ſorte que, s'il eſt poſſible, la longeur ſoit un peu plus grande que la largeur ; les allées auſſi doivent être d'une largeur convenable, & proportionnée, tant ſur la longueur, que ſur toute l'étenduë du jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de ſix a ſept pieds de promenade, & les plus larges, de quelque longueur qu'elles ſoient, ne doivent jamais exceder trois ou quatre toiſes au plus, & pour ce qui eſt de la grandeur des quarrez, c'eſt ce me ſemble un défaut d'en faire, qui ayant plus de quinze ou vingt toiſes d'un ſens ſur un peu plus, ou un peu moins de l'autre ; ils ſont aſſez bien de dix à douze ſur quatorze à quinze, & tout cela ſe doit regler ſur la grandeur du potager en ſoy.

Les ſentiers ordinaires pour la commodité du ſervice ſe font d'environ un pied.

Bien entendu qu'un potager, quelque agreable qu'il ſoit dans la diſpoſition, ne réüſſira jamais, ſi la commodité de l'eau pour les arroſemens ne s'y trouve.

A l'égard de cet article, qui concerne la connoiſſance des Arbres fruitiers qu'on doit planter, il ſuffit, & il eſt important de ſçavoir.

Qu'un Arbre pour meriter d'être choiſi, quand il eſt encore en pepiniere, doit avoir l'écorce nette, & luiſante, & les jets de l'année longs & vigoureux.

Et s'il eſt déjà hors de terre, il faut, qu'outre les conditions precedentes, il ait encore les racines belles, bien ſaines, & qu'à proportion de la tige, elles ſoient paſſablement groſſes ; je ne prends jamais de ces Arbres qui n'ont preſque rien que du chevelu.

Les Arbres les plus droits, & qui n'ont qu'une ſeule tige, me paroiſſent les plus beaux à choiſir pour planter.

En pêchers, & même en Arbricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet ſoit beau, valent mieux que ceux, qui en ont deux, ou davantage, & encore faut-il être en cecy plus rigoureux pour les pêchers que pour les Arbricotiers, & même ne prendre jamais un Pêcher, qui dans le bas de la tige n'ait pas les yeux beaux, ſains & entiers ; la groſſeur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige c'eſt celle, qu'il faut particulierement eſtimer pour les Pêchers.

Les Pêchers ſur amandiers réüſſiſſent mieux en terre ſeche, & legere, que dans celle qui eſt forte, & humide.

Le contraire est de ceux, qui sont greffez sur Pruniers.

En toutes autres sortes d'Arbres-nains la grosseur est celle de deux ou trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les Pommiers sur Paradis, à qui la grosseur d'un pouce est tres suffisante.

La grosseur des Arbres de tige est celle de cinq à six pouces par le bas, & la hauteur de six à sept pieds.

La greffe de petits Arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle est recouverte, c'est une marque de vigueur au pied, aussi bien que de soin & d'habilité au Jardinier qui l'a élevé.

Toutes sortes de Poires réüssissent en Buisson, & en Espalier, & réüssissent sur franc, aussi bien que sur coignassiers; mais il est bon de remarquer qu'il n'en faut que sur franc, soit dans les terres legeres, soit dans celles qui sont d'une mediocre bonté.

Les Poires de bon Chrêtien d'Hyver en Buisson, ou en Espalier ne peuvent que difficilement acquerir sur franc la couleur jaune, & incarnate qu'on y souhaite; il faut de celles-cy sur coignassiers.

Les virgoulés, & les robines sur franc font de la peine à les mettre à fruit; mais enfin ce mal-là n'est pas sans remede; constamment elles fructifient plûtôt sur coignassiers.

Les Poires de Bergamote, & de petit Muscat réüssissent peu en Buisson, & sur tout dans les terres humides.

Les principales especes de fruits, soit Poires, soit Pommes, soit Pêches, soit Prunes, sont assez connuës; mais comme il est de tres-grande consequence de faire un plan bien entendu, je crois que nôtre nouveau curieux doit avoir recours au traité qui a été fait avec une grande exactitude sur les chois, & la proportion de toutes sortes de bons fruits à planter en quelque jardin que ce soit, tant en Buisson, en Arbres de tige, qu'en Espalier ou autrement, j'ose dire qu'il court grand risque de faire bien des fautes, dont il aura peine de se consoler: cependant il doit sçavoir, qu'en fait de Poires les principales d'Eté sont le petit Muscat, la Cuisse Madame, la Poire sans peau, les Blanquettes, la grosse, la petite, celle à longue queuë, la Robines, la Cassollette, le bon Chrêtien Musqué, le Roussolet, la Salviati; les principales d'Automne sont les Beurré, Bargamotte, Verte longue, Crasane, Muscat fleuri, Lansac, Louise bonne; les principales d'Hyver sont les Virgouleuses, Lescasserie, Espine, Ambrette, Saint Germain, Bon Chrêtien d'Hyver, Colmar, Bugy, Saint Augustin & quelque Martin sec.

En fait de Pommes, les principales sont les Calvilles, tant la rouge, que la Blanche, les Reinettes, c'est-à-dire la grise, & la Blanche, tous les Courpendus, & les Fenoüillets.

En Prunes les principales sont la jaune hative, les Perdrigon blanc, & Violet, les Mirabelles, les Damas de plusieurs sortes, les Rochecourbon, les Imperatrices, les Prunes d'Abricot, & Sainte Catherine, l'Imperiale, la Royale, &c.

En Pêches les principales sont l'Avant Pêche, la Pêche de Troyes, les Magdelaines, la Blanche, & la Rouge, la Rosanne, la Mignonne, la Chevreuse, le Bourdin, les Violettes, tant la Hative, que la Tardive; les Pêches, l'Admirable, la Pourpée, Lamiret, les jaunes Lices, la jaune Tardive.

Et pour le Pavies, les Brugnon violet, le Pavié blanc, le Cadillac, & le Ramboüiller.

En fait de Figues celles qui sont blanches dedans & dehors; Sçavoir, la longue & la ronde, sont les meilleures pour ce païs-ci.

En fait de Raisins il faut particulierement faire cas du Muscat, soit blanc, soit rouge, soit noir; le Muscat long, quand il est bien placé, & en bon fond, est admirable; le Chasselas réüssit plus surement que pas un.

En Cerises tout le monde sçait que la Tardive, & la Griote, & même le Bigarreau sont de trés bons fruits en Arbres de tige, la Cerise precoce n'est a considerer qu'en Espalier.

Pour preparer un Arbre tant par la tête que par la racine devant que de le planter.

J'estime qu'il faut ôter tout le Chevelu. C'est contre le sentiment de Theophraste, qui dit. *Stultum est amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas, contra Xenophon.*

Ne conserver que peu de grosses racines, & que ce soit sur tout les plus jeunes; c'est-à-dire les plus nouvelles.

Celles-cy d'ordinaire sont rougeâtres, & ont u n teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur grosseur.

La plus longue en Arbres nains ne doit pas exceder huit ou neuf pouces, & en Arbre de tige environ un pied; on leur peut laisser un peu plus d'étenduë en fait de Meurier, & de Cerisiers.

Les plus foibles racines se contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus, & cela selon le plus ou le moins de grosseur.

C'est assez d'un seul étage de racines, quand il aproche d'être parfait, c'est-à-dire quand il y a quatre ou cinq racines tout au tour du pied, & que sur tout elles sont a peu prés comme autant de lignes tirées d'un centre à la circon ference; & même deux toutes seules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de mediocres. J'ai souvent planté des Arbres avec une seule racine, qui étoit en effet tres bonne, & ils ont bien réüssi; même contre l'esperance qu'on en avoit.

Pour bien planter, il faut choisir un tems sec, afin que la terre étant bien seche elle se glisse aisément autour des racines sans y laisser aucun vuide, & que particulierement il ne s'y fasse pas une espece de mortier qui venant ensuite à s'endurcir empêche la production, & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin du mois de Mars; mais en terre seche, s'il est important de planter dés le commencement de Novembre, en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de mars.

La disposition des racines demande que l'extremité la plus basse ne soit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celle qui aproche le plus de la superficie, soit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bute sur ces racines dans les terres seches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre est bien repris on l'abat.

Devant que de planter, aprés avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre à les rogner, qu'ils soient plantez.

Aux Arbres-nains je regle cette hauteur a être de cinq à six pouces en terre seche, & de huit a neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige une hauteur de six à sept pieds fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas un, autant qu'on peut, ne panche tout-à-fait en bas; mais plûtôt regarde l'orison.

Ceux qui aprés avoir planté, secoüent ou trepignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trepigner & même de les buter, pour les assûrer contre l'impetuosité des vents.

Les Arbres en Espalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extremité de la tête en soit éloignée de trois ou quatres pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

La distance entre eux doit être reglée suivant la bonté de la terre, & particulierement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre, plus prés les uns des autres aux plus hautes murailles & moins prés aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des Espaliers, cela se regle depuis cinq ou six pieds jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laisser monter un Arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainsi en tel cas on peut mettre les Arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds.

La distance des buissons doit être depuis huit à neuf pieds jusqu'à douze ou même un peu plus si ce sont Pruniers, ou fruits à Pepin sur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept ou huit pour les grands plants.

Prenant garde, que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées sont nouvelles faites, la terre s'anessera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Observation a faire qui est necessaire pour tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui soient enfoncez trop avant; que la greffe soit dedans ou déhors il n'importe guere pour le succés des fruits à Pepin; mais pour les fruits a noyeau, il est mieux quelle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la bonté des uns & des autres, il est a souhaiter quelle paroisse; mais le principal est que les racines soient bien placées en sorte que ny le grand chaud, ny le grand froid, ny le Fer de la bêche ne les puissent incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conveniennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier particulierement dans le traité, qui est fait exprés par Mr. de la Quintinie; mais cependant on doit sçavoir que generalement, parlant, la meilleure de toutes dans nos climats est celle du midy & la plus mauvaise est celle du Nort, l'exposition du levant n'est guere moins bonne que celle du midy, & sur tout dans les terres chaudes, & enfin l'exposition du couchant n'est point mauvaise pour les Pêches, les Prunes, les Poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour le Muscat, ni pour les Chasselas, ni pour les Raisins de grosse espece.

Pour entendre raisonnablement la taille des Arbres, il faut au moins sçavoir le tems, & la cause, & sur tout, s'il est possible, en sçavoir la maniere.

A l'égard du tems, constamment il fait bon tailler dés que les feüilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puisse être.

Avec cette precaution qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause on taille pour deux raisons, la premiere pour disposer les Arbres à donner de plus beaux fruits, & la seconde pour les rendre en tout tems plus agreables a la vûë qu'ils ne feroient, s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moyen de la figure qu'on donne a chaque Arbre.

Cette figure doit être differente selon la difference des plans, & cette difference ne s'étend qu'à des Arbres en Buisson, & à des Arbres en Espalier; car pour les Arbres de tige on ne s'attache pas d'ordinaire a les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre; en sorte qu'on l'aye toûjours presente devant les yeux.

Un buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference, & également garni sur les côtez: de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans le milieu, il le faut éviter preferablement à tous les autres.

Et un Espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force & ses tranches également partagées aux deux côtez opposez, afin qu'il soit également garni par toute son étenduë, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extremité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Le Secret en cecy dépend de la distance à faire parmy les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer; les branches sont ou grosses & fortes, ou menuës & foibles; chacune ayant sa raison, soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit pour demeurer longue, soit pour être taillée courte parmy les unes & les autres il y en a de bonnes, & de mauvaises, soit grosses, soit menuës.

Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & assez prés les uns des autres.

Les mauvaises tout au contraire sont venuës contre l'ordre de la nature; & pour lors elles ont les yeux plats & fort éloignez, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut sçavoir premierement que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille; & aussi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, sont branches de faux bois.

En second lieu, il faut savoir que l'ordre des branches nouvelles est, que s'il y en a plus d'une, celle de l'extremité soit plus grosse & plus longue que celle, qui est immediatement au dessous, & celle-cy plus grosse & plus longue que la troisiéme, ainsi de toutes les autres; & par consequent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menuë, elle est branche de faux bois; il y a sur cela quelques petites exceptions, qu'il faut voir dans le grand traité de la taille.

Les bonnes petites en fruits à noyau & à pepin sont pour le fruit; & les bonnes grosses sont pour le bois, le contraire, & pour les figuiers & pour la vigne; pour ce qui est de la maniere de tailler on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est, dés qu'on peut sçavoir les principes, qui sont aisez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation, qui est en effet le chef d'œuvre du jardinage.

Ses principales maximes sont premierement, que les jeunes Arbres sont plus aisez à tailler que les vieux, & sur tout que ceux, qui ont été souvent mal taillez & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir: les plus habilles Jardiniers sont fort empéchez à corriger les vieux déffauts; je donne en son lieu des regles particulieres pour eviter ces inconveniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes & d'ordinaire reduites à la longueur de cinq, six, ou sept pouces; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils sont rares: je les marque dans le grand traité.

En troisiéme lieu, que parmy les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues, c'est à dire jusqu'à huit, neuf, & dix pouces & même jusqu'à un pied, & un pied & demy ou peut-être davantage, & sur tout pour les Pêchers, Pruniers, & Cerisiers en espalier; cela se regle selon la force ou grosseur dont elles sont, pour être capables de bien nourrir & porter sans rompre les fruits, dont elles se trouveront chargées.

Dans les Arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même temps d'une belle figure, il n'y sçauroit gueres avoir trop de celles, que nous apellons branches à fruit, pourveu qu'elles n'y fassent point de confusion, mais à l'égard des grosses, que nous apellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisse à toutes sortes d'Arbres qu'une de toute, celles, qui sont sorties de chaque taille de l'année precedante.

A moins que les Arbres étant tres vigoureux, les extremitez des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits oposez, & qui soient vuides sur les côtez; si bien qu'il est necessaire de remplir auplûtôt les côtez pour achever la perfection de la figure; & en ce cas on en peut laisser deux branches & même trois, a condition quelles soient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit perissent aprés avoir fait leur fruit avec cette distinction, qu'en fruits à noyau cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus.

Et en fruits à pepin cela n'arrive qu'aprés avoir servi pendant quatre ou cinq ans.

Et partant la prevoyance est grandement necessaire, & pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous sçavons devoir perir, ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la sterilité.

Ces sortes de branches à fruit sont bonnes, en quelque endroit que l'arbre les pousse, soit dedans soit dehors.

Mais une grosse est toûjours mal, quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrez.

La beauté des Arbres & l'abondance & beauté des fruits dependent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui sont en même temps grosses & bonnes, & de retrancher entiérement celles, qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelque fois qu'une branche, qui, l'année passée, avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & partant elle dévient grosse, & en pousse d'autres grosses; un des principaux soins de la taille, consiste non seulement à traiter cette branche, comme les autres branches à bois, mais sur tout à ne lui en laisser aucune grosse venuë à son extremité, à moins qu'on n'aye dessein de laisser échaper tout l'Arbre, & le faire de tige.

Cette bonne conduite apprend a ravaler d'ordinaire les Arbres, c'est à dire, qu'il est mieux, à la taille d'ôter tout à fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourveu que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des Arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire: car en tel cas il faut ôter les plus basses & conserver les plus hautes; la premiere intention en cecy aboutit extremement à avoir de beaux Arbres, étant assuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puisqu'on n'ôte aucune des petites branches qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les delivrer ensuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement a fait que dans la branche qui se trouve a l'extremité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui seroit allés de seve dans la superieure, ou dans les superieures, qu'on a ôté; & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, par consequent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été sans cela.

Et parceque quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extremité de la grosse, qui avoit été racourcie à la taille precedente, cette conduite apprend à conserver ces branches foibles; & pour lors on fait sa taille sur celles des grosses, qui étant au dessous de cette foible ou de ces foibles se presente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelque fois à une autre operation qu'on apelle pincer; & d'ordinaire cela est plus utile aux Pêchers qu'aux autres Arbres, si ce n'est à toutes sortes de greffes faites en place sur les Arbres, qui sont gros & vigoureux; l'effet de le pincer est d'empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par consequent inutiles à fruit, & ne deviennent aussi trop lon-

longues, & par consequent ne fassent échaper un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompuës par le grands vents.

Son effet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmy lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit & quelques grosses pour le bois; son usage ou plustôt le tems de s'en servir est au mois de May & de Juin; & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de la longueur d'un demi pied ou un peu plus, commence à paroître grosse. Pour pincer à propos il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux; & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniatrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

C'est d'ordinaire à la mi-May que les espaliers commencent à avoir besoin d'être palissez.

La beauté de palisser consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches, qui peuvent venir à chaque côté, en sorte qu'il n'y ait rien ny de confus, ny de vuide, ny de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser, quand on ne peut autrement eviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palisser autant de fois qu'il paroit de branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompuës si elles restoient sans lier.

Sur toutes choses il est grandement expedient de conserver toutes les belles branches que les pêchers poussent l'Eté: à moins qu'il n'en soit sorti une si grande abondance, quelles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tous cas, si la necessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher ou couper tout prés quelques unes des plus furieuses; ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées, ne s'alongent trop, & deviennent mauvaises; comme aussi il n'est pas mal d'ôter aux poiriers d'espalier des branches de faux bois, qui quelquefois viennent sur le devant & aux buissons celles qui viennent dans le milieu, & voilà ce qui s'apelle ébourgeonner.

Pour se connoître en choix de jardinier, ce choix est une chose la plus importante de tout le jardinage, & a proprement parler l'ame veritable des jardins.

Et en effet les jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaisir, il ne faut pas pretendre de les mettre jamais sur ce pied là, s'il ne sont entre les mains d'un jardinier intelligent & laborieux.

Pour en faire le choix il faut avoir égard premierement à l'exterieur de la personne, en second lieu aux bonnes qualitez interieures, qui lui sont absolument necessaires.

Par l'exterieur de sa personne, j'entens l'âge, la santé, la taille & la démarche; & par les qualitez interieures j'entens la probité dans les moeurs, l'honêteté dans la conduite ordinaire, & principalement la capacité dans sa profession.

Je commence par les bonnes qualitez du dehors, dont les yeux sont les seuls & les premiers juges, parceque souvent à la premiere vûë on se sent tout d'un coup disposé à avoir de l'estime & de l'inclination, ou du mépris & de l'aversion pour le jardinier qui se presente.

A l'égard de la premiere consideration qui est pour l'âge, la santé, la taille & la démarche, je suis d'avis qu'on prenne un jardinier qui ne soit ny trop vieux, ny trop jeune; les deux extremitez sont également dangereuses, la trop grande jeunesse est suspecte d'ignorance & de libertinage, & la trop grande vieillesse à moins quelle ne soit soutenuë de quelques enfans qui ayent un âge raisonable & un peu de capacité, est suspecte de paresse ou d'infirmité; on peut, ce me semble, assez raisonnablement regler cet âge depuis environ vingt cinq ans, jusqu'à cinquante & cinquante cinq, prennant toujours garde que sur le visage, il y ait une grande apparence de bonne santé, & qu'il n'y ait point d'esprit évaporé, ny de sote presomption; prennant aussi garde que la taille & la démarche sentent l'homme robuste, vigoureux & dispos, & que parmi tout cela il n'y ait aucune affectation à être autrement vêtu & paré, que la condition ordinaire d'un jardinier ne porte; je répons, & on le doit croire, que ce sont toutes observations tres importantes.

En cas qu'on soit satisfait de l'exterieur, il en faut venir aux preuves essentielles du merite & pour cet effet il faut un peu de conversation avec le jardinier, qui ne déplaît pas.

Pour sçavoir premierement la maison d'où il sort, le temps qu'il y a demeuré, & le sujet pourquoy il l'a quittée.

Pour sçavoir en second lieu où il a appris son métier, quelle partie du jardinage il entend le mieux du fruitier & du potager, ou des fleurs & des orangers; car ce sont les deux differentes classes des jardiniers, qui paroissent aujourd'huy les plus établies.

Pour sçavoir en troisiéme lieu, s'il est marié, s'il a des enfans, & si sa femme & ses enfans travaillent au jardin.

Et enfin s'il sçait un peu écrire & dessiner ce sont toutes questions qu'un homme de bon sens doit, ce me semble faire en t'elles rencontres.

Les reponses que le jardinier fera à la premiere demande, pourront donner de grandes ouvertures pour juger sainement de son merite ou de ses imperfections, parceque s'il nomme plusieurs maisons d'honnêtes gens, chez qui en peu d'années il ait servi, sans pouvoir rendre de bonnes raisons de sa sortie, on ne peut guerres s'empecher de le regarder ou comme un ignorant, ou comme un libertin, si au contraire, il paroît avoir eu juste sujet de se separer, on peut commencer à se resoudre de le prendre en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles, lorsque, comme il est d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de sa conduite auprés des gens qui en peuvent bien parler, & qui sans doute en parleront bien, pourveu que le chagrin, & la vengeance ne s'en mêlent pas.

C'est à dire qu'on vienne a sçavoir premierement qu'il est homme sage, & honnête en toutes ses maximes de vivre, qu'il n'a point une avidité insatiable de gagner, qu'il rend bon compte à son Maître de tout ce que son jardin produit, sans en rien detourner pour quelque raison que ce puisse être, qu'il est toujours le premier & le dernier a son ouvrage, qu'il est propre & curieux dans ce qu'il fait, que ses Arbres sont bien taillez, bien emoussez, les espaliers bien tenus, qu'il n'a point de plus grand plaisir que d'être dans ses jardins, & principalement les jours de fêtes; si bien

qu'au lieu d'aller ces jours là en debauche ou en divertissement, comme il est assés ordinaire à la plus part des jardiniers, on le voi se promener avec les garçons, leur faisant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, determinant ce qu'il y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la semaine, ôtant même des insectes qui font du degat, reliant quelques branches que les vents pourroient rompre & gâter, si on remettoit au lendemain à le faire, cueillant quelques beaux fruits qui courent risque de se gâter en tombant, ramassant les principaux de ceux qui sont à bas, ébourgeonnant quelques faux bois qui blessent la veuë, qui font tort à l'Arbre, & qu'on n'avoit pas remarquez jusques-là &c.

Ce sont là de petits soins autant capables de donner de l'estime, & de l'amitié pour un jardinier, que quelque autre témoignage qu'on puisse rendre; cela fait voir qu'il est bien intentionné, qu'il à de certaines qualitez qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en n'est pas naturelement pourveû, c'est a dire l'affection, la curiosité, la propreté, & l'esprit docile; & dans la verité, entre les mains d'un tel homme, un jardin est d'ordinaire en bon état, il est des premiers à produire quelques nouveautez, il est net de toutes sortes d'ordures & de mauvaises herbes, il a ses allées propres & tirées, & il est generalement fourni de tout ce qu'on doit attendre dans chaque saison de l'année; heureux qui peut rencontrer de tels sujets, & qui n'est pas du nombre de tant d'honnetes gens, qu'on entend tous les jours se plaindre de leur malheur sur ce fait.

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons ouvriers de cette condition, pendant qu'à l'égard de la plus part des autres, le nombre des gens entendus est assés raisonnable; elle vient de ce qu'ils ne sçavent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux, chez lesquels ils ont commencé de travailler: ces sortes de maîtres n'avoient jamais apris d'ailleurs, n'y imaginé d'eux mêmes, la raison de chacuns, leurs ouvrages, & ainsi ne le sçachant pas, & continuant de faire la plus part de leur besogne au hazard, ou plûtôt par routine, ils n'ont pas été plus capables de l'aprendre que leurs Eleves de la demander; si bien qu'ôté peut-être quelque adresse à greffer, à coucher des branches aux espaliers, à labourer la terre, & dresser une planche, à semer quelques graines & les arroser, à tondre du Buis & des palissades, qui sont tous ouvrages faciles à faire & à apprendre.

Jardins pour les amander, & les maximes pour ce sujet. Toutes sortes de fumiers pourris de quelque animal que ce soit, Chevaux, Mulets, Bœufs, Vaches, &c. sont excellens pour amander les terres employées en plantes potageres: celui de Mouton a plus de sel que tous les autres, & ainsi il n'en faut pas mettre en si grande quantité, il est à peu prés la même chose que celui des Poules, & des Pigeons; mais je ne conseille guéres d'en employer, à cause des pucerons dont ils sont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feüilles bien pourries n'est guéres propre qu'à répandre sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arrosemens ne battent trop la superficie, en sorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les Legumes du potager demandent beaucoup de fumier: les plants d'Arbres n'en demandent point.

Le seul bon endroit à mettre les amandemens est vers la superficie.

Le Fumier le plus mal placé pour les tranchées est celui qui se met dans le fond.

Et à l'égard de ces tranchées on ne peut dire, qu'elles soient bonnes & bien faites, à moins qu'on ne leur aye donné aprochant de six pieds de large & de trois pieds de profondeur.

Labour des terres du Jardin. Les plus frequents sont d'ordinaire les meilleurs, tout au moins à l'égard des Arbres en faut-il quatre par an, sçavoir au printems, à la Saint Jean, à la fin d'Août, & immediatement devant l'Hyver; & generalement parlant il ne faut jamais souffrir que la terre soit en friche & pleine de méchantes herbes, ni trepignée, ni battuë des grandes ravines d'eau: elle fait grand plaisir à voir, quand elle est nouvellement labourée.

Les menuës plantes, par exemple les Fraisiers, les Chicorées, les Laituës, &c. demandent d'être souvent serfoüies, ou serfoüetées pour mieux faire leur devoir.

JARDINIER, le Maître, le Gentil-Homme, ou le Bourgeois, qui n'a pas le tems de s'y rendre consommé, ce qui n'est pas absolument necessaire, il peut croire avec certitude qu'il en sçaura assez pour son usage, c'est-à-dire pour pouvoir sûrément ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans son jardin, & pour empêcher que son Jardinier ne lui en impose à tous momens, pourvû qu'il sache à peu prés les cinq ou six articles qui suivent.

Le premier est de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur necessaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la disposition ordinaire des Jardins utiles.

Le second est de ce qui regarde les Arbres, pour les choisir bien conditionnez, soit quand ils sont encore sur pied dans les pepinieres, soit quand ils sont arrachés; qu'il sache au moins les noms des principales especes de fruits de chaque saison, qu'il les connoisse, sache à peu prés demander le nombre de chacune selon les besoins, & selon l'étenduë de son Jardin; qu'il sache preparer les Arbres par la tête & par les racines, devant que de les remettre en terre, qu'ensuite il les sache bien espacer, & bien exposer, qu'il sache non pas toutes les regles de la taille, mais au moins les principales, soit à l'égard des Buissons, soit à l'égard des Espaliers, qu'il sache pincer quelques branches qui sont trop vigoureuses, palisser proprement les Arbres qui le doivent être, comme aussi ébourgeonner ceux où il se fait de la confusion, & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

Le troisiéme article regarde les fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir sagement, & les faire manger à propos.

Le quatriéme regarde les Greffes en toutes sortes d'Arbres fruitiers, soit en place, soit en pepinieres, tant pour les tems, que pour la maniere de les apliquer.

Enfin le cinquiéme regarde la conduite generale de tous les potagers, & sur toutes choses pour savoir le plaisir & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Pour un mediocre jardin, j'estime qu'il n'est point hors de propos de trouver ordinairement quelque ocasion à faire travailler à un ouvrage de peine ce Jardinier, au choix duquel vous avez commencé à vous déterminer; je crois qu'il est bon de voir par soy même de quel air il s'y prend,

lui faire par exemple labourer quelque petit endroit de terre, lui faire porter deux ou trois fois les arrosoirs, &c. il sera facile de voir par ces petits échantillons, s'il a ces bonnes qualitez de corps qui lui sont necessaires, s'il agit selon son naturel, ou s'il se force, s'il est adroit & laborieux, ou grossier & effeminé : tout homme qui s'ésoufle aisément dans le travail, fait plus que sa force ne lui permet, & par consequent n'est pas bon Ouvrier, c'est-à-dire ouvrier de durée ; si bien que ce n'est pas ce qu'il nous faut, à moins que nous ayons simplement besoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'est ordinaire que dans les grands jardins, & qui dans la verité y est absolument necessaire.

Suposé que jusques à present nous soyons contens des réponses, & de l'ouvrage penible du Jardinier qui se presente, il est encore grandement à souhaiter de trouver en lui quelques autres qualitez importantes que nous avons cy-devant remarquées.

Premierement qu'il sache un peu écrire, il est certain que, quoique l'écriture ne soit pas absolument necessaire à un Jardinier, toutes-fois on ne peut nier que ce ne soit un avantage.

J A S.

JASMINS. Il y a plusieurs especes de Jasmins ; car outre le jaune sauvage & le blanc commun, nous avons encore celui d'Espagne double, celui d'Amerique, & le grand Jasmin-d'Inde, qui a la fleur toute rouge, & celui de Catalogne simple.

Le Jasmin de Catalogne produit dans l'extremité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printems & l'Automne : il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques Incarnates, chaque fleur a cinq ou six feüilles en ovale, une fois aussi grandes que celle du Jasmin commun, il a tres bonne odeur.

Le Jasmin d'Espagne double est de la même couleur, & a aussi cinq ou six feüilles partagées en étoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui se reserrent quelquefois comme une petite balle ; il sent aussi tres bon ; mais il a l'odeur plus forte que le precedant, cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur sa plante, de laquelle elle ne tombe jamais ; mais elle seche dessus, & par fois les boutons se r'ouvrant fleurissent une seconde fois.

Le Jasmin d'Arabie, que les Arabes apellent Zambach, & que d'autres nomment Lylas d'Arabie ; parce, peut être, qu'il a les feüilles semblables a nôtre Lylas blanc, mais sans tranche autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printems & durant toute l'Automne, les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond, elles naissent au haut des branches, delicates & attachées à leurs petites queuës, elles ont deux tours de feüilles au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse senteur, qui aproche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jasmin d'Amerique, apellé en ce païs-là *Quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Ameriquain, le Jasmin rouge d'Inde, le Jasmin à mille feüilles. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de Rose seche mêlée de quelques lignes d'autres couleurs, & ayant cinq filets pâles ; ces fleurs s'étendent en tuyaux, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers, elles fleurissent au commencement du moins d'Août, & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feüilles, qui semblent de plumes ; éleve & étend si bien ses branches qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le grand Jasmin-d'Inde jette une grande abondance de boutons dans l'extremité de ses branches, qui pendent en bas, tous lesquels boutons se reserrant ensemble, font un bouquet tout rouge ; & étant creux à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme de tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrez par le col, qui renverse cinq feüilles découpées, & fait la figure d'un Lys, il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui est blanchâtre, est plus long que les autres ; ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu-à-peu le couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'elles semblent de Velours ; cette plante fleurit l'Eté, & ne contribuë pas peu pour lors à l'ornement de nos jardins.

Le Jasmin jaune odoré d'Inde, qui pousse des branches dés le bas du pied jusques à la cime desquelles naissent des fleurs attachées à leurs queuës, comme le Jasmin commun, mais arrangées d'une telle maniere que chaque cime de branche semble un Bouquet de fleurs fait à plaisir, est jaune ; & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le Jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems : Outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre, il sent bon non seulement frais, mais aussi quand il est efletri & séché.

LEUR CULTURE. D'autant que les Jasmins sont des fleurs delicates de leur nature, on doit avoir un soin particulier de les cultiver regulierement.

Le Jasmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aspect du levant, une terre grasse & détrempée & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre ; pour en perpetuer l'espece on en ente des brins sur des Jasmins communs, qui doivent être plantez plus de six mois auparavant dans des Pots, on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont moins de nœuds, le brin doit être de la grosseur d'un doigt, à la fin de la Lune de Mars, il faut enter de ceux d'en bas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs. Aprés en ayant ôté tout le germe avec des Cizeaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faisant ainsi, ils redoubleront & porteront grande quantité de fleurs, on les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars ; il le faut arroser quand il en a besoin. On le taille vis-à-vis de la tête de l'ente, on le peut enter en écusson au mois de Juin, & au mois de Juillet : l'Hyver il le faut serrer de peur du froid : & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le Jasmin d'Espagne étant de la même espece demande la même culture.

Le Jasmin d'Arabie demande la même situation,

la même culture, & les mêmes sujetions, il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du Jasmin de Catalogne; lesquelles branches ainsi coupées se redoublent, la seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes. Continuant la troisiéme & quatriéme année à les tailler, on les laisse toûjours plus longues jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le Jasmin d'Amerique se reseme tous les ans; parce qu'il ne sent pas, & comme la graine en est fort dure, il la faut laisser infuser dans l'eau au Soleil, jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant aprés deux ou trois dans chaque Pot, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts; ce qui se doit faire au mois de May & de Juin, au commencement de la Lune, il la faut continuellement arroser sur le milieu du jour pour la faire lever, par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & de la bonté de la terre en huit jours de tems, quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient; & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on en a tirées, se replantent a part dans d'autres Pots; aprés quoy il les faut toûjours arroser; même il est bon de mettre les Pots dans des seaux & arroser encore la terre par dessus. Il faut lui disposer des suports, afin qu'il se puisse facilement élever; & quand il s'est élevé, on coupe toutes les extremitéz pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

La Culture du grand Jasmin-d'Inde est semblable à la precedente; c'est pourquoi il lui faut aussi preparer une perche, ou quelque bois, pour lui lier du fil de Fer, dont le nœuds ne se pourrissent pas, il veut être en bonne terre, on l'arrose abondamment tous les soirs au Printems, & dans l'Eté.

Pour le perpetuer, avant que les boutons grossissent dans le Printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratisse un peu avec le couteau par en bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil; de sorte qu'il n'y a que le troisiéme qui est hors de terre, ainsi il prend promptement racine, & pousse du verd & des fleurs en peu de tems.

Le Jasmin jaune d'Inde, pour être perpetué, doit être cultivé de cette maniere: on choisit une des branches les plus basses, & sans la detacher de la plante, on le coupe proche du pied environ d'un doigt, cette entaillade faite en déhors, doit aller jusques à la moëlle en travers, & commençant en dessus, & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on recouvre la playe avec un peu de craye détrempée, ou de terre glaze, il faut remettre au dessus du pot des morceaux de tuille, ou quelque petite serche, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe: aprés l'avoir bien arrosée, on la met au Soleil a l'abry de la Bize, il faut le retirer du froid, pour peu qu'il en fasse; parce qu'il le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée, ayant pris de racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des Pots que l'on a preparé exprés, & par cette industrie on suplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

JASMIN, Ital. *Gelsmino*, All. *Vveyerraben*.

Qualitez. Ch. du 1. au 2. D.

Descr. Jasmin. C'est un Arbrisseau qui jette des sarmens comme la Vigne, de sa racine sortent des branches menuës, tendres, longues, vertes & vigoureuses: chaque jetton de ses branches produit d'ordinaire sept feüilles longues & pointuës, à l'extremité moles & fort vertes; ses fleurs viennent au bout des branches menuës, longuettes, blanches, faites comme de petits Lys, dont l'odeur est est extremément agreable.

Lieu. Il s'en trouve dans tous les jardins; & fleurit en Juin & Juillet.

Propr. L'huile qu'on en fait, étant mis au Soleil, a les mêmes vertus que l'huile de Lys, & il est bon contre les douleurs froides de la matrice, des jointures & des nerfs.

JASMIN. L'on peut faire une huile de ses fleurs long tems infusées en huile d'amandes douces & praintes dans un sac entre les presses, qui est souveraine pour conforter les nerfs foulez & autres parties du corps tourmentées de gouttes froides, & pour apaiser les tranchées des petits enfans.

JASPE. *Pour faire Jaspe tres beau.* Prenez Chaux vive, que vous détremperez avec blanc d'œufs, huile de Lin, & de cela faites plusieurs boules, dans l'une vous mettrez de la Laque pour la faire rouge; & que la Laque soit bien pulverisée: à l'autre de l'Inde, pour faire bleu, à l'autre du verdet gris, pour vert, & les autres d'autres couleurs, & en reservez une ou deux blanches; ayant aplati l'une de ces boules comme une Galette de pâte, vous ferez le semblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une sur l'autre, & les blanches au milieu, avec un grand coûteau, vous couperez des grandes tranches tout du long de ces plaques, & aprés avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces tranches dans un Mortier pour les broyer, & ainsi mêlez, vous aurez un beau Jaspe, lequel vous prendrez, & avec une Truelle à Masson l'étendrez sur la Colomne ou Table que vous voudrez faire ou avec les mains & les polirez avec la Truelle tant que vous verrez qu'elle demeure; le tout étant poli, si d'avanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous le ferez boüillir, & tout boüillant vous en jetterez sur la matiere, la faisant couler, & glisser par tout, tandis quelle sechera; cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un lustre à vôtre Jaspe, que si dés le commencement, vous aviez mis de l'huile de Lin pour détremper la chaux vive il n'est plus besoin d'y en remettre, tout cela étant fait, vous mettrez secher vôtre piece à l'ombre.

De ce Jaspe vous pouvez encore faire des Chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous les jetterez dans un pot plein d'huile de Lin, ou ils secheront & se verniront.

POUR JASPER NOIR. Prenez de l'eau de Chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de Noix vertes; faites detremper & mêler le tout ensemble, puis prenant ce noir qui est tres beau, le couchez avec une brosse sur ce que vous voulez Jasper, soit Colomne, table ou autre chose: cela fait, mettez vôtre Colomne ou table, ainsi noire dans du fumier, mêlez chacune desdites couleurs avec ladite pâte, selon que vous voudrez faire les Crayons forts de couleur, ou foibles, y mêlant un peu de Miel commun, & de l'eau de Gomme arabique à discretion.

Nota, que de chaque couleur il en faut faire de plus chargées de couleur les unes que les autres, afin

qu'il soit en nuance ; puis prenez lesdites pates chacune en particulier, & en faites de petits rouleaux gros comme le doigt, ou comme le pouce, & les roulez entre deux petits ais bien unis pour les reduire à la grosseur que vous voudrez pour vous en servir ; cela fait vous les mettrez secher sur un ais bien net, ou sur du papier sans feu, ni Soleil pendant deux jours ; puis pour les achever de secher, il les faut mettre au Soleil, ou devant le feu, & lors qu'ils seront secs, ils seront en leur perfection pour s'en servir, ce secret est tres beau & tres rare pour ce sujet.

JAU.

JAUNISSE. La Jaunisse est une bile repanduë par tout le Corps. 1°. Pour la guerir, prenez autant qu'il vous plaira de la fiente d'Oison qui se nourrit d'herbes au Printems, faites la secher au Soleil ou autrement & mettez la en poudre fort subtile.

Prenez ou demi de cette poudre, mêlez la avec un petit verre de Vin blanc, y ajoûtant un peu de Sucre, & un peu de Canelle à discretion, donnez cela a boire au malade pendant cinq ou six matins.

Notez que la fiente de Poules ou de Poussins, peut faire le même effet.

2°. Prenez un Poulet ou une Poule qui ait les pattes jaunes : étant eventrée, mettez lui dans le ventre une poignée d'herbes de Chelidoine, trois ou quatre racines de Persil, deux ou trois racines de Chicorée Sauvage, deux racines de Fenoüil, & du Gui-d'Aubepin, une petite poignée ; vous mettrez cette Poule dans un petit pot, & la ferez boüillir jusqu'à ce que tout soit reduit a un tiers, & aprés le passer dans un linge blanc, & en prendre trois ou quatre matins de suite une petite écuellée avec un peu de Sucre : vous tiendrez ce boüillon dans la Cave dans un Pot de terre.

Et comme pour l'ordinaire ceux qui ont la jaunisse, ont mal à la ratte, prenez deux onces de Gomme ammoniaque avec deux onces d'huile de Capres pour faire un emplâtre. Voici comme il le faut preparer, vous mettrez ladite Gomme dans une écuelle de terre vernie qu'il faut chauffer à petit feu, & la remuant toûjours avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit fonduë, alors vous y ajoûterez deux onces d'huile de Capres, que vous mettrez ensemble jusqu'à ce qu'il ait la consistence d'un onguent. Vous prendrez une peau d'Agneau sans poil, sur laquelle vous étendrez ledit onguent de la largeur de la ratte, sur laquelle vous l'apliquerez un peu chaud, & l'y laisserez jusqu'à ce qu'il tombe de soi même.

3°. Prenez un Acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la Forge d'un Maréchal, & lors qu'il sera bien rouge, prenez un quarteron de Souphre en billon, & le mettez contre l'Acier, ayant un vase de bois au dessous, dans lequel vous aurez mis trois pintes de Vin blanc, & lorsque le Souphre touchera l'Acier rouge, ledit Acier fondra à goûtes, que vous ferez tomber dans ledit Vin ; cela étant fait, passez le Vin à travers un linge, & en faites boire pendant neuf matins, aprés s'abstenant de manger de deux heures : la dose est un verre chaque fois.

Vous pourrez aussi ramasser l'Acier fondu dans le vase de bois & le mettre bien en poudre ; il est excellent pour le même mal, & pour la retention des mois des Femmes, qu'il faut donner dans la décoction de Betoine ou pulmonaire.

4°. *Pour les pâles couleurs, Opiate.* Prenez Crocus martis, corne de Cerf preparée, de chacune une once, poudre Aromatique de Roses deux onces, conserve de Rômarin liquide une once, Feüilles de Chicorée, de Melisse & de ceterac un peu de chacune ; pilez & mêlez bien le tout ensemble, en prenez le soir & le matin la grosseur d'une noisette.

DE LA JAUNISSE. La Jaunisse qu l'on apelle *Icterie*, est une bile qui se répand generalement par tout le corps, laquelle en ôtant l couleur naturelle en fait naître une autre, qui pa ressemblance à l'or est nommée maladie Royale, Elle se fait tantôt d'une bile jaune, tantôt d'une qui tire sur le noir, ou sur le verd.

La jaune vient du Foie, la noire de la ratte, & la verte du mélange de l'un & de l'autre, laquelle est familiere aux Filles, qui sont sujettes aux pâles couleurs, toutes fois ainsi changent la couleur naturelle, l'une la rend Saffranée, ou Citronnée jusques dans le blanc des yeux, avec une pesanteur & comme un engourdissement dans tous les membres, de plus on est stupide & troublé de mille pensées confuses, elle n'excite aucune sueur, mais fait ressentir des picottemens de tous côtez avec des demangeaisons : elle arrive le plus souvent, parce que la vessie du fiel est bouchée quelquefois ; car il n'y a rien de plus vrai que quand la bile ne trouve point de passage, elle se jette dans les veines, si bien que se mêlant avec le sang, elle cause cette jaunisse generale, elle se fait encore par la crise des humeurs bilieuses, elle peut être aussi causée par le poison, ou par quelque medicament purgatif que l'on n'aura point rendu. Les deux autres font paroître le visage plombé ou basanné, mais non pas si acablé, ni si apesanti : en revenche, l'esprit est plus pensif, & plus morne, d'autant que l'une, & l'autre sont causées d'une humeur mélancolique répanduë avec le sang, par toute l'habitude du corps, pour n'avoir pû se contenir dans les vaisseaux de la rate.

DE LA JAUNISSE. Les urines, & les selles sont d'un noir tanné, le ventre toûjours constipé, sentant comme une dureté au côté gauche.

Si à la premiere les excremens sont blanchâtres, les veines épaisses & fort jaunes, que l'on sente une douleur au côté droit, sans y avoir de la resistance, ni de fiévre, il ne faudra pas douter que la jaunisse ne soit causée par une obstruction de la vessie du fiel.

Que s'il y avoit un peu de fiévre, que les urines fûssent troubles, crasseuses & jaunes comme du Saffran, elle marqueroit l'intemperie du Foie qui est chaud ; que si avec une fiévre violente l'on ressentoit une douleur, ou une pesanteur au côté droit & que les urines fussent fort bilieuses, elle viendroit d'inflammation.

Que si elle étoit critique, elle se repandroit tout-à-coup, & quoique la fiévre cessat, elle resteroit toute-fois long tems sur le cuir, & les urines & les déjections seroient comme celles que l'on fait en santé.

Que si elle étoit causée par le poison ou par d'autres pareils accidens, la couleur changeroit bien à l'abord, mais il n'y auroit point de fiévre ; comme les causes de la jaunisse sont diverses, il faut que la cure en soit aussi differente.

A celle qui viendra de la vessie du fiel, on saignera dés le premier jour, & le lendemain on donnera un vomitif, soit avec deux onces de vin émeti

émetique, ou soit avec le Saffran des métaux, ou avec quatre grains de Tartre émetique, ou six grains de Vitriol calciné pour les plus robustes faisant prendre dans les intervales du vomissement de legers boüillons assaisonnés d'ozeille, ou de verjus, ou de jus d'Orange, ensuite on fera user d'une telle Tizanne. prenez quatre pintes d'eau de riviere, faitesy boüillir une poignée de racines d'Ache, d'ozeille, de polipode, & de Chicorée sauvage, demi poignée d'Agrimoine avec autant de Scolopandre, ou de Capillaires, ou de ceterac, reduisez le tout à moitié & le coulez, l'on en donnera deux verres soir & matin; deux jours aprés l'on purgera avec une once de Catholicon double, ou avec une once & demi de Casse mondée dans deux verres de petit lait.

L'on pourra ensuite donner le bain, en faisant prendre, en y entrant, un boüillon, dans lequel l'on aura fait fondre une dragme de crême de Tartre, ou dix grains de son sel ou demi dragme de sel de Tamarins.

A ceux dont le sang & la bile ocuperoient generalement tout le corps, & qui sentiroient une pesanteur & une douleur au tour du Foie, ou de la rate, il faudra donner souvent des lavemens composés avec toutes sortes de bonnes herbes, dans chacun on y ajoûtera un quarteron de Miel, une dragme de Cristal mineral, ensuite on tirera du sang par intervales, & peu à la fois, afin de ne point tout-à-coup affoiblir le malade.

L'on mettra dans les boüillons deux à trois cuillerées de jus de Cerfeüil, ou de Pourpier, ou d'Ozeille, ou de chicorée, ou des Capres, ou du jus d'Orange, ou d'Alleluya, la boisson sera de Chien-dent, de racines de Fraisiers, & d'Oreilles d'Ours, c'est de la Pilosella, trois ou quatre jours aprés l'on purgera avec deux onces de Tamarins boüillis avec autant d'eau que l'on jugera necessaire pour en faire deux prises dans chacune desquelles on dissoudra six dragmes de Casse mondée avec une dragme de crême de Tartre, aprés cela on fera user dix-huit jours de suite de pareils Aposemes.

Prenez deux onces de feüilles de Marubes, une once de Lupins, demi once de racines de Buglose, deux dragmes de racines de Luna Campana & autant d'Agrimoine, faites boüillir le tout dans trois Chopines de Vin blanc jusques aux deux tiers, aprés l'avoir coulée, on la vuidera dans une Bouteille & tous les matins l'on en donnera deux onces avec deux dragmes de Sucre en poudre; que s'il y avoit de la fiévre au lieu de Vin, on la fera avec de l'eau: sinon pendant un mois entier on avalera quatre onces d'urine de petit enfant, & robustes le matin à jeun, y mêlant demi once de Sirop de Chicorée simple, ou du Sucre commun, cette recepte pourra servir à l'Hydropisie, ou bien l'on mettra dans un œuf frais une demi dragme d'Euphorbe en poudre que l'on avalera à jeun, ou une dragme de souffre dans un boüillon, ou dans de l'eau de Souci, ou d'Armoise, ou aprés avoir fait secher des vers de terre pesez-en deux onces avec une dragme de Rhubarbe, demi once de crotte de Chien de la plus blanche & de la plus seche: reduisez les en poudre, & en donnez une dragme & demi dans un œuf, ou dans un boüillon à jeun, il est certain qu'en continuant à faire prendre de cette poudre pendant quinze jours de suite, l'on guerira le malade parfaitement. On pourra encore faire tirer par le nez du suc des feüilles de marube tant soit peu échaufé au Soleil.

Sinon on prendra un œuf frais que l'on fera durcir dans l'urine du malade, ensuite l'on en cassera un peu la pointe, aprés quoy on le jettera dans une fourmiliere, & à mesure que ces petits animaux le mangeront, la jaunisse se passera.

On pourra encore se regarder durant neuf jours consecutifs les matins une bonne demie heure dans de l'huile de noix, étant fort attentif à s'y considerer.

Si la jaunisse étoit critique, c'est à dire quelle fût la crise d'une fievre, pour en être promptement soulagé, il n'y aura qu'à observer un bon regime, & se purger doucement avec le Catholicon double, ou avec la Casse, ou le sirop de fleur de Pêches, dissous dans du petit lait, aprés cela on pourra user du Theriaque une heure avant le dejeuner, si elle venoit d'une bile noire, il faudra la traiter avec les mêmes remedes, que l'on à ordonné à la melancolie.

Mais étant causée par le poison, ou par quelque accident de cette nature, ou d'une medecine violente, on prendra des boüillons avec du jus de Buglose, ou de Bourrache, y mêlant un peu de Corail, ou du Bol d'Armenie ou Bezoard, ou des perles preparées. La confection d'Hyacinthe, d'Alkermes, Theriaque, ou l'Orvietan les unes & les autres y pourront encore servir.

Si on laissoit continuër long-tems la jaunisse, il y auroit à craindre qu'elle ne causât l'hydropisie, & si le foye devenoit dur, qu'il ne s'y formât un scirrhe, ou une tumeur qui seroit l'un & l'autres tres-dangereux.

Dans quelque fievre que ce soit, si la jaunisse survenoit sans dureté au foie, le sept, ou le neuf, ou l'onze, ou le quatorze, elle seroit d'un bon presage, mais tout au contraire si elle arrivoit en d'autres tems.

La jaunisse qui surprend la vieillesse l'acompagne au tombeau.

ceux qui sont sujets à la jaunisse ont peu de vents.

La jaunisse n'est pas à craindre venant aprés la fievre, mais devant, fort dangereuse dés aussi-tôt qu'avec la fiévre & la jaunisse il paroit dans les urines des corpuscules en façon de lentilles, que la voix decline, que les mains tremblent, on meurt en quinze jours.

Si dans la jaunisse la couleur est fort saffranée, que l'on ne se sente pas soulagé d'un flux d'urine, que l'on ne dorme pas, que l'on soit dégoûté, & foible, tout est à craindre, les hemorroides venant à fluer, guerissent la jaunisse.

POUR la jaunisse, par M. Lemery.

PRENEZ un acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la forge d'un Maréchal, lors qu'il sera bien rouge prenez un quarteron de souphre en billon & le mettez contre l'acier, ayant un vase de bois au dessous, dans lequel aurez mis trois pintes de vin blanc, & lors que le souphre touchera l'acier rouge, le dit acier fondra à goutes, que vous ferez tomber dans le dit vin: cela étant fait, passez le vin à travers un linge & en faites boire pendant neuf matins aprés s'abstenant de manger de deux heures: la dose est un verre chaque fois.

vous pourrez aussi ramasser l'acier fondu dans le vase de bois & le mettre bien en poudre: il est excellent pour le même mal, & pour la retention des mois des femmes, qu'il faut donner dans la

decoction de betoine ou pulmonaire. *Imperiale*, *Ital. imperatoria*, *Alle. Musterv vurtle*,

Qualitez. La rac.ch & sech. jusq. au 3.D.

Descr. Imperiale, sa tige est haute de deux coudées, rougeâtre, ronde, noüeuse, & velüe, à la racine de la quelle il vient des ombelles chargées de fleurs blanches, desquelles il vient des ombelles chargées de fleurs blanches, desquelles il vient une graine semblable à elle de l'Angelique sauvage, ou de l'Aneth, & odorante; ses feüilles retirent à celles de la pastenade sauvage, toutes fois elles sont moindres & prés de terre & sont le plus souvent de trois à trois, attachées à leur queüe, qui est velüe & acre, sa racine grosse comme le doigt froncie, & pleine de bois avec plusieurs filamens.

Lieu, elle croît dans les montagnes d'Anagnie & de Trente & à l'Hort de Dieu: elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle ressout merveilleusement les vents de l'estomac, des intestins & de la matrice: & par ce moyen est excellente aux trenchées de ventre & à la colique.

IMP.

IMPRIMEURS. Si les Imprimeurs ont distribué de la lettre ou trempé du papier les fêtes, sous ce faux pretexte de se preparer de l'ouvrage pour le lendemain; ne leur étant point permis de travailler en aucune partie des jours de fêtes & de Dimanches. 2e. S'il ont employé le temps à la debauche. Il y a peché, & obligation de reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres. 3e. S'il ont fait aucun tric ou journee blanche, qui sont les mots pour lesquels ils laissent l'œuvre pour se donner du bon tems & se debaucher: leur étant deffendu & étant obligez à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maitres. 4e. si les Imprimeurs, ont gardé plus de copies qu'il ne leur appartenoit par les reglemens; & s'ils n'ont point mis du papier blanc sur chaque feuille pour tirer un plus grand nombre d'exemplaires du livre qu'ils imprimeront, que les libraires ne vouloient; il y a peché, & ils sont obligez de restituer ce qu'ils ont retenu injustement. 5e. si pour donner cours à l'impression & à la vente de quelque livre, ils ont suposé le nom d'un autre marchand & d'un autre ville. 6e. Si les marchands Libraires ou Imprimeurs ont fait imprimer hors du Royaume, leur étant deffendu sous peine de confiscation des livres imprimez & d'amende arbitaire. 7e. S'il ont contrefait aucun livre, ou il y eut privilege du Roy, ou en ont acheté ou vendu, leur étant expressement deffendu sur les peines portées par les privileges. 8e. S'ils ont imprimé ou vendu aucuns livres, libelles, placards & autre ecrit diffamatoire, injurieux & contre le public ou les particuliers: y ayant non seulement peché, mais deffenses tres expresses. 9e. si les Imprimeurs Libraires & autres ont imprimé vendu ou publié aucun livre, sur tout qui regarde les livres sacrés & la religion, qui n'ait été auparavant examiné, leur étant deffendu sur peine de confiscation de corps & de biens. 10e. si lors qu'ils ont été apellez pour faire quelque inventaire des livres, ils n'y ont agi en gens de bien, & ont trahi leur conscience, & pour en profiter; il y a peché & obligation de faire restitution 11e. Si les Compagnons ont maltraité les apprentifs 12e. si les Compagnons ou apprentifs ont fait aucun serment, monopole, banquet qu'ils appellent *proficiat*, n'y exigé de l'argent pour faire bourse commune entre-eux, leur étant deffendu expressement par les ordonnances sur peine d'être emprisonnez, bannis & punis comme monopoleurs, & autres amendes arbitraires. 13e. Si les maîtres Imprimeurs ont fait quelque injustice aux compagnons en discontinuant sans sujet de les faire travailler au travail qu'ils leur avoient fait entreprendre & sans leur donner d'autre besogne: y étant obligés. 14e. Si les maîtres ont par malice ou interêt retiré des apprentifs, compagnons, fondeurs, ou Correcteurs du service des autres, il leur est deffendu sur peine des interêts & domages qui suivent. 15e. S'il ont les marques les uns des autres. 16e. Si les Maîtres Imprimeurs de livres n'étant pas assez sçavans pour corriger les livres qu'ils impriment, ont eu soin d'avoir des correcteurs suffisans & capables, comme il est ordonné. 17e. Si les Correcteurs ont eu toute l'atention & le soin qu'ils doivent, de corriger exactement les livres & de rendre aux heures qu'il faut leurs corrections, y étant obligez sous peine d'être responsables des domages & interêts. 18e. Si les maîtres imprimeurs ont par faveur ou interêt fait passer maître quelque aprentif, sans la capacité necessaire, ou s'ils ne les ont pas obligés de faire leur apprentisage tout le temps porté par l'ordonnance, excepté les enfans des maitres. 18e. Si les Syndics & leurs adjoints se sont acquités des visites qu'ils étoient obligez de faire étant responsables du mal qui est arrivé par leur negligence. 20e. Si ceux, qui ont été preposés pour faire la visite dans les boutiques & maisons des Imprimeurs Libraires & vendeurs de livres, s'en sont acquités.

IMPURETE'. L'impureté cause la ruine des familles, c'est de ce vice que provient la negligence des affaires, la dissipation des biens pour entretenir de mauvais commerces, la perte de sa réputation si necessaire pour reüssir dans le monde; les maladies honteuses & incurables; les quereles & les disputes entre les personnes qui doivent être les plus unies, les mauvais exemples & les scandales: c'est ce peché qui a été la cause du deluge, qui a atiré autrefois bien des malheurs au peuple de Dieu, qui en atire encore tous les jours de tres grands dans les familles, & qui en ruine la plus grande partie, par la difficulté qu'il y a d'en revenir; la facilité qu'on a pour le commettre, par la profanation des Sacremens, tandis qu'on demeure dans l'habitude de ce peché, voici les remedes dont on peut se servir pour prevenir ce peché, ou pour s'en retirer, si on y est tombé. Il y en a de deux sortes, les uns sont naturels & les autres spirituels. Entre les naturels le plus éfficace pour reprimer les sallies de ce vice, c'est l'usage de l'Agnus castus, dont tous les Auteurs anciens & modernes qui ont traité des plantes, assurent que sans parler des feuilles de cet arbrisseau sur lesquelles on peut se coucher, ni des branches dont on peut faire des ceintures pour se conserver pur, la graine de cet arbrisseau pilée & preparée, sans nuire à la santé, empéche les mouvemens d'impureté, voyez *Agnus Castus*.

Le pere Baniel insigne Theologien de l'ordre de saint Dominique enseigne dans son opuscule de la chasteté, que deux cordes, l'une de lin & l'autre de chanvre crus, dont on se ceint immediatement les reins, arrêtent tellement les mouvemens impurs que quelque penchant qu'on ait pour ce vice, on y resiste facillement; & que ce reme-

de est Angelique & Divin ; que les Anciens Religieux s'en sont servis autres-fois avec succés.

Le Nenuphar & le camfre aussi ne serviront pas peu pour arrêter les impetuosités de la passion d'impureté, comme on le peut voir dans plusieurs lettres données au public sur cette matiere.

Pour ce qui est des remedes spirituels contre l'impureté, les Saints conviennent que la mortification du corps, la devotion, l'humilité, l'aplication aux verités Chrêtiennes, le souvenir des Fins dernieres, la sainte joie, le travail continuel, l'ocupation, la temperance dans le boire & le manger, la frequente Confession à un Directeur éclairé, la resistance promte aux tentations, sont de bons moyens pour se conserver purs, ou pour se relever de l'impureté ; tous les Saints sont d'acord qu'on doit éviter pour la même fin, la frequentation avec les personnes de different sexe ou libertines du même sexe, qu'on doit éviter comme des écueils de la pureté, les danses, les spectacles, la lecture des mauvais Livres, le luxe dans les habits, les discours trop libres, les presens, les Lettres tendres ; que pour être chastes on doit veiller sur tous ses sens pour les regler selon la Loy de Dieu, qu'on doit recourir à Dieu par de ferventes prieres, & s'exciter à son Amour & à la ferveur dans son service pour détruire l'amour impur.

I N C.

INCUBE. *L'Incube apellé vulgairement Cochemar*, est une legere obstruction des organes de la faculté animale, causée par une vapeur crasse, froide, & cruë, qui arrive la nuit en dormant, & qui opresse tellement, qu'on ne peut ni respirer, ni parler. Le jugement n'est point perdu, mais seulement hebeté, endormi & comme tout étonné, ainsi que l'entendement, & l'imagination. La plûpart se figurent que c'est quelque personne, ou quelque esprit qui les tourmente ; cette maladie est ordinaire aux gens qui s'apliquent trop à l'étude, ou à un travail qui gêne l'esprit, qui dorment sur le dos, ou qui mangent goulument & plus que la chaleur naturelle ne peut digerer ; qui boivent par excez, & qui ne font point d'exercice, qui se nourrissent de viandes grossieres, qui ont des hemorroïdes, ou des ordinaires suprimées, & aux enfans ausquels on donne trop à manger, d'autant que leur estomac se remplissant de beaucoup de cruditez, renvoie des fumées qui opriment le Diaphragme & les Poulmons, de-là elle se portent à la gorge, & ensuite à la tête.

Pour empêcher que ces vapeurs froides & crasses ne viennent à boucher les conduits des esprits, & causer de cruelles & funestes maladies, il faudra commencer à moderer ses passions ; marcher ou s'exercer à quelque chose aprés le dîner, user de Rossolis ou d'eau Clairette, ou d'Anis Sucré, ou de conserve de fleurs de Soucis, ou de Fenoüil, ou de Canelle, mâcher à jeun de la Rhubarbe, & par fois aprés le dîner jusqu'à demi dragme. Outre ces petits remedes, il faudra se faire tirer un peu de sang, & cela à proportion que l'on sera plus ou moins sanguin, on prendra par intervale des lavemens, & on se purgera avec le Catholicon double, le Sirop de Roses, ou la Rhubarbe, ou la Casse, ou avec un vomitif, si l'on s'aperçoit qu'ils viennent de l'estomac. On observera la diete, & sur tout on soupera legerement & l'on se moderera sur le boire.

A l'égard des enfans, on les reglera sur leur manger, & une fois ou deux la semaine, on leur donnera dix ou douze grains de Rhubarbe en poudre avec tant soit peu d'Anis dans leur boüillie, ou dans un œuf, ou dans une cuillerée de Vin blanc, ou avec un peu de Confitures, les empêchant de dormir si-tôt aprés leur dîner, ou leur soûper, si cette maladie leur venoit de vers, on pourra leur donner à manger de l'écorce d'Orange confite ou de la conserve de Menthe sauvage un chacun pourra porter au col une racine de Frêne, ou une pierre à feu, ou de Corail.

Si aprés que l'accez de l'Incube seroit passé, il arrivoit un batement de cœur, que l'on fut saisi de crainte, que l'esprit fût égaré, que tout le corps tremblât avec des sueurs froides à l'estomac & à la tête, se seroit autant de simptomes mortels.

I N D.

INDICE *de la pluye tiré du Soleil*. Le Soleil presage de la pluye, lorsqu'en se levant il paroit couvert d'une nuë ce que son visage paroit tout couvert de taches & qu'il se derobe de nous à moitié, ou bien lors qu'à la pointe du jour on voit plusieurs de ses rayons percer les nuées qu'ils couvrent, si l'on voit que le Soleil est rouge, quand il se leve, c'est signe de pluye tout comme c'est une marque assûrée, lors qu'en même tems il paroit environné de longues rayes, les couleurs differentes que le Soleil montre sur son visage en se levant, nous presage de la pluye, toutes les fois que le Soleil se leve & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluye n'est pas loin, les nuées rouges qui quelquefois l'environnent a son lever, menaçent infailliblement de la pluye, pour le lendemain, lors que le Soleil paroit pâle toute la journée ou qui se montre petit & rond comme une boule c'est signe de pluye & de tempête, sitôt qu'on voit des cercles obscurs & de couleur de terre a l'entour du Soleil, presagez de pluye & vous ni serez pas trompé. Craignez aussi la pluye, lorsque le Soleil pendant la journée se montre dans une nuée noire dans la quelle il se trouve pour lors envelopé, du moment que le Soleil se couche avec de grands rayons vers la terre attendez vous à de la pluye pour le lendemain. Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune ou quelque peu rousse, signe de pluye. Lorsque se levant le Soleil se fait sentir plus aprement qu'à l'ordinaire, on peut compter sur la pluye, & il produit le même effet, lorsqu'il se couche avant la même aprêté, & même aussi quand ses rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

INDICE *de pluye tiré de la Lune*. Les marques que donnent la lune des changemens de tems, ne sont pas moins certaines que celles du Soleil; lorsque la Lune paroit sur nôtre horison & qu'on lui voit les cornes obscures embrasser un air sombre & épais, c'est un signe de beaucoup de pluye; si la Lune se leve pareillement le troisiéme jour quelle est nouvelle ou au commancement du quartier & quelle soit noire, obscure, épaisse, pâle, bleu, livide ou d'une couleur tirant sur le vert : on doit s'attendre à de la pluye quand la Lune est au plein, & que son visage est environné de quelque chose, c'est de la pluye dont elle nous menace pour lors nous voyons quelquefois la Lune ceinte de

deux ou trois ronds, & lorsqu'ils paroissent de couleur noire ou sombre, c'est que cet astre est embroüillé, on a indubitablement de la pluye.

Il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de son renouveau, la Lune ne paroit point du tout & pour lors on peut pronostiquer de la pluye.

On remarque que, lorsqu'ils pleut le premier mardy d'aprés la pleine Lune, tout le reste continuë aussi.

INDICES *tirez des Etoiles.* Quand les Etoiles paroissent plus grosses qu'à l'ordinaire, c'est un veritable signe de pluye comme aussi, lors quelles semblent nebuleuses & obscures, lorsque le Ciel est sans nuages.

Presages tirez de l'air. Le meilleur & le plus assuré pronostique de pluye qu'on puisse tirer de l'air, est lors qu'il est plus chaud que la saison ne le demande ; ce Proverbe donne assez à entendre que lorsque le tems paroit pommelé, on peut esperer bien-tôt de la pluye, si-tôt qu'on voit dans l'air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'est signe de pluye. Le signe de pluye dont on puisse le moins douter, est quand on voit l'Arc-en-Ciel sur deux eaux, qu'il semble boire dedans, ou qu'il paroit double.

INDICES *tirez du Feu.* Du moment que le feu paroit bleu à la vûë, c'est une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme aussi lors qu'il soufle de lui même ; si l'on entend petiller les charbons & qu'on les voie jetter des etincelles, c'est signe de pluye ; quand aussi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il se couvre de ses cendres. On observe, lorsque le Pot est au feu, s'il s'y attache dessous des Charbons, ou qu'on y voie etinceller du feu, c'est signe de pluye, si la meche de la Lampe a peine de s'alumer & noircit en brûlant, ou se charge de Champignons ou bien que cette meche petille, ou que la fumée se repande ça & là, quelle ne monte pas droit, on ne peut esperer qu'un temps de pluye.

Presages tirez des corps humains. Il arrive fort souvent qu'on se trouve assoupi & extraordinairement las, sans que cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre cause que de la pesanteur de l'air, & lors qu'on se sent ainsi, on peut dire qu'on aura de la pluye. Les douleurs aux jointures, les douleurs & élencemens des parties qu'on a eu de rompuës, celles des corps aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'est qu'un presage de pluye.

Presages tirez des animaux. Lors qu'on voit les Grües s'elever bien haut, c'est un pronostic de pluïe.

Si les Bœufs ou les Vaches levent la tête en haut & qu'ils regardent vers le midy, qu'ils lechent leur ongle tout a l'entour & se tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'atendre à la pluye.

Quand on voit voltiger les Hirondelles le long des Marais, des Etangs, ou des Rivieres & plus bas qu'à l'ordinaire, en criant, marque de pluye.

On presagera toujours de la pluye, lors qu'on entend les grenoüilles faire beaucoup du bruit a cause du mauvais temps qui doit arriver, souvent les Fourmis emportent leurs œufs du profond de leur demeure ; & lors qu'on les voit travailler ainsi, il n'y a que de la pluye à esperer.

Si les Corbeaux, & les autres oyseaux vont par bandes, on ne manque point d'avoir de la pluye. Lors que la pluye veut venir, on voit les oyseaux de rivieres se laver, & battre les ailles avec des grands cris, tantôt se plonger & tantôt se couvrir sur la surface des eaux. On dit que la corneille appelle la pluye, lorsque se promenant seule, elle se met à crier, quand les Anes secouent l'oreille, roidissent leurs queües & se vautrent par terre c'est signe de pluye. Les Vermisseaux annoncent la pluye, lors qu'on les voit sortir de dessous la terre, ainsi que les Crapeaux, lorsqu'ils chantent dans les lieux élevés, si les Poules se mettent à couvert avec leurs poussins, ou si en grattant, elles se couvrent elles mêmes de terre ; si elles se batent l'une contre l'autre, on ne sçauroit de toutes ces choses que presager de la pluye. Les Pigeons pronostiquent la pluye, lorsqu'ils s'élevent en l'air avec precipitation, & qu'ils s'en vont à leur Colombier pour n'en plus resortir. Les Coqs qui chantent, avant leurs heures principalement le soir, & les Oyes qui crient, annoncent la pluye ordinairement.

Presages du beau temps tirés du Soleil. Lorsque nous voyons que le Soleil est pûr en se levant qu'il n'est pas plus grand qu'à l'ordinaire & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour esperer le beau temps, quelquefois lorsque le Soleil se leve, il paroît souvent un petit broüillard duquel on ne peut presager qu'un temps fort serein. Si le Soleil en se couchant est clair & net & qu'on voie a l'entour des petites nuées rouges & separées les unes d'avec les autres, c'est signe de beau temps.

Presages tirés de la Lune. La Lune qui paroît rouge, lors quelle se leve, pronostique en Eté une grande chaleur, lors quelle se montre claire en se levant, on n'à que du beau temps à attendre.

Du moment qu'on voit que le Ciel est bien serein de toutes parts, lorsque la Lune se renouvelle, c'est un presage de beau temps. Si trois jours devant ou aprés sa conjonction en son quartier, la Lune a une petite lumiere, le beau temps ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement, que si la Lune, quatre jours aprés quelle est nouvelle, se montre sans tache, c'est signe que nous aurons du beau temps pendant tout le mois, lorsque la Lune paroit claire pendant sa pleineur, ou que dans son croissant elle se montre sans aucune tache, c'est un pronostic de beau temps. Il y a un certain cercle qui paroît à l'entour de la Lune, lors quelle se leve, qu'on apelle l'*Halo*; & si tôt qu'on s'aperçoit qu'il se dissipe, c'est à dire, que nous aurons du beau temps.

Presages tirez des Etoiles. Lors que nous voyons que les Etoiles brillent au Ciel & quelles paroissent sans taches, on ne peut pour lors presager que le beau temps.

Presages tirez de L'air. Rouge le soir, blanc le matin est la journée du pélerin, c'est un proverbe qui n'est point faux; car toutes les fois que les nuages sont rouges le soir, c'est toujours une marque de beau temps, lors qu'on voit que le Ciel se decouvre en la partie qui est opposée au vent, on ne sçauroit que presager du beau temps. On voit quelque fois des nuées paroître en forme de plamaches ou de rameaux de palme, qui font comme un chapeau, dont elles couvrent les montaignes si les nüées tombent, ce n'est que du beau temps à esperer. Si lorsque l'Arc en Ciel paroît, on le voit du côté d'Orient c'est signe qu'on aura du beau temps; si au point du jour le Ciel est bordé d'un cercle blanc, ou doré aux extremités de l'ho-

rison & la belle region de l'air moüillée de rosée qui se fait voir dans les vîtres des fenêtres, c'est une marque infaillible de beau temps, quand le Soleil est serein & qu'il y a beaucoup de rosée le matin, on peut compter sur du beau temps pendant tout le jour. Il n'y a point d'Eclipse de Soleil qui ne nous amene du beau temps.

Presages tirés des Animaux. Lors que le Hibou observant le couché du Soleil, se tient dans son trou sans rien dire; c'est une marque de beau temps. On connoit encore qu'il fera beau temps, lors qu'on voit l'Eprevier se lever dans l'air & fondre sur les Allouettes qu'il emporte.

Presages des Vents. On connoît qu'on aura du vent, lors qu'en se levant le Soleil paroit rouge, ou bien qu'il est environné de cercles qui sont rouges sur l'horison; sur tout dans son croissant, c'est toûjours du vent qu'elle nous presage. C'est un presage de vents, lors qu'on voit les Etoiles errer de tous côtés, ou qu'elles semblent plus grosses & plus luisantes que de coutume. Lors qu'à la campagne on entend bruire les forests ou qu'on s'aperçoit que les Moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un presage de vent. Si le Tonnerre gronde le matin c'est signe de vent, tout de même que, lors qu'il se fait entendre sans qu'on voye aucun éclair. Les nuës qui montent en l'air, & qui s'assemblent les unes les autres, signifient qu'il ventera de même que lors qu'on voit les Canes étendre souvent leur ailes & fort long temps, c'est un pronostic de vent.

INDIGESTION, ou crudité de l'estomach. La coction est une perfection d'une chaleur naturelle oposée à celle de l'indigestion.

L'indigestion a sa cause interne, ou externe, l'interne par une intemperie, ou trop chaude, ou trop froide, & humide, ou trop seche, elle peut aussi deriver de Phlegmon, d'une Eresipelle, d'un Edeme, d'un Schirre, d'un Abcez, ou de la propre foiblesse de l'estomach.

Externe par toutes sortes d'accidens, soit par un manger, ou un boire dereglé, ou soit par incontinence, ou soit pour cent autres choses, que l'on peut s'imaginer.

Si l'indigestion vient de chaleur, on aura pesanteur à l'estomach, la bouche amere & salée: l'apetit sera perdu, on songera plûtôt à boire qu'à manger, ayant sans cesse des raports, qui ont l'odeur de brûlé on de fumée.

Si elle est causée d'une froide & humide intemperie, ses signes seront tous oposés.

Si elle provient de secheresse, elle succedera aux fatigues, aux veilles, aux jeunes, aux chagrins, aux ennuis, aux exercices immoderés & à la vieillesse.

Si elle procede de toute la region du ventre, il sera tendu, maigre, rude, & décharné.

Ou d'un apostume, ou d'un abcez, il y aura douleur piquante, fievre, & nausées.

L'indigestion qui vient du froid est pire que celle de la chaleur.

Toutes crudités d'estomach, menacent ou de la Galle ou d'Hydropisie, ou d'Epilepsie & de cent autres maladies.

Aprés être revenus d'une maladie, si les raports sont aigres, on y retombe pour l'ordinaire. Quand les raports sont frequents & amers, ils excitent bientôt la fievre.

Lorsque la coction est retardée par la propre foiblesse des parties, il faudra lui aider, tant en dehors qu'en dedans en apliquant quelque chose qui ait une chaleur temperée, comme quelque peau d'oyette, ou d'Agneau, ou de Cigne; ou tenir en ses mains quelques petits chiens & jamais de chats, car ils rendent pulmoniques: en dedans en se nourrissant de legeres viandes, en prennant pendant le jour un peu de conserve de rose, & boire aprés les repas un demi verre de la decoction de Galanga, de Cumin, d'Ammeos. Se promener avant le dîner, & le souper & dormir un peu aprés, ou boire du vin vieux avec moderation, & on sortira toujours de table avec apetit. Que si le flux de ventre acompagnoit cet indigestion, on usera de la Rhubarbe à demi dessechée sur une poëlle, ou un peu de poudre d'encens mâle dans un jaune d'œuf, ou l'on fera ferrer son boire. Que si la digestion se trouvoit acompagnée de soif & d'apetit; raports puans qui sont signes d'une grande chaleur étrangere, on boira de la Limonade, du sirop de Cerise, de Verjus, de groseilles & de grenades, & on usera d'un peu de poudre de Corail dans les boüillons.

On retranchera entierement le vin, & l'on ne boira que de la tisanne commune dans laquelle on y mêlera de quelques-uns des sirops que l'on a nommé cy dessus, & ceux qui pourront prendre le bain, si pourront mettre aprés les repas. Si l'indigestion venoit d'une apostume chaude; on saignera suivant les forces; on fera souvent user de sirop de chicorée simple battu dans des émulsions des quatre semences froides, & l'on purgera avec de la moëlle de Casse délayée dans de l'eau d'Orge, on apliquera sur l'estomach de fomentations de Mauves, Laituës, d'Ache, de Chicorée; dans laquelle l'on aura fait boüillir deux onces de farine d'Orge, une once de Roses de Provins, demi once de Mastic, & trois onces de graisse d'Oie, ou de Poulle. Si elle derivoit d'une apostume, qui fût froide, on usera d'un tel sirop, prenez de l'Absinthe, des Capillaires, des feüilles de Fenoüil, & de l'Hisope, de chacun deux onces, du Mastic, de l'Encent mâle; du Spicanardi, des Roses de provins, de chacun une once, faites boüillir le tout ensemble dans trois chopines d'eau reduite à moitié; aprés avoir coulé la decoction, ajoutez-y demi-livre de miel rosat, & autant de Sucre, & le laissez ensuite consumer en sirop, duquel on en donnera quelque cuillerée pendant le jour.

On aplique sur l'estomach l'emplatre de Melitot, ou des fomentations d'Absinthe, de Camomille, de Roses, de Mauves, de Funegréc, de mastic, de Spicanardi, de Fenoüil, & d'Encens, & en cas que l'aposteme fût schirreux, on se servira de l'emplâtre de Diachilon avec les gommes.

INS.

INSOMNIE, c'est un empêchement de dormir qui peu à peu consume tout le corps; il arrive en trois manieres.

La premiere par une matiere salée, nitreuse, mêlée avec du sang boüillant & fumeux, qui enflâme les esprits, & qui pique, & qui semble arracher ce qui est dans le cerveau; il peut encore arriver par la vapeur d'un aposteme malin, ou melancolique, ou par les fumées d'une fiévre putride & bilieuse.

La seconde par une vie fort dereglée, par l'usage des viandes indigestes, & d'aucuns legumes qui ont une qualité tellement propre à cela;

que venant à remplir les ventricules du cerveau, en suff oquent les sens interieurs. La derniere par la continuelle esperance d'un bien, ou par la continuelle aprehension d'une disgrace, ou par la tristesse, ou par le chagrin, ou par une forte passion de reconnoître un bien fait, ou de se venger d'une injure, qui troublant les fonctions de l'ame, en échauffent tellement les esprits qu'ils dessechent tout ce qu'ils rencontrent d'humide au Cerveau; si la convulsion, ou le delire arrive dans l'insomnie, il est mortel, la toux un mauvais presage, & lors qu'il est causé d'une pituite nitrée, peu de vieillards en échapent.

Pour remedier au premier, il faudra se faire de temps en temp tirer du sang, prendre de petites tisannes purgatives composées avec le Séné, les tamarins, ou la Casse, ou le syrop de fleur de Pêchers, ou le sirop universel; user par fois du bain, ou de lavemens de toutes sortes de bonnes herbes, qui humectent, ramolissent & temperent les entrailles. On pourra encore pendant l'usage des dits remedes employer l'eau de Pourpier, ou de Laituë, ou de Morelle, y mélant trois à quatre grains de saffran, le sirop de pavot, ou de nenuphar, ou les emulsions des semences froides, ou le lait d'amandes, ou l'on fera user de telles pastilles.

Prenez de la semence de Jusquiame, de laituë, de Pavot, autant de l'un que de l'autre, batés bien ensemble avec un peu de jus de laituë, & en faites des pastilles, la prise sera d'une dragme en se couchant, ou l'on fera avaller un verre de vin, dans lequel l'on aura mis infuser de la mousse d'arbre pendant deux jours, sinon on glissera sous le chevet du lit le bras d'un mort, ou bien la dent, ou bien de l'absinthe, ou l'on pendra sur la tête l'aile droite d'une Huppe, ou bien l'on frotera les tempes d'un peu d'eau de vie, dans laquelle l'on aura delayé quatre à cinq grains de Camphre.

La seconde se doit traiter de même en observant de plus une maniere de vie toute oposée à l'autre.

Pour la troisiéme on employera la raison pour se guerir, il y a des insomnies qui peuvent arriver par le consentement de l'estomach, il ne faut qu'un vomitif; par un fleux de ventre l'on employera les remedes qui le peuvent arrêter, & par un épuisement ordinaire aux nouveaux mariez, l'on s'en retranchera pour quelque temps, & l'on se fortifiera par des alimens plus humides que secs. Il arrive à de certaines gens que leur dormir est si facheux, si troublé par des tressaillemens que se reveillant en sursaut, ils ne sçavent où ils sont, ni ce qu'ils font, la maniere de vivre y contribuë beaucoup, comme de boire, ou de manger avec trop d'avidité comme aussi l'usage des Choux, des Raves, des Reforts, des Oignons, des Legumes & d'autres choses semblables, pareillement le chagrin, la tristesse, & la trop grande aplication aux affaires & à l'étude.

L'on y remediera en prennant de la poudre de melisse devant & aprés le repas environ demi dragme melée avec un peu de confitures, ou avec un doigt de vin pur, ou l'on boira de l'eau de Melisse quatre onces, avec demi dragme de graine de Laituës bien batuë, ou l'on la prendra dans un peu de confitures, ou bien l'on étendra sur la couverture du lit du Pourpier fraichement cueillie, ou l'on mettra sur la personne un œil d'Ours, ou un œil de Loup. Il y en a d'autres qui se levent du lit tout endormis, qui se jettent, ou par les fenêtres, ou dans des puits, ou vont se baigner dans des Rivieres, ou travailler sur les toits, incommoditez tres-facheuses tant pour ceux qui y sont sujets, que pour les personnes que se trouvent dans leur compagnie; elle derive pour l'ordinaire d'une fumée tres-subtile du bas ventre, & des hipocondres, qui remplissant le cerveau, blesse les idées, l'imagination, & abolit la memoire: ce qui est si vray, que lorsque ces gens sont reveillez, ils ne se souviennent de quoi que ce soit.

L'on doit à cet égard pratiquer les saignées du bras & du pied, & les reiterer aussi souvent que l'on le jugera à propos, user de frequentes medecines toute fois legeres & douces, comme sont les Tamarins, la Casse, le sirop de Pommes composées, celuy de roses ou de fleurs de Pêchers, le Catholicon double, la crême de tartre, le sel de policreste, & le cristal mineral; il faudra avoir soin de se tenir le ventre libre, & de ne point user de legumes qui sont extremement vaporeux, ni de viandes indigestes, se moderer sur le vin, & sur tous les exercices. L'on peut avec cela mettre sous le chevet du lit une poignée d'Aneth, ou la dent d'un Cheval.

INT.

INTENDANT d'une grande maison, son devoir. Il faut qu'un Intendant pour se bien aquiter de son employ, sçache & entende parfaitement les affaires: & outre cela qu'il soit honnête homme, plein de probité & de conscience, intelligent, vigilant & actif; car de son esprit & de sa bonne conduite dépendent souvent la perte, ou le retablissement d'une Maison, sa fonction concernant generalement tous les biens, revenus, & affaires d'un grand Seigneur, des quelles il doit sçavoir de point en point, l'état, la force & le produit; afin que sur cela il gouverne la depense, & donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit sur tout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embaras & les chicanes qui pourroient arriver à ce sujet. Comme la plûpart des plus grands biens des personnes de qualité sont à la Campagne, & qu'ils ont des Fermiers ou Receveurs en chacune de leurs Terres, l'Intendant en doit avoir soin, & choisir au renouvellement des baux, les meilleurs & le plus solvables; prendre garde que pendant le temps de leurs fermes ils ne dissipent point les revenus, qu'ils ne coupent aucun bois ni arbres que ceux qui sont portés par leurs Baux; il doit aussi avoir soin des Etangs, Bois, Prairies, Maiteries, Maisons de Ville, & particulierement des droits Seigneuriaux, pour qu'ils ne se perdent, ny ne se prescrivent point, faute de les percevoir en temps & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences necessaires; il faut encore qu'il tienne un memoire de l'argent qu'il donne aux Maîtres d'Hôtel pour les depenses ordinaires de la Maison; voir s'il est employé utilement, & lui en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échape à sa connoissance: l'obliger à lui fournir tous les mois un état régulier & general de la depense qui se fait, ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus, & ne s'engage point mal à propos en dépenses superfluës & hors de ses forces, il doit pareillement te-

tir Registre par devers lui de tout l'argent qu'il reçoit, ainsi que de la distribution qu'il en fait tant au Seigneur, qu'aux Officiers, & autres Domestiques de la maison, comme aussi aux Marchands, & pour les payemens des pensions, & reparations des biens & maisons tant de la Ville que la Campagne, dont il tirera bonnes quittances des uns & des autres, pour justifier valablement de ses emplois, lors qu'il sera obligé d'en rendre compte. Il est encore de son devoir d'éviter la broüillerie & la confusion dans les affaires autant qu'il lui est possible, & de ne point laisser tomber le Seigneur dans des frais & dépens inutiles, & lors qu'il se presente quelque affaire nouvelle & difficile; Il doit avant que de s'engager dans des procedures prendre bon Conseil, & le bien executer, c'est ainsi que des Intendans par leur soin & leur capacité soûtiennent & remettent sur pied des Maisons presque ruinées; au lieu que d'autres par leur fautes & leur negligence, abîment, & sont cause de la ruine totale des plus illustres Maisons; ainsi que nous en avons vingt exemples, recens & notables dans les Maisons de plusieurs Princes, & autres Grands Seigneurs assez connus parmi le monde; il faut aussi pour plus grande regularité qu'un Intendant donne au Maître-d'Hôtel un état de la maniere qu'il faut que la Maison du Seigneur soit gouvernée, lequel état doit être le même que celui-ci devant écrit, enfin il doit prendre connoissance de tous les marchés que le Maître-d'Hôtel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher, le Rotisseur, le Boulanger, le Charcuitier, l'Epicier, le Chandelier, le Marchand de Vin, de Bois, de Charbon, de Foin, de Paille & d'Avoine, afin qu'il n'ignore de rien, & donne par tout les ordres necessaires. Ce qui étant bien executé, chacun est content & personne ne se plaint.

Secretaire. Il faut, de même que l'Indant, qu'un Secretaire soit bon Praticien, & versé dans le Palais: & au surplus homme de probité, incorruptible, discret & prudent, attendu la disposition du secret dont le Seigneur lui fait confidence; il doit avec cela sçavoir écrire, ortographer, chiffrer & déchiffrer toutes sortes de lettres & caracteres, dont on se sert dans les lettres pour tenir les négociations des affaires de consequence secrettes, & hors de la connoissance du vulgaire, il est encore de son ministere de sçavoir bien faire & dresser toutes sortes de comptes suivant les choses qui lui sont commises: ainsi que de donner le bon tour à une lettre sur peu de mots qu'on luy aura dit, ou pour faire réponse à quelque autre, en quoi il doit être juste & sincere, sans y rien ajoûter ni diminuer qui puisse en alterer le sens, ni paroître changer en rien la volonté du Seigneur, Enfin, il faut qu'il soit vigilant, prompt & actif à faire les expeditions qui lui sont ordonnées, afin que personne ne languisse aprés, & que le Seigneur soit toûjours content de ses soins & de son aplication.

JON.

JONC, *commun*. Ital. *Giunco*. Esp. *Junco*. All. *Binsen schmelen*.

Descr. En general, le Jonc n'a ni feüilles ni branches; mais une infinité de tiges vertes, rondes & menuës qui ont de la moüelle au dedans.

Lieu. Tous les jours naissent dans les eaux ou proche celles qui croupissent.

Propr. La graine rôtie & bûë dans du Vin mêlé avec de l'eau, reserre le ventre, & rétraint les fleurs blanches des femmes: elle provoque l'urine; & fait mal à la tête, si on en prend trop: en en prenant peu, elle fait dormir.

JOU.

JOUBARBE, *arborée grande*, Ital. *semper vivo*, All. *Haus vvurtz*.

Qualitez. Fr. & sec. au 3. D.

Descr. La grande Joubarbe a les feüilles grandes, charnues & épaisses, larges d'un pouce, & à l'extremité aiguës en forme de langue; la tige qui se produit entre icelles, est haute d'un pied, & davantage, revêtuë tout autour de feüilles semblables au sommet, elle produit deux branches garnies de fleurs de couleur jaune.

Lieu. Elle croit sur les vieilles Murailles ou Masures, & fleurit en Août.

Propr. La décoction ou le jus de la plante, étant bû est bon contre la Dissenterie, le Flux de ventre les vers & morsures des phalanges; le même jus mêlé avec de la farine d'Ortie rôtie avec d'huile rosat, est tres-utile, étant apliquée sur la douleur de tête; le suc mis avec un peu de coton ou de la laine dedans la matrice arrête le flux de femmes. La plante seule ou mêlée avec de farine d'Orge rôtie se peut utilement apliquer sur les feux volages, sur les brûlures & sur les ulceres chauds & brûlans.

JOUBARBE, *grande*, Ital. *Hanss vvurtz*, & *gros don derbert*.

Descr. Joubarbe grande; elle s'apelle en Grec *Aizoon*, en Latin *Semper vivum*; à cause que ses feüilles sont toûjours vertes, découpées comme celles du Tithymale nommé Characias, ses feüilles sont grasses, charnuës & longues comme le pouce; elles sont faites comme des langues qui regardent en haut, au lieu que celles qui sont auprés de la racine ont la pointe tournée en bas, elle jette quantité de Rameaux, ayant des fleurs à la racine, faites en émouchettes d'un vert blanchâtre.

Lieu. Elle vient en tout païs, on en trouve sur les Murailles, & sur les Maisons en quantité, elle fleurit en Juillet & Août.

Propr. Elle est froide & astringente, son eau distilée & son suc, sont bons aux inflammations; & sur tout à la phrênesie, apliquée par dehors avec du linge, comme aussi aux douleurs des yeux & aux brulures.

JOUBARBE, *petite*. Elle jette d'une seule racine plusieurs tiges dures comme du bois, couvertes de feüilles menuës, longuettes, étroites, qui ressemblent aux vers, qui viennent dans les Fromages pourris, ce qui lui a donné le nom de Vermicularis; ses fleurs sont en émouchettes ayant cinq feüilles blanches au dedans, avec quantité de filets d'un noir pourprin: sa racine est mince & barbuë: on le trouve d'ordinaire dans les vieilles Murailles, & dans les Masures en des lieux à l'abry, elle fleurit en May & Juin; Elle est comme celle des precedentes; Elle est bonne à tous les maux où il y a de la chaleur, de la rougeur, & de la demangeaison, en apliquant le suc avec des linges, sur tout y joignant de l'onguent de Peuplier; car alors, il ôte la douleur & la demangeaison tout a la fois.

JUE.

JUE-MUSCATE, Ital. *Chamepitys*, Esp. *Pinillo oleroso*, All. *Erdpin.*

Qualitez. Elle est ch. & sech. au 2. D.

Descr. Jue muscate. C'est une herbe qui rampe sur terre en se tournant; ses feüilles sont semblables au petit sempervivum, quoique veluës, minces, & plus épaisses auprés des branches, dont l'odeur aproche de celles du Pin, la fleur est menuë, jaune ou blanche: & les racines comme celle de Chicorée.

Lieu. Elle naît dans les lieux maigres, & fleurit en Juillet & Août.

Propr. Les feüilles prises en breuvage pendant sept jours, guerissent la jaunisse; en usant aussi pendant quarante jours avec l'Hydromel; c'est un remede excellent contre la sciatique; elles sont specialement propres pour le foie offensé, pour la difficulté d'urine, & accident des reins, pour les tranchées de ventre; en Heraclée on en use contre le poison de l'aconit, pour les effets cidessus, il faut boire leur décoction incorporée avec des Griotes seches, détrempées dans la décoction de ladite herbe.

JUE ATHRITIQUE. L'herbe entiere boüillie avec Hidromel, guérit la jaunisse, provoque les mois des Femmes, fait uriner, & est souveraine contre la goutte sciatique, tant prises en breuvage, qu'apliquées sur la hanche en forme de Cataplame: car toute l'herbe avec les fleurs & racines pulverisée & prise par la bouche l'espace de quarante jours, avec demi once de Terebenthine, guérit entierement la goutte sciatique; la conserve faite des fleurs est bonne aux Paralitiques.

IRI.

IRIS, *Fleur.* Il y a plusieurs sortes d'Iris; car il y en a de commun de Perse, de simples & de doubles.

Le simple au haut de sa tige étend des feüilles, dont les unes sont renversées, & les autres se tiennent droites, il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure; en quoi il n'est pas stable.

Le double a les feüilles du milieu petites & redoublées, il change aussi de couleur & de figure.

L'IRIS *de Perse est assez agreable*; il a la tige courte & tendre; il écarte trois feüilles d'un bleu enfoncé, qui se renversent & sont traversées par le milieu d'une ligne Orangée & d'une autre Violette: les autres trois feüilles du milieu se tiennent droites, & sont d'un bleu clair, il fleurit dans l'Hyver & ne fait pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une se passe pendant que l'autre fleurit.

Il y a encore une autre espece d'Iris que l'on apelle de Portugal, ou d'Andalousie; parce qu'il est venu de ce païs-là. Cette Iris jette du haut de sa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court sur des petites queuës de double couleur; parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert, & d'autres fois d'un blanc de lait, & sont faites au reste comme les autres Iris, ayant six feüilles; dont il y en a trois en dedans, & trois en déhors, qui se renversent; elles fleurissent au milieu de l'Hiver.

Sa Culture. L'Iris aime avoir mediocrement de Soleil, une terre a potagers, trois doigts de profondeur & autant de distance.

Ses proprietez; la racine d'Iris a de tres grandes vertus; car premierement elle donne une haleine agreable à ceux, qui la mâchent, elle ôte les douleurs de dents, elle fait cracher, & seche l'humilité de la tête; la même racine cuite & beuë dans du vinaigre, est excellente contre toute sorte de poison; si l'on la fait boüillir & qu'on la presse, le jus, qui en sort, étant beu, purge la bile, les Flegmes & les humeurs aqueuses de l'Hydropisie: & si on l'aplique sur les Hemoroïdes, elle les soulage. Si l'on met de cette racine seche dans des Coffres où, il y a des étoffes, où du linge, outre qu'elle leur donne bonne odeur, elle les preserve des tegnes & des autres vermines, & quand elle est fraiche, & encore verte on la peut prendre surement par la bouche pour toute sorte de maux, parce qu'elle fera toûjours du bien. Voyez Matiole & les autres, qui traitent des vertus de l'Iris.

Avec la fleur de l'Iris on fait une tres bonne huile, que l'on laisse, pour ce faire, plusieurs jours au Soleil; ce qui la rend d'une bonté achevée: car elle resoud, amolit, meurit, & adoucit les douleurs froides; elle subtilise les humeurs crasses, & est excellente au mal du Foie & de la ratte; elle est souveraine pour ceux, qui sont sujets à la goûte; parce qu'elle ôte la douleur, & qu'elle amolit les nerfs des jointures & de toutes les parties du corps, elle apaise les douleurs de la matrice, causées par les humeurs froides; elle soulage les Paralitiques, & fait revenir ceux qui tombent en pâmoison, & elle guerit les douleurs d'oreilles.

Cette huile est excellente a tous les maux cydessus nommez, en frotant les parties affligées; mais il la faut toûjours faire chauffer pourquoi que ce soit, avant que de s'en froter, parce qu'elle a bien plus de force, & que l'effet en est plus prompt.

Ouvrages à faire dans le mois de Juillet. Ce mois cy demande pareillement grande aplication, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois precedent, & continuer les mêmes ouvrages à la reserve des couches; les grandes chaleurs sans les arrosemens font de grands dégats, & avec de frequens arrosemens font faire de belles productions; c'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on seme des Chicorées pour l'Automne, & pour l'Hyver: on seme de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On seme encore quelques Ciboules, & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrémement arrosez, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la saison est fort seche, on commence à la fin du mois à greffer à œil dormant sur les coignassiers, & sur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux-blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On seme de la Laituë Royale.

On seme pour la derniere fois des Pois quarrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particulierement les Pêchers font plusieurs jets, on commence à la mi-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcotter sont assez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Août, & jusques à la mi-Septembre.

Poires qui se mangent en Juillet. Celles qui se mangent en Juillet.

Poire de Cuisse-Madame.

Poire de gros Blanquet, tout de même, & est fort estimée.

Poire de Muscat-robert, autrement dit Poire à la Reine, se mange à la mi Juillet.

Poire d'Ambre, excellente à manger en même tems : cette poire a plusieurs noms ; on l'apelle le gros Musqué de Coné, la Princesse, la Pucelle de Flandre, ou bien la Pucelle de Xaintonge.

Poire sans peau, fort bonne poire, & se sert dans le vingtiéme Juillet.

Poire de Blanquette à longue queüe, bonne dans ce mois.

Poire de Bourdon Musqué ; se cueille à la fin de Juillet, & au commencement d'Aoû.

Poire d'épargne, autrement dit beau present, fin de Juillet.

Poire Magdeleine, fort hâtive, & se mange à la mi-Juillet.

Poire de petit Blanquet, dite aussi la Poire de Perle, est fort recherchée, & est bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de du Bouchet, bonne à la mi-Août.

Poire de petit Muscat, ou sept en gueule, au commencement de Juillet.

Poire d'Amiré roux, Poire fort Musquée & Sucrée, bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'Eté, autrement apellée Poire de Prince, ou Amiral, excellente à manger en Juillet.

Poire de Parfum d'Eté, fruit delicat, & se mange en Juillet.

Poire de gros Blanquet.

JUI.

JUILLET, *Profit qui se fait en ce mois.* On ne songera plus en ce tems de garder les Veaux pour nourrir, à cause qu'il est trop tard, & le Bestial qui sera gras, se vendra toûjours fort bien.

Les Cerises ne sont pas plûtôt finies, que les Poires viennent dés le commencement de Juillet: elles sont encore rares, & par consequent bonnes à vendre, & non pas encore propres à en nourrir le commun, ces Fruits sont d'abord le petit Muscat, ou sept en gueule, le gros Muscat, le petit Muscat bâtard, le Bourdon Musqué, les Hativaux, la Poire de Magdeleine, les Figues Musquées la grosse jargonelle, la Cuisse-Madame, les Blanquets gros & petits, l'admiré Joannet, la Poire à la Reine, & le Rousselet hâtif.

Il y a encore des Pêches precoces, & les Prunes qui viennent en cette saison, & dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des Prunes, on ne debitera que celles qui ne pourront pas servir à faire des Pruneaux ; car pour celles dont on en peut faire, l'Oeconomie veut qu'on les y employe toutes, rendant beaucoup plus d'argent ainsi sechées au four, & étant debitées en Carême, que lorsqu'on les vend au sortir de dessus l'Arbre ; & voici le nom des Prunes dont on fait les meilleurs Pruneaux.

Le Damas noir : cette Prune est bonne à la verité en Pruneaux ; mais ce ne sont pas les plus exquis.

La Diaprée rouge, autrement de Roche-Corbon, est une Prune qui ne quitte pas le noyau, elle est grasse, ronde & tres excellente en pruneaux.

L'Imperiale rouge est grosse & longue, belle Prune, qui quoi qu'elle soit bonne cruë, est neanmoins des meilleures sechées au Four.

La Prune de Mont-mirel est blanche, longue & pointuë elle ne quitte point le noyau, & est tres-excellente à faire des Pruneaux.

La Prune-datte blanche ou rouge, la Sainte Catherine, qui est grosse, plus plate que longue, & la Prune Norberte qui est comme un petit Damas noir, & le Damas de Tours ; toutes ces Prunes en Pruneaux sont merveilleuses.

Je ne dis pas que toutes ces prunes-là soient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes aprés les autres ; & le détail que j'en fais ici avec la maniere de les connoître, servira pour tous les autres mois où ces prunes sont bonnes à manger ; j'en avertis déja, afin qu'on ne s'attende point à des redites qui seroient inutiles.

Pour le Mirabel, l'Ilevert, & le Moyau de Bourgogne, elles seront envoyées chez les Epiciers, qui seront bien aises de les acheter pour en faire des Confitures.

Les mêmes Epiciers recherchent encore les poires de petit Blanquet pour mettre en Confitures : c'est pourquoi il les leur faut vendre.

Si l'on a gardé du vin jusqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, sur tout lorsque vous sentez qu'il tombe.

JUILLET, *L'occupation du Laboureur en ce mois.* Il y a dans ce mois les Vignes à labourer pour la seconde fois ; l'œil à avoir, ainsi que dans tous les autres mois, sur ses troupeaux, pour observer s'il se maintiennent bien : & d'aller de tems en tems aux foires pour y vendre & r'acheter du Bestial ; ce commerce étant l'unique moyen qui sçache le plûtôt enrichir une maison ; & on commencera à moissonner, aprés avoir disposé la Grange à y recevoir les gerbes.

Ouvrage à faire dans le mois de Juin. Je redis ici la même chose que j'ai déja redite au commencement des Ouvrages de chaque mois, c'est-à-dire qu'il faut faire dés l'entrée de celui-ci tout ce qu'on a pû faire le mois precedent, & même il faut continuer tous les mêmes ouvrages à la reserve toutes-fois des couches, qui ne sont plus necessaires pour les Melons ; mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons. On peut encore replanter quelques Artichaux jusqu'au douze ou quinze du mois, ils serviront pour le Printems suivant, étant bien arrosez : les arrosemens sont inutiles, si l'eau ne penêtre pas jusqu'à la racine, & ainsi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arrosemens amples, & sur tout dans les terres seches ; car dans les terres humides & fortes il faut arroser & moins souvent, & plus amplement ; par exemple les Artichaux dans les terres legeres, ont besoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut servir à trois pieds.

Vers la mi-Juin on replante le Porreau à demi pied l'un de l'autre dans un trou creux de six bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, sans prendre soin d'aprocher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de semer de la Chicorée & de la

Laituë de Genes, pour en replanter au besoin le reste de l'Eté, on recueille la graine de Cerfeüil, qui est la premiere de l'année à monter sur le Cerfeüil sémé d'Automne, c'est-à-dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse secher, ensuite on les bat comme le Bled, & on vanne la graine de même.

La même maniere se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chaqu'une dans sa saison, & sur tout au mois de Juillet & d'Août, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux qui en sont extrémement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de porrée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux: il les faut mettre à un pied & demi l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes qui viennent en abondance, & les ôter sur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication qui ne vient que trop d'elle même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder, toutes les tonsures des palissades, & des bouïs, en sorte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le tems de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des potagers; arroser amplement & tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons raisonnablement deux ou trois fois la semaine à une demi cruchée pour chaque pied.

Dés la mi-Juin on commence à greffer à la pousse les fruits à noyau, & sur tout les Cerises en grands Arbres sur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit, où se doit mettre l'écusson: le bon tems est toûjours devant le solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le tems, de s'endurcir, & de se fendre: on donne communément un labeur universel dans tous les jardins dans ce tems-ci, & le bon à labourer pour les terres seches, est un peu devant la pluye, ou immediatement aprés, ou même pendant qu'il plût, afin que l'eau penêtre promtement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs, & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le tems chaud & sec, pour dessecher & rechauffer; les Jardiniers soigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averses d'eau qui viennent en ces tems-ci par les orages, & cela sur tout si leurs terres sont legeres: il font le contraire, si leurs terres sont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrées, comme on a dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curieux d'œillets ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour contenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainsi aux ce d'un, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux; mais aussi la plûpart des montans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruisent le Fraisiers & les Laituës pommées.

On cultive soigneusement les Orangers suivant la maniere qu'on a expliquée dans le traité de leur culture.

Le Pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusques à la fin de Juillet, il faut prendre soin de le bien ratisser.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois, leurs feüilles étant pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On seme des pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

JUIN. *Profit de ce mois.* Le Beurre se portera au Marché, à cause qu'il n'est pas si bon que celui de May à fondre ni à saler: cependant si dans ce mois l'argent qu'on en peut tirer, est trop mediocre, on conseille de le fondre, & ce sera du Beurre dont on se servira d'Hyver pour la provision de la maison.

Les Fromages seront toûjours salez; car de porter vendre un Fromage; & en tirer en ce tems le peu qu'on en tire, cela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le surplus des œufs pris pour la maison se vendra; car ce n'est pas encore la saison de les garder.

Les Veaux sont comme au mois de May, & ce Bestial gras de même; & pour les Poulets on ne songera plus d'en décharger la Basse-Cour; mais au contraire, de les laisser croître pour en avoir des Chapons, ou des nouvelles Poules dans leur tems.

Les Dindons se peuvent encore vendre dans ce mois; mais peu, afin d'en avoir un bon troupeau pour envoyer aux champs; si le mois de May n'a pas fourni assez de tems pour faire le debit des Vins blancs & clairets, l'on continuera de les vendre, ainsi que de Bled.

Si l'on a une Cerisaye dans la maison, ce mois est le veritable tems qu'on fait du debit des cerises.

On achete encore, si l'on veut en cette saison de belles Genisses qu'on jette dans des pâturages pour engraisser jusqu'à l'entrée de l'Hyver qu'on s'en décharge du trop qu'on n'a pas de quoi nourrir.

J U J.

JUJUBES. Ital. *Guigguiole*, Esp. *Azufeifa*, All. *Brust Beerlinbauq.*

QUALITEZ. Temperées en ch. & humidité.

DESCR. Le Jujubier est un Arbre qui a l'écorce comme la vigne: ses racines sont fortes, fermes, & profondes, il a des épines tout le long des branches, longues unies, fortes & aiguës, qui sont noires, rouges, comme les blanches, les feüilles sont longuettes, nerveuses, fortes & legerement dentelées; ses fleurs sont pâles, les fruits ont la figure d'une Olive, qui sont vertes, puis blanches, enfin jaunes & rougeâtres.

LIEU. On en trouve par tout és païs un peu chauds.

PROPR. Les Jujubes sont bonnes pour les électuaires, & pour la boisson de ceux qui ont la toux; Elles adoucissent l'acrimonie du sang, font un bon suc, & chassent dehors la serosité: leur décoction est bonne aux reins & à la vessie. Au reste elles nourrissent peu; & sont contraires à l'estomac; a cause qu'elles sont malaisées à digerer.

JUJUBIER *Blanc*, Ital. *Jeingole*, All. *Brust-beerlin.*

DESCR. l'Olivier de Boheme fait une tige branchuë, qui a la feüille comme *l'Agnus*, mais molle & sanguineuse, une fleur blanche qui sort par les branches de degré en degré prés de la queuë des feüilles, d'odeur assez plaisante, de laquelle il ne sort aucun fruit, ses feüilles sont semblables à celles *d'Agnus Castus*.

LIEU. Il est sauvage en Boheme: & il s'en trouve en quelques jardins de France.

PROPR. On n'en connoit point de particulieres: il a les mêmes que *l'Agnus-Castus*.

JUJUBIER. On tient que le Jujubier vient d'origine de Sirie & qu'il a été aporté par Sextus Papinus en Italie dont nous l'avons tiré. le Jujubier est un fruit qui ressemble a la Cornoüille, tant par sa forme, que par sa couleur; mais different de gout, le premier étant doux, au lieu que le second est aigre. Cet arbre n'exige pas beaucoup de soin d'un jardinier, ni de quelque autre que ce soit qui le puisse cultiver; son fruit, comme un Olive, a des noyaux qui lui servent de semence; car ce n'est que par cette voye qu'on en peut plus promptement multiplier l'espece. On peut deja remarquer de là, que pour bien élever des Jujubiers, il en faut faire des pepinieres; c'est a dire que prennant seulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toises de long, il suffira pour en avoir autant qu'il en sera necessaire pour s'en garnir. Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour bien des plants, sont la terre, & l'exposition: la chose n'est pas bien difficile, pour peu qu'on entre en connoissance de leur nature.

De la terre propre au Jujubier. à l'égard de la terre à cause que cet arbre vient d'origine d'un païs chaud, il faut quelle soit seche & non humide, ce dernier temperament lui étant extremement contraire.

De l'exposition qui convient au Jujubier. la semence de Jujubier reüssit bien mieux, lors qu'on a eu soin de la mettre dans un endroit chaud, que si elle étoit en un lieu froid & rempli d'humidité.

Comme il faut que la terre soit preparée pour semer le Jujubier. Le Jujubier est d'une nature à vouloir une terre bien labourée & bien amendée, & le meilleur engrais qu'on lui puisse donner, est la marne bien consommée, si on en a; ou à son déffaut, moitié de terreau de fumier de Cheval, & moitié de fumier de Mouton bien pourri, à l'aide de tels amendemens, il ne sçauroit manquer qu'il ne produise un bon effet.

Du temps de le semer. Ce seroit mal prendre son temps que de semer le Jujubier avant l'hiver, à cause, comme j'ay dit, qu'il est naturellement chaud. C'est pourquoy on attendra pour le faire que le mois de Mars soit arrivé.

De la maniere de le semer. Trois jours avant que de semer le Jujubier, il ne faut pas oublier d'en faire tremper les noyaux dans l'eau, afin de preparer le germe à sortir plutôt. Sur cette planche dont on a parlé, dont la terre sera bien amolië & fumée, on fera deux rayons seulement aux deux extremités en long, & à quatre doigts prés de chaque bord. Ces Rayons seront tirés au cordeau & profonds d'environ trois doigts & cela fait, on prendra cette semence ou ces rayons, ou on mettra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'un pouce seulement; puis on les recouvrira de terre en mettant cette planche toute a uni avec le Rateau. On se souviendra de ce qu'on a dit, qu'il falloit observer à l'égard des plants nouvellement crus en pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les sarcler, que la maniere de les labourer. Je ne ferai point de redite là dessus on peut y avoir recours.

Du besoin que le Jujubiers ont d'être arrosés. Les arrosemens sont un secours, dont les Jujubiers ont besoin soit pour les aider à lever lors qu'ils sont semés, soit pour les bien faire croitre, quand il sont sortis hors de terre, lors qu'il s'agit de leur preter secours par le moyen des arrosemens, pour les obliger à lever plûtôt. On choisit toujours l'heure de midy pour leur donner de l'eau avec un arrosoir, cette eau ne sera point prise toute fraichement sortie d'un puits ou d'une fontaine, mais aura été reposée au Soleil ou puisée dans quelque mare où l'eau n'a pas une crudité telle qu'ont celles, dont je viens de parler.

Cet arrosement fait en ce temps, est convenable à la nature de cette plante, opere merveilleusement bien en elle, mais il n'en faut pas agir de même, lorsque les plants sont levés; car ce seroit les mettre en danger d'être brisez, ainsi au lieu de les arroser pour lors a midy, ce sera le soir qu'il sera necessaire de se donner ce soin, toujours avec l'arrosoir & d'une eau échauffée, comme j'ay déja dit.

De la saison de les planter. Quoyque ces arbrisseaux craignent le froid, cependant la veritable saison de les planter est le mois de Novembre, afin que la chaleur, qui pendant l'hyver est renfermée au centre de la terre, dispose comme aux autres arbres ses racines à en produire des nouvelles; de plus, lorsque le Jujubier est parvenu en un état d'être planté, qui est, lorsqu'il est gros environ d'un pouce, on le croit hors des atteintes des grandes gelées: ainsi nul scrupule là dessus, cet Arbre se plante comme les corneilliers, c'est à dire en place perduë non ombragée, mais au contraire fort exposée au Soleil.

Du tems de cueillir les Jujubes. On recueïlle les Jujubes vers la fin du mois de Septembre, étant la saison de leur parfaite maturité, ce fruit se mange pendant quelque temps, & veut pour être conservé qu'on le mette dans un lieu sec, car l'humidité lui est contraire.

IVR.

IVROGNERIE. L'ivrognerie cause la ruine des familles, le saint Esprit nous aprend que celui qui aime le vin & les bons morceaux ne s'enrichira jamais; *qui amat vinum & pinguia, non ditabitur*. ce vice abrege les jours. Ecch. 3. 38. *propter crapulam multi obruunt, qui autem abstinens est, adjicit vitam*.

La gourmandise en a fait mourir plusieurs, celui qui sera sobre, prolongera ses jours. Saint Paul 2. *Cor*. 5. Qui permet ailleurs aux Chrêtiens de manger avec les infidelles, leur deffend d'avoir aucun commerce avec les ivrognes, veut qu'on les regarde comme des excommuniés, & des personnes infames avec qui on ne doit avoir aucune liaison. L'ivognerie est injurieuse à Dieu, parcequel'ivrogne fait son Dieu de son ventre, prejudiciable au prochain par les quereles, & les scandales qu'elle produit, cruelle envers l'ivrogne même qu'elle deregle entierement, à qui elle fait violer tous les commendemens de Dieu, quelle dépoüille de tous les biens, de nature & de grace; de nature qui sont la raison, la liberté & la vie; des biens exterieurs de l'honneur & des richesses; des biens de la gra-

ce & de la gloire, puisque c'est un peché mortel, dont on ne revient presque jamais. Ce qui a fait dire à Saint Paul que les yvrognes ne posséderont jamais le Royaume de Dieu. On peche mortellement par gourmandise; 1. Quand on s'enyvre: on s'enyvre quand on perd la raison, qu'on ne se souvient pas de ce qu'on a fait, qu'on n'est incapable d'aucun affaire serieuse 2. quand on contribuë à faire enyvrer les autres; car non seulement ceux qui font le mal sont dignes de mort, mais encore ceux qui y contribuent: 3. quand on s'expose au danger de s'enyvrer; car celui qui ayme le danger, y perira: 4. quand on frequente le cabaret, quoi qu'on ne s'enyvre pas pas qu'on y perd son tems, son argent, qu'on profane les saints jours de fête, derange les affaires de sa famille, y cause de la division, scandalise son prochain: 5. on peche mortellement, quand à l'occasion du cabaret on viole quelque precepte divin ou Eclesiastique, qui oblige sous peine de pechez mortel, comme lors qu'on medit de son prochain, qu'on se querelle, qu'on chante de mauvaises Chansons ou scandaleuses, qu'on neglige ses affaires, qu'on viole les jeunes de l'Eglise, qu'on n'assiste pas aux Offices Divins, &c.

Les remedes à ce vice sont la frequente Confession à un Confesseur éclairé, fervent & pieux qui vous differe l'absolution, jusques à ce que vous vous soyés rangés, la fuite du Cabaret ni beuvant jamais sans necessité, l'éloignement de la compagnie des yvrognes, & des intemperans, la privation de l'usage du vin, l'aplication continuelle à ses affaires, une ocupation honnête, qui n'en laisse point de reste pour l'employer si mal.

JUS.

JUSQUIAME, Ital. *Jusquiame*. Esp. *Velennho*. All. *Bilsinkraut*.

Qualitez. Fr. jusq. au 4. D.

Descr. Le Jusquiame a des feüilles larges blanchâtres, & douces, non pas crenées ny découpées, aprochantes des feüilles du Solanum mortel, plus grandes toutefois, plus blanches, & plus douces. Les fleurs sont pâles, jaunes & rondes, lesquelles étant passées, il vient en leur lieu des petits Calices ronds, ressemblants des petits pots, aprochants de ceux du Jusquiame noir, lesquels se trouvent en dos dans une peau ronde, douce & qui ne pique point: la racine est tendre, sa tige est droite de la hauteur d'une coudée, avec quelques branches qui sortent du milieu, à la cime desquelles il y a des ombelles longues où est la fleur, sa racine est tendre & cheveluë.

Lieu. Il croit dans les lieux sablonneux, raboteux, & grands chemins, il fleurit en Juillet.

Propr. Dioscoride assûre que les Jusquiames qui ont la graine jaune, & noire, appesentissent la tête, & troublent le sens.

JUSQUIAME noire fait sa tige droite, assez grosse, & de la hauteur d'une coudée & demie, toute garnie de branches & de feüilles les unes & les autres provenant la plûpart de la tige conjointement; les feüilles qui viennent de la tige sont grandes, attachées à de longues queuës presque rondes, larges, cendrées, molles & pleines de suc, & les autres qui sont és branches sont beaucoup plus petites, ses tiges & branches sont garnies des fleurs qui sortent de certains boutons ronds & longs, jaunâtres par les bords, avec quelques veines purpurines; mais au milieu elles sont de couleur de pourpre brune, aprés il vient des coupettes rondes, garnies de graine brune qui n'est pas fort grosse. Il croît par toute l'Europe le long des chemins & lieux sablonneux, & fleurit en Juillet & Aoûr. Matthiole défend l'usage d'icelle pour être pernicieuse.

L.

LABOURAGE. *Maximes sur le Labourage. Premiere Maxime.* Jamais un Laboureur qui sçait son mêtier, ne laisse écouler la saison de labourer ses terres, & ne doit jamais se trop presser de le faire, ces deux extremitez sont dangereuses de le perdre; au lieu que prenant sont tems à propos, il a le plaisir que tout lui réüssit.

Seconde Maxime. Qu'il s'impose pour maxime de ne jamais labourer une terre, lors qu'elle est ou trop seche ou trop humide, ces deux inconveniens ne r'aportent jamais que du dés'avantage à un champ; car par le premier qui regarde la secheresse, qu'arrive t'il? sinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qui fait sa fecondité, & qu'elle conserve, lors qu'on ne la cultive qu'à propos, & par le second qui est l'humidité, ne voit on pas tous les jours des terres remuées dans le tems, devenir aprés d'une dureté à ne pouvoir plus sameublier de l'année, en telle sorte qu'il vaudroit autant semer dans des pierres que de jetter son grain dans de pareilles terres.

Troisiéme Maxime. Il n'est gueres plus sage, le laboureur qui s'avise d'exercer les Bœufs à la Charruë, tandis que l'Hiver se fait ressentir; car il n'y a rien à esperer d'un tel labourage que de tres méchantes suites.

Quatriéme Maxime. Tout Laboureur, s'il veut réüssir dans son entreprise doit connoître la nature & le temperament de sa terre; afin d'y proportionner les labours, & les engrais, & la semence, une terre dont le fond est heureux demandant à être labourée plus profondement qu'une autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on lui donne la semence plus forte qu'à un champ, qui seroit plus maigre & moins rempli d'humeurs.

Cinquiéme Maxime. On fera distinction des terres ausquelles on voudra donner plus de trois façons: les terres grasses, les fortes & les terres nouvelles dans le commencement n'en vaudront que mieux, au lieu que c'est détruire celles qui sont legeres, ou qui tiennent du Sable ou Cailloux, qui, plus elles sont remuées, sur tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leurs humeurs ce qui les rend inhabiles à produire beaucoup de grain.

Sixiéme Maxime. Un maître Laboureur doit sçavoir que jamais le premier labour d'une terre ne doit être si profond que le second, & le second tant que le troisiéme, ainsi successivement, si on lui en donne davantage.

Septiéme Maxime. On ne mettra jamais deux fois de suite du Froment, du Meteil ou du Seigle dans une même terre, si ce n'est dans des nouvelles ou

dans quelque autre terre dont le fond est tres bon, mais de l'Avoine, de l'Orge, des Vesses, ou des Pois pour aprés la laisser en repos.

Les labours qu'on doit donner aux terres & du tems de les faire.

Avant que de semer les terres, on leur donne ordinairement trois labours, quelquefois quatre; lorsque le fond est de sa nature bien fertile, & j'ai vû même des Champs en avoir jusqu'à cinq. On commence ce labour premier immediatement aprés que les Avoines & les Orges sont semés, & cette façon s'apelle en bien de païs sombrer, en d'autres on se sert du mot de Cassaille, & l'on dit faire la Cassaille des terres, qui est pour l'ordinaire entre Pâque & la Saint Jean: on observera que j'ai déja dit que ce labour en quelque terre que ce soit, ne doit pas se donner beaucoup profondement tant pour le soulegement des animaux attellés à la Charruë, que pour la maniere de bien ameublier la terre dans la suite.

Biner la terre, seconde façon, on Bine la terre lors qu'on voit qu'aprés le premier labour donné, les mechantes herbes commencent à renaître sur le gueret, & c'est là le meilleur indice sur lequel on puisse asseoir son Jugement, pour se determiner à donner cette seconde façon; car plûtôt on s'empresse à détruire ses herbes malignes, moins deviennent-elles aprés en état de nuire à la terre ou elles croissent; au lieu que negligeant de le faire bien-tôt, on souffre que ces mêmes herbes en prennant tous les jours de nouvelles forces absorbent la meilleure substance des terres, ce qui est cause qu'elles n'en sont pas si fecondes; & ce labour sera plus profond que le premier.

Tiercer la terre, troisiéme façon. Aprés qu'on a biné les terres, on songe à les tiercer, ou comme on dit en bien des endroits à les rebiner; le tems de le faire, est lors qu'on voit, ainsi que j'ai dit ci-dessus que le gueret commence à pousser de méchantes herbes; c'est ce qui fait qu'on ne sçauroit dire positivement dans quel mois ces labours se doivent donner, les bonnes terres poussent plus souvent de ces herbes qui leur nuisent, que ne font pas les méchantes & demandent par consequent plus de façons: la prudence d'un Laboureur & l'experience qu'il doit avoir dans l'art du labourage, lui font aisément juger du tems, auquel il faut qu'il s'employe à ces travaux; qui se succedent les uns aux autres.

Les differentes maximes de labourer les terres. On ne sçauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres; chaque païs presque le faisant diversement & conformément à la nature, & au temperament du terroir, où il est situé; les uns labourent en sillons, plus ou moins larges que les autres & aussi plus ou moins élevés.

Les sillons larges & dont les rayes sont presque de même hauteur, se tracent dans les lieux dont les terres ne sont point sujettes a s'imbiber d'eau, au lieu qu'on sillonne hautement & en dos d'âne dans les païs où le terroir est dangereux à garder long tems les eaux qui sont tombées du Ciel.

Ces deux differentes natures de terres font aussi qu'on leur donne en bien des endroits, la troisiéme façon differemment, qu'on ne fait en d'autres; car dans les païs secs, & où l'eau s'égoûte promtement, au lieu de labourer en droit sillon, on le prend de travers ce qui est cause qu'au lieu, où cela se pratique, on apelle cette troisiéme façon traverser la terre, & l'on peut dire que ce labour est le meilleur qu'on lui puisse donner; car il n'y laisse aprés qu'il est fait, aucun deffaut, le tout y est également remué.

Mais dans les endroits où l'eau tient long-tems la terre enyvrée, cette methode de labourer, quoique tres bonne est sujette fort souvent de tromper l'attente de son maître; car à moins que les années ne soient extrémement seches, difficillement peut il esperer de faire quelque chose d'avantageux pour lui d'une terre ainsi labourée qui, pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la saison qu'il faut remettre cette terre en sillons pour la semer, se trouve toûjours si imbuë d'eau qu'on est obligé bien souvent de la laisser sans y rien mettre; c'est pour cette raison qu'il ne faut pas jamais que le caprice nous regle là dessus, mais que c'est nôtre raisonnement, & l'usage ancien du païs qui nous doit sur ces differentes manieres de labourer faire prendre les leçons; nos peres du moins aussi exacts observateurs que nous, sur tout ce qui peut regarder l'agriculture, n'ont que trop, avant nous, éprouvé les differentes natures de terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop connu le genie, pour vouloir aller au dessus d'eux trouver des rafinemens, qui ne servent qu'à montrer le plus souvent nôtre ignorance en ces sortes de matieres; c'est pourquoi je conseille à tous ceux qui veulent se mêler d'être Laboureurs de s'adonner plûtôt à la coûtume du païs, qu'à ces pretenduës lumieres, à l'aide desquelles ils croiroient envain faire des merveilles.

A l'égard des sillons ils seront toûjours fort élevés dans les terres dangereuses de s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne seront pas si larges ni si unis que ceux des terroirs qui sont secs, afin que le champ ait plus de rayes, par où cette eau puisse s'écouler.

L A I.

LAIT. *Les vertus & qualitez du Lait.* Il est à propos d'en faire voir la difference, le choix qu'on en doit faire, de la maniere qu'il le faut prendre, ce qu'il faut faire avant que de le prendre, ce qu'il faut faire quand on le prend, & ce qu'on doit faire aprés qu'on l'a pris: comme aussi de faire voir ses qualitez & les maladies où il est propre.

Il est sans contredit que le Lait de Femme est le meilleur, comme étant le plus temperé & le plus nourrissant, & comme il a été destiné de tout tems, pour nôtre premiere nourriture, on peut juger par-là de sa perfection sur tout pour les personnes étiques & décharnées, pour les douleurs d'estomac, pour les rougeurs & défluxions qui viennent aux yeux. Je ne doute pas que plusieurs personnes ne fassent difficulté de tirer une femme, & qu'une Femme n'ait de la peine à souffrir qu'on la tire, n'en ayant pas même suffisamment: mais on peut avoir plusieurs Femmes, les faire tirer, & faire ensorte qu'il soit encore tout chaud, lors qu'on le prendra, quoique pourtant il est plus souverain aux phtisiques de les succer & tirer le Teton que de le prendre autrement; quelques-uns disent que celui d'une Nourrice qui est acouchée d'un Fils, est meilleur que celui d'une Fille.

Le lait de Vache va aprés celui de la Femme, comme étant le plus épais & le plus nourrissant; les personnes extenuées, & abatuës de langueur

par des longues maladies, en doivent user, étant propre à plusieurs autres maux.

Le lait de Chevre est plus sec moins sereux & plus convenable aux personnes d'un temperament humide, mais il est fort facile à se cailler, pour l'en empêcher, il y faut mettre un peu de Sucre & du sel, lequel est plus salutaire à l'estomac que tout autre lait, particulierement aux enfans qui sont en chartre, à ceux qui sont incommodés du rhume & du dévoyement & est preferable aux autres laits dans ces sortes de maladies.

Le lait d'Anesse est le plus maigre de tous; c'est ce qui fait qu'il a beaucoup de serosité, lequel est estimé plus rafraichissant que les autres, & est tres propre aux maladies de poitrine & du poulmon; il ne se tourne, ny se corrompt dans l'estomac que rarement, il guerit les phtisiques, les engraisse, & rend le teint frais & beau.

Le lait des Brebis produit beaucoup moins de petit lait que ceux dont on vient de parler, il est fort gras, ce qui fait que les Medecins ne l'ordonnent que fort rarement, & l'on ne voit gueres que les pauvres gens qui en usent; car son frequent usage engendre des taches blanches sur la peau: voilà donc tous les laits qui sont les meilleurs à prendre; il y en a qui en prennent de Jument, mais tant qu'on trouvera de ceux dont on vient de parler, l'on ne conseille point d'en prendre de Jument.

Il faut remarquer que les laits sont differens & c'est selon les saisons, que celui du Printems particulierement celui du mois de May est le meilleur & le plus souverain, à cause des bonnes herbes que les animaux broutent; que le lait est aussi different suivant les âges; on avertit que l'on doit rejetter le lait trop jeune à cause qu'il n'a pas acquis tous les degrés de coction qu'il doit avoir, se trouvant plus difficile à digerer: pour le lait de Femme, celui de trois mois est le meilleur, & l'on le doit prendre autant que l'on pourra dans ce tems-là, du moins plus tard que plûtôt, & pour celui des animaux, il faut qu'il ait six semaines, & plûtôt plus que moins, c'est une marque infaillible que l'on doit preferer le lait des bêtes noires aux autres, l'usage le fait assez connoitre journellement pour être plus robustes, & par l'excellence de leurs chairs, dont le goût est plus relevé que celui des autres: celles qui broutent des herbes dans les lieux aquatiques, leur lait n'est pas si souverain, est moins épais & en plus petite quantité que celles des bêtes qui broutent dans les Montagnes, qui est beaucoup meilleur & en plus grande quantité, il leur faut ôter leurs petits, & si vous voulez avoir du bon lait, il faut bien nourrir la bête & lui faire prendre de l'exercice.

Du chois qu'on doit faire du lait. Le meilleur est celui qui est blanc, qui n'est ni trop épais, ni trop clair, tenant le milieu de ces deux extremités: de maniere que si l'on en met une goûte sur l'ongle il ne s'épanche d'aucun côté: il doit avoir une odeur agreable ou point du tout: que sa saveur soit exempte d'aigreur, d'amertume, d'apreté & de salure; on ne doit point prendre du lait des Femmes ni des bêtes incommodées ni mal saines, ni de celles qui sont en chaleur, ni qu'il soit trop gras, ni d'une couleur qui tire sur le jaune, & ne point prendre de ceux qui verdissent & noircissent: l'on tient pour certain que celui des Animaux qui ont double rangée de dents ne se caille jamais dans le corps.

De la maniere qu'on se doit préparer avant & aprés l'usage du lait. Il est de la prudence de ceux qui ordonnent ou qui prennent du lait, de le sçavoir ajuster au temperament des personnes qui en doivent user, car autrement il est fort dangereux qu'il ne se corrompe, & qu'il ne soit plûtôt préjudiciable qu'utile à celui qui le prend.

Lors qu'on veut donc remettre un corps abatu desseché par des intemperies & des obstructions contractées depuis long tems, il ne faut pas se contenter seulement d'avoir satisfait à la plenitude des veines, & d'avoir évacué quelques humeurs, il est encore fort important, si le malade est capable de suporter le bain, ou demi-bain, de lui en faire prendre l'usage pendant quelques jours, & autant de tems qu'on le jugera necessaire, afin d'amolir & mettre en mouvement ses humeurs qui sont retenuës, & que les eaux minerales emportent aprés avec plus de facilité, lors qu'elles doivent preceder le lait: & c'est la methode la plus sûre pour empêcher qu'il ne se caille, & ne cause des accidens de plusieurs manieres, lequel on ne doit point prendre sans le conseil de quelque habile Medecin, qui doit considerer les forces, l'âge, la saison, & le temperament de la personne qui en a besoin.

Quelquefois le lait ne produit pas les bons effets que l'on en attend, parce que le corps n'étant pas tout-à-fait nettoyé d'un vieux levain qui fait l'essence de la plûpart des maladies, qui en est la source & l'origine, il resout & convertit tout ce que l'on prend à sa propre substance: & pour remedier à cela, il faut nettoyer le ventricule par des frequents & legers purgatifs: la Rhubarbe est la plus convenable, ayant la faculté d'emporter la crasse & l'ordure que le lait y peut laisser: & lors qu'il se caille & que l'on connoît par des aigreurs qui survienent à la bouche, & quelquefois suivis de devoyement & d'autres incommodités qui obligent presque à le quitter, il faut prendre de la Rhubarbe.

Il peut arriver par plusieurs fois des Benefices de ventre dans les commencemens qu'on prend du lait, qui ne sont que tres salutaires, c'est pourquoi il ne faut pas s'en étonner, à moins qu'il ne continuë avec impetuosité: cela étant, il ne faut pas s'opiniâtrer d'en prendre, ou si l'on en prend, l'on en doit diminuer la quantité, ou laisser écouler quelque tems sans en prendre, & en retourner prendre quelque tems aprés: il y a des personnes qui y mettent un peu de Sucre ou de Sel auparavant que d'en prendre, pour empêcher qu'il ne s'aigrisse & ne se caille, & lui ôter sa crudité: le Sucre-Candi est le meilleur: & lorsque le malade peut atteindre le Printems, ou qu'il peut laisser passer les grandes chaleurs de l'Eté, le lait lui est meilleur & lui fait beaucoup plus de bien: les precautions de le prendre sont fort differentes les unes des autres; car lors qu'il est pris pour le dévoyëment, pour la lienterie, pour la dissenterie, pour le flux de sang, & autres maladies de cette nature, on doit le faire écremer à la chaleur de l'eau chaude, ou de cendres chaudes, & en ôter les pellicules qui se font sur la superficie, il y en a qui dans ces sortes de maladies y font infuser des roses rouges quelques heures avant que de le boire; & d'autres y jettent des Cailloux rougis dans le feu, ou des carreaux d'Acier pour lui donner plus d'astriction & le rendre plus convenable pour guerir ces sortes de flux, que tous les autres

remedes ont peine d'arrêter, pour celui de Chevre, il n'a pas besoin d'être écrémé, mais il ne faut pas aussi faire prendre aucune nourriture à ceux qui le prennent de trois heures aprés, ni prendre aucuns alimens grossiers ni sujets à corruption, ni choses sucrées, lequel lait on doit preferer à toutes sortes de laits pour tous les flux de ventre. Tous les laits doivent être tirés fraichement & mis dans des vaisseaux fort nets, passés par les étamines lavées immediament aprés qu'elles ont servi : que les personnes qui le tirent, doivent être propres, & doivent avoir soin de le mettre dans des vaisseaux nets : & si c'est une Femme qui le tire, il faut prendre garde qu'elle n'ait point ses ordinaires.

Lors qu'il est trop crémeux il faut en ôter toute la superficie qui est par dessus, comme étant trop nourrissante, plus facile à se cailler & à s'aigrir.

Ceux qui se serviront du lait de Femme, en choisiront d'une qui soit de bon temperamment, plûtôt sanguine que de tout autre maniere, que leur tein soit vermeil, leurs dents belles, & leur chevelure brune, il en est de même sans comparaison du lait d'Anesse, ou des autres animaux, qui étant jeunes produiront un lait plus agreable & plus rafraichissant : il est vrai qu'étant vieux leur lait est moins crémeux & plus sec ; ceux qui en prennent pour s'y accoûtumer peu-à-peu, se doivent contenter d'une mediocre quantité dans le commencement de son usage, on y peut même mêler un tiers d'eau d'Orge, ou d'eau tiede, & aprés en avoir pris quelques jours de cette maniere, l'augmenter par degrés, & à proportion des éfets qu'il produit.

Lors qu'on en prend le matin, comme l'on fait ordinairement celui d'Anesse, on ne doit manger de trois ou quatre heures aprés, & ceux qui ne se nourrissent d'autre chose que de lait, il faut qu'ils se reglent suivant sa bonté & la quantité qu'ils en prennent, & on ne voit gueres de personnes en prendre plus de trois ou quatre fois par jour ; sçavoir, le matin, à midi, l'aprés dînée, & le soir : ce n'est pas qu'à ceux qui ont de la peine à le suporter, & qui n'en peuvent pas prendre beaucoup à la fois, on leur en pourroit donner de trois en trois heures, pourvû toutefois que la quantité n'excedât pas le poix de deux ou trois onces, pour l'empêcher de s'aigrir, quand on la pris il faut prendre une tablette auparavant que de le prendre, composée avec des yeux d'Ecrevisses & de Perles preparées, ceux qui usent du lait doivent bien laver leurs dents aprés le repas & avant que de le prendre, puisque la moindre saleté le fait cailler, l'aigrit & le corrompt : & il n'y a rien qui veüille être plus proprement mis & tenu que le lait, qui ne peut souffrir aucune impureté, sa blancheur nous le marque assez.

Du Regime qu'on doit tenir dans l'usage du lait. Le Regime du lait doit être suivant la quantité que l'on en prend, & la quantité se doit regler suivant la grandeur des maladies, les forces de l'estomac de celui qui le prend : il faut sur tout s'abstenir de prendre aucune chose qui le puisse faire aigrir comme le Vinaigre, le Verjus, les Citrons & tout ce qui peut avoir de l'acidité : & éviter aussi de manger des viandes & ragoûts épicés & de haut goût, ni d'autres alimens de cette nature, ni manger des fruits acides, & ne manger, l'on entend ceux qui en ont le moyen, car pour les pauvres ils ne sçavent ce que c'est que de tenir des regimes, étant obligés de manger de ce qu'ils ont, que de bons potages à la Volaille, Veau & Mouton, quelques Biscuits, Abricots confits, Compotes, Poires, Coings ou pâtes de ces sortes de fruits, & observeront en toutes choses la sobrieté, leur soûper doit être fort leger, & ne doivent manger que de quelques Hachis, où des Pigeonneaux, Poulets, ou Veau, le tout rôti & si l'aprés dînée la faim les pressoit trop, ils peuvent prendre un peu de lait avec du Biscuit ou du pain, selon l'apetit & la force du malade, & le tremper dans ledit lait.

Ce regime ne doit pas être suivi pour toutes ortes de maladies où l'on prend le lait ; car il y en sa qui ne demandent de prendre autre chose que le lait, & en cas qu'il ne suffise pas, on peut donner au malade quelques Biscuits, ou du Pain leger & bien cuit ; cela se doit pratiquer pour ceux qui sont abatus & dessechez, & dont le Poulmon & le Foie sont soupçonnez d'être alterez : mais lorsque l'on voit que le lait commence à réüssir & à faire un bon éfet, l'on doit prendre quelque chose de plus, & continuer petit-à-petit, & lors qu'on se voit dans un progrez considerable, on peut se manciper à satisfaire son apetit par des choses de facile digestion.

L'abstinence du vin est absolument necessaire dans l'usage du lait, comme aussi les choses capables de l'aigrir : il faut éviter les exercices aprés l'avoir pris, & les grandes aplications d'esprit : ne point se mettre en colere, sur tout ceux qui sont d'un temperamment melancolique ; & il est à remarquer que tout ce qui donne du plaisir & de la joye, produit de grands avantages pour la santé à ceux qui prennent le lait.

Lors qu'on doit quitter le lait, & lors qu'on doit le reprendre. Il faut quitter le lait d'abord qu'on s'aperçoit avoir la fiévre, parce que sa grande chaleur le corrompt, & il est plûtôt nuisible à la santé que profitable, puisqu'il ne sert que d'acroissement au levain qui entretient le mal ; & il ne faut que prendre de boüillons, panades legeres, œufs frais, gelées, jus de Veau & autres alimens de facile digestion ; il le faut aussi quitter lorsque le lait ne se digere pas, ce que l'on connoît quand on sent des grandes pesanteurs & opressions d'estomac, par des rots aigres qui viennent à la bouche, des maux de tête, & quelquefois des devoyemens, cela étant on le doit quitter absolument, ou du moins en diminuer la quantité, quoique pourtant s'il n'y a point de fiévre, il faut tâcher de continuer à le prendre, soit en retranchant de la portion ou autrement : & en cas qu'on le quitte, il faut user de quelques remedes qui sont dans ce petit ouvrage propres à ces sortes de maladies ; & aprés avoir usé de ces sortes de remedes, si on voit que le devoyement & les autres incommodités ne cessent pas, on aura recours aux seignées & aux purgations, il est à remarquer que, quoique toutes ces incommodités soient disparuës, il n'est pas pour cela necessaire de se mettre immediatement à prendre du lait, & qu'il est plus à propos de vivre moderement des alimens ordinaires, à moins qu'on ne soit dans un état où ils soient tout-à-fait contraires : mais lors qu'on s'aperçoit que le lait fait du bien, il faut qu'on ait soin de se bien nettoyer le ventricule par des medecines proportionnées au temperament de la personne ; bien plus, il y en a ausquels le lait ne fait du bien qu'un certain espace de tems, & lors qu'on s'en apercoit, il le faut

quitter & se purger pour se mettre dans un autre regime de vie pendant deux ou trois mois, à la fin desquels on peut le reprendre, même avec plus de succez : cette methode convient beaucoup plus pour les gouteux que pour les autres maladies, lesquels sont necessaires de ne vivre que de lait, comme aussi ceux qui ont mal à la poitrine.

Des maladies ausquelles le lait est propre. Outre les proprietez du lait dont on vient de parler, il est encore tres souverain aux catharres, aux fluxions qui precedent d'une intemperie chaude; pour l'ophtalmie, & le mal des yeux, soit interieurement ou exterieurement : pour les inflammations de la poitrine, pour l'estomac affoibli & dévoyé, pour le flux de ventre bilieux, pituiteux, & dissenterique, pour les vieilles gonorhées, fleurs blanches, mal de naples, gales, eresipeles & autres accidens qui viennent de la corruption du sang, pour les inflammations & les brûlures, pour la goutte, pour les fiévres lentes, l'hydropisie, & pour tout ce qui altere les parties nobles par l'intemperie chaude & brûlante, qui ne se peuvent guerir que par le lait : il est aussi tres souverain pour le rhumatisme, & a beaucoup d'autres proprietés que le public n'ignore pas, lequel se prend en nourriture ou aplication.

Lorsque les yeux sont atteints de fluxions & chaleurs immoderées, on le méle avec quelques autres ingrediens propres, qu'on trouvera dans les Remedes du mal des yeux pour en faire un cataplame & même on s'en sert seul en les arrosant de lait, lors qu'il y a rougeur, particulierement ceux des petits enfans, étant l'unique remede & dont on voit journellement des experiences par les nourrices, qui les alaitent, qui en arrosent souvent leurs yeux & les guerissent & pour cet éfet celui d'une femme est beaucoup meilleur que tout autre; pour les catharres, defluxions & inflammations de gosier il faut en gagariser : & pour ce qui est des maladies de la poitrine & du poulmon, l'on n'entend pas dire de celles qui sont suivies de fievres violentes & continues, comme la pleuresie, la peripnumonie ou l'inflamation du poulmon, lesquelles sont accompagnées d'abcez ou d'apostumes, & que leur guerison est toûjours fort incertaine, quoi qu'il y ait diminution dans leurs accidens : pourtant il n'y a rien de meilleur que le lait d'Anesse.

L'experience nous fait voir aussi journellement, que la toux la plus facheuse, à moins qu'elle ne soit seche avec fiévre, crachement de sang, & autres signes mortels, se guerit par le lait, si l'on en prend le plus chaudement que l'on pourra, avec peu de sucre tous les soirs en se couchant.

Pour l'estomac le lait y est tres bon, particulierement aux envies de vomir, aux maux de cœur qu'on appelle cardialgie ou inflammation, au degoût & à l'apetit desordonné, qui passe jusques à la faim canine, aussi bien qu'au coleramorbus & à l'hoquet, pris de la maniere que dessus.

Pour le flux de ventre bilieux, pituiteux & dissenterique, il s'apaise par l'usage du lait, & le meilleur pour ces sortes de maladies est celui de Chevre.

Pour les vers, l'on a veu des personnes qui avoient de grandes douleurs de tête, qui ayant approché du lait chaud prez du nez & le flairer il en étoit sorti plusieurs vers : on le donne ordinairement en lavement ou autrement à ceux qui en sont incommodés, de même aux hemorroides qu'il adoucit, tempere, rafraichit & soulage extremément, soit par application ou en lavement. Pour la gonorhée il y a plusieurs personnes qui asseurent l'avoir guerie avec du seul lait d'Anesse pris à jeun avec du sucre rosat.

Pour les fleurs blanches dont les femmes luxurieuses & celles qui ont eu beaucoup d'enfans sont sujetes d'avoir, le lait les appaise, si dans le commencement elles en usent, lequel rafraichit le sang & corrige sa trop grande fermentation, pour le mal de Naples, il ne faut pas croire que le lait seul les puisse guerir, sans quelques autres secours, mais l'on soûtient qu'il est extremement bon à ceux qui ont ce mal, particulierement s'ils sont extenués & abbatus, soit par la foiblesse de leur constitution, ou pour avoir négligé fort longtems de s'en faire traiter ; ce qui fait que cela les rend souvent incapables de suporter les remedes qu'on met en usage pour les guerir & les disposer à les souffrir. On doit corriger cette intemperie par un regime de vie humectant & rafraichissant, afin de leur donner des forces, ausquels il faut donner le lait aprés les avoir rafraichis, preparé leurs corps, & les avoir purgés des humeurs les plus crasses & visqueuses : & quoique l'on soit assuré de les avoir remis en état, de ne plus rien craindre, on ne doit point manquer pour cela de leur faire prendre du lait pour donner au corps une nourriture nouvelle & humectante.

Pour la goute, qui n'est autre chose qu'une humeur seruse, fort remplie d'acides, l'usage du lait est l'unique & le plus seur remede : c'est pourquoi il faut faire des cataplames frequents avec du lait & de la mie de pain, & ne se nourrir autant que l'on pourra que de lait. L'on dit qu'il n'y a rien de meilleur pour la goute, que de faire un cataplame du vieux fromage brulant & piquant avec du boüillon d'un jambon mêlé ensemble, & l'appliquer sur les parties afflgées. Le Rhumatisme est fort approchant de la goute, excepté qu'il va & vient en plusieurs endroits, lequel s'appaise aussi par l'usage du lait, & par les sueurs, cependant on peut encore user de quelques remedes qui sont contenus dans ce Recueil.

Pource qui est de la gale qui provient ordinairement de manger chairs salées, ragoûts pleins de jus & trop épicés, l'usage du lait est tres-bon, parce qu'il rafraichit & nourrit toutes les parties du corps par un suc doux & temperé : il ne faut pas s'imaginer qu'elle se communique par l'atouchement des galeux, soit pour coucher avec eux, ou bien dans les draps où ils ont couché, elle ne se communique point si on n'est dans une tres grande disposition à la recevoir, & si le sang n'est échauffé & corrompu : cela étant, il produit non seulement la gale, mais beaucoup d'autres maux comme est l'eresipele, qui ne provient que d'un sang trop subtil & trop boüillant.

Pour les brûlures, il est dificile d'en éfacer les marques, lorsqu'elles ont pénétré toutes les chairs, mais pour empécher la grande inflamation, il les en faut étuver & y appliquer par dessus un linge mouillé dans le lait, mélé avec un peu d'huile violat, le lait de femme ou de brebis y est meilleur que tous les autres. Il y a plusieurs personnes qui se servent pour les brulures de sel commun & de poudre à canon broyées ensemble, qu'on applique sur la partie affigée, & d'autres se servent d'esprit de vin, pour lydropisie, elle ne procede que d'une intemperie chaude : le meilleur remede est de ne point boire, particuliere-

rement

rement dans celle qu'on nomme ascite, & ne prendre que du lait, car il n'y a rien qui desaltere plus, ny qui nourrisse & qui humecte plus les parties du corps: c'est pourquoy il est bon d'en user autant que l'on pourra dans ces sortes de maladies.

Pour la fievre, on peut donner le lait à ceux qui sont atteints de la fievre étique, autrement fievre lente, comme un aliment medicamenteux, afin de les humecter & de les rafraichir en leur donnant de la nourriture, qui sont les veritables remedes pour les retablir, & retrancher entierement les remedes géneraux : le lait d'Anesse est le meilleur pour ces sortes de fiévres, parce qu'il ne se caille, ni ne se corrompt que tres rarement : c'est pourquoi il est merveilleux à tout ce qui nous altere par une grande secheresse.

Du lait clair, ou autrement petit lait. Le petit lait a diverses proprietés, lequel on met en usage pour plusieurs maladies, & on l'emploie en differentes manieres : quelquefois on le substituë à l'eau commune pour faire des decoctions pour des lavemens, afin de temperer l'ardeur & la secheresse des entrailles, & est admirable pour toutes les inflamations, utilement appliqué sur les contusions, meurtrisseures : il tempere la chaleur des humeurs bilieuses & melancoliques : les amolit & les rend flexibles à être evacuées, lâche le ventre : il est propre aux opilations de la rate, des veines, & des intestins, chaleur de foye, jaunisse, gratelle, dartes, mal saint-main & à tout ce qui procede d'une intemperie chaude: aux graveleux, aux maux des reins, à la gonorhée, qui en apaise les douleurs par son injection & pris par la bouche; mais il y a maniere de le donner, de le prendre & de le preparer, étant fort dangereux de le mettre dans un corps tres échauffé, car il s'y verdit & s'y corrompt; c'est pourquoi il est besoin de le clarifier pour ces personnes là, afin qu'il sejourne moins dans les parties où il passe : il n'en est pas de même à ceux qui ont les dispositions à s'enflamer, que la secheresse consomme, & leur cause des insomnies & des inquietudes cruelles, ausquels il est plus avantageux de le prendre sans être clarifié : il suffit seulement qu'il soit doux, frais & passé dans une serviette en quatre doubles, ou bien le laisser découler de dessus un clayon, aprés que le lait est caillé: & comme il y a plusieurs personnes dont l'estomac ne suporte pas aisement la fraicheur, on y doit faire fondre un peu de Sucre: & aprés l'avoir pris, il vaut mieux faire quelque leger exercice que de s'endormir.

LAITERON lissé, & non piquant.

Qualitez, froid, & sec.

Decr. Cette espece a la tige haute d'une coudée: il est semblable en tout le reste au Laiteron âpre, hors que celui-ci a les feüilles unies, & sans épines; au reste il y en de deux sortes, qui ne different qu'en ce que l'un a les feüilles plus coupées que l'autre.

Lieu. Il nait dans les jardins, dans les vignes, & dans les lieux incultes: il fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Il à les proprietez du Laitteron âpre: on dit qu'étant mis sous le chevet du malade, sans qu'il le sache, il chasse la fievre, le suc appliqué aux paupieres fait tomber les cheveux.

LAITERON âpre, Ital. *Sonco*, *cicerbita*, Esp. *Serraya*, *serrada*.

Qualitez, froid & sec.

Descr. le Laiteron âpre à les feüilles découpées, semblables à la Chicorée rudes & épineuses; lorsqu'il est meur, sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, creuse, tendre, fragile, remplie de lait & quelquefois rougeâtre, ses fleurs sont jaunes comme celles du Seneçon, qui se changent en papillotes.

Lieu. Il vient dans les lieux incultes, & le long des chemins, il fleurit, en Juin & Juillet.

Propr. Son suc beu adoucit les douleurs qui rongent l'éstomac, & fait naitre quantité de lait : étant beu dans du vin, il arrête les chaleurs & devoyemens d'éstomac, on le mange, les feüilles mâchées corrigent l'haleine puante, son lait est bon aux asthmatiques & aux stranguries ou distilations goutte à goutte.

LAITUE. Pour accelerer & rendre hative la production du germe de la Laituë & en avoir dans deux jours propre pour manger; sur une couche de fumier de Cheval échauffée, mettez y trois ou quatre pouces de terreau ou fumier consommé en poudre & sec, ou une terre tres mince; & preparée comme pour des Orangers & le reste; sur laquelle vous metrez en travers un bâton, gros comme le bras d'un enfant, sur lequel vous apuyerez le main de tous côtez, & fraperez ledit bâton d'un bout a l'autre, pour qu'il puisse entrer & faire sa place sur ledit terreau, & ainsi étant enfoncé de la profondeur dudit bâton de la hauteur & surface de la couche; vous y métrez Laituës qui auront germé dans l'eau sept à huit heures auparavant & dont on aura fait égouter toute l'eau, ayant été mises auparavant dans un sac, ou linge & puis on mettra la dite graine de Laituë.

LAITUE. Pour en faire lever & pour en manger en Janvier, ou en Fevrier, il faut faire des couches & on fait tremper dans l'eau un sachet de graine de Laituës environ quatre heures, aprés quoy on la sort & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit ou la gelée ne puisse pas penetrer, cette graine ainsi moüillée s'égoute & s'échaufe, de maniere quelle vient à germer, & pour lors aprés avoir fait sur la couche des rayons enfoncez d'environ deux pouces, & larges d'autant par le moyen d'un gros bâton qu'on apuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si epaisse quelle couvre tout le fond du rayon, il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement; chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut & par dessus cela, on met ou des cloches, ou du pleion qui empéchent que les oyseaux ne la mangent & que la chaleur ne l'evapore & que la gelée en la detruisant, ne gate la semence, on ôte ce pleion quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever & enfin cette petite Laituë dix ou douze jours aprés, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau & mangée en salade cela s'entend, si les glaces & les neges ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives, la même chose se fait pour le Cerfeüil & pour le Cresson si ce n'est qu'on les doit semer, sans les avoir mises tremper.

Les Laituës de quelle sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extremités, & fort menuë; les unes l'ont noire

comme l'Aubervilliers, & la plûpart l'ont blanche : étant semées au Printemps, elle montent en graine au mois de Juillet en suite ; mais les Laituës d'Hyver qu'on apelle autrement à coquille, aprés avoir passé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet

LAITUE en fleur, Ital. *Lattuca*, Esp. *Lechuga*, All. *Laick*, & *Lactuck*,

QUALITEZ, froid. hum du 1. au 2. d.

DESCR. Toutes les Laituës sont connuës par tout.

LIEU. Elles sont cultivées dans les jardins, & semées en Mars & Avril.

PROPR. La graine de la Laituë en fleur prise en brevage, modere les sentimens de la chair, & un trop grand usage rendroit incapable d'engendrer : elle modere aussi l'ardeur de l'urine, mais il en faut deffendre l'usage aux flegmatiques & à ceux qui crachent le sang ou qui ont disposition a le cracher.

LAITUE cabusse. Ital. *Latuca*, Esp. *Lechuga* All. *Lattuk*.

QUALITEZ, froide & humide au 1. & au 2. d.

DECR. La cabusse, appellée des Latins Capitata, a les feüilles courbées qui croissent en rond, fort serrées, aprochant de la figure des Choux cabus, les crepuës ont les feüilles crépées, plus grandes que celles de la grande Endive, & déchiquetées tout au tour, les Romaines ont les feüilles grandes & droittes, plus tendres & plus blanches au dedans que les autres, les vertes ont les feüilles fort grandes & contournées, avec une couleur verte fort vive, qui leur a donné ce nom, elles s'apellent Laituës à cause du lait que rend leur tige.

LIEU. Elles se trouvent dans les jardins, on les seme en Mars & Avril.

PROPR. Elle est bonne aux estomacs, elle nourrit, fait dormir & lâche le ventre, le trop grand usage nuit à la veuë ; sa semence en emulsions convient à la chaude pisse, elle éteint la luxure, & incommode les estomacs qui sont foibles, pour lesquelles il ne les faut point laver, ou il les faut manger cuites.

Vertu des Laituës. De la Laituë nait cent bons remedes : car elle rafraichit le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon sang : son suc mêlé avec huile rosat, apaise la douleur de tête, & fait dormir le Febricitant, frottée au front & tempes; sert en gargarisme, mêlée avec jus de Grenades pour les inflammations de gosier, même éteint les ardeurs d'urine : sa semence trempée en eau où sera eteint l'acier avec bien peu d'yvoire pulverisé, est souveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feüilles de la Laituë cuites & buës ou en salade mémement aprés souper, font endormir.

Laituë sauvage, Ital. *Latucasal vatica*, Alle: *Vvil de Lattuck*.

QUALITEZ. Elle est froide & sech. au 3. d.

DESCR. La Laituë sauvage est semblable aux Laituës des jardins : neanmoins sa tige est plus grande, & ses feüilles plus blanches, plus âpres plus minces, plus ameres au goût & plus épineuses, ses feüilles sont découpées comme celles du grand Hieracium, ses fleurs & sa graine ne sont point differentes de la domestique, elle est remplie de lait.

LIEU. Elle croit dans les champs & dans les lieux incultes, & fleurit en Juillet & Aout.

PROPR. Son lait est abstersif, il purge & fait dormir, comme le Pavot, & il est bon aux hydropiques, sa graine modere les sentimens de la chair, comme celles des autres Laituës : l'eau distilée des feüilles éteint la soif dans les fievres ardentes ; on se servoit autre fois de l'eau des Laituës sauvages, au lieu de l'eau d'Endive, mais cette erreur à été corrigée depuis.

LAITUE. Nous avons pour celles qui pomment, les cabusses, celles à plusieurs têtes sur un même pied, celles à coquille, celles de Genes, la Romaine frisée qui pomme en forme de chicorée.

Les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer & beaucoup d'autres de plusieurs sortes. Et d'autres encore qu'il faut lier pour les faire blanchir, qui sont la Laituë à feüille de chêne, ou Royale, & les chicons.

Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'Hyver; car depuis que vous commencez à en mettre sur vôtre premiere couche, ainsi que j'ay dit en l'article des Melons jusques à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez élever.

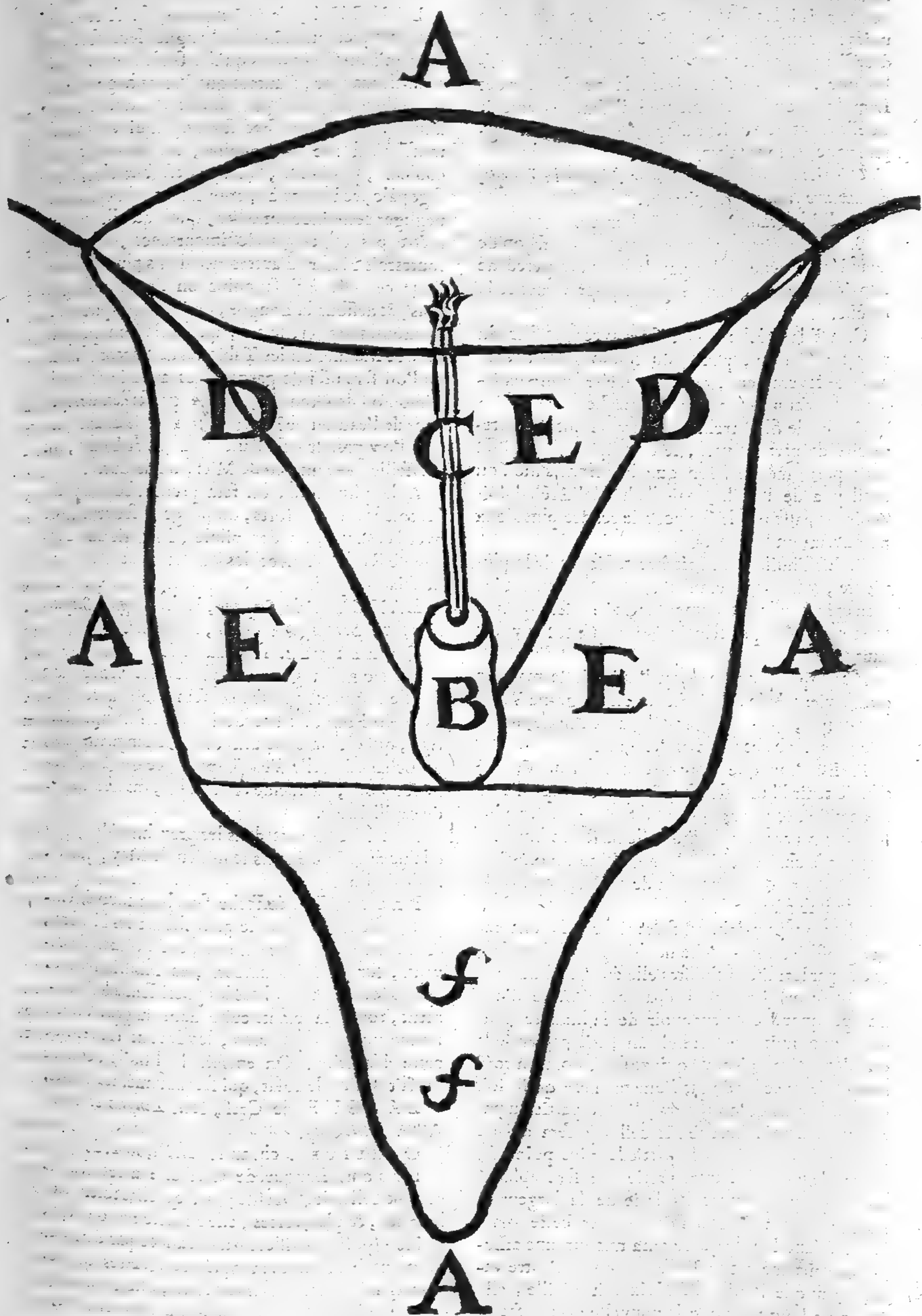
Pour les faire pommer. Il ne s'agit qu'à les replanter à demi pied, ou un peu plus prez l'une de l'autre : les planches des espaliers, & contrespaliers, y seront bien propres, sans occuper aucune autre partie de vôtre jardin, durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosemens, la saison les faisant monter en graine.

Celles de Gennes sont à preferer à toutes les autres à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hyver sur terre étant replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages, & aussi qu'elles vous donnent des pommes dés la fin d'Avril : pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer & à mesure qu'elles croitront, les esclaircir, afin de donner lieu à celles qui resteront de s'élargir & augmenter, aucuns les replantent. Mais c'est se donner trop de peine, pour une plante si facile a élever.

Les Royales, & chicons, se veulent replanter à un pied ou plus éloignées les unes des autres : & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau tems non pluvieux, la rosée du matin étant essuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, avec du foarre long, à plusieurs reprises, c'est à dire en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent sous la main ; mais choisissant les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles, cela fera aussi qu'elles vous dureront plus long-temps, les premieres étant blanches auparavant que les dernieres soient liées.

Si vous desirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par dessus chaque plante un pot de terre semblable aux creusets des Orphevres & les couvrirez de fumier bien chaud, cela les fera blanchir en peu de temps. Pour la graine de Laituë de toutes les sortes, elle est fort facile à recueillir, à cause que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit, de celles qui auront été semées les premieres: vous les arracherez quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées, & les accosterez tout de bout contre les lattes de vos contrespaliers, les laissant meurir & desseicher dix ou douze jours, puis étant bien seche, vous la froisserez entre les mains, la netoyerez de sa balle, & la serrerez, mettant chaque espece à part.

FIGURE DE LA LAMPE
cy-jointe servira pour expliquer plus clairement le Manœuvre.



LAM.

LAMPE d'huile d'un grande épargne, par le moyen de laquelle, une livre d'huile de Noix peut éclairer jour & nuit dans une Eglise ou ailleurs pendant une semaine, pour cet effet on a besoin d'une Bougie dont voici la maniere de la faire.

Pour les Bougies de la Lampe. Il faut faire tremper le Cotton dans de l'Eau-de-Vie, environ deux heures, & quand il est sec, il faut faire les mê-

ches mettant cinq ou six fils à chaqu'une suivant la grosseur du Cotton, & puis faire fondre la cire; sur une demi livre, vous mettrez une once de soufre plus ou moins suivant la quantité de la cire, laquelle étant bien chaude vous passerez deux ou trois fois les mêches que l'on peut faire d'une anne, & puis il les faut rouler pour les rendre plus unies avec un petit rouleau de bois comme ceux des Cierges, on les peut couper de toutes les tailles que l'on les veut suivant la profondeur des Lampes ou on les veut mettre; il faut se souvenir quelles sont de meilleur usage, quand il y a longtems quelles sont faites.

Une livre d'huile fournira pour éclairer la Lampe, durant une semaine jour & nuit.

A. Est le grand Verre de la Lampe.

B. Est le porte-mêche qui est fait en façon de Gland de Chêne, plat par le haut, & percé de l'épaisseur d'un quart de pouce pour y mettre la mêche.

C. Est la mêche qui est faite avec sept filets du plus fin Cotton, passé, ou imbibé dans la Cire blanche legerement, en sorte qu'elle puisse seulement donner un corps à ladite mêche.

D. Est le fil d'Archal, qui traversant le porte-mêche de part-en-part, sert à élever, ou baisser ledit porte mêche selon que la mêche s'use, ou qu'il y a de l'huile, mais ledit fil d'Archal doit avoir été passé par le feu pour le rendre plus doux à l'ouvrir, ou le fermer.

E. Est l'huile, qui doit être toûjours de la plus vieille, & la moins crasseuse, laquelle étant bien menagée dans ladite Lampe, il ne s'en usera qu'une livre pour chaque semaine, quoique le feu y soit nuit & jour.

Nota que pour épargner l'huile de la maniere que je viens de le dire, il faut avoir un grand Verre de Lampe, parce que, plus il y a de l'huile, moins elle s'échauffe, & moins il s'en gâte.

F. Est l'eau que l'on met au fond du Verre, afin de tenir l'huile fraiche, & empêcher qu'elle ne s'échauffe, & par ce moyen la faire abonder plus long-tems, parce que ladite huile ne se consommant que par la chaleur, plus il y a de l'eau, moins il y a de chaleur, & moins il y a de chaleur, moins de l'huile il se gâte.

Nota que la mêche est fort mince, & d'une petite grosseur, afin qu'elle ne fasse pas un gros feu, & que par les raisons susdites elle épargne l'huile.

Autre maniere pour épargner l'huile d'une Lampe quand on veut avoir de la lumiere pendant une nuit, on prend un petit papier de la grandeur d'une piece de quinze sols, dont on tord une partie avec les doigts d'une maniere qu'il soit pointu le plus qu'on pourra; l'autre partie du papier ne sera point tordüe, & celle-cy sera aplatie d'une telle maniere que la partie la plus pointüe, servira de méche à l'autre partie qui sera aplatie: on coupe proprement l'aplatie de la largeur de l'ongle de la main, on fait tremper cette partie pointüe dans l'huile qu'on aura mis sur une assiette, ou dans une petite Tasse, ou quelqu'autre vase, il faut que l'huile de Noix soit vieille, elle dure plus long-tems que la nouvelle: cette façon de Lampe n'usera pas pour trois deniers d'huile chaque nuit.

La premiere façon d'éclairer une Lampe à bon marché dans l'Eglise, est expliquée par la figure cy-jointe de la Lampe.

Il est à remarquer, que si on veut empêcher que l'huile ne gele dans les grands hyvers, il faut la faire boüillir avant que de la mettre dans les Lampes.

L A N.

LANGUE, *de la Langue enflée.* A ceux qui ont cette incommodité, la Langue leur sort tout ainsi qu'à un Chien, lors qu'il a soif, à peine peuvent-ils manger, d'autant que l'œsophage en souffre, elle vient, ou d'une abondance de sang, ou d'une pituite aqueuse & subtile, qui abreve ses muscles, si elle est sanguine, on le voit par la couleur, pituiteuse, la langue est blanche, le visage pâle, & bavant à tout moment, il ne faut pas negliger cette incommodité, quoi qu'elle semble n'être pas d'une grande importance, elle peut toutesfois causer d'autres accidents plus fâcheux. Pour cet effet à la sanguine on tirera du sang du bras, & dessous la Langue, ou l'on apliquera des Ventouses derriere le col, aprés cela l'on purgera avec la Manne, ou les Tablettes de Succorosarum; ou l'on fera user de gargarismes avec le Sirop de Limon ou de Grenade, ou de groseilles délayez dans de l'eau ou de Pourpier, ou de Solanum; sinon l'on prendra seulement du jus de Laituë, ou d'Oseille avec un peu de Miel, ou de Sucre.

A la pituiteuse, on fera prendre beaucoup de lavemens un peu forts, on purgera souvent, soit avec la Manne, ou des pilules d'Agaric ou de Sirop de Roses ou avec les Tablettes de Citro, ou de Diacarthami.

LANGUE *de Serpent*, Ital. *Lingua Serpentina*, All. *Schlangenzunghin*, *Einblatti.*

QUALITEZ. sech. au 3. d.

DESCR. Langue de Serpent. Elle produit une feüille, qui est grasse, & semblable à celle du Plantain d'eau, du bas de laquelle sort une petite tige, qui a à la cime une certaine languette pâle, aprochant de celle d'un Serpent; ce qui lui a donné son nom, sa racine est menuë, divisée en peu de capillamens.

LIEU. Elle naît dans les prez humides; mais elle ne dure que depuis le milieu de May, jusqu'à la fin de Juin.

PROPR. Elle desseche sans beaucoup de chaleur; elle est fort bonne pour souder les blessures, & encore pour les ruptures & descentes de Boyaux, sur tout des enfans. Les feüilles fraiches apliquées sur les blessures les guerissent admirablement, toute la plante cuite dans du gros Vin, est bonne aux yeux pleureux, les lavant souvent de cette décoction. On en fait de l'huile, comme on fait de l'huile rosat, qui sert aux mêmes choses.

LANGUE de Cerf, Ital. *Lingua cervina*, Allem. *Hirtzung.*

QUALITEZ. ch. au 1. d. sech. au 2. d.

DESCR. Langue de Cerf elle a les feüilles comme celles de l'Ozeille; bien qu'elles soient plus longues, & plus vertes, elle en jette six ou sept, qui sont polies & lissées par devant & par derriere; elles ont de certaines marques rougeâtres qui les traversent par certains intervalles, elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine; & a un goût brûlé.

LIEU. Elle croit és lieux ombrageux, valées humides & pierreuses: elle produit ses premieres feüilles en Avril.

PROPR. Ses feüilles cuites dans du vin sont bonnes aux morsures des Serpens, tant pour les hommes, que pour les bêtes à quatre pieds, si on

leur en met par la bouche, étant prises en breuvage elles sont propres à la Dissenterie & flux de ventre; on s'en sert communément aux accidens de la ratte: son eau gargarisée sert à la luette relachée, & aux ulceres du Palais, on se lave aussi de ladite eau quand on a le Palais écorché, & les gencives sanglantes.

Pour les ulceres & inflammations aux glandes de la Langue. Jettez sur une chopine de décoction de figues vieilles ou nouvelles demi once d'Alun en poudre & en gargarisez, où dans du jus de menthe, mêlez-y du jus de Citron, ou du verjus, sinon delayez deux gros d'Aloés, avec deux onces de Miel dans demi setier de Vin blanc, ou de la décoction de Pourpier, & en gargarisez.

Pour les duretez des Glandes de dessous la Langue. Prenez deux demi-setiers d'eau, & deux onces de Miel, & deux cuillerées de jus de Moutarde, faites en un gargarisme.

Pustules à la Langue. L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, où avec de la décoction de semence de Coing l'on se lavera la bouche.

Langues parfumées. Lors qu'on veut parfumer des Langues, on prend d'abord le soin de les saler: & pour réüssir, on les choisit lors qu'elles sont toutes fraiches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le sang qui y est attaché, puis dans de l'eau fraiche, aprés quoi on les essuye avec un linge bien blanc.

Cela fait, on les sale dans des pots de grés, & crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cause que celles qui sont dessus, ne trempent pas dans la saumure comme celles de dessous, on n'oublie point de les changer de place: & cette façon d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également le sel par tout pendant dix ou douze jours qu'on les laisse en cet état, au bout duquel tems on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée: ce qui se pratique, en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par dessus, crainte que la suye ne les gâte.

Ces Langues demeureront ainsi penduës pendant quelque-tems: & lors qu'on jugera que la fumée les aura assez penetrées, on les ôtera pour les serrer dans un endroit où l'humidité ne regne point: & reste à present de les faire cuire pour les manger.

Pour y réüssir, on prend ces Langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laisse jusqu'à ce qu'elles paroissent rassouplies, & molâtres: ce que voyant on soigne de les râtisser, & de les laver, ensuite dans plusieurs eaux, de telle sorte que la derniere où ces Langues auront été lavées sera presque claire.

Le tout ainsi observé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les assaisonnant de Sel, de Poivre & de clous de Girofle, pour les faire boüillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites, & ensuite on les tirera pour les essuyer & en ôter la peau, ce qui se fait plus facilement, lors qu'elles sont encore chaudes; cette façon qu'on leur donne, contribuë beaucoup à les rendre delicates: & pour leur donner un relief qui ne leur est pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clouds de Girofle: & cela fait merveilles.

Observation. Il faut observer que si l'on veut garder les Langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais si on les souhaite manger promtement, on n'hesitera point de le faire, étant sujettes à durcir & à se dessecher, lors qu'on les a pelées à intention de les conserver.

LANGUE de Chien Ital. *Lingua de Cane*, All. *Hundszungen.*

QUALITEZ. Fr. & sec. au 2. d.

DESCR. Il a les feüilles semblables au grand Plantain, mais elles sont plus petites & plus étroites, couvertes d'un Cotton blanc, grassettes & disposées en rond.

LIEU. Il croît dans les lieux sablonneux, il fleurit en Juin, sa semence en Juillet.

PROPR. La décoction de la racine fait dans du Vin, beuë le soir & matin: ramolit le corps, sert à la dissenterie, à la gonorrhée & aux catarres: d'où l'on fait des pilules de Cinoglosso, qui étant prises deux heures aprés souper, à la quantité d'un demi scrupule, font dormir, & arrêtent les distilations, ses racines apliquées font renaître le poil tombé par pelade.

LANGUE de Chien. Ses feüilles pilées & apliquées sur la brûlure, & feu volage, sur les vieilles ulceres, playes & inflammations, sur les douleurs, sur les fluxions, sur les hemorroïdes, profitent grandement; l'on en fait un onguent singulier pour les playes, du jus d'icelles, mielrosat & Terebenthine, l'on en fait aussi des pilules pour arrêter les catarres violens.

LANGUES de Mouton. Quand je dirois que les Langues de Mouton est un des morceaux le plus delicat qu'ait cet animal, je ne mentirois pas: l'experience que nous en faisons, nous le fait trop voir tous les jours: disons donc de quelle maniere on les aprête.

LANGUES de Mouton rôties. On trouve qu'il n'y a rien de si bon que des Langues de Mouton à la grillade, lors qu'on les sert grillées, avec de la mie de pain & du sel, & que pour sauce on fait boüillir ensemble du verjus, du boüillon, des Champignons, du Sel, du Poivre, de la Farine frite, de la Muscade & du Citron, & aprés qu'on sert ce ragoût bien proprement.

LANGUES de Mouton à la sauce douce. Lors qu'on veut manger les Langues de Mouton à la sauce douce; il faut, non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la Poële avec du bon Beurre: étant frites, on les arrange sur un plat, puis on y donne la sauce que voici.

On prend du Vinaigre, du Sucre, un peu de Sel, trois ou quatre Clouds de Girofle, de la Canelle, & un peu de Citron, qu'on fait boüillir ensemble: puis lorsque cette sauce est cuite on y met un peu de Poivre blanc, & un jus de Citron, puis on la sert.

LANGUE *de Bœuf.* La Langue de Bœuf se mange à la vinaigrette, lors qu'ayant été boüillie dans un bon boüillon, on en ôte la peau, puis on la pique de Lard, pour la mettre rôtir à la broche ce mets est assez agreable.

Autre maniere d'accommoder les Langues de Bœuf. On prend des Langues de Bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de Sel, & des fines herbes: cela fait, on en coupe le bout du côté de la Gorge, puis on en ôte la peau: aprés cela on les larde de gros lardons à travers pour les mettre ensuite sur la braise, où on les fait cuire; & il faut observer en les dressant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le Lard paroisse; & quand on les veut servir, on y fait un coulis, puis on les sert.

LAP.

LAPINS. *Moyen de faire les pans contre-maillez pour les Lapins. Filet pour prendre des Lapins.*

Les Pans se font de la même façon que les Haliers à Perdrix contenus au 22. Chapitre, les aumez en peuvent être de mailles quarrées ou à lozanges larges de six ou sept pouces chacune, si on les veut faire de mailles à lozanges, & si vous voulez en mailles quarrées sur le 17. Chapitre, & faites les de ficelle assez forte: les mailles de toille doivent être d'un pouce & demi, ou deux pouces de large, & de fil retors en trois brins, la hauteur du pans sera de trois ou quatre pieds, & la longueur à discretion, il faut que la toile soit au moins deux fois aussi longue & large que l'aumé, on y met des piquets qui s'attachent de quatre pieds en quatre pieds, & on coud les deux autres ensemble, faisant tout le reste comme les Haliers.

De deux façons de Pan simple. Il vous est representé dans la premiere Table du quatriéme livre, deux figures de pan simple, faits de mailles en lozanges, on les peut faire de mailles quarrées, si l'on veut. La maille sera d'un pouce & demi de large de fil bien fort, & retorts en trois brins, si on les fait de mailles à lozanges, il leur en faut donner vingt-quatre de leveure, & trois toises de longueur, puis passe une grosse ficelle dans toutes les dernieres mailles du bord de la longueur, tant au haut qu'au bas de celui qui est figuré 11. & teindre le tout en couleur brune enseignée cy-aprés au 45. Chapitre.

Le Pan figuré 3. sera meilleur de Mailles quarrées, auquel cas on luy donnera cinq pieds de largeur, ou hauteur, & trois ou quatre toises de longueur, selon le lieu où il devra servir, il ne sera pas besoin de passer aucune fiscelle au tour de ce dernier, parce qu'il sert d'une autre façon que le premier, ainsi qu'il se verra dans son Chapitre, où vous en apprendrez l'usage.

Degats que font les Lapins & des moyens de les en empecher. Les lapins font de tres grands degats & malheur à ceux qui non loin d'eux, ont des heritages cultivez: car soit bleds de toutes sortes, soit vignes, leurs dents n'épargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'attraper: bien avisé aussi est celui qui aime mieux ne point avoir de terre ni de vigne, que d'en posseder si prés des garennes; mais sur tout des vignes, dont ils broutent les bourgéons quand ils commencent à pousser, ce qui leur cause un dommage tres considerable, & qui seroit en danger de tout perdre, si l'on ne sçavoit y apporter le remede qui vient dans la naissance de ce bourgeon.

Prenés de petits bâtons fort minces, bien secs, & de bois de saules; faites fondre du souffre & trempés y un bout, puis mettez l'autre dans terre: sous les bâtons ainsi preparés & distans d'une toise l'un de l'autre, mettés y le feu, & cela empechera que les Lapins qui haïssent cette odeur, n'entrent dans quelque vigne que ce soit, sur le bord de la quelle ces bâtons auront été plantés.

Cette odeur dure pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels il faut recommencer encore, jusqu'à deux fois; ce qui fait quinze jours, au bout desquels le bourgeon de la vigne s'est fortifié, & mis hors de l'insulte de ses animaux.

Des ennemis des Lapins & des moyens de les detruire. Un des principaux ennemis des Lapins, est le serpent; cet insecte venimeux les detruit & les devore toutes les fois qu'il en trouve l'ocasion; & c'est pour eux aussi un monstre si terrible, qu'il est seul capable de leur faire deserter la garenne, si l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce desordre; il ny en a point de meilleur qu'en banissant loin des Lapins, cet ennemi qui leur fait tant la guerre, & pour y reüssir, on a soin, lorsqu'on dresse une Garenne, d'y planter quantité des Frênes: ce bois, disent les naturalistes, a beaucoup d'antipathie avec le serpent, qui fuit sur tout l'ombre de cet arbre avec tant de precipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il se jetteroit plutôt à travers de l'eau que de passer dessous.

Les Renards ne dressent pas seulement des embuches aux poules, mais ils veillent encore à surprendre les Lapins, dont ils font un tres grand degat, sur tout lorsque ces cruels ennemis sont en grand nombre. La chasse est le seul moyen de les detruire, c'est pourquoy il ne faut pas être negligent à la leur donner.

Ce n'est pas encore assés que ces ennemis dont je viens de parler, les Lapins en ont encore d'autres qui ne sont pas moins dangereux; les Chiens & les Chats, tant domestiques que sauvages les persecutent cruellement, donnés leur aussi fortement la chasse, tendés leur des pieges & par la vous trouverés les moyens d'en faire une Garenne.

Pour la maniere de chasser aux lapins, je n'en dis rien icy, me reservant à traitter de cet exercice ailleurs.

De la difference des Lapins de Garenne à ceux de clapier. Pour faire que bien des choses qui regardent le menage de la campagne, tombent sous nôtre connoissance, il est bon de sçavoir la difference qu'il y a entre un lapin de Garenne & celui de clapier. Le premier a le poil plus roux & moins épais, le corps plus agile, moins gros & d'un naturel plus eveillé & qui tient plus du sauvage; sa chair est plus delicate, à cause de cet air de liberté qu'il respire, & n'est pas si melancolique, que celui du clapier, car ce second à qui la nourriture profite davantage, à cause du peu d'exercice qu'il prend, est d'une nature plus privée, a le corps plus gros & plus gras, est d'un temperament moins alerte, & a les yeux plus endormis & moins gais, & nonobstant tout cela, on se sert de lapins de clapier pour peupler les Garennes, mais c'est qu'on sçaura aussi, que par la suite du tems, cés animaux se depouillant de ce naturel grossier, en reprennent un autre plus subtil & deviennent en un mot vrais lapins de Garenne.

Pour faire sortir les lapins hors du terrier sans furet. Prenez de la poudre d'orpiment, & du souffre, & des savates qu'ils faut brûler, ou du parchemin, ou drap dans les trous du clapier où le vent donne, & autrement tendre les poches au dessous du vent.

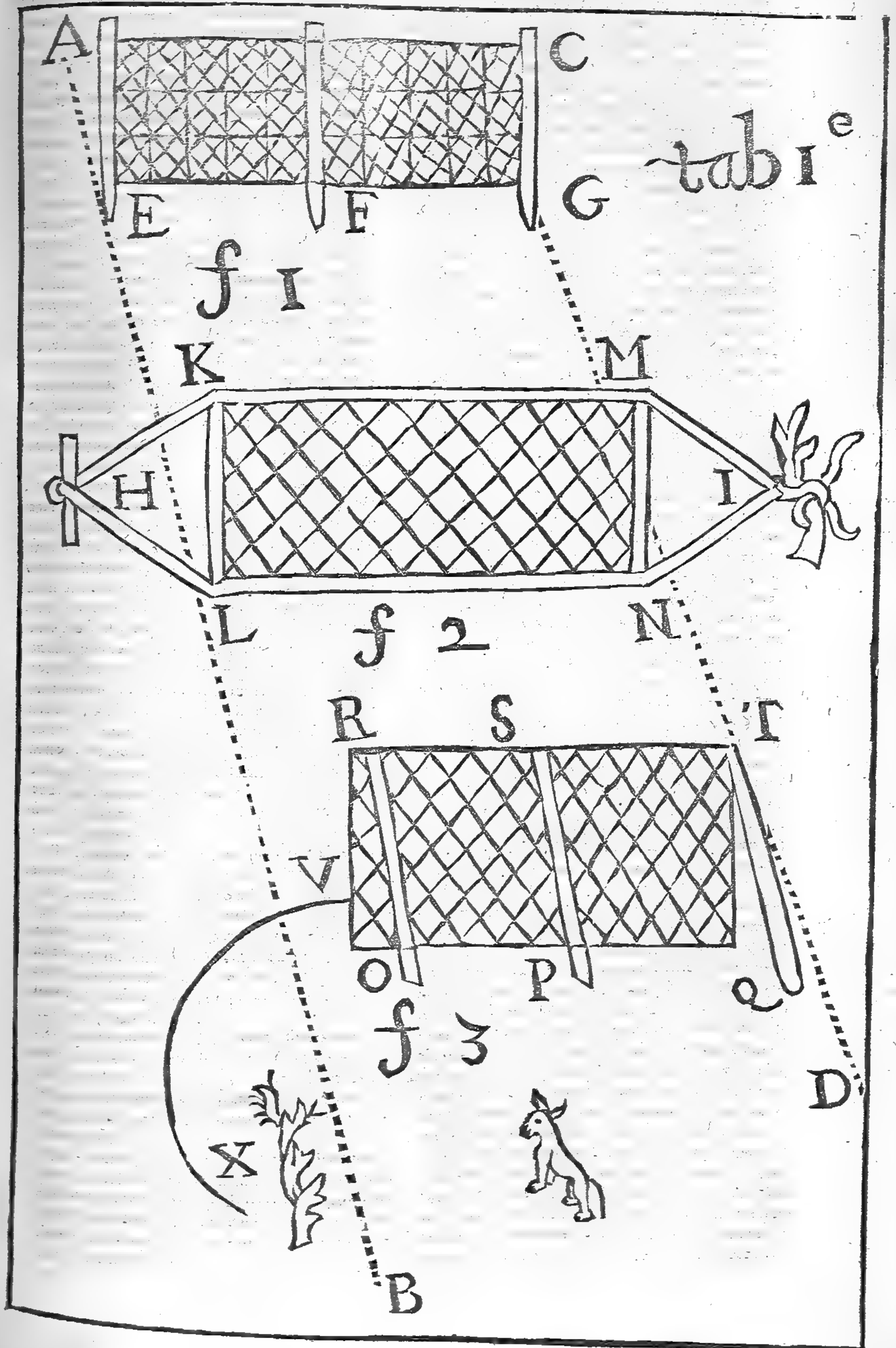
Metez une ou deux écrivices dans les trous du clapier, & elle feront sortir du clapier les lapins sans faute.

Autre sorte de paneau dont les païsans se servent pour prendre les Lievres & Lapin. Le pan, dont j'ay parlé au Chapitre precedent est commode à tendre quand le temps est calme, mais par un grand vent, il est difficile de le tenir en état, & quelque fois si on est bien prompt le gibier s'échape. En voicy un autre qui est le plus usité des païsans & plus asseuré; mais aussi plus embarasant, sa forme

PREMIERE PLANCHE.

COMMENT ON PEUT PRENDRE DES LAPINS AVEC UN FILET, QUE LES PAISANS APPELLENT un Pan, ou Panéau simple.

Table 1. Page 38. V. Partie du I. Tome.



est dessignée dans la deuxieme figure de la premiere table, il faut pour la tendre faire les mêmes observations qu'il a été dit cy-devant, & avoir deux bâtons K L. M N. long d'environ quatre pieds, & gros comme deux ou trois fois le pouce, lesquels doivent être coupez bien unimentpar chaque bout, puis étant sur le lieu prenez les deux bouts des ficelles qui sont d'un même côté du filet, & les attachez ensemble au bas de quelque arbre ou piquet, à un pied & demi proche de la terre, & qui soit hors du chemin par exemple à la lettre H. faites en autant à l'autre côté I. & que les fiscelles soient assez lâches dans le milieu pour pouvoir poser les bâtons entre les deux, que vous ajusterez en cette sorte. Prenez le bâton K. L. & le portez au bord du chemin d'un bout à terre sur la fiscelle L. du bas du filet, & mettez l'autre fiscelle du haut sur l'autre bout K. du bâton, & cheminant tout au travers du chemin par derriere le filet, tenez bien avec la main la fiscelle d'en haut, afin que le bâton ne se defasse point, puis étant à l'autre rive du chemin, accomodez le bâton M. N. ainsi que l'autre, & faites si bien qu'ils panchent un peu tous deux du côté par où doit venir le lievre, de façon que l'animal venant à donner dans le filet, il fait sortir les bâtons d'entre les fiscelles, & s'envelope à cause que les mailles, venant à s'assembler, donnent suffisamment de la poche au filet pour y retenir le lievre, où autre bête enfermée.

Pour prendre Lievres & Lapins avec un paneau double. On peut se servir d'un pan double qui sera moins embarrassant que les deux precedens, mais il s'aperçoit aussi de plus loin que les autres, ce filet est bon principalement dans les chemins où courent les lapins, qui quelques fois vont cinq ou six les uns aprés les autres, & se peuvent tous prendre, parce que ce pan ne tombe point, je montre en ce lieu la maniere de s'en servir par la description de la premiere figure de la premiere table, je supose que vous ayez observé ce que j'ay dit aux châpitre premier & second, que les lignes ponctuées marquées des lettres A. B. C. D. soient toûjours les bords du chemin, piquez un des bâtons du pan à la lettre E. & un autre au milieu F. & ainsi de autres, tant que le passage soit tout fermé, puis retirez-vous dans le buisson ou arbre, comme j'ay dit devant, si non qu'il faut être plus éloigné du filet qu'aux autres pans.

Il est à remarquer qu'on ne peut prendre avec le pan double que des lievres & lapins, mais aux autres precedens on y prend des Renards, Blereaux Lievres & Lapins, Chats, Putois, & des Loups: c'est pourquoy si vous croyez qu'il en doive passer au long du chemin où vous tendez, portez avec vous une fourche de fer ou quelque autre ferrement, afin de le tuer promptement, avant qu'il ayt rompu le filet.

La vraye heure de tendre ces trois sortes de pans, est le matin à la pointe du jour, & y guetter jusques à demi heure aprés que le Soleil est levé, principalement durant les grands jours, & le soir demi heure devant le Soleil couché jusques à la nuit toute close.

Les Lapins qui vont manger dans un jardin non clos de murailles pendant la nuit, se prennent plus facilement aux collets, mais ils n'y demeureront gueres, car d'abord qu'un lapin se sent arrêté, au lieu de tirer comme fait le lievre, il détourne la tête & tranche le collet avec les dents, il y a quantité de lieux à la campagne où les lapins gatent les jardins qui ne sont pas enclos de murailles, & s'il n'y a pas le moïen de les empêcher, à cause qu'ils n'y vont que de nuit fort tard, & lors qu'on ne peut les découvrir pour les tuer, si telle chose vous arriver.

Piquez tout au bord de la haye du jardin un morceau de bois ou piquet T. gros comme deux fois le pouce, long d'environ un pied, ayant à un pouce, long d'environ un pied, ayant à un pouce du bout d'en haut, un trou à mettre le bout du petit doigt. Ayez un collet de leton, & y attachez au bout une fiscelle un peu forte, laquelle vous passerez dans le trou du piquet, la lierez au bout de quelque branche forte que vous tiendrez ployée, cela fait, vous aurez un petit bâton un peu moins gros que le petit doigt, long d'un pouce, que vous ficherez dans le trou en sorte que la branche s'en retournant ne puisse attirer le collet, aprés soy, qui sera retenu par le petit bâton q. à cause du nœud que fait le collet avec la ficelle attachées ensemble. Aprés cela, étendez & ouvrez le collet de la grandeur de la muce, de façon que les lapins ne puissent passer sans mettre la tête dedans. Le premier qui voudra y passer ayant entré la tête, pensera tirer pour couper ce qui le tient arrêté, il fera tomber le petit bâton du trou, qui donnera la liberté à la branche de s'en retourner: Ainsi l'animal s'etranglera.

Pour prendre les lapins de jour avec des pans doubles. Pendant le jour les lapins vont s'abatre & manger parmi les buissons, dans les genets & hayes un peu fortes, ou ils se retirent, lors qu'ils entendent du bruit, & si on les presse en frapant les hayes ou qu'un chien les poursuive, ils fuyent vers leurs terriers; si vous desirez en prendre, ayez un ou plusieurs pans doubles faits ainsi que j'ay montré cy devant, & soyez informé de quel côté sont les Terriers, afin de tendre toûjours le filet vers cet endroit, puis allez vous promener de côté & d'autre dans les lieux où il peut y avoir des lapins, & lorsque vous verrez une haye ou un buisson un peu fort, n'en aprochez point plus prés de dix ou douze pas, & piquez les filets en demi cercle, fermant aux lapins le chemin des clapiers, & retournez par derriere la haye ou buisson, fraper d'un bâton ou de quelque autre chose: s'il y en a quelqu'un, il voudra sortir, croyant s'aller promptement retirer dans son trou, & se jettera dans les filets, d'où vous le retirerez incontinent, parce qu'il les trancheroit aussitôt: l'ayant pris ployez les pans & cherchez quelque autre endroit, où il s'en pourra trouver.

Pour prendre les lapins avec un chien d'une maniere assûrée. Lors qu'on sçait l'endroit des terriers, il est important d'avoir un bon chien basset, ou briquet, & lors que vous voudrez avoir le divertissement de cette chasse, soyez du moins deux personnes, dont l'un s'en ira sur les clapiers, & piquera les filets tout au tour, en sorte qu'il n'y ait pas un trou qui ne soit enfermé dans l'enclos des pans, puis il retirera en quelque endroit, d'où il puisse voir ou entendre quand un lapin sera pris, l'autre personne qui tiendra le chien étant averti que le tout sera tendu, il le fera chasser un peu au loin en sifflant & parlant à lui, pour l'exciter & lui donner de l'ardeur, afin qu'il poursuive vivement son gibier, lequel voulant se sauver dans les trous se logera dans les filets, d'où le guetteur le retirera promptement, l'autre personne reprendra le chien pour le faire chasser derechef

continuant toûjours tant que vous en ayez assez pris.

Le matin est la vraye heure de trouver les lapins hors des terriers, c'est jusques à six ou sept heures, & depuis onze heures jusques à une, & le soir une heure ou deux avant que le soleil se couche, principalement quand il fait sec: ce n'est pas qu'on n'en puisse bien rencontrer hors le trou, à toutes les heures du jour, mais on en trouvera encore davantage aux heures que j'ay dit, s'il se rencontre par hazard qu'il y ait tant de trous au lieu où vous voulez tendre, ou qu'il soient éloignez les uns des autres, de telle façon que les pans ne puissent tout enclore, il faut les mettre du côté où il y a plus d'apparence que les lapins aborderont & fermer les trous plus écartez avec quelques pierres, branches, ou herbiers.

Pour prendre les lapins de jour avec des petits filets nommez poches. Les poches à lapins sont des filets qui se font en façon de bourse, que je propose.

Ayez deux ou trois douzaines de poches, & vous en allez aux clapiers, en mettre une sur chaque trou en cette sorte: ouvrez & étendez le filet sur le trou, & puis attachez la ficelle, qui passe dans la boucle, à quelque branche de taillis ou piquet & l'autre fiscelle qui entre dans la boucle, qu'il faudra lier de même à un piquet ou branche & ainsi de toutes les autres poches.

Si vous n'avez pas assez de filets pour couvrir tous les trous, bouchez ceux qui resteront avec quelques pierres, feüilles, branches ou herbiers, puis vous placez dans un lieu, d'où vous puissiez voir toutes les poches, afin d'y courir, lors qu'il y aura quelque lapin pris, & y étant, ne remuez, ny faites aucun bruit, pendant qu'une autre personne ira avec un chien chasser dans le bois pour contraindre les lapins de fuir vers leurs clapiers, lesquels approchant les jêteront tout d'un coup dans les pochettes, d'où il faudra les retirer promptement & retendre comme auparavant, les lapins se prennent plus facilement à ces sortes de filets qu'à des pans, parce qu'ils ne paroissent pas tant.

Moyen pour prendre les lapins au furet, en une garenne. Ayez un bon chien basset, faites le chasser une heure durant dans la garenne, afin d'obliger tous les lapins de se terrer.

Quand ils y seront, prenez le chien & l'attachez; aprés cela, allez sur les clapiers pour tendre les poches sur tous les trous.

Ouvrez la pochette & l'e tendez dessus le trou, comme une serviette, en sorte qu'elle déborde beaucoup par tout, passez la fiscelle dans la boucle, & pareillement la fiscelle, qui passe dans la boucle, & si vous n'avez assez de filets, bouchez le reste des trous avec quelques pierres ou herbages, car il n'en faut pas laisser un seul sans le fermer, parce que les lapins pourroient sortir par cet endroit, tous les trous étant aussi disposez, vous attacherez une petite sonnette au col du furet, & le mettrez dans le trou en levant un peu le filet, pour lui donner passage, & lors qu'il sera dedans, ne parlez, ny ne remuez point, il fera sa chasse. Le premier qu'il trouve, il le poursuit tant qu'il soit sorti, si bien que le lapin fuyant & voulant quitter le terrier il donne dans une des poches & s'enferme; il faut être prompt à le retirer, & si faire se peut, que le furet ne le voye point, afin qu'il ait plus de courage à l'y retourner chercher: ce qu'il fait aussi-tôt, forçant à sortir les premiers qu'il rencontre, ou les prenant. Quand il ne rencontre rien, il vient au trou pour sortir, & s'il ne veut retourner, il faut luy souffler & crachoter sur le nez, il rentre & cherche encore, si vous prevoyez qu'il n'y peut rien avoir, retirez le & le mettez en quelque autre trou plus éloigné, s'il fait de même, c'est une marque qu'il n'y a rien, il faut ployer les filets, & chercher d'autres terriers meilleurs.

Quelquefois le furet trouve un lapin endormy, il le surprend dans un coin, il le tuë, en boit le sang, se couche dessus & s'y endort, en ce cas on est obligé de le perdre, ou de l'attendre à s'éveiller, ce qui dure souvent cinq ou six heures; c'est pourquoy portez une arme à feu pour tirer trois ou quatre fois dans les trous afin de l'éveiller, aussitôt qu'il le sera, il sortira, mais il faut toûjours le laisser dormir une heure avant que de tirer, autrement vôtre bruit seroit inutile.

Quand vous prendrez des femelles vous les remettrez pour ne pas dépeupler la garenne, & leur fendrez les oreilles, afin qu'elles ne soient tuées par les personnes que vous y enverrez quelquefois à l'affust.

Lapins en fricassée. Un lapin fricassé est quelque chose d'excellent, lors que la fricassée en est bien faite: pour y reüssir on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on passe à la poêle avec du lard fondu: cela fait, on y met pour le faire cuire du boüillon, qu'on assaisonne de sel, de Poivre, fines herbes, de Ciboulettes, & de Muscade, étant cuit comme il faut, mettez-y avant de le tirer des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On observera que ce que je viens de dire des lapins, se doit observer à l'égard des Lapereaux, puis qu'ils ne different entr'eux seulement que de l'âge.

Lapins Rotis. Lors qu'on veut faire rotir un lapin, on le pique de fin lardon, ou bien on le barde, ou faute de lard on l'arrose de beurre en cuisant, & sitôt qu'il est cuit, on le met dans un plat, & on le sert avec une sauce à l'eau assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Lapins en Ragoût. Ayez un lapin coupez-le en quatre, lardez le de gros lard, passez le à la poêle avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou casserole avec du boüillon un verre de vin blanc, le tout assaisonné de poivre & de sel: joignez y de la farine frite avec de l'orange, & lors que la cuisson en est faite, servez-le pour être mangé chaudement.

Lapis sauvage, ou patience, Ital. *Rombice, & Lapatie.* Esp. *parella.* All. *ampffer.*

QUALITEZ. sec du 2. au 3. d.

DESCR. Lapis sauvage, il a les feüilles fort grandes, & la tige haute de deux coudées, avec quantité de fleurs à la cime qui sont rougeâtres: sa graine est enfermée dans certaines petites gousses rousses: sa racine est grosse, dure comme du bois.

LIEU. Il croit non seulement dans les lieux marecageux, mais encore sur les montaignes, quand le terroir est gras & sur tout aux lieux ou les Vaches ont accoûtumé de passer la nuit: elle fleurit en Juin.

PROPR. Il a toutes les vertus & proprietez du lapathum, en quelque façon par sa qualité seche; mais il a cela de particulier qu'il purge la bile, mais plus foiblement que la Rubarbe, à cause

dequoy

de quoy on l'appelle l'Hippolapathum Latifolium, dit Rhubarbe des Moines, cuit en vinaigre & appliqué exterieurement il guerit la gale.

LAQ.

LAQUAIS. Le devoir des laquais d'un grand Seigneur est d'apprendre & s'apliquer à le bien servir, lui être entiérement fidele, & tout voir & tout entendre sans rien dire qui lui puisse prejudicier. Quoique leur état soit des plus mediocres, cela n'empêche pas que la vertu ne s'y puisse rencontrer : & mille gens des plus élevez dans les affaires en rendent un assez bon témoignage. Pour donc tâcher d'imiter ceux là, & d'atraper quelque chose de leur fortune, il faut qu'un laquais soit adroit, honnête & civil à tout le monde : qu'il ne soit point jureur, yvrogne, ni debauché, flateur, raporteur ni menteur, qu'il n'abandonne point le Seigneur quelque part où il puisse le mener, qu'il se garde de s'entretenir jamais avec qui que ce soit des affaires secretes dont il pourroit avoir connoissance : qu'il ait bien soin de tous ses interêts autant que sa condition le peut permettre, qu'il netoye bien ses souliers & ses bottes, lors qu'il faut qu'il le fasse, qu'il porte bien le flambeau, & qu'il se fasse un principe de toûjours bien obeïr à son Ecuyer en tout ce qu'il lui commande pour le service du Seigneur, & d'être ponctuel aux ordres du Maître-d'Hôtel, aux heures des repas pour servir à porter les viandes sur table ; il doit aussi prendre garde & s'apliquer à bien faire les commissions qui lui sont données, s'en acquiter avec adresse & diligence, & en raporter une réponse exacte & fidele, & sur toutes choses bien garder le secret, c'est par là qu'un laquais parvient à quelque chose de bien plus considerable & qu'il oblige le Seigneur à lui servir d'apuy & de patron tout le reste de sa vie.

LAV.

LAVANDE. Ital. *Lavanda* Allem. *Lafendel.*

QUALITEZ ch. & sech. au 2. d.

DECR. Lavande, c'est une plante qui est presque semblable à l'Aspic, & plusieurs la nomment, l'Aspic femelle, elle a neanmoins les feüilles plus étroittes, plus courtes, plus minces, plus douces, & moins blanches que celles de l'Aspic. La fleur des deux est purpurine, quoyque celle de la Lavande soit moins colorée, & quelle ait le pied plus long & soit plus ouverte, l'odeur en est aussi plus agreable, bien qu'elle soit assez forte & l'épy est est plus court.

LIEU. Elle nait d'elle-même dans de lieux secs & pierreux : & on en trouve dans tous les jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Elle a les mêmes vertus que l'Aspic, & l'usage en est plus agreable, étant mise dans le linge & dans les habits, elle donne bonne odeur & les garantit des teignes, l'eau distilée des fleurs est odoriferante elle sert contre l'épilepsie aux temples & au front, aussi bien qu'à l'apoplexie, & la lethargie.

La Lavande est odoriferante, propre, étant seche à mettre parmi le linge, habits, leur departant son odeur & preservant de la vermine, elle est souveraine pour conforter les nerfs foulés, & lassez, autrement mal disposez de quelque cause froide, & pour ce regard les bains, & fomentations faits de lavande és paralisiés convulsions, apoplexies, autres semblables maladies, sont souveraines ; ses fleurs avec Canelle, noix Muscade, & clous de giroffle guerissent les batemens de cœur, l'eau distilée de ses fleurs, prise la quantité de deux cueillerées, rend la parole perduë, guerit les defaillances & mal de cœur, la conserve & eau distilée d'icelle font un pareil effet, son huile desseiche les catarres, & ointe sur la nucque du col, est singuliere pour les convulsions & étonnemens de nerfs.

LAURIER. Alexandrin, Ital. *Lauro Alexandrino*, All. *zafflin krant.*

QUALITEZ, chaud & sec.

DECR. Le Laurier Alexandrin a les feüilles comme le Brusc. Pline dit comme le Mirte, toutesfois elles sont plus grandes, plus molles, plus blanches & plus aiguës ; il porte son fruit au même lieu de ses feüilles rouge de la grosseur d'un poids ciche, ses branches sont couchées par terre de la longueur d'un pan, ou un peu plus : sa racine est semblable à celle de Brusc, plus grande, plus molle & odorante.

LIEU. Il s'en trouve grande quantité en la Montagne Ida à l'entour d'Heraclée de Pont.

PROP. Il a un temperament fort chaud, un goût acre, & amer, ce qui fait qu'étant pris en breüvage, il provoque l'urine & les mois des femmes, il aide beaucoup aux femmes qui enfantent avec travail, les délivre bien tôt, si elles boivent de la racine au poids de six dragmes dans du vin doux, elle sert aussi à ceux, qui ne peuvent uriner que goute à goute : mais elle fait pisser le sang. Broyées, ou appliquées sur la piqueure d'une mouche à miel la guerit, prise en brevage comme dans de l'eau tiede, elles font vomir, les graines sont plus chaudes que les feüilles lesquelles étant pilées & mélées avec du miel ou du raisiné, sont bonnes aux catharres froids & à l'Asthme, leur suc melé avec autant de vin vieux & d'huile rosat apaise la douleur des oreilles, & guerit la surdité, enfin c'est un contre-poison à l'endroit des Serpens, des Scorpions & Aragnées, l'on en fait une huile qui a toutes les mêmes vertus, outre tout cela il ramolit resout & ouvre, c'est pourquoy elle guerit toutes fluxions froides, soit aux jointures, à l'estomach, à l'épine du dos, à la paralisie, aux tremblemens, au foye, à la ratte, aux reins & à la matrice ; la mettant dans les lavemens apaise la colique venteuse, le laurier n'est pas seulement exempt du foudre, mais même les maisons, où il est planté & ce qui est encore admirable de luy, c'est que battant deux de ses branches seches, l'une contre l'autre, elles font du feu capable d'enflamer la poudre à canon.

LEN.

LENTILLES. *Pour faire que les Lentilles viennent en abondance.* Il leur faut donner une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre ; car dans une bonne terre elles y croissent trop épaisses, & ne donnent que de l'herbe au lieu que dans un fond mediocre elles foisonnent beaucoup en grain, pourvû que lors qu'elles sont en fleur, il n'y survienne point trop de pluye ; car l'humidité leur est pour lors contraire, & les fait couler.

Quand on veut que les Lentilles viennent belles, & ne soient pas long-tems à sortir de terre, on les

mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier sec ; & aprés ce tems on se met en disposition de les semer.

Veut-on aussi que les Lentilles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre : il n'y a qu'à ne point se servir de la charruë pour les recouvrir lors qu'elles sont semées ; mais de prendre la herce pour faire cette operation.

Quand on veut les faire cuire, il suffit de les vanner, pour en ôter la terre & les petites pierres. Le secret est, aprés avoir mis dans un pot l'eau necessaire, quand l'eau est chaude, on les met dans cette eau, & d'abord elles montent & s'élevent, & avec une écumoire, on les retire pour les mettre dans un plat ou un pot ; quand cette eau chaude les a fait monter toutes & qu'elles ont été retirées, toute la terre & les pierres demeurent au fond du pot qu'on jette : on y met d'autre eau nette avec les Lentilles ou Nentilles pour les faire cuire & aprêter à l'ordinaire.

LENTILLE, Ital. *Lente ou Lenticchia*, Esp. *Linsen.*

QUALITEZ, sech. au 2. d.

DESCR. Lentille, elle a les feüilles plus petites que celles de la vesse, sa fleur est quasi semblable, d'où naissent de petites gousses, serrées & un peu plattes, où sont enfermées les Lentilles trois ou quatre dans chacune pour le plus : elles sont rondes, plattes, couvertes d'une petite peau ; les unes sont blanches, qui sont les meilleures, les autres cendrées : celles-cy ont la fleur blanche & rouge, les autres sont simplement blanches, elles sont ennemies du Grateron.

LIEU. On les seme par tout dans les champs comme les autres Legumes, elles fleurissent & meurissent en Juillet & Août.

PROPR. Leurs qualitez sont temperées, elles font un sang grossier à ceux qui en usent trop, & les rendent sujets aux maux atrabilaires, comme aux cancers, à la gale, aux ulceres, & aux douleurs de nerfs. Elles éteignent les sentimens de la luxure, elles causent des songes épouvantables, & nuisent à la tête & aux poulmons.

LENTILLE *d'eau*, Ital. *Lente di palude*, All. *Beerlinsen Meerlinsen.*

QUALITEZ. Fr. & hum. au 3. d.

PROPR. Lentille d'eau, c'est une mousse semblable aux Lentilles, ses feüilles sont rondes & fort petites, de forme de Lentille, d'où elle a pris son nom, lesquelles sont attachées à de petits capillamens, & nagent sur l'eau dormante. Quand les eaux viennent à déborder, elles les suivent, & dés qu'elles touchent la rive, elles jettent des racines, & croissent tellement, qu'elles deviennent une plante aussi grande que le Sisimbrium aquatique apellé Cresson.

LIEU. On les trouve dans les fossez & dans les eaux dormantes, & fleurit en May & Juin.

PROPR. L'eau distillée des feüilles est estimée pour les inflammations de toutes les parties nobles, & pour les fiévres pestilentielles : la même eau apliquée par déhors sur les yeux, en ôte la rougeur, arrête les inflammations des paupieres, des testicules & des mammelles.

LENTISQUE. Ital. *Lentisco*, Esp. *Almastiga*, All. *Mastichsbaum.*

QUALITEZ. ch. & sec. du 2. au 3. d.

DESCR. Lentisque, il a les feüilles comme le Myrte, huit à chaque jetton, quatre de chaque côté : elles sont fragiles, d'un verd obscur, bien que leur extremité & la veine du milieu soient rougeâtres, souples & gluantes. Outre ses fruits qui viennent en grappe, il jette certaines gousses recourbées, dans lesquelles est une liqueur claire, laquelle avec le tems se change en insectes, comme il arrive aux Ormes ; tout l'Arbre a une odeur assez forte, qui fait mal à la tête à plusieurs. Dans l'Italie il produit un peu de Mastic, mais non pas tant qu'en Candie, & à Chio, on en fait d'excellens cure-dents.

LIEU. Il nait abondamment dans les païs chauds, dans l'Italie, la Provence & ailleurs.

PROPR. Il est astringent dans toutes ses parties. Le Mastic est bon aux estomacs foibles, au foye, aux intestins, à ceux qui crachent le sang, & qui ont des Toux inveterées.

L E O.

LEONTOPODIUM.

QUALITEZ. sec comme la sanicle & plus froid.

DESCR. Le Leontopodium est une petite herbe de la hauteur de deux doigts, ses feüilles sont étroites & longues de trois ou quatre doigts, veluës & herissées, celles qui sont prés de terre sont plus bourruës que les autres : à la cime de sa tige, elle produit de petites têtes qui sont comme trouées, ses fleurs sont noires, sa graine est tellement envelopée de bourre, qu'on a peine de la distinguer : sa racine est petite & mince.

LIEU. Elle nait dans les montagnes, comme sur le Mont Baldo en Italie. Ceux qui confondent cette plante avec une autre nommée Stellaria se trompent grandement, elle fleurit en May & Juin.

PROPR. Dioscoride dit que plusieurs ont crû que cette herbe penduë au col faisoit aimer ceux qui la portoient, ce qui n'est pas fort assûré, il dit encore qu'elle résout les petites Apostumes.

L E S.

LESSIVE *Pour la multiplication des grains.* Il faut prendre, par exemple, un pot, mesure de Lion, de fiente de Mouton, de Pigeon, de Poules, & Vaches, y faire couler dessus en forme de lessive trois pintes d'eau de pluye, aprés que le tout aura trempé 44. heures ou plus, vous prendrez cette lessive, vous y mettrez une once de sel végetal ou deux pour la rendre plus fertile, vous y mettrez tremper des cornes de pied de Mouton, Anes & semblables cornes de pied environ deux pots, neuf ou dix jours remuant trois ou quatre fois par jour, le tout bien égouté, vous pouvez mettre les Cornes sur les racines des Arbres & Vignes qui feront des merveilles, les couvrant ensuite de terre.

Vous prenez, par exemple, ce que vous avez de graines de Melons, ou autres. Vous en choisissez les plus belles & les meilleures, la quantité que vous voulez avoir de pieds ou plantes, & vous pliez bien tout le reste que vous mettez tremper dans le jus de la susdite Lessive qui surnage de trois doigts, une ou deux heures selon l'épaisseur de la peau de la graine, si la graine est gluante, il ne faut pas l'humecter, ensuite vous les égoutés bien, les laisser une heure dans un tas, en un lieu temperé. Si elles ont commencées à germer, vous les semez, si elles ne le sont pas, vous

les étendés & vous les faites secher à demi à l'ombre, étant bien sechés, vous les remettés en tas ou monceau, vous les humectés avec de la liqueur de la Lessive, vous les laissez environ deux heures en tas ou monceau ; si elles sont germées un peu, vous les serrez, si-non vous les étendés, & faites secher & mêlez, & continués de les mettre en tas & humeurs.

Nota que quand nous disons germés, c'est une graine qui est enflée : l'on y voit du côté du germe un petit changement, comme quand le germe veut sortir.

Notez, que quand les grains sont dans cet état, sur tout au Melon, il faut avoir du bon vin D..... à volonté dans une une bouteille, y mettre dedans du Sucre à volonté, l'essence d'Ambre gris à volonté : c'est-à-dire selon que l'on veut le goût des Melons plus ou moins Sucrés, plus ou moins d'Ambre gris, la veille que l'on veut semer les grains, on les humecte de ce vin en les semant, l'on les y trempe, l'on fait le reste comme à l'ordinaire & l'on les gouverne à l'ordinaire, excepté que l'on les arrose de huit ou quinze jours, avec quelques cuillerées de ladite liqueur de vin le soir.

Il seroit tres bon de mettre les grains dans la terre qui ne sente pas le fumier, comme la terre de Saux ou une terre bonne, necessaire, qui n'aye ny odeur, ny goût, telle que l'on trouvera dans les terres qui sont bonnes, profondement l'on en seme deux premiers pieds de l'épaisseur de la terre & l'on prend le troisiéme ou quatriéme pied profond. Cette terre n'est pas fatiguée, elle a tout son esprit & sa force, & la mettrez dessus D...... Ce Sel des vegetaux demi once reduit en poudre impalpable dans un Mortier bien couvert, mêlez quatre cuillerées du meilleur huile D........ une cuillerée de tres bon vin, d'essence de l'ambre gris à volonté, mis dans un pot bien bouché.

LET.

LETARGIE *& le Care.* Létargie est un sommeil si profond & si dur, que quoique l'on fasse, on a peine à reveiller celui qui en est attaqué, il est toûjours accompagné d'un peu de fiévre, c'est ce qui le distingue du Care qui est un dormir beaucoup plus ferme, sans que le pouls en paroisse aller plus vite, ni plus emu.

La cause generale de la Létargie est une pituite répanduë dans le cerveau si froide, si glacée, & si abondante, qu'elle jette les personnes dans un assoupissement presque invincible, en sorte qu'ils n'ont point de sentiment, quoiqu'on les excite & qu'on les tourmente.

Elle peut venir aussi d'un temperament naturellement froid, ou par la mauvaise disposition de l'estomac, ou par des humeurs pourries, & corrompuës dans le cerveau, ou dans ses pannicules, ou par quelque abcez, par fois par la mélancolie, mais elle arrive rarement.

Ceux qui habitent les lieux humides ou les Marais, qui vont aux broüillards, qui reposent au clair de la Lune, & qui dorment si-tot qu'ils ont mangés, qui boivent de mauvaise eau, qui ne se nourrissent que de Viandes grossieres, qui se font un plaisir de manger souvent des Champignons, ou des Truffes, qui prennent du Vin par excez, particulierement lors qu'il est nouveau, tombent pour la plûpart dans la Létargie.

On connoît que l'on est menacé de cette maladie, lorsque la tête commence à trembler, qu'on devient paresseux, que l'on se sent comme étourdi, volant toûjours dormir, joint avec cela que l'on se rencontre dans un tems froid & humide, d'un temperament de même, & d'un âge avancé: on doit à ces marques se precautionner par un vivre moderement sec & chaud, en se faisant tirer deux à trois fois du sang & se purger de même, on suivra pour cet effet l'ordonnance prescrite à la douleur de tête causée de pituite, ceux qui y seront tombez, on les traitera comme les Apoplectiques pituiteux.

Si les urines sont claires & transparentes dans la Létargie, que la face soit plombée ou livide, qu'il arrive un tremblement, que la sueur soit froide à l'entour du col, & du front, ce sont des signes mortels.

La Létargie qui surprend les jeunes gens en Eté, ou dans des païs chauds & secs, est plus dangereuse que celle qui arrive aux Vieillards dans un tems contraire ; si la Létargie est causée par un abscez on meurt en sept jours, si on les passe, on est sauvé.

Toute Létargie confirmée est mortelle.

Lors qu'un Létargique a la respiration égale, qu'il suë vers les aisselles, vers les aînes, & à l'entour des oreilles, il échape.

Il est plus à souhaiter qu'un Létargique tombe en Phrenesie, qu'un Phrenetique devienne Létargique.

LETTRE. Comme il faut cacheter, & fermer les Lettres, en sorte qu'on ne les puisse ouvrir. L'usage des lettres missives, & la maniere de les cacheter est aussi profitable que necessaire, si donc vous avez un cachet, avant que mettre la cire, il faut déchiqueter le papier qui est au dessous du cachet, & vous trouverez que puis aprés il sera mal aisé d'en ôter la cire, & même impossible, que vous n'arrachiez les petits morceaux du papier. Ayant ouvert la lettre, la fraude se manifeste, par la partie du cachet, qui est au dessous. Derechef, si vous n'avez point de cachet, il faut separer & diviser de l'autre côté avec une regle & poinçon A. B. aprés que la lettre sera pliée, & quand la partie A. D. touche à la lettre laquelle doit avoir un angle droit & long; il faut faire deux incisions, une qui touche A. & que l'autre soit amenée à la partie contraire du B. derechef il la faut ramener par C. enfin ayant coupé la partie, & faite en pointe, il faut derechef ramener la partie pointuë F. sous B. C. du B. en sorte que la partie qui couvre B. C. soit quarrée & non pas pointuë, puis à la partie oposite, la partie du feüillet du tout égale, & semblable D. doit être coupée, & aviendra que les parties seront égales d'un côté & d'autre, & qu'aucun ne sçaura connoître dequel côté elle est fermée, il faut aussi écrire d'un & d'autre côté sur le lieu cacheté.

LETTRE. On a accoûtumé d'ouvrir les Lettres avec poil de Cheval : mais il vous faut tout premierement échauffer la Cire, cecy gît plûtôt en agilité de mains que non pas en science : il faut donc la remettre vis à-vis du lieu où elle étoit, que l'Assiette ne découvre la fraude par l'accoûtumance du cachet. Autrement joignez le lieu du

cachet ; puis versez du plâtre bien menu, détrempé dans d'eau, avec un peu de cole de poisson, ou de gomme Arabique, laissez le reprendre, & ainsi vous aurez un cachet fait & contrefait.

LETTRE. Si vous voulez que les lettres ne puissent être brûlées, prenez fort Vinaigre, & Aubins, ou blancs d'œufs dans lesquels detrempez, & battez bien de l'argent vif, & oignez le papier trois fois de ce mélange, & le faites secher autant de fois, aprés écrivez-y tout ce que bon vous semblera, & jettez-le au feu, vous le verrez sortir sans être endommagé.

LETTRE. L'Encre des Imprimeurs détrempée avec suc de pain fort, contre-garde les lettres: & l'herbe mise parmi les habillemens, chasse les Tignes.

LETTRE. Puis qu'il y a trois manieres d'écrire couvertes, cachées, & imparfaites ; à sçavoir, ou pource qu'il est besoin de quelque autre chose pour les lire, comme celles qu'on écrit avec Suif, il y faut du Charbon ou des Cendres à qui les veut lire, & celles qui sont écrites avec eau, il y faut de Couperose, ou il y faut quelque chose claire : comme si on écrit avec Alun, il faudra de l'eau : ou bien il faut quelque chose qui épaississe, comme quand on écrit avec Sel Ammoniac, il faut du feu pour les épaissir. Qui voudra sonder & sçavoir s'il y a des lettres, il faut qu'aiant oint le papier d'huile, il le regarde contre le Soleil, qu'il le trempe dans l'eau, qu'il l'expose au feu, & qu'il repande par dessus de la poudre de Couperose.

Maniere d'écrire sur la pierre. Si vous voulez écrire sur un caillou quelque chose tout au long, & sans abreger : enduisez-le tout de cire, puis écrivez-y ce que bon vous semblera, aiant toutefois bien raclé de la cire auparavant à l'endroit où sont les lettres, de sorte que le caillou paroisse tout nud, puis mettez la pierre dans de fort vinaigre par l'espace de sept heures, & puis l'ôtez, & si vous l'y laissez plus long-tems, la croûte tombera plûtôt ; car il en advient presque comme aux corps des hommes, quand on leur applique des Escharrotiques, car ce qu'elle demeure long-tems au vinaigre, suplée au défaut d'un plus puissant medicament, & la quantité du Vinaigre est qu'elle trempe, car il seche, & penetre, dont il advient qu'il faut que la pierre se brise. Le même se peut aussi faire aux autres pierres, qui ne sont guere plus dures.

LETTRE *argentée.* Pour faire lettres d'argent ou argentées en cette maniere. Prenez une once de bon étain, deux onces de vif argent, mêlez-les & faites les fondre & liquefier, puis broïez-les avec eau gommée, & en formez vos lettres quand il vous plaira.

LETTRE. Si vous voulez faire Lettre qui ne se lise que de nuit, écrivez-la avec fiel de Tortuë, ou lait de Figuier & le mettez prés du feu, ou avec eau de ver qui luit de nuit.

LETTRE. Pour imprimer des lettres sur un œuf, selon l'enseignement d'Afriquain, broyez subtilement de l'Alun avec du Vinaigre,& vous en graverez en la coque de l'œuf tout ce que vous voudrez,faites aprés secher cela à un Soleil ardent, & le plongez dans la Saumeure ou Vinaigre bien fort ; dans lequel vous le laisserez tremper par l'espace de trois ou quatre jours, puis le sechez ; & seché cuisez-le : & aprés qu'il sera cuit, dépoüillez-le de sa coque, & vous trouverez vos lettres au blanc de l'œuf qui sera dur. Voici encore un autre moyen, vous enduirez vôtre œuf de cire, & avec un subtil instrument ou verge, vous graverez vos lettres, & remplirez les fentes entre-baillantes d'humeur, & les laisserez tremper dans du Vinaigre l'espace d'un jour, & aprés que vous aurez ôté vôtre cire, vous le dépoüillerez de sa coque & la trouverez percée, & les figures de vos lettres empraintes.

LIE.

LIEGE. Ital. *Suvero*, ou *Subro*. Allem. *Kergbaum.*

DESCRIP. Liege, la premiere espece ressemble à l'Ieuse, à l'égard du fruit & de la feüille, laquelle il conserve en tout tems, & a une écorce fort épaisse : il n'est pourtant pas si haut que l'Ieuse, ses feüilles sont larges, courtes, dentelées, & en quelques endroits épineuses, aiant perdu son écorce il ne meurt pas ; mais en produit un autre.

LIEU. Il vient en Italie & en Provence en quantité, quoique Pline ait écrit qu'il ne croissoit pas en France.

PROPR. La poudre de l'écorce étant bûë avec de l'eau chaude arrête le sang, de quelque endroit du corps que ce soit ; & sa décoction arrête la gonorrhée : sa cendre étant bûë dans du vin chaud, est bonne à ceux qui crachent le sang. Les glands reduits en farine, & donnez au poids d'une dragme dans du suc de plantain, arrêtent le flux de ventre & de la matrice.

LIERRE *en Arbre.* Ital. *Hedera.* Espag. *Edera*, ou *ira.* All. *Ephevv.*

QUALITEZ. Fr. & sec. chaude & acre.

DESCR. Le grand Lierre a ses feüilles comme celles du peuplier blanc, qui deviennent ensuite triangulaires : elles sont dures, unies & attachées à de longues & menuës queuës ; le goût est amer, acre & piquant : il commence en Automne à jetter de petites fleurs jaunes & veluës, d'où naissent des fruits, rangez en grape, il est verd au commencement, & puis noir, étant meur au mois de Janvier.

PROPR. La Gomme qui distille du Lierre, tuë les poux & les lendes : les feüilles pilées avec du vinaigre & de l'eau rose, & apliquées sur le front & sur les temples, arrête la frenesie, & est fort bonne contre le mal de tête qui vient du cerveau.

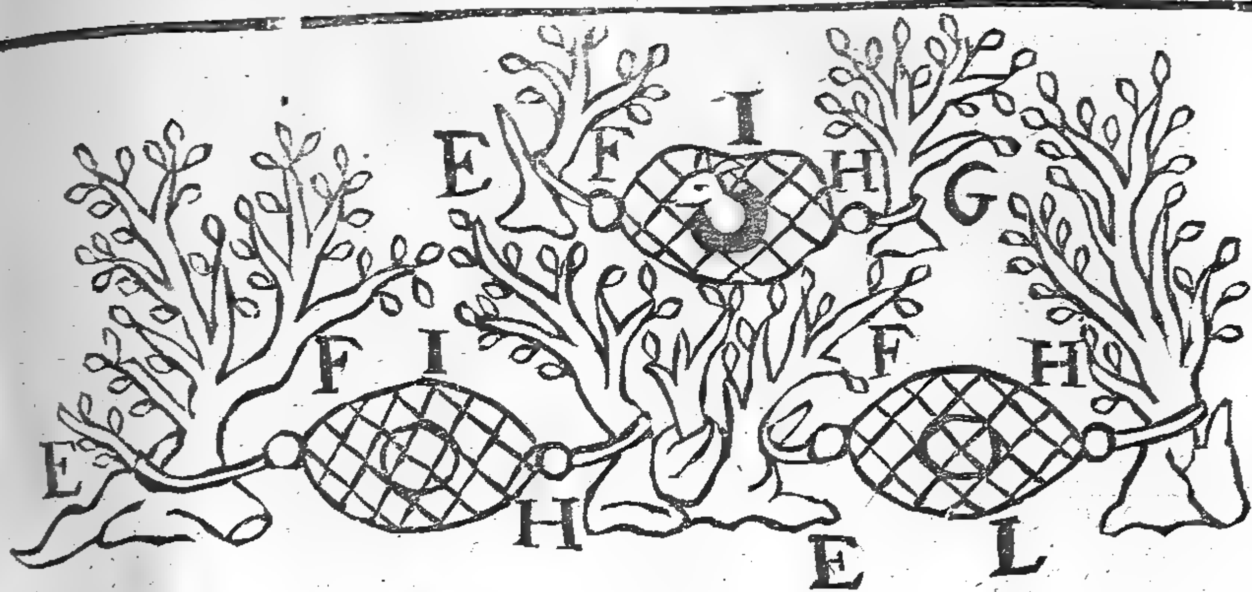
LIEVRE. *La maniere dont les Païsans prennent les Lievres aux Collets.* Plusieurs prennent les Liévres aux collets, qui sont faits de fil de fer, ou pour le mieux de Leton recuit gros comme une épingle commune;auquel on fait une petite boucle à un des bouts, & l'autre se passe dedans pour le tenir fermé en rond comme pour y passer un sabot, ou un gros soulier, & quelquefois davantage, selon la grandeur du trou par où passe le Liévre ; quand le fil de Leton est trop foible, on le met en double, le tortillant ensemble.

Celui qui chasse ordinairement aux collets, ne manque pas une Fête ni un Dimanche de se promener autour des pieces de terre ensemencées, & de regarder au long des hayes s'il reconnoîtra la passée d'un Liévre, ce qui s'aperçoit facilement à cause qu'il demeure du poil au passage, soit d'un Liévre ou de quelque autre animal qui y aura passé,

DEUXIEME PLANCHE

LA MANIERE DONT LES PAISANS PRENENT LES LIEVRES.

Table II. Page 44. V. Partie du I. Tome.



f4

tab 2

f5

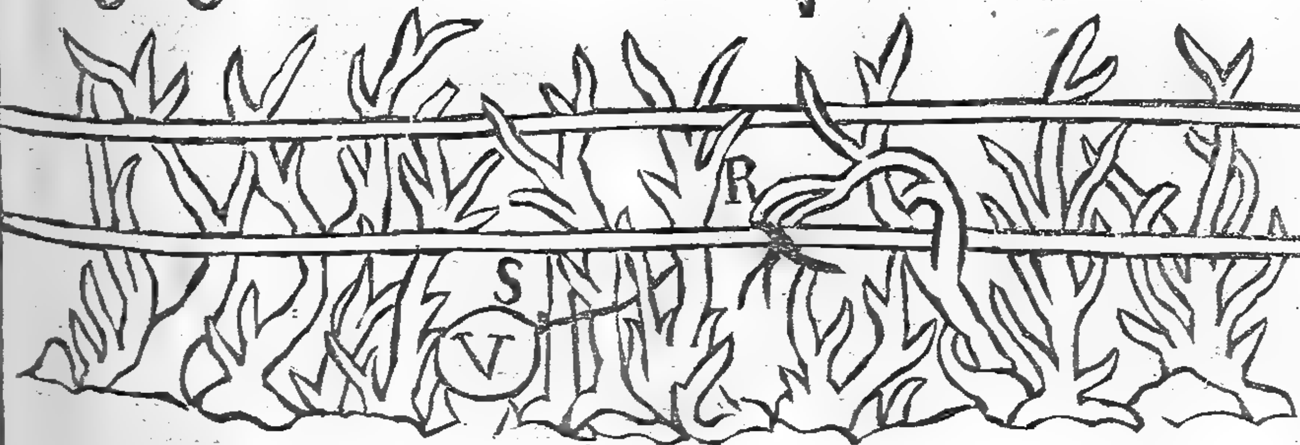


P e L Y b a

Z O

I povre

f6



Quand on a reconnu le passage de son gibier, il ne manque pas de retourner voir le lendemain, s'il y aura encore du poil, afin d'être plus assuré si c'est une passée ordinaire, & pour lors il tend un collet en cet sorte, voyez la cinquiéme figure qui represente une haye dans laquelle je supose qu'un Liévre passe par ces trois endroits marquez des lettres M. N. O. le Colleteur prend du Bled verd, du Genet, du Serpolet, ou des crotes ou fiente du même Liévre qu'il trouve dans le champ, il en frotte ses mains & les collets, puis s'aprochant du passage L. le nez au vent, il attache un collet à une branche de la haye la plus proche de la muce, par exemple, à la lettre N. en sorte que la bête ne puisse passer sans mettre la tête dedans : & si par hazard le passage n'est pas rond, & qu'il soit plus haut que large, comme il est au lieu marqué des lettres M. P. Q. il prend deux petits morceaux de bois gros comme une plume à écrire, qui sont un peu fourchus par les deux bouts, il les pique sous le collet pour le tenir à telle hauteur qu'il est necessaire, ainsi qu'ils sont marquez des lettres P. Q. & si la passée est trop large pour y tendre un collet, il l'étrecit avec quelques branches qu'il pique à côté, mais il n'y met pas le collet que le Liévre n'y ait passé une autrefois depuis que les petites branches y auront été posées, & si ce n'est qu'un Lévraut qui ait accoûtumé d'y passer, il ne s'épouventera pas, quoique le passage soit étreci, mais un Liévre sera bien trois ou quatre nuits avant que se hazarder d'y passer, sans laisser pourtant d'y faire quelque revûë de loin, & s'aprocher de la muce à cause du changement. Les vieux Liévres qui sont plus rusez, bien qu'on n'ait point augmenté ni diminué leurs passées, connoissent toûjours bien que le collet n'avoit pas accoûtumé d'y être : ainsi ils grattent des quatre pieds tout autour & dans la muce pour le ranger, puis ils passent dedans, ce qui fait que l'on trouve tous les matins son collet fermé au côté de la muce.

Autre moien pour prendre les Liévres qui sont rusez aux collets communs. On sçait par experience que les vieux Liévres ne passent point dans une muce qu'ils ne gratent auparavant, & principalement quand ils aperçoivent le moindre brin d'herbe que le vent y a jetté, qu'ils n'ont pas accoûtumé de voir, vous sçaurez que ceux qui se sont diverti à tendre des collets pour prendre des lievres, ils en trouvent qui sont plus rusées qu'eux-mêmes, avant que de connoître leurs ruses. Un de mes amis m'a dit qui ne manquoit jamais tous les matins de trouver à un certain endroit son collet fermé & rangé au côté de la passée, & il ne pouvoit s'imaginer comment cela se pouvoit faire, sinon que le lievre le rangeât avec les pieds, & pour s'en éclaircir, il se servis d'une autre ruse, qui est qu'aprés avoir tendu le collet comme il avoit accoûtumé il en posa un autre à plate terre, ainsi que vous le voiez marqué de la lettre B au dessous du collet de la même 4. Figure que j'attacha au bas d'une branche lettre A. & mis quelques feüilles dessus, la nuit suivante le lievre ne manqua pas d'y gratter à son ordinaire, il défit le collet commun, mais il se prit à l'autre par le bout d'un des pieds de derriere. Ainsi il fut assuré du fait & le prit tout vivant, où il lui donna autant de plaisir qu'il lui avoit causé de peine.

LIEVRE. Pour aprêter un Liévre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, & aprés cela on le larde pour le mettre en broche, l'ayant froté auparavant avec son foye, pour le rougir : on le mange ou à la vinaigrette, ou à la sauce douce.

LIEVRE *en Civé*. On sert encore le Liévre en Civé, & voici la methode d'en venir à bout. On prend un Liévre dont on leve entierement les cuisses & les épaules, puis on coupe le reste par morceaux qu'on larde de gros lard, pour ensuite les passer à la poële, ou au sain, ou au lard fondu : cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc, qu'on assaisonne de Sel, de Poivre, de Muscade, de Laurier, un peu d'Orange & de fines herbes, & on le laisse ainsi cuire, pour le servir tout chaud lors qu'il sera parvenu à ce point.

Remede contre les douleurs dans les bras ou autres parties du corps causée par des serausitez ou des vents.

La peau de Liévre dont le poil sera apliqué du côté de la chair d'une personne qui soufre des douleurs de serositez, est tres souveraine, cent & cent fois depuis quarante ans, je m'en sers & je suis soulagé & gueri, si d'abord je prens ces peaux de Liévre.

L I M.

LIMOINE, Ital. *Limonio*, Allem. *Vviescen Mangolt*.

QUALITEZ. sec. au 2. d.

DESCR. La Limoine a les feüilles semblables à celles de la bête, quoique plus menuës & plus longues, & elles sont ordinairement au nombre de dix, ses tiges sont menuës & droites semblables à celles du Lys, chargées d'une graine rouge, laquelle au goût a je ne sçay quoy d'astringent, sa racine est grosse & rouge, ses fleurs sont blanches & petites.

LIEU. Elle croit és Marais & parmi les Prez, elle fleurit en Juillet.

PROPR. La feüille & la graine dessechent, & ont la vertu de consolider, la graine cuite dans du Vin, ou pilée étant bûë sert contre le flux de sang, pour arrêter les mois, & à ceux qui crachent le sang, apliquée en emplâtre elle est bonne contre les inflammations.

LIMONS, Ital. *Limone*, Allem. *Limonen*.

QUALITEZ. L'Ecorce est ch. & sech. le dedans avec le jus fr. & sec. au 3. d. la graine est ch. & sec. au 3. d.

DESCR. L'Arbre est toûjours verd comme le Citronnier, dont il a les feüilles, quoique plus étroites, ses fleurs sont blanches & parfumées aprés lesquelles naissent des fruits longs, qui ressemblent aux Citrons; mais ils ont la couleur plus claire.

LIEU. Il en vient quantité dans l'Italie, sur tout du côté du midi.

PROPR. Elles sont presque les mêmes que celles des Citrons. Le suc de Limon mêlé dans les Sirops, est fort utile dans les fiévres chaudes, & pestilentielles, pour moderer leur chaleur. Une once de ce suc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les Limons mis dans les habits les preservent des teignes.

LIMONADE. Sur une pinte d'eau, mettez trois jus de Citron, sept ou huit leches, & si les Citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux, avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces : lorsque le Sucre est fondu & le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

LIN.

LIN. La Terre qu'on destinera pour semer du Lin sera de pareille nature que celle du Chanvre & preparée de la même maniere & mediocrement humide, une terre qu'on auroit defrichée nouvellement & qui auroit servi de Pré auparavant, seroit tres propre à produire du Lin, suposé qu'elle eut eu les labours suffisants pour la rendre meuble.

On tient pour vrai & nous le voyons par experience que le Lin par la trop grande abondance des racines, consomme la plus grande partie de la substance de la terre où il croit, c'est pourquoi on il faut tous les ans le changer de terre, ou il est absolument necessaire d'amender beaucoup celle où il étoit semé, si l'on veut qu'en y en semant une seconde fois il y vienne beau & en quantité.

La saison de le semer. Dans un Pais chaud on le seme avant l'Hiver, dans le Pais froid on le seme dans le Printems, tous lins indifferemment aportent de la graine & il n'y a point à distinguer ni male ni femelle comme au Chanvre.

Des animaux ennemis du Lin & des moiens de les detruire. Aprés que le Lin est semé, l'ordre naturel veut qu'il germe, si le grain est bon. Il y a des animaux qui lui sont ennemis & qui le rongent en naissant & même lors qu'il est hors de terre de deux doigts pour remedier à cet inconvenient lors qu'elle arrive & qu'il est ainsi crû, on y repand des cendres un jour qu'on peut presager le plûtôt d'avoir de la pluie, afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre; & par le moyen des sels qui l'accompagnent, lui communique la vertu qui lui sert d'un tres bon amendement.

Il y a une certaine herbe pour le Lin qu'on apelle goute de Lin, & qui le tient entortillé l'un à l'autre; ce qui l'étoufferoit sans doute, & l'empêcheroit de croître, si l'on ne soignoit, jusqu'à ce qu'on le cueille de l'en debarrasser.

On ne cueille point le Lin qu'il ne soit dans sa parfaite maturité; ce qui se reconnoît, lorsque la graine est devenuë toute noire; & pour lors on ne balance plus à l'arracher de la même maniere que le Chanvre, observant seulement que ni aiant aucune distinction à faire de mâle ni de femelle, on le doit Cueillir tout en même tems: & pour le reste, jusqu'à ce qu'il soit roüi, & tout la même chose.

Il faut observer qu'au lieu que le Chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien roüir, le Lin ne demande d'y rester que trois; mais aprés Cela aussi, c'est qu'il faut d'abord l'amonceler, tout humide & le charger de planches sur lesquelles on aura mis de grosses pierres, afin que pressé ainsi l'un dans l'autres l'humidité le penetre entierement & le rende roüi comme il faut qu'il soit, & il sera encore en cet état pendant trois autres jours.

Ou bien, sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi, si l'on est prés d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laissera huit jours; le Lin en sera plus beau.

Pour faire rouir le Lin. Exposez-le au serain pendant dix ou douze nuits; c'est à dire, les poignées écartées sur l'herbe & retournées tous les jours de tous côtés: soignez tous les matins de le lever avant le Soleil, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide & le laissez ainsi pendant tout le jour: tous les soirs pendant ledit tems, reportez le à l'air, vous verrez que le Lin ou Chanvre que vous ferez rouïr ainsi, sera trés-beau.

LIN. Esp. *Lino.* All. *Lein Flach.*

QUALITEZ. Ch. au 1. d.

DESCR. Lin, Sa tige est haute d'une coudée & demi ronde, droite, avec des feuilles longuettes, étroites & molles, il produit à la cime quatre ou cinq petites branches, au bout desquelles sont des fleurs bleuës: La graine est informée dans certaines peaux presque rondes laquelle est plate, unie aiant la figure d'un cœur.

LIEU, & tems, on le seme au Printems & au solstice: il aime les terres grasses, & bien cultivée, & les païs chauds, il fleurit en Mai & Juin.

LINAIRE. Esp. Ital. *Linaria,* All. *Lynkraut, ou Harnkraut.*

QUALITEZ. Ch. & sec. au 3. d.

DESCR. Linaire, sa tige & ses feuilles sont fort semblables à celles du Lin dont elle à pris son nom Latin de Linaria, elle jette quantité de fleurs de couleur d'or, qui ont la figure de celles de la *Consolida Regia*; mais elles sont un peu plus grandes, ses branches sont souples, & malaisées; mais elles sont un peu plus grandes, ses branches sont souples, & mal-aisées à rompre, elle aproche fort de la petite *Esula*: mais cette derniere a du lait, ce que la *Linaria* n'a pas.

LIEU. On en trouve quasi dans tout les chams & sur le bord des fossez, elle fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Elle est chaude, humide, amere, & aperitive; elle provoque l'urine, en sorte qu'en Italie, on l'apelle l'herbe urinale; ce que fait admirablement la decoction des feuilles, laquelle chasses encore le venin, dissout le sang qui est pris, & provoque les mois.

LIQ.

LIQUEUR. Pour faire une liqueur, qui fasse couleur d'or sans or. Prenez le jus des fleurs, de Safran, quand elles sont encore toutes fraiches sur la plante: & si vous n'en pouvez avoir, prenés du Safranc sec bien pulverisé, & y ajoutés autant d'Orpiment jaune & luisant, qui soit écailleux, & non-terreux, puis avec fiel de Chevre, ou de Brochet qui vaut beaucoup mieux, les broyerés trés-bien ensemble, ce fait, le mettrés en quelque phiole sous le fumier par quelques jours, tirés la puis aprés & la gardés: & voulant écrire de cette liqueur, aurés une couleur d'or tres-belle.

LIS.

LIS. Et *Martagons, leurs vertus*, Les Lis & les Martagons se ressemblent tous, en ce qu'ils ont l'oignon bulbeux. Il y en a de mille differentes couleurs, parce qu'il s'en voit de pourprés, de blanc de couleur de mine, sans odeur, de la même couleur qui sont puants; de rouge lavé, de rouge vermeil, d'Orange, de blanc de lait & de plusieurs autres couleurs.

Le Pourpré que l'on apelle Martagon de Montagne, jette du haut de sa tige de petites branches, ausquelles viennent des fleurs tantôt d'un Pourpre vif, tantôt plus claires & parfois toutes blanches. Les feuilles de ces fleurs, en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu, il s'éleve certains petits brins avec leurs petits chapiteaux, & celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine, de l'extremité de sa tige répand de certaines branches incarnates desquelles pendent des fleurs de couleur de mine; & parce qu'il a les feüilles frisées & herissées, il y en a qui l'apellent Biche Madame. Il s'en trouve aussi du jaune.

Celui de Pompone est semblable au precedent mais il a l'odeur puante & désagreable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand: Le grand est si fecond dans ses fleurs, qu'il en produit quelque fois jusques à soixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orange. Le petit ne fleurit pas avec tant d'abondance; mais il a aussi la couleur plus gaye; Le rouge vermeil est bien plus fecond dans ses Oignons que dans ses fleurs; car il en produit une si grande quantité, que non seulement ils se forment entre les feuilles de la tige, mais encore entre les fleurs: il est d'autant plus agreable, que sa couleur est éclatante.

L'Orangé que quelques-uns apellent Jacinte des Poëtes, aporte grande abondance de fleurs orangées, marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on apelle aussi Lis de Nôtre-Dame, ou de Saint Antoine de Pade, parce qu'il fleurit dans le tems que viennent ces fêtes, est connu dans sa figure & dans sa couleur de tout le monde; c'est pourquoi il est inutile d'en parler, il y en a de double; mais il fleurit tres difficilement.

Leur culture. Ils veulent mediocrement de Soleil, une terre bonne & legere, la profondeur d'un empan, & autant de distance: On les leve pour ôter la grande abondance de peuple aprés qu'ils sont defleuris, & on les replante aussi-tôt.

Leurs vertus & leurs effets. Cette fleur est tres-utile, parce que l'on en fait un onguent qui est tres-utile, parce que l'on en fait un onguent qui est tres bon pour ramollir les nerfs & dureté de la matrice. Les feuilles reduites en emplâtre avec du miel, guerissent la morsure des serpens: & quand elles sont broüillées, elles apaisent la brûlure: si on les confit en vinaigre, & qu'on les mette sur quelques playes, elles avancent beaucoup la guerison.

Le jus que l'on en fait cuire dans un pot d'airain avec du miel, est un excellent medicament pour guerir les ulceres inveterez, & les blessures recentes.

Sa racine frite & rotie, puis broüillée en huile Rosat guerit la brûlure.

Si on la pile avec du miel, elle est bonne à la coupure des nerfs & à la dislocation des membres: elle nettoie les ulceres, guerit la rogne & la galle.

Elle rend le visage beau, & en ôte les rides, & étend la peau; de sorte que les Dames s'en devroient servir plûtôt que de toute autre chose; parce qu'outre qu'elle est excellente pour les embellir, elle ne leur nuiroit point dans la vieillesse. Pilée avec des feuilles d'une herbe apelée lin de pourceau & de la farine de froment dans du vinaigre, elle apaise les inflamations.

Si l'on en boit la graine dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur, c'est un tres-bon remede contre la morsure des serpens: les feuilles & la graine mises en emplâtre guerissent le feu sauvage & outre cela cette fleur a une infinité de vertus, desquelles je ne parle point, de peur d'être long: & que l'on pourra voir dans Martiole, & les auteurs, qu'il cite.

L I S. *Sauvage Martagon*, Ital. *Giglio, Rosso Salvatico*, All. *Geldtvvurtz*.

Q u a l i t e z. La rac. sech. au 1. d. ch. au 2. d.

D e s c r. Lis sauvage, sa racine est jaune, semblable à celle du lis blanc, aussi bien que sa tige, dont les feuilles ressemblent fort à celles de la Saponaria vulgaire, & font comme une roüe tout autour par égaux intervalles les fleurs viennent à la cime de la tige, semblables à celle du Lis, quoi qu'un peu plus petites: elles ont les feuilles recourbées, purpurines, & mouchetées de certains points rouges & sont odoriferantes & agreables à la veüe.

L i e u. Il naît dans les Montagnes & dans les Bois: Il fleurit en Mai & Juin.

P r o p r. La racine du Martagon est bonne à tout ce à quoi servent les racines du Lis, aussi-bien que l'eau que l'on distille de toute la plante

L I S. *Sauvage jaune*, Ital. *Giglio salvatico*. Esp. *Leroamarilla*: All. *Heynich*.

Q u a l i t e z. La racine sech. au 1. d. & ch. au 2.

D e s c r. Lis sauvage jaune, il ne differe point du precedent si ce n'est que sa racine à plus de gousses, & que ses fleurs sont autrement rangées.

L i e u. Il croit ordinairement en toute l'italie, partie sur le Mont Carso, il fleurit en Mai & Juin

P r o p r. Elles sont les mêmes que celles des precedens lis sauvages.

Si vous voulez faire venir les Lis de couleur de Pourpre tandis qu'ils fleurissent, aprés avoir pris dix ou douze des tiges, liez-les tres bien ensemble & les pendez sur la fumée, car ils rendent en leurs tiges de petites racines comme la Bulbe, ou les échalottes, or quand il viendra le tems de les planter, faites bien tremper ces branches de lis dans la lie de gros vin rouge, jusqu'à ce qu'elles se montrent bien rouges & teintes, puis aprés, plantez-les en cette sorte, en leur versant à chacune de ladite lie assez bonne quantité, & ainsi les lis qui en sortiront auront la fleur de couleur purpurine.

Florentin dit que pour faire les lis rouges il faut mettre entremi l'écorce du Cinabre, vous donnant bien garde d'offenser les boutons qu'il jette à sa tige. Que si pareillement vous frottez de de quelque autre couleur, vous aurez des lis de la couleur, que vous voudrez.

En cette maniere demeureront les lis en leur entier, & recens toute l'année, il les faut ôter de dessus la plante ensemble avec leurs petites branches, lors qu'ils ne sont point encore ouverts, mais clos, & les mettre dans un petit vaisseau de terre tout neuf qui ne soit point verni, puis enterrez le vaisseau bien fermé, & par ce moyen demeurent recents toute l'année, si quelques-uns veulent s'en servir sur le milieu de la saison, qu'ils les exposent au Soleil, afin qu'étant échaufés: ils s'ouvrent, or pour faire que les lis produisent leurs fleurs en diverse saison, il faut quand vous les plantez que vous preniez garde de planter les Bulbes ou Oignons les uns de la hauteur de douze doigts, les autres de huit, les autres de quatre & ainsi vous en aurez une longue espace de tems, on peut faire le même aussi aux autres fleurs.

L I S *Piquant*. Ital. *Ederaspinola*. All. *Stechen de vvinde scharff. vvinder.*

Q u a l i t e z. chaude & seche.

D e s c r. Il a les feuilles comme celle du Matrisilva, ou du Lierre, le dos épineux: il jette ses Sarments chargé d'épines, comme ceux de la ronce, il s'attache aux Arbres, s'entortillant depuis le pied jusqu'à la cime, il porte de petits rai-

fins qui sont rouges quand ils sont meurs & le goût un peu piquant : sa racine est dure & mince.

Lieu, il naît dans les lieux âpres & marécageux : & aussi dans les bois, & particulierement au faux-bourg de la Guillotiere à Lion proche la tête d'or, il fleurit au Printems, & encore aux païs chauds & en Automne.

Propr. Les feüilles & les raisins pris avant ou aprés le poison, l'empêchent de nuire, beuvant dans du vin 10. ou 12. grains pilez, ils ôtent la difficulté d'urine, l'eau distilée des fleurs est bonne contre toute sorte d'inflamations interieures, & pour guerir les yeux quand ils sont rouges.

LON.

LONCHITIS. âpre. Ital. *Lonchitide*, All. *Spicane Groß, Miltzkraut.*

Qualitez. Ch. au 1. d. sec. au 2.

Descr. La Lonchitis âpre a les feuilles comme le Scolopendrium, quoique plus grandes & plus découpées, ensorte qu'elles aprochent beaucoup de celles du polipode : elles sont longues d'un pan & diversement découpées des deux côtez, aiant leurs denteleures tout autour fort minces pointuës & âpres; elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graîne, tout de même que le polipode. Elle a quantité de menuës racines rougeâtres.

Lieu. Elle naît dans des lieux marécageux és bords des fossez, elle dure tout l'Hiver & produit des nouvelles feuilles en Avril.

Propr. La feuille verte apliquée sur les blessures, leur est fort bonne & les mêmes feuilles étant seches, beuës dans du vinaigre, guerissent les duretez de rate, & empêchent l'inflammation des blessures, étant apliquées dessus.

LONCHITIS Bâtard.

Descr. Les branches sortent six ou sept d'une seule racine, qui sont nuës jusques au milieu, & audelà : ensuite naissent jusqu'à la cime des petits pieds couverts des feuilles. Qui sont parfaitement semblables à celles du Ceterach : la racine est noire, & abonde en capilatures.

Lieu, on en trouve sur la cime des Alpes, en des lieux pierreux, ou dans des bois écartez. La Lonchitis, selon que *Dioscoride* & *Pline* la décrivent, est aujourd'hui inconnuë à tous les plus sçavans Botanistes.

LOU.

LOUP. *Moyen de faire une fosse pour prendre les Loups & autres bêtes carnacieres.* Dans le païs des Forêts & grands Bois, où il y a nombre de Loups, on peut se servir d'une fosse avec une trape, laquelle étant un peu chargée d'un bout, renverse sa charge dans la fosse, & se referme d'elle même.

Cette invention ne se doit faire que dans les chemins écartez qui sont les endroits ordinaires où passent les Loups ; & afin de ne travailler pas inutilement, il faut avant que d'y faire la fosse, se promener quelque matin aprés la pluye, ou bien quand la terre est molle, ou qu'il a Neigé & regarder à terre au long du chemin, si vous y verrez du train de Loup qui doit être fait comme la figure le marque dans la dixiéme Table, ou sera écrit, pied de Loup, qui est different de la pate du Chien Mâtin, figurée à côté de laquelle difference, lors qu'on aura reconnu le passage du Loup ; on pourra travailler avec esperance, comme vous l'aprendrez par la quatorsiéme figure, suposez que les deux lignes ponctuées A. B. C. D. soient les deux bords du chemin, où vous desirez faire travailler, faites-y faire une fosse de douze pieds de longueur depuis la lettre E. jusques à G. & large de E. jusques à la lettre F. environ six, sept, ou huit pieds, & neuf de profondeur, qu'elle soit faite un peu en élargissant dans le fond, afin que les animaux qui tomberont dedans, ne puissent grimper, faites faire aussi un chassis de bois E. F. H. G. dont les extremitez passeront outre la fosse, & le faites entrer à fleur de terre, il y faudra faire deux entailles dans la piece du bout G. H. aux endrois marquez des lettres Q. R. on fera au milieu de chaque piece des côtez une coche I. K. pour y faire tourner les pivots de la Trape qui doit être faite d'ais comme une porte, avec des barres aux deux bouts & au milieu, auquel milieu vous attacherez les deux pivots I. K. & laisserez avancer au bout de la Trape deux morceaux N. O. des mémes ais, & de grandeur convenable pour remplir les deux entailles Q. R. qui sont au chassis, pour empêcher que la Trape ne baisse de ce côté-là, il faut qu'il s'en faille trois ou quatre doigts, que l'autre bout ne touche au bord du chassis E. F. afin que la Trape puisse baisser facilement de ce côté-là : On attachera une corde longue de six pieds, d'un bout au bord du chassis au lieu marqué de la lettre P. & de l'autre au bout H. O. de la Trape, afin que la charge étant sur le côté L. qui balance, ne fasse pas tout-à-fait tourner la Trape, qui ne se refermeroit pas, si la corde qui la retient panchée de biais & non à plomb, ne l'y obligeoit par le sault qu'elle lui fait faire, le côté M. pesera un peu plus que l'autre, & neanmoins ne sera si pesant, qu'un Renard ne puisse verser la machine, sur laquelle vous cloüerez nombre de petites branches feüillées en sorte que les ais de la Trape ne paroissent, vous jetterez quantité de feüilles & de petites branches seches à la negligence, tout autour de la fosse, environ deux toises loin de chaque côté, de crainte que les animaux qui voudroient passer ne s'épouventent, lors qu'ils verroient des feüilles sur la Trape seulement, & non ailleurs, il est évident que tout ce qui passera par ce chemin de la fosse tombera dedans : vous irez tous les matins visiter ce lieu ayant une fourche de fer ou autre instrument pour tuer ce qui se rencontrera dans la fosse, il ne faut pas manquer de faire publier aux Paroisses circonvoisines qu'on ne passe point par un tel chemin, à cause du peril.

Deux sortes de moyens pour attirer les animaux carnaciers à la Trape. Il y a beaucoup de personnes qui se servent d'un Mouton ou d'une Oie pour apeller les Loups & autres animaux carnaciers à la Trape, parce que le Mouton étant seul, ne fait que béeller, & l'Oie pareillement ne fait que crier jour & nuit pour apeller compagnie, si bien que l'un & l'autre peuvent être entendus des Loups & des Renards, qui vont voir où ils sont pour en faire leur proye, & les voyant en assez beau lieu pour les prendre, ils aprochent, & pensant se jetter dessus, marchent sur le bout de la Trape, qui verse incontinent la bête dans la fosse, & autant qu'il en passe, tout tombe dedans.

La maniere qu'on doit mettre l'Oie, se verra par la quinziéme figure : Suposez que l'entre-deux des lignes E. G. F. H. qui paroît couvert de feüilles soit le chemin, & que les deux endroits marquez des lettres L. M. soient aussi les deux bouts de la

CINQUIÉME PLANCHE.

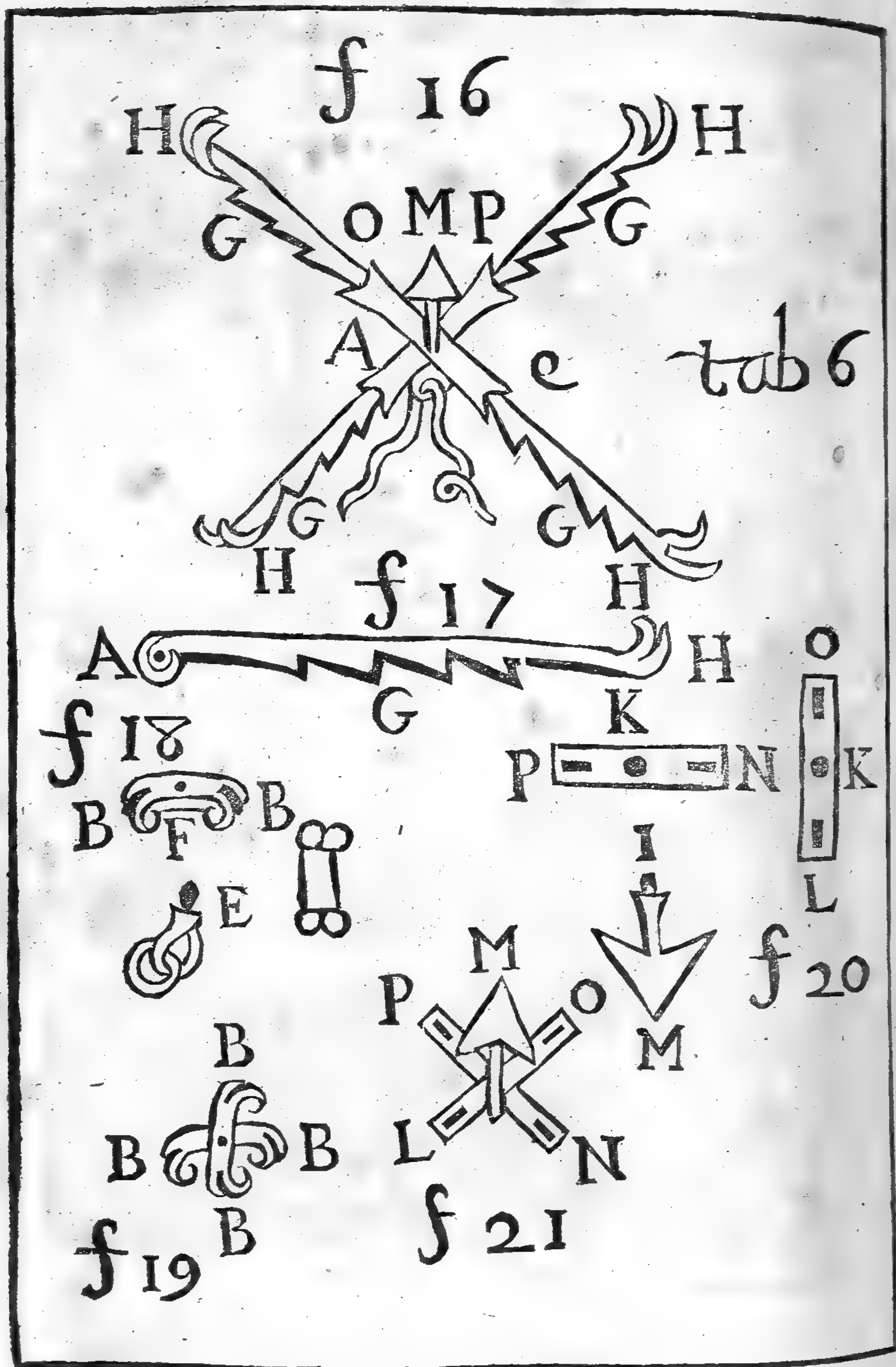
MOYEN DE FAIRE UNE FOSSE POUR PRENDRE LES LOUPS ET AUTRES BESTES CARNACIERES.

Table 5. Page 48. V. Partie du I. Tome.

SIXIEME PLANCHE.

MOYEN DE FAIRE UN PIEGE DE FER POUR PRENDRE LES LOUPS

Table 6. Page 49. V. Partie du I. Tome.



Trape & K. le milieu, le bout L. celui qui doit verser un Arbre qui soit le plus proche de la fosse, ou un brinde taillis bien fort, comme celui marqué F. faites en sorte qu'il y ait une branche S. qui panche dessus à hauteur d'environ six pieds, on posera l'Oie dessus cette branche comme sur le milieu L. au bout de la Trape, & on l'attachera par les deux pieds, en sorte qu'elle ne puisse se défaire ny verser. Si on se sert d'un Mouton, on l'attachera des quatre pieds sur le milieu du côté L. de la Trape même, & on charge l'autre bout à proportion: & quand le Loup veut se jetter dessus, il verse avec la Trape & le Moûton demeure toûjours en son lieu, qui ne fait que béeller jour & nuit.

Loup, animal dangereux, voici la façon dont on se peut servir pour le prendre. Quand vous sçaurez qu'il y aura une Charogne en quelque endroit, il faut y aller le soir devant le Soleil couché & y porter le piege avec une corde B. grosse comme le petit doigt, longue de deux pieds, avec un bon gros piquet de bois ou cheville de fer, & un maillet ou marteau pour le cogner ferme en terre.

Considerez le côté à peu prés par lequel le Loup peut venir à cette Charogne, ce que l'experience vous fera bien-tôt connoître; écartez vous du lieu où elle est d'environ cinquante ou soixante pas, tirant du côté par où peut aprocher le Loup, & dans le milieu du chemin s'il y en a, ou au défaut en quelque belle place, creusez un peu la terre en rond, de la largeur de tout le piege étant ouvert, en sorte que dans le milieu il soit profond, d'un demi pied, & aille en diminuant vers le bord. Pour le mieux faire comprendre, que ce lieu soit creusé en forme d'un grand plat, & dans le milieu de ce creux, coignez-y vôtre piquet ou cheville, de fer tout au raiz de terre, laquelle cheville ou piquet doit avoir une tête ou crochet pour attacher la corde qui sera liée à la bouche B. du piege, que vous y poserez tout ouvert dans la fosse, en sorte que la bouche B. tienne ferme avec la corde, & la tête du piquet, La machine ainsi attachée coupez un morceau de Charogne gros comme la tête, d'un endroit sans os, & le mettez sur la fleche M. le faisant entrer le plus avant que vous pourrez, frotez le piege, la corde & le piquet de cette Charogne, & en prenez un morceau, que vous lierez au bout d'un bâton ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, & le passerez auprés, puis vous le remenerez sur la masse de Charogne, où vous ficherez un bâton tout droit auprés, avec un peu de papier blanc au bout, afin que le Loup s'épouvante venant la nuit pour manger, & n'aproche pas de la bête morte: car voyant de loin le papier, il croira qu'on le guette pour le tirer, si bien qu'il n'osera aprocher tout d'un coup, mais il tournera autour: & comme la faim le pressera, il voudra s'avancer pour mieux découvrir, & alors venant à rencontrer le morceau de Charogne, qui sera un piege, il le prendra avidement pour l'emporter, si bien qu'en tirant la chair les quatre crochets H. le saisiront par le corps, & plus il tirera, plus ferme il se trouvera accroché, ne pouvant répousser ou r'ouvrir le piege, parce que les dents G. empêcheront les crochets de s'écarter.

Vous pourrez tendre trois ou quatre de ces machines tout autour d'une Charogne, afin de réüssir aux unes ou aux autres, & d'autant que les Chiens & les Oiseaux carnaciers iront devant à cette Charogne & la mangeront toute en peu tems, faites la garder de jour; pour ce qui est de la nuit ils n'y vont jamais à cause du Loup, ainsi vous pourrez tendre huit nuits de suite ou plus, tant que la Charogne durera, en ce même lieu, & avoir le divertissement d'emmener la bête vivante à vôtre logis, & la faire battre avec des Chiens Mâtins.

Autre moyen pour faire passer les Loups par le chemin de la trape. Le secret precedent ne me semble pas si bon, comme d'avoir une charogne attachée avec une corde à la queuë d'un cheval, & de la traisner tout au long des grands & petits chemins; en repassant toûjours la charogne par dessus la trape, & l'ayant promenée la pendre à un arbre proche de la fosse, en sorte qu'aucun animal n'y puisse toucher, sans qu'il soit obligé de marcher dessus la machine en cherchant la proye qu'il sent; cette charogne pourra servir plusieurs jours à la trainer de la sorte, tout autant de bêtes carnacieres soit loups ou renards qui en chemin sentent la terre infectée de cette chair, suivent le chemin ayant le nez contre bas, jusques à ce qu'ils soient tombez dans la fosse, ou qu'ils trouvent ce qu'ils cherchent. Ce même artifice pourra encore servir aux personnes qui prennent leur divertissement à l'affust: car si on se met dans le carrefour d'un bois, & qu'on ait trainé cette charogne au long de tous les chemins qui y aboutissent, on n'y guettera pas long-temps sans avoir un loup ou un renard, qui cheminera de côté & d'autre pour trouver la charogne qu'il sent.

Pour faire un piege de fer pour prendre les Loups.

Ce piege est de fer, & semblable à la 16. figure. Il est fait de plusieurs pieces qui se rassemblent,

Premierement, il faut deux pieces de fer semblables à la 18. figure longues de deux pouces & demy, larges d'un pouce & épaisses de trois lignes qui font le quart d'un pouce, ayant un double charnier à chaque bout, B & percé pour y mettre une cheville de fer, ces deux morceaux de fer seront posez en croix l'un sur l'autre, comme le montre la 19. figure & rivez par le milieu avec une cheville de fer E. longue d'un pouce, ayant une boucle. R,

Outre ces deux bandes il en faut deux autres, comme est la 20. figure longues de six pouces, larges d'un, & epaisses de deux lignes, qui est la sixiéme partie d'un pouce, elles sont un peu recourbées par dessous, & à chaque bout L O N P. il doit y avoir une ouverture faite en mortaise, longue d'un pouce, large d'environ quatre lignes, ces deux bandes seront attachées & rivées en croix avec une cheville de fer M I. longue de quatre à cinq pouces, faite en fleche ou langue de serpent, plate & pointuë par le bout M. en sorte que la faisant entrer dans une piece de chair on ne le puisse retirer qu'avec force, l'on fait entrer le bout I. de cette cheville dans les trous K. pour tenir les deux bandes arrêtées en croix, comme elles paroîtront dans la 20. figure.

Il faut pareillement quatre branches de fer figure 17. longues d'environ dix-huit pouces, épaisses de deux ou trois lignes en carré, sinon vers le milieu G. comme à la longueur de sept pouces, qui doit être large de cinq ou six lignes, non pas en carré, mais seulement du côté où sont les dents, le bout marqué au milieu de la lettre A. doit être rond avec un simple charnier percé au milieu, & par l'autre bout H. il faut qu'il soit fait comme une fourche & recourbé, en façon

d'un crochet, chacun de ces petits crochets ou branches sera de deux pouces de longueur.

Toutes les pieces étant faites il les faut rassembler & commencer par la 18. figure en mettant les deux bandes en croix & le bout de la cheville E. dans le trou F, pour la river, en sorte que les deux morceaux de fer ne remuent point, & prendre en suite la fleche, figure 20. qu'on fera entrer par la force du bout I. dans le trou K. des deux bandes P. N. O. L. & la river si fort que rien ne puisse remuer; ces trois pieces assemblées paroîtront semblables par la 21. figure, prenez en suite la figure 17. & faites passer son bout A. dans l'ouverture ou mortaise N. puis entrer dans un des charniers lettre B. de la 19. figure & y mettez une cheville de fer qu'il faut river, en sorte que la branche puisse se mouvoir librement comme feroient les fiches au couplets d'une fenêtre, & faites ainsi des trois autres branches prenant garde mettre les crochets en haut, comme ils sont desseignez dans la 16. figure, & le piege sera monté en état d'être tendu.

Autre maniere pour tendre la même machine pour tuer un Loup. Si en vous promenant le matin vous avez apperceu du train de loup ou de quelque autre bête mal-faisante le long d'un chemin, & que ce soit son passage ordinaire, tendez la machine figure 24. en cette sorte.

supposez que les deux lignes ponctuées 2345. soient les bords du chemin & qu'il y ait des hayes où du bois taillis tout le long, ou bien piquez-y quelques branches en forme de haye à l'endroit, où on veut tendre la machine, ayez un bâton C. D. avec un crochet au bout C. & que tout le bâton soit plus long d'un demi pied que la largeur du chemin, & gros comme un bâton commun, accrochez-le au bas d'une branche A. tout au rais de terre, & faites une coche à deux poucees proche de l'autre bout, à l'endroit marqué de la lettre D. piquez à l'autre rive du chemin un piquet A. de même grosseur, que le bâton à crochet & long d'un pied, auquel vous ferez aussi une petite coche G. haute de terre d'un demi pied, & du côté de la haye ou du bois, dans lequel vous choisirez un endroit éloigné du chemin d'environ douze ou quinze pas, selon la commodité du lieu, & d'où vous puissiez découvrir un animal, s'il passoit entre A. & B. il faudra piquer en cette place choisie deux fourchettes toutes droites, sçavoir une marque I. haute de quatre pieds & demy, & une H. distante de l'autre d'environ trois pieds & aprochant du chemin, laquelle sera plus courte, selon qu'on le jugera à propos, posez sur ces fourches une arme à feu, soit Arquebuse ou Fusil, & la braquez justement au droit de la Marchette entre les lettres A. & B. à la hauteur proportionnée pour tirer la bête que vous croyez qui passera la nuit par ce chemin, ce qui étant fait, liez le Fusil bien ferme avec des cordes V. Y. qu'il ne branle point en tirant, puis ayez une pierre K. pesant dix ou douze livres, à laquelle vous lierez une bonne fiscelle qui passera par dedans les fourchettes I. H. & à son autre bout attachez-y un petit bâton G. D. gros comme le doigt, long de quatre pouces; coupé par les deux bouts, en forme de coin à fendre du bois, puis tirez la fiscelle dant que la pierre joigne la croce de l'arquebuze, & que le petit bâton touche le piquet B. pour mettre l'un de ses bouts dans la coche G. & l'autre dans la coche D. de la marchette ou bâton crochu, qui traverse le chemin, de façon que ce bâton ou marchette soit élevé de terre d'un pouce. Liez une fiscelle à la pierre K. & attachez son autre bout L. à la détente de vôtre arme. Cela fait, mettez nombre de petits bâtons M. N. longs d'environ un pied qui portent d'un bout sur la marchette & l'autre bout à terre, puis couvrez le tout de feüilles & petites branches, & en jettez à la negligence de côté & d'autre du chemin, puis bandez le fusil & vous retirez jusques au lendemain au soleil levant, que vous irez voir.

Il est vray-semblable que si l'animal passe, il posera les pieds sur ces petits bâtons, qui feront tomber la marchette, laquelle laissera decocher le petit bâton D. G. qui tient la pierre en l'air, laquelle tombant, fera debander l'arme, qui tirera dans le passage & tuera la bête. Mais prenez garde, qu'en voulant tuer l'animal une personne ne s'y blesse, c'est pourquoy ne tendez telles machines, qu'en des lieux où vous êtes asseuré qu'il n'y passera point de monde, car outre le danger de blesser quelqu'un, vous pourriez encore perdre l'arquebuse, toutes les pieces qui composent cette machine, se voient designées separement dans la 23. figure.

LOUPES. Ce sont tumeurs bien differentes des autres, à cause que leur matiere est contenuë comme dans une bourse, engendrée d'une pituité froide, gluante & visqueuse.

Il y en a de trois sortes, dans la premiere, il s'y trouve une matiere semblable à du suif, mêlée parfois de petites pierres, ou de petits os, ou d'autres choses solides, celle qui se rencontre dans la seconde, ressemble à de la boüillie, & dans la derniere, elle a la même couleur que le miel.

Toutes les trois se peuvent guerir d'abord en le frotant souvent avec la main, & les échauffant par ce moyen, elles se resoudront, & se consumeront bien tôt, ou en appliquant dessus un tel emplâtre, prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapœnum, faites les fondre dans une terrine vernissée, avec chopine de vinaigre, aprés les avoir passées au travers d'un linge, ou d'une étamine, remêttez les sur le feu jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée, aprés quoy ajoutez une once d'antimoine bien pulverisée, que l'on remuëra jusqu'à ce que l'emplâtre soit refroidi, duquel on étendra sur de la peau de mouton, de l'épaisseur d'une piece de trente sols il ne sera pas necessaire de le renouveller que deux ou trois fois le mois; que si on les a trop laissés inveterer, le plus court sera de les faire ouvrir avec la lancette ou avec le cautere, & aprés que l'escharre en sera tombée, mettre par dessus une lame de plomb frotée de vif argent, ou y apliquer de l'Aegiptiac, ou du precipité rouge.

Celles qui pour avoir été negligées, seroient venuës à une grosseur extrême, on se donnera de garde d'y toucher, car il y auroit du danger.

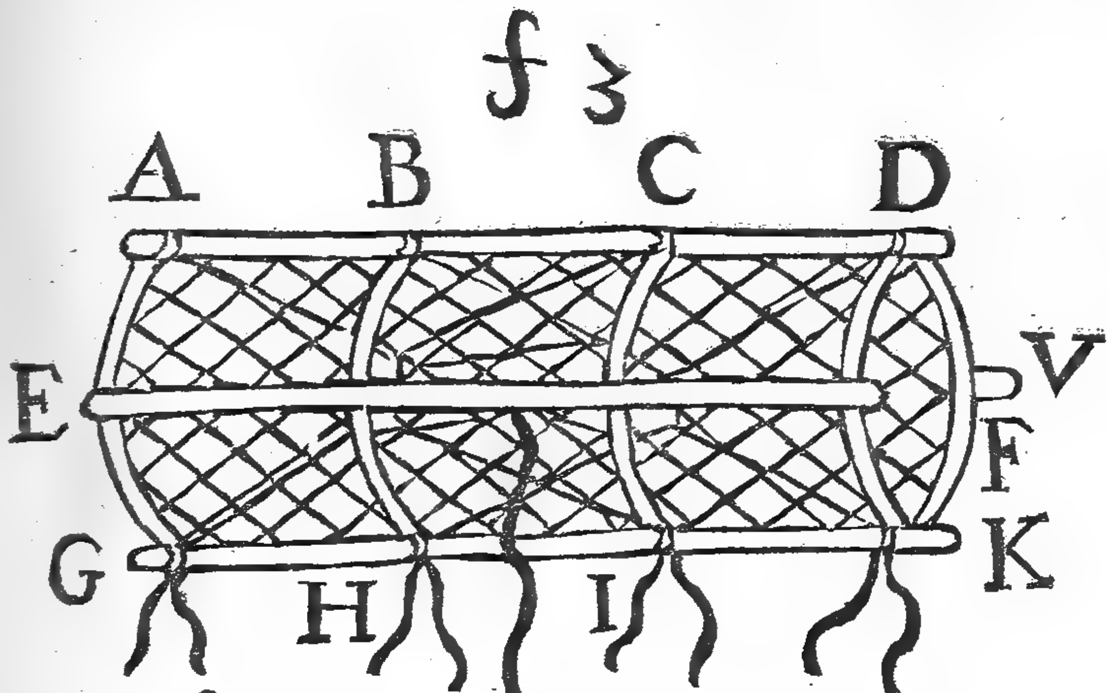
LOUVE, *Filet qui sert pour la pêche.* Ce filet, qui se voit desseigné par la 3. figure de la troisiéme Table, est appellé en Bretagne une Louve, ce n'est autre chose, qu'un diminutif de la Rafle dont on parle au chapître precedent, la façon de le faire est enseignée ailleurs & en ce lieu je montre la maniere de la tendre dans toutes sortes d'eaux.

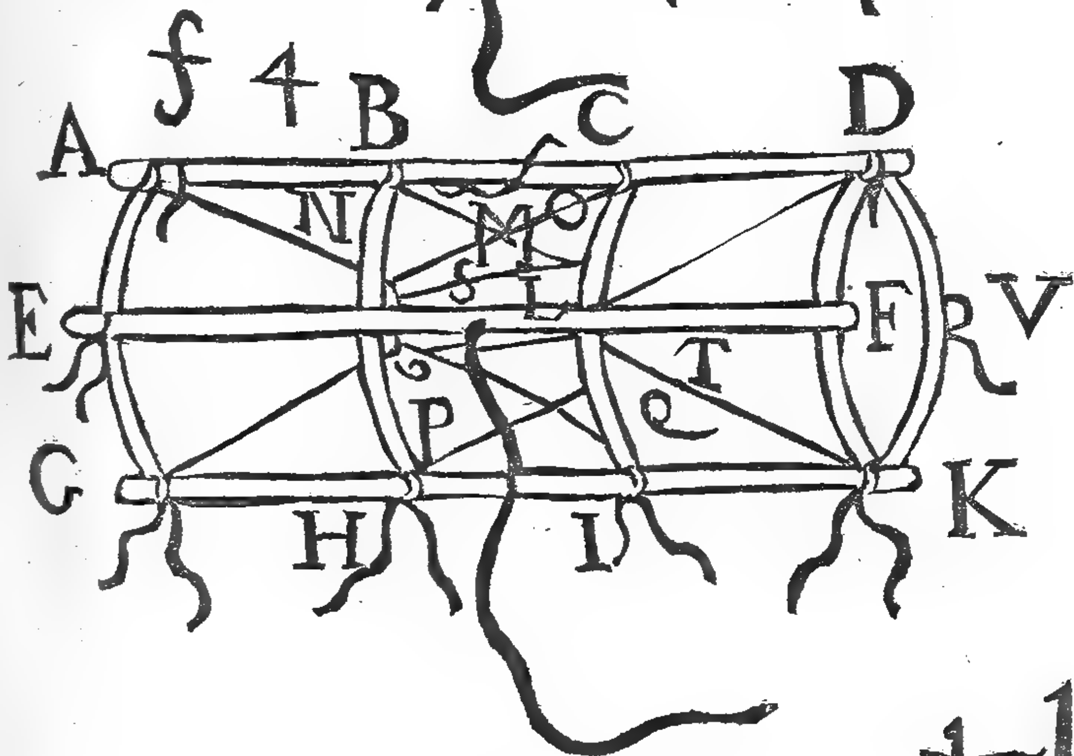
Voyez donc dans la figure qui le represente tout monté, il faut le porter sur le bord de l'eau proche du lieu où vous le voulez tendre, qui doit

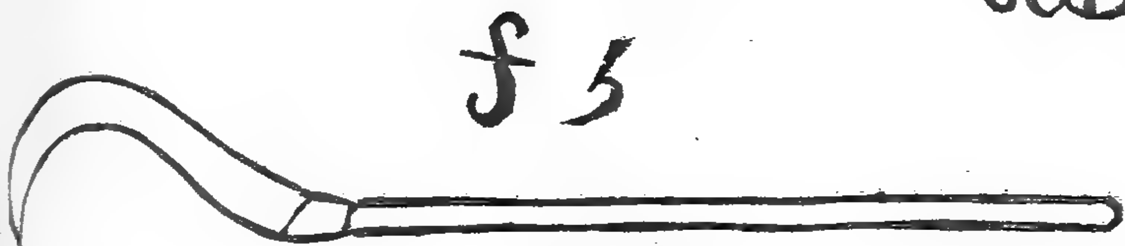
TROISIEME PLANCHE.

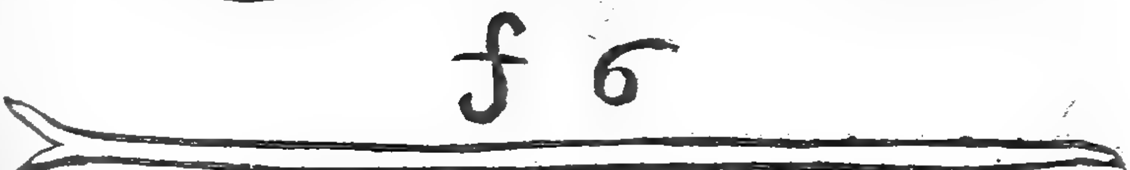
POUR FAIRE UNE MACHINE A PRENDRE LES BLEREAUX LA NUIT
Avec un collet de corde.

Table 3. Page 107. I. Partie du I. Tome.









être en un endroit remply de joncs, & autres herbiers assez épais, vous y ferez avec le volant figure 5. une passée ou place, justement de la largeur de vôtre filet, laquelle passée sera d'autant meilleure, qu'elle sera plus longue & aura plus d'étenduë, & pourtant aboutissant à l'entrée de la louve, tant du bout E. que de l'autre F. afin de mieux guider le poisson dans le filet: cette coulée étant faite, il faudra avoir quatre pierres pesantes chacune cinq ou six livres, qu'on attachera à l'un des bâtons, par exemple à celui où sont liées les cordes marquées des lettres G.H.I.K. afin de faire aller le filet au fond de l'eau vous attacherez aussi une corde L R. d'un bout au milieu L. du bâton marqué. E F. qui sera de longueur convenable, afin qu'un bout soit au bord de l'eau, & d'en pouvoir tirer la Louve.

Si par hazard le lieu où vous devez placer le filet étoit si éloigné du bord, qu'on ne pût pas le tendre sans se mettre dans l'eau pour le poser en un endroit où il puisse être tout à fait caché, en ce cas la corde L R. vous sera bien utile pour l'en retirer: car si vous avez été obligé d'entrer dans l'eau pour placer le filet, & que vous ayez apporté le bout R. de la corde sur le bord, vous n'aurez que faire de vous remettre dedans pour en retirer la corde R. le filet suivra sans qu'on soit obligé de se moüiller une seconde fois.

Si l'endroit au quel on le veut tendre, n'est pas éloigné du bord plus d'une toise ou deux, vous le pourrez bien faire sans vous mettre dans l'eau, en le prenant de travers avec les deux mains par un de ses bâtons, & le mettre sur vôtre tête en sorte que le bâton C H I K. où sont penduës les pierres, soit dessus ou opposé à celui que vous tiendres, vous le jeterez de travers dans la passée, en retenant le bout R. de la corde, puis avec le bout fourchu de la perche figure 6. vous le dresserez & ajusterez en l'état qu'il doit être, le couvrant des herbiers coupez, & repousserez pareillement tous les autres dans la passée, afin que le poisson la suive plus facilement, y trouvant du couvert, vous pouvez laisser le filet dans l'eau une nuit ou deux selon la saison, & non davantage.

La 4. figure fait voir la louve avec de simples traits, & les mêmes lettres, pour en faire mieux voir sans confusion la forme & les proportions.

L U N.

LUNE. Les decours ou la pleine Lune ne servent de rien dans le Jardinage ou le labourage des champs, c'est une vision des jardiniers & laboureurs, de croire qu'il faut semer, planter, hanter, & dans la pleine Lune ou dans les décours. Monsieur de la Quintinie dans le Chapitre 22. de sa reflection, marque, je vous répons d'un succés égal de vos semences, & de vos plantes, pourveu que vôtre terre soit bonne, bien preparée, que vos plantes & vos semences ne soient point defectueuses & que la saison ne s'y oppose pas; le premier jour de la lune comme le dernier sont entierement favorables à cet égard, chacun le peut éprouver par luy même & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance icy une doctrine fausse, mauvaise, & pour ainsi dire heretique. Il y a plus de quarante ans qu'il me donna cette lumiere avec bien d'autres, & aprés qu'il m'eut asseuré que il devoit être persuadé de cette verité, je crus en devois faire l'experience, ce que je fis & j'ay veu qu'en effet les jardiniers se trompoient.

L U P.

LUPIN. *Satirus. Matth. Bruns. Trag. fuch. lat. cor. fr. lupinus* Ital. Esp. *atramus.* All. *Vvihbolhen feighohnen.*

QUALITEZ. Ch. & sec au 2. degré.

DESCR. le domestique est haut d'une coudée & demy; sa tige est mediocrement épaisse, ronde, veluë, d'un verd jaunissant; ses feüilles croissent alternativement unies dessus & couronées dessous, elles se partagent en 5. 6. ou 7. pieces, d'un gout un peu amer; les fleurs sont d'un blanc pale ou tirant sur le bleu; les gousses sont tournées en haut comme celles des feves, veluës & épaisses, dans lesquelles il y a cinq ou six grains separez par des mêmes menbranes, blancs au dehors & jaunes au dedans, la racine est dure, blanche, divisée en plusieurs rameaux.

LIEU. Il aime les lieux secs & sablonneux, il se trouve à Ville-Neuve d'Avignon, il fleurit suivant le païs en trois fois en May, Juillet & Aoust.

PROPR. Il engraisse le bêtail & les terres où il est semé, sa farine prise en breuvage chasse la vermine, la decoction est bonne à ceux, qui ont mal à la rare, elle est bonne aussi appliquée par dehors aux ulceres, à la gratelle & aux teignes.

LUPINS. *Lupini* des anciens, dont on a un grand usage en Italie & en Espagne pour amender ses terres & mêmes pour la nourriture des hommes & des animaux. Saint Charles Borromée en usoit, il est marqué dans sa vie. Depuis quelque temps on s'en sert beaucoup en Dauphiné, c'est une espece de pois plat, d'un goût extraordinairement amer, voicy la maniere de l'élever, on la seme comme les pois ordinaires dans toute sorte de terres mêmes pierreuses & les plus mechantes, un seul labeur suffit sur la fin de Fevrier ou en Mars, quand on veut en avoir de la graine, ou la peut semer au mois d'Avril; mais il est alors dangereux que les fleurs n'ayent pas loisir de venir à maturité, il fleurit en trois temps differens en May, Juin & Juillet, quand on veut amender les vignes aux euvirons de la saint Jean, lors qu'on leur donne un labeur, on enfouit cette plante dans la terre comme un vray fumier.

Si on desire que les Lupins servent pour le Bled & les autres grains, on ne le semera qu'au commencement de Juin, afin que quand on voudra semer les bleds, on prenne des femmes, qui arrachent toutes ces plantes de Lupins qu'on mettra en divers tas, & à mesure que le laboureur fera une raye, on prend des brassées de ces Lupins & on suit le laboureur & on met ces plantes dans la raye en long l'une aprés l'autre & ainsi à chaque raye en sorte que par la seconde raye le laboureur couvre les plantes de la premire raye, tout cela suppose que le blé soit semé sur cette terre avant que d'être labourée & quand cette terre sera semée & fumée de ces Lupins on ne la hersera point, parceque la herse enleveroit les plantes sur la terre & elles seroient pour lors inutiles.

Ce grain semé en Fevrier & Mars ne vient en maturité que sur la fin de Septembre & en Octobre, & on arrache les plantes en Octobre devant les gelées, étant arraché on le met par tas ou en gerbier pour être battu à la fin: la cendre qu'on tire de la plante brulée, sert beaucoup pour fumer une vigne, si on en met une éculée au pied de chaque souche.

Quelques grains de ces Lupins étant semez dans un Jardin, en chassent les taupes.

Les grains des Lupins étant brulez, servent de caffé en Italie; mais la prise ne doit être que de la moitié de celle du caffé à cause de la grande amertume.

Quand on en veut donner à des Chevaux on les fait tremper en diverses eaux auparavant, pour en ôter l'amertume.

LUS-

LUSERNE. La graine de Luzerne est extremement petite & renfermée dans des gousses qu'il faut aussi sçavoir couper à propos, pour empêcher qu'elle ne se perde, elle se recueille tous les ans, si l'on veut, mais pas plûtôt que la seconde année qu'elle a été semée, car autrement ce seroit ne donner pas le tems à la Luzerne de se fortifier.

Lors donc qu'on en veut amasser la graine, on observera de ne le jamais faire qu'à la troisiéme herbe, qu'elle poussera l'année qu'on en souhaitera faire recolte, & cette operation est cause qu'on la fauche cette année une fois moins que les autres parce qu'il faut laisser endurcir l'herbe, & donner le tems à la graine de se perfectioner dans les gousses qu'on coupe doucement avec des feuilles.

Mais pour faire, comme on a dit cy-dessus, que cette graine ne se perde point, il la faut moissonner dés que le jour commence à paroître & en mettre les gousses dans un drap.

Du champ où on la recueille, on la porte secher au soleil, & lors qu'on remarque qu'elle l'est assez, on l'a bat legerement sur ce drap avec un fleau, puis on la vane pour en separer la balle; & lorsque cela est fait, on prend cette graine qu'on conserve jusques à ce qu'on veuille s'en servir.

Aprés que la graine a été moissonnée, il y reste encore l'herbe, à laquelle elle étoit attachée, qu'il faut incessament faucher, pour obliger la Luzerniere d'en repousser de nouvelle tout comme auparavant.

L'herbe à la verité de dessus laquelle on a recueilli la graine, n'est pas si delicate ni si succulente que celle qu'on fauche à l'ordinaire à cause des plus subtiles parties de la substance, qui se sont dissipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir, ce n'est pas que cette herbe ne soit encore fort bonne pour donner aux bestiaux, c'est ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de soin de la conserver que les autres.

Si l'on se donne tant de peine à cultiver cette plante, ce n'est pas sans sçavoir le profit qu'on en tire, puisqu'il n'est point d'arpent de Luzerne qui n'en vaille trois de pré.

Cette herbe a la vertu nutritive en un haut degré, c'est ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au bêtail, il faut pour lors user de certaines precautions sans lesquelles on tomberoit dans des fâcheux inconveniens lorsqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire son profit.

Cette espece de foin est trés-bonne pour le bêtail à corne, mais il est assez necessaire de sçavoir le lui donner. Le lui donner seul & lui en donner trop souvent ce seroit l'exposer à un danger dans lequel il tomberoit, lorsqu'on s'en apercevroit le moins, la suffocation le prendroit, parce que cette nourriture est si remplie de substance, qu'agissant avec trop de succez dans le corps de ces animaux, elle en rend les parties si spongieuses, que venant à s'enfler, sur tout vers les conduits de la respiration il faut manque de cette fonction qu'ils meurent sans qu'on leur puisse apporter aucun remede & bien des gens apellent ce genre de mort forbure.

Pour donc éviter ce fâcheux inconvenient, voyés les precautions qu'il faut prendre, lors qu'on en veut nourir le Bêtail.

Premierement il ne leur faut jamais donner de la Luzerne, qu'on ne leur mêle moitié paille.

En second lieu se donner bien de garde de lui en presenter à manger lors qu'elle est verte, car l'on le dit, ce seroit pour lors evidemment le risquer, mais ne les en nourrir que lors qu'elle est seche & encore avec moderation.

Ce n'est pas le même à l'égard des Chevaux, auxquels on n'en sçauroit trop donner & qui en engraissent pendant huit ou dix jours, quand ils en mangent leur sou, sur tout lors que c'est de l'herbe qui est la premiere fauchée, ce n'est pas que celle qu'on fauche dans la suite, ne les maintienne fort bien, puisqu'on peut assurément dire qu'elle leur sert de foin & d'avoine.

Que ceux qui ont des Luzernieres, se servent donc de ces instructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on peut esperer.

Ce foin distribué moderément au Bêtail & avec precaution, contribue beaucoup en hyver à rétablir les bêtes qui sont fatiguées; à engraisser les maigres & à rendre en cette saison les Vaches abondantes en lait.

Il est d'un grand secours aussi pour nourrir les poulains, pour donner de l'embonpoint aux veaux, & pour bien elever les agneaux ; cette nourriture fortifie ces petits animaux, les rend vifs & les met en état de resister aux plus grands froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien est utile une Luzerniere dans une maison de Campagne, & je crois qu'il n'y a a personne, pour peu qu'on se sente porté pour le menage, qui ne doive prendre envie de s'en dresser une comme étant un secours dont il peut attendre un grand avantage.

La vesse, dit-on, simpathise avec la Luzerne, c'est ce qui fait que croissant ensemble, ces deux differentes semences ne se nuisent point l'une à autre : mais au contraire, la vesse ombrageant de ses feuilles la Luzerne, la garantit par ce moien des grandes ardeurs du soleil, sans lequel secours elle ne viendroit que rarement.

Les herbes etrangeres sont ennemies de la Luzerne & la detruisent, si l'on n'a soin de les arracher, il n'y a point de tems marqué pour cela, car c'est toutes les fois qu'on s'aperçoit qu'il y en a qu'on doit se donner cet exercice.

Le pere de famille observera pour faire qu'une Luzerniere dure long-tems, de n'y jamais laisser entrer aucun bêtail; car il n'est rien de plus dangereux pour elle, que la morsure de ces animaux.

Toutes volailles en seront bannies, comme des bêtes qui la ruinent entierement, lors qu'on leur permet d'y pâturer.

Et pour la guarantir de ces dangers, le pere de famille la fera enfermer de haie, la Luzerniere meritant bien qu'on fasse aprés elle cette depense, puisque c'est un des plus grands revenus qu'il puisse tirer de sa maison à l'égard du fourrage.

Du temps de faucher la Luzerne. L'unique marque par laquelle on est tenu de faucher la Luzer-

ne, c'est toutes les fois qu'on voit que cette herbe est en fleur, observant avec cela que ce soit toûjours pendant un beau-tems.

La Luserne se fauche quatre à cinq fois l'année, lors qu'elle est semée dans un bon fonds & que les chaleurs de l'été sont grandes.

On sçaura que la premiere année qu'on a fait une Luserniere, on ne la fauche pas tant de fois que lors qu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cause qu'elle n'est pas encore parvenuë à la hauteur parfaite.

Lors qu'elle est à la troisiéme année, c'est pour lors qu'elle commence à donner abondamment du fourrage & cette fecondité dure jusqu'à dix ou douze ans, que la Luzerniere pour lors deperit petit à petit à cause de son trop de vieillesse.

On a déja dit qu'il falloit choisir un beau jour pour faucher la Luserne, & on le repette encore pour deux raisons que voici la premiere, afin que l'ardeur du Soleil la seche plûtôt lorsqu'elle est coupée; & il faut avoir soin de la bien tourner s'en dessus dessous; étant naturellement fort épaissé & entrelassée l'une dans l'autre.

Remuer souvent cette espece de foin, est une chose qui lui est extremement necessaire pour le hâter de secher, crainte qu'il vienne non seulement à s'échaufer dans peu, qui est un inconvenient dans lequel il est sujet de tomber; mais encore afin de l'ôter vite de dessus la Luzerniere, qui l'empêche beaucoup de rejetter s'il y reste deux jours.

A la difference des autres foins, qui ne sont pas secs, il ne faut jamais, lors qu'il y survient quelque pluye, laisser la Luzerne sur le champ; quelque fraichement fauchée qu'elle soit; mais l'emporter en quelque endroit qui soit à couvert, pour l'achever de secher; cette herbe, comme celle des autres prés n'étant point sujette à moisir pour une petite humidité qu'il y pourroit rester, & debarassant utilement la luzerniere de ce qui lui nuit.

Des animaux nuisibles à la Luzerniere & des moyens de les detruire. Si la nature a pris plaisir à produire des animaux nuisibles à toutes sortes de plantes, l'homme aussi n'a point manqué d'inventions pour sçavoir les detruire.

Pendant les trop grandes chaleurs sur la seconde herbe, que produit la luzerne, s'engendrent ordinairement de certaines chenilles, qui sont noires qui la ruineroient toute, si l'on ne couroit au devant de ce danger.

L'unique remede qu'on peut apporter à ce mal est de faucher cette herbe incontinent qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extremité, sans attendre qu'elle soit en fleur: cette blancheur lui survient si-tot que cés insectes malins commencent à la piquer, & cette herbe n'est pas plûtot à bas, que ces chenilles meurent toutes, sans qu'il y en reste aucune & guerissant ainsi la Luzerniere de cette maladie on lui fait pousser la troisieme herbe avec abondance.

Du temps que dure une Luzerniere. on a deja dit que la Lusierniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller jusque à quinze & pas davantage, quoique Pline pretende qu'elle rapporte jusqu'à trente ans: mais l'experience nous a appris depuis bien des années, qu'il faloit apparemment que ce grand naturaliste vécût dans un tems où la nature des terres étoit dans sa pleine vigueur, & qu'il n'eut veu des Luzernieres que dans des fonds qui sans aucun secours, produisoient pour lors toutes choses d'elles mêmes & en abondance & que quant à present que nous voyons cette nature affoiblie, nous pouvons tenir pour certain que passé le tems qu'on dit, la Luzerniere n'a plus que des grosses & longues racines, qui ne produisent chose qui vaille & que nous voyons tous les jours déperir à vûe d'œil.

De ce qu'il faut faire quand la Luserniere est trop vielle. Les uns pour renouveller leurs Luzernieres, lors qu'elle n'est plus en état de porter, en font remuër la terre avec la béche & la mettant en petits monceaux, pour la rendre plus meuble, lorsque l'hyver à passé dessus, & le premier labeur se donne des le mois de Septembre; & reste ainsi jusques au mois de Mars, qu'on unit par ce moyen d'un second labour cette terre pour semer de Luzerne.

Les autres plus avisez & plus intelligens dans la nature des choses, ne s'amusent point à se servir du même champ pour renouveller cette Luzerniere, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choisissent & qu'ils preparent comme on a dit cy dessus, c'est ce qui fait que ceux là se trompent bien souvent dans leur attente; tendis que ceux cy trouvent leur compte dans la methode qu'ils pratiquent.

Il y en a aussi, lorsque la Luzerniere est trop vieille, qui la convertissent en pré, mais il faut pour lors que cette Luzerniere soit située sur le bord d'un ruisseau, d'où l'on puisse tirer de l'eau par des saignées pour l'arroser: cela étant, les racines reviennent à se pourrir & produisent une Luzerniere batarde, qui est une herbe semblable au trefle qui nait aux prés, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon foin, on se souviendra que on a dit que pour en agir ainsi, il falloit que la Luzerniere fut située sur le bord d'un ruisseau, car autrement ce seroit abus que de la vouloir convertir en pré de cette maniere: mais si la situation de la terre & la proximité des eaux nous le permettent il est plus avantageux d'en faire un pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit, telle sorte de pré raportant beaucoup, & durant assez long temps en cet état.

Pour faire que la Luzerne croisse parfaitement bien, il faut d'abord choisir un lieu & une terre qui lui conviennent.

A l'égard de la terre, ce sera toujours une des meilleures de la maison, mais il faut observer qu'elle soit toûjours plus sabloneuse qu'argileuse & plus legere que pesante; & les lieux plats sont toujours ceux qui lui sont les plus propres. Cés sortes de lieux neanmoins auront un peu de pente, pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir si elles y restoient & qu'elles vinssent à y croupir.

Pour la methode de rendre la terre meuble & preparée pour y recevoir la semence de la Luzerne, on n'à qu'à suivre les preceptes qu'on a donné de la maniere de bien preparer la terre pour faire un pré & la suivre, on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée, sera rendûe nette de toutes les racines & autres choses qui lui peuvent nuire, les arbres même s'il y en a, n'y seront point laissés pour deux raisons; premierement parceque la Luzerne ne veut partager avec aucune autre plante la sustance du champ qui la contient: & en second lieu, c'est que celle qui croit à l'ombrage, n'est jamais d'un si bon suc que celle qui joüit pleinement du Soleil.

Si vous faites vôtre luzerne dans un fonds au quel la nature n'à point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce sera bien de la peine & du fumier épargné; mais si a u contraire la terre que vous destinés à cet usage, a besoin d'amendement, il vous faudra observer ce qui s'ensuit.

Vous sçaurés d'abord que le fumier s'il n'est bien pourry, est sujet à bruler la semence de la Luzerne, & neanmoins que sans fumier, une terre legere & peu chargée de substance ne profiteroit que tres peu dans cette nature.

J'en vou donc d'une que quiconque se forme le dessein de dresser une luzerniere, aprés avoir examiné la nature de la terre, que celui la, dis je, pour éviter cet inconvenient, si tôt qu'on commence à la preparer pour cet effet fit mettre à part un monceau de fumier autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laissât en cet état consumer jusqu'à ce qu'il fut temps de l'employer: car on peut s'imaginer que douze à treize mois peurent bien suffire pour en ralentir la chaleur & pour le rendre pourry comme il faut, pour servir à la Luzerniere d'un amandement fort utile.

Ou bien si on ne veut pas se servir de cette précaution & qu'on ait en abondance plusieurs amas de terres reposées de longue main, il n'importe, cette espece d'engrais repandu en bonne quantité dans une luzerniere produira un tres bon effet.

Et si l'on n'a ny l'un ny l'autre, on conseille plutôt que de perdre son temps & la semence, de ne point semer de luzerne qu'on ne s'en soit muni de l'un, car d'y emploier le fumier si nouveau fait, c'est se mettre en danger d'en bruler la plus grande partie de sa graine.

Du temps de semer la Luzerne & de la quantité de cette semence qu'on doit mettre dans une terre.

La 'u zerne craint le froid dans le commencement cest ce qui est cause qu'on ne la seme qu'à la my Mars, la maniere de la semer est de même que celle qui regarde les prés, il ny a point d'autre mistere & la semence s'en trouve tres bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, on dira qu'ayant le grain extremement petit, par rapport au bled, on n'en prendra que la sixiéme partie, qu'on reprendra avec trois doigts le plus epais qu'on pourra pour ne point donner lieu aux mechantes herbes de croitre dans les places vüides, telles méchantes herbes étant sujettes de l'incommoder beaucoup.

Pour que la luzerne puisse bien reussir & empêcher que sa grande chaleur ne la fasse deperir quand elle est semée. Prenez des vesses ou blé noir, ou blé sarrazin & de la semence de luzerne autant qu'il vous en faut pour semer la quantité de terre que vous y voulés employer, mais que de toute cette semence la luzerne n'en fasse que la quatrieme partie; c'est à dire que s'il vous faut quatre boisseaux de grain, il ny en aura qu'un de luzerne, melés le tout ensemble & le semés ainsi.

L U X.

L U X E, c'est à dire, la dépense excessive dans les habit, les parures, les meubles, le train, dans les repas, les divertissemens, est une cause fort ordinaire de la ruine & de la décadence des maisons. Cette dépense est excessive, quand elle n'est pas proportionnée à l'état & au revenu des personnes qu la font, & quelle passe les bornes de la modestie Chrêtienne, qui doit regner dans toute sorte de conditions, outre que la charité exige qu'on retranche son superflu & qu'on en fasse en tout tems l'aumône aux pauvres. L'experience fait assez sentir combien ce luxe ruine de familles, le scandale qu'il produit, les crimes qu'il fait commettre. Le Prophete Isaïe nous aprend combien le Luxe des femmes Juives, qu'il decrit fort en détail, deplut à Dieu, & les horribles punitions qu'il en prit. Saint Pierre & Saint Paul dans leurs divines Epitres exhortent vivement les femmes Chrêtiennes à retrancher toute sorte de luxe dans leurs habits & leurs parures, & à ne s'orner que de modestie & de vertu qui vienne d'un cœur plein de pieté, & qui les rendra plus aimables que tout les vains ornemens, & audessus de leur condition qui les rendent odieuses à tout le monde. Voiez Tostat sur le Ch. XI. de Saint Mathieu *quest.* 23.

LUXURE, *ou incontinence.* Comme dans le mot Agnus Castus, je n'ai mis que tres-peu de choses touchant cêt arbre apellé par les Grecs *Agnu* dit Galien, c'est à dire, *Castum* chaste, parce qu'il conserve la chasteté à ceux qui en mangent, ou en boivent ou qui se couchent dessus & Vitex par les Latins & Agnus Castus par les Herboristes. je crois qu'il est à propos d'en parler ici plus au long & de faire voir les proprietez & son usage pour moderer & arrêter les mouvemens de la luxure, qui donnent tant de peine & causent de si grands desordres.

Cet arbre naît auprés des Rivieres & des torrens & a des petits scions ou rameaux pliables & assez longs & des feüilles assez semblables à celles du Franc-Osier, ou encore à celles de l'Olivier, mais plus douces au toucher. Il y en a de deux sortes, l'un grand comme le Saule & qui a ses fleurs mêlées de blanc & de pourpre, l'autre petit qui à ses feüilles plus blanches & ses fleurs couleur de pourpre entierement.

Aïant posé pour un principe incontestable Dieu à fait pour l'homme tout ce qui est sur la terre, je dis qu'il a tellement proportionné les choses, qu'elles servent toutes ou à le nourrir ou à conserver sa vie. Ainsi l'homme n'est sujet à aucune maladie, n'y a aucune incommodité à quoi Dieu n'ait donné son remede, aussi parce que les mouvements de la luxure sont des incommoditez qui tourmentent beaucoup, Dieu-a-t'il donné des remedes pour en être delivrez & parmi les choses dont ces remedes sont composez, l'Agnus Castus est fort celebre & tres-salutaire. Bernardinus Scardæonius Prêtre de Padouë dans le 7. de ses Livres dediés au Cardinal Caraffa qui fût ensuite Pape & nommé Paul IV. Au Chapitre 46. de *Castitate*, ou de la Chasteté, dit que Pline raporte que les Dames d'Athenes qui vouloient garder leur chasteté, mettoient pour cela des feuilles de l'Arbre d'Agnus Castus dans leurs lits, & que c'étoit un bon remede contre les mouvemens de l'incontinence que de mettre de cet Arbre dans ses alimens ou dans sa boisson, ou d'avoir souvent en main un couteau dont le manche fut de ce bois.

Feu Monsieur de la Barmondiere Curé de saint Sulpice de Paris connu de toute la France par son merite, sa vertu & ses bonnes œuvres, sçachant la vertu de cet arbre & en aïant conferé avec Monsieur de la Haye medecin de son Altesse Royale Madame la Grande Duchesse de Toscane il

le prix d'en composer des Opiattes & des Conserves, qu'il distribuoit à ceux & à celles qui en avoient besoin, c'est ce que m'a asseuré ledit Sieur de la Haie étant venu en cette Ville de Lion & que même il en avoit donné à un Religieux, qui en usa & qui lui dit un an aprés, que depuis ce tems là il n'avoit point eu de combat à soutenir contre l'incontinence & ensuite de cela ce Medecin imprima son livre intitulé le Medecin sincere, chés Catteron à Lyon en 1690. où il mit dans le Chapitre Agnus Castus, que ce n'est pas sans raison que cet Arbre s'apelle chaste, puis qu'il fait vivre en continence ceux qui en usent, soit dans le boire, soit dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit. Mais Monsieur de la Barmondiere avoit apris ce remede de son predecesseur Monsieur Ollier Prêtre & Curé de Saint Sulpice Instituteur, Fondateur & premier Superieur du Seminaire de Saint Sulpice, qui dans son livre de l'introduction à la vie & aux vertus Chrêtiennes imprimé à Lyon en 1663. chés Pierre Compagnon, ruë Merciere, dit ceci à la page 400. touchant les mouvemens de l'incontinence. Le Directeur doit regarder l'origine du mal & examiner, s'il vient de la nature du demon ou d'une conduite particuliere de Dieu. Si c'est la chair seule qui tente par la violence du sang & par la plenitude des humeurs, on peut soulager ce mal par les remedes exterieurs, par les rafraichissements, par les saignées, par les jeunes & par d'autres voïes semblables. Que si ces tentations viennent de la part du demon, il faut avoir recours aux remedes interieurs & les joindre aux exterieurs, car cette sorte de demons ne se chasse que par l'oraison & le jeune. Le mot d'oraison se prend pour tout exercice d'esprit & d'élevation vers Dieu, & celui de jeune comprend tout ce qui sert à l'abbatement du corps, parce que cet abbattement est particulierement operé par le jeune &c. C'est pourquoi Nôtre Seigneur dit dans l'Evangile qu'il faut adorer Dieu en esprit & en verité, parce qu'il faut joindre l'esprit à la mortification & au sacrifice réel & veritable de la chair. Que si les tentations viennent de la conduite particuliere de Dieu, qui les permet dans l'ame pour la punir de quelque autre, il faudra exercer ces ames à déraciner les vices, qui regnent en elles & qui en sont la cause, voilà les sentimens de ce grand serviteur de Dieu, qui parmi les remedes exterieurs, conseilloit & distribuoit celui-cy à ceux qu'il dirigeoit & qui étoient attaqués de ces tentations.

Vekker Medecin Allemand dans le 5. livre de ses secrets Ch. 8. p. 202. dit que, si on met dans le lit des feuilles de cet arbre, on sera preservé des mouvemens de la luxure. Le Dictionnaire de Monsieur l'Abbé Feuretiere en parle & encore le fameux Dictionnaire des arts de l'Academie Françoise au mot Agnus Castus.

On propose plusieurs difficultez contre ce remede lesquelles il faut éclaircir.

1. On demande s'il ne peut point nuire à la santé & on répond 1. que de tous les Autheurs qui en ont parlé, pas un ne dit qu'il soit contraire à la santé, ce qu'ils n'auroient pas manqué de dire les uns ou les autres, comme ils ont fait de beaucoup d'autres remedes qu'ils donnoient pour de certaines maladies, en avertissant qu'on prit garde de n'en pas donner à de certains malades, à qui il arrivetoit de tels & tels accidens. On repond 2. que nous avons l'aprobation de Monsieur Panthot Doyen de Messieurs les Medecins du College de Lyon qui asseure que l'usage de l'Agnus castus n'est point contraire à la santé & qu'il est tres-utile pour l'usage, où nous l'employons.

On répond 3. que de tous ceux à qui nous en avons donné seulement nul ne s'en est plaint; mais que tous s'en sont tres-bien trouvés comme l'on peut voir par une tres-grande quantité de lettres qu'ils m'ont écrites pour cela.

2. Ce remede ne peut-il point tellement éteindre la chaleur naturelle qu'il empêche l'effet du mariage. Je répons que non & qu'il ne fait qu'affoiblir ces mouvements pour un tems, en sorte qu'il en faut reprendre, lorsqu'on en ressent un nouveau besoin.

3. Ce remede est-il universel & propre pour tous les temperamens. Je réponds qu'oui & comme Dieu a fait un remede universel qui est le sené pour purger toute sorte de personnes de quel temperament qu'ils soient, de même a t'il fait ce remede pour reprimer & moderer les mouvemens de la luxure dans toute sorte de personnes & en cela il faut admirer la providence divine qui a pourveu d'un remede general à une maladie generale.

4. Mais à ce conte on pourroit avoir la vertu de continence par des remedes naturels ce qu'il semble oposé à ce qu'on dit que la chasteté est un don de Dieu. Je reponds 1. que l'Illustre Prieur de Saint Hilaire a écrit sur ce sujet dans les lettres qu'il à fait imprimer à Paris, que la santé est un don de Dieu & que cependant Dieu veut bien qu'on se serve des remedes naturels & qu'on ait recours aux medecins & on croit qu'il y a des passions sur tout du corps, qu'ils guerissent par des remedes naturels. Je réponds 2. Qu'il y a comme deux sortes de chastetez. Il y a une chasteté de corps, telle qu'étoit celle des Dames d'Athenes & des Sibiles, qu'ils ne pensoient uniquement qu'à reprimer de telle sorte les mouvements du corps qu'elles ne tombassent pas en des desordres capables de leur faire perdre devant les hommes la gloire de leur chasteté. Mais il y a une autre chasteté d'esprit, qui se doit apeller parfaite, parce qu'elle ne modere pas seulement les dereglements du corps, mais qu'elle regle tellement les pensées de l'esprit & les affections du cœur qu'il n'y ait jamais rien, qu'il ne soit digne d'une veritable Epouse de Jesus-Christ. Pour ce qui est de la chasteté du corps, est certain & on le voit par experience que Dieu a fait des remedes, pour arrêter les desordres que cause dans le corps la chaleur de l'incontinence: mais pour faire un esprit chaste & un cœur chaste à une épouse de Jesus-Christ, ce n'est que la seule grâce de Jesus-Christ, à laquelle nous devons recourir, en sorte que quand les sens de nôtre corps seroient les plus purs du monde, nôtre esprit cependant & nôtre cœur pourroient être souillez, si la grace nous aidoit à en guerir & à conserver cette divine pureté.

5. En faut-il prendre souvent & long-tems de ce remede? Je reponds qu'il en est de ce remede comme de tous les autres, la regle generale est qu'il faut prendre des remedes toutes les fois qu'on en a besoin, c'est à dire, toutes les fois qu'on se sent attaqué de quelque mal, & s'en tenir-là.

6. Qu'elle est la dose qu'on en doit prendre & quand la faut-il prendre. Je réponds que la dose est la même pour tous, selon qu'on la distribue. Mais il est à remarquer, que si une prise ne vous guerit pas aprés quelques jours, il en faut reprendre

une seconde fois & continuer ainsi de temps en temps jusqu'à ce qu'on ne ressente plus de ses mouvements facheux; pour le temps qu'on la doit prendre, c'est le matin deux heures avant que de manger ou bien le soir pour le moins deux ou trois heures aprés le souper.

7. Où trovera-t-on ce remede? je repons que c'est chez Messieurs les Apotiquaires, ou à la Cure de saint Vincent à Lyon, ou on n'en donne qu'à Messieurs les Curez, Confesseurs & Religieux, & à Paris, Toulouse & aux autres Villes considerables du Royaume, ou ce remede est connu.

Outre ce remede de *l'Agnus Castus*, en voici encore plusieurs autres. Les feüilles de Saule pillées & prises en breuvage refroidissent ceux ou celles qui sont trop échaufés. Dalechamps histoire des Plantes, Tome premier livre second Chapitre. 75. pag. 236.

La semence de *l'Agnus Castus* en dragée fait le même effet, Dalechamps histoire des Plantes Tome premier livre second Chapitre 74. pag. 239.

Le Lis d'étang Nymphea, on tient qu'en prenant sa racine en infusion en brevuage, elle est favorable dans le fait, dont est question, sur tout si on en prend plusieurs fois; Dalechamps histoire des Plantes Tome premier livre 9. pag. 880. & 883.

La semence de Chanvre guarantit des ardeurs de la concupiscence étant prise plusieurs jours de suite, la dose depuis un scrupule jusqu'a une dragme. Nicolas l'Emery dans son traité universel des drogues pag. 143.

Camphora en françois, Camphre fait de tres bons effets pour abbatre ces feux, Monsieur de Meuve dans le dictionnaire de Medecine pag. 136. La maniere de se servir du Camphre est pris de la Pharmacopée universelle de monsieur Nicolas l'Emery Docteur de Paris en Medecine pag. 74. & il en parle dans son cours de Chimie 10. edition Chapitre 50. pag. 642. les anciens Auteurs ont tellement crû qu'il étoit utile, qu'ils mirent en proverbe. *Camphora per nares castrat odore mares*, d'ou vient que les Stoïciens en portoient dans leurs poches, ou ils avoient leur mouchoir, afin qu'étant porté au nez cette odeur montât au cerveau ou se forment les principes de ce feu qui fait tant de ravage. Les Reverends Peres Jesuites qui sont animés de l'amour de la sainte chasteté, inspirent en bien des endroits à la jeunesse de se servir de ce moyen pour conserver leur pureté.

Comme il y a beaucoup d'ames timorées qui ne voudroient pas faire la moindre faute contre la pureté, qui se trouvent les matins dans d'étranges peines d'esprit sur ce qu'il leur est arrivé d'involontaire pendant le sommeil, jay cru devoir proposer les remedes contre cette infirmité dont parle saint Gregoire Pape dans ses ouvrages, & qui se trouve dans le livre du Medecin sincere pag. 467. imprimé à Lyon. Voicy ses termes. Cet écoulement involontaire arrive ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence, qui étant chaude & acre, excite la nature, soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui le provoque contre la volonté. On reprimera cette ardeur en se faisant saigner de fois à autre, ne mangeant rien de trop chaud, ny de trop venteux, comme Poix, Fêves, Ognons, Ciboules, Artichaux, Asperges, Celery, Persil, Navets, Carotes, Panets, Girofles, Muscade, & autres choses semblables; en gardant l'abstinence, en trempant beaucoup son vin, en usant de la Coriandre, du Pulegium, & de la graine l'*Agnus Castus* aprés les repas, en usant fort souvent de la graine de Nenufar, en mangeant des Laitues en toutes façons, en se baignant ou en mettant sur les reins une plaque de plomb, ou en les frotant avec de l'huile de Nenuphar mêlée avec du Camphre, ou en se couchant sur des feüilles de vigne, ou en beuvant du suc de Verveine, ou en portant sur soi une Topase, ou une Emeraude, ou un Saphir. On ne se couchera point sur le dos, mais tantôt sur un côté, & tantôt sur l'autre comme aussi l'on ne dormira point sur des lits de plumes.

Pour finir je raporte ici les sentimens du Reverent Pere Jean Baptiste de Saint Jure Religieux de la compagnie de Jesus en son premier Tome, en parlant dans le premier livre de la chasteté en la 12 section du chap. 5. Il y donne les moïens de conserver cette vertu & voici ce qu'il y dit.

Pour conserver ce tresor, il faut employer les moyens qui en ont la force, & se servir des inventions qui y sont propres, les Medecins assurent que la laituë amollit l'ardeur, & éteint les sentimens de la concupiscence, d'ou vient que les Pythagoriciens l'apeloient ἐυνοῦχον, *Eunuque*, & Eubule dans Athenée la viande des morts. On donne la même vertu à une sorte d'arbre nommé *Vitex* qui croit sur le bord des rivieres, & qui pour ce sujet est nommé par les Latins *Agnus Castus*, & par les Gres ἄγνος *Agnos* comme *Agonos*, dit le livre des Etimologies. Les femmes Atheniennes pour garder plus aisément la continence pendant les jours ou elles celebroient leurs plus grands misteres, se couchoient sur des feüilles de cet arbre. Saint Jerôme raconte que les Prêtres & les Pontifes d'Athenes usoient pour le même dessein de la Ciguë bien preparée; & Cassien, que les Champions des jeux Olimpiques s'apliquoient des lames de plomb sur les reins. Tous ces Remedes peuvent en quelque façon empêcher les mouvements de la concupiscence, & contribuër quelque chose à la chasteté; mais prenez-en du meilleur, & puis il ajoute le premier sur l'oraison & l'humilité, &c.

Un sçavant & illustre Curé de ce Diocese m'étant venu voir, comme j'étois prêt de donner à l'Imprimeur la copie de l'article marqué cy-dessus, je crus lui en devoir faire la lecture pour sçavoir de lui si je pouvois faire imprimer cet article, il me fit paroître non seulement que je pouvois le faire, mais que je le devois, puisqu'il étoit trés utile, & qu'il sçavoit la bonté du remede: il me dit plus, qu'il y en avoit un autre tout à fait surprenant, puisqu'il n'étoit pas pour diminuer le feu de la concupiscence, mais pour entierement l'éteindre pour toûjours, sans qu'on en fut incommodé, qu'un de ses Confreres en avoit donné il y a quelques années à quelques personnes qui depuis ce tems-là n'avoient point été sujets à ces infirmités & que ce Confrere avoit pris ce remede dans le livre d'un Italien Docteur en Medecine & imprimé à Venise. Enfin qu'il tâcheroit de l'emprunter pour me décrire le secret, il me demanda ou on trouvoit l'Arbre de l'Agnus Castus, & comme on composoit ce remede qu'on lui avoit envoié. Je lui dis que la Sœur infirmiere des filles de la Communauté de S. Vincent en feroit la composition, & que je ne sçavois pas qu'il y en eut que trois arbres dans Lyon, mais que les filles de S. Vincent en avoient élevé plusieurs dans leur clos.

Fin du premier Tome.

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT,

DIVERS MOYENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN, ET MÊME SA SANTÉ.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, pour un tres-grand nombre de Maladies, & beaucoup de beaux Secrets pour par-venir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guerir, & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme Brebis, Moutons, Boeufs, Chevaux, Mulets, Poules, Abeilles & Vers à Soye.

Differens Filets pour la Pêche & la Chasse de toutes sortes de Poissons, Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme aussi la connoissance des Plantes des Païs Etrangers, & leurs qualitez specifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; filler le Cotton, & faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; Peindre en Mignature sans sçavoir le dessein, & travailler les Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'Usage de ce Païs, & pour l'Espagne, &c.

Les Moyens dont se servent les Marchands, pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commissionnaires, Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun se pourra convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui lui peut convenir, chaque chose étant rangée par ordre Alphabetique comme les autres Dictionnaires.

Par Mr. NOEL CHOMEL, *Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de la Ville de Lyon.*

TOME SECOND.



Imprimé aux dépens de l'Auteur, & se vend

A LYON,

Chez PIERRE THENED, Imprimeur-Libraire, à la Grand'-ruë de l'Hôpital, à l'Enseigne de Saint Roch.

M. DCCIX.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

TABLE

DES MATIERES DU SECOND TOME DU Dictionnaire Oeconomique, contenant les Moyens d'augmenter & de conserver son Bien, & même sa Santé. Le premier chiffre marquera la Partie, & le second la Page.

M.

N.

O.

P.

T.

V.

Y.

Fin de la Table du second Tome.



APPROBATION.

J'AI lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé, *Dictionnaire Oeconomique*; composé par Mr CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de cette Ville; & je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. Fait à Lyon le 15. Novembre 1708.

AUBERT.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos Amez & feaux Conseillers les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senechaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il apartiendra; SALUT. Nôtre Amé, NOEL CHOMEL, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon, nous a fait exposer, qu'il desiteroit donner au Public l'impression d'un Livre intitulé: *Dictionnaire Oeconomique*, ou *Moyen d'augmenter son Bien*, s'il nous plaisoit lui acorder nos Lettres de Privilege sur ce necessaires. A CES CAUSES, nous lui avons permis & permettons par ces presentes, de faire imprimer ledit Livre en tel forme, marge, caractere, & autant de fois que bon lui semblera, de le vendre ou faire vendre par tout nôtre Royaume, pendant le tems de six années consecutives, à compter du jour & datte des presentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres persônnes, de quelque qualité & conditions qu'elles soient, d'imprimer, faire imprimer, contrefaire, vendre, ni debiter ledit Livre, sous quelque pretexte que ce puisse être, même d'impression étrangere, sans le consentement par écrit dudit Exposant ou de ses Aians causes, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de quinze cent livres d'amande, contre chacun des contrevenans, dont un tiers à nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts; à la charge que ces presentes seront enregistrées tout au long, sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce dans trois mois de la datte d'icelles: Que l'impression dudit Livre sera faite dans nôtre Roïaume, & non ailleurs, & ce en bon papier & beaux caracteres, conformement aux Reglemens de la Librairie: Et qu'avant de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre tres-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur PHELYPEAUX, Comte de Pontchartrin, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des presentes; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ses aians causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites presentes, qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires, foi y soit ajoûtée comme à l'original. Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent, de faire pour l'execution d'icelles, tous Actes requis & necessaires, sans autre permission, nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: CAR TEL EST NÔTRE PLAISIR. Donné à Versailles, le dix-septiéme jour de Novembre, l'an de Grace 1708. & de nôtre Regne le soixante-six. Par le ROY, en son Conseil:

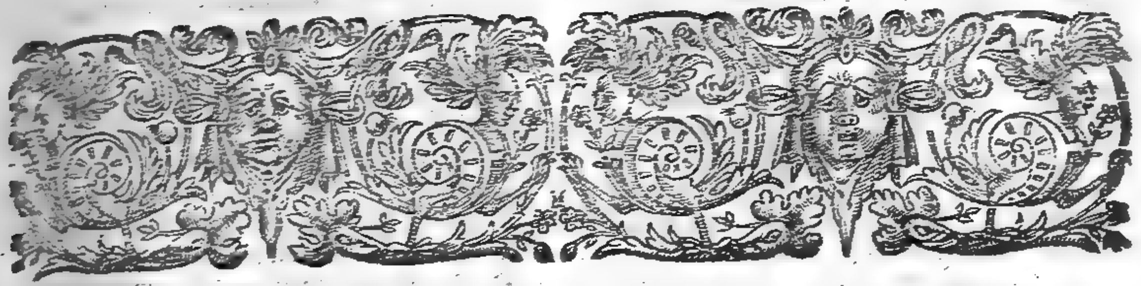
BELLAVOINE.

Registré sur le Registre N° 2. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, page 389. numero 738. conformément aux Réglemens, & notamment à l'Arrêt du Conseil, du 13. Août 1703. A Paris ce 5. Decembre 1708.

L. SEVESTRE, *Syndic.*

Et ledit Sieur CHOMEL a cedé son droit de Privilege, à Sieur PIERRE THENED, Imprimeur-Libraire, suivant les conventions faites entr'eux.

DICTIONNAIRE



DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOYENS D'AUGMENTER & conserver son Bien, & même sa Santé.

TOME SECOND, PARTIE PREMIERE.

M.



MACERON, *en Italien*, Maceronne, *en Allemand*, Meyster-vvurfs.

Qualitez. Chaud & sec au troisiéme degré.

Description. MACERON. Le Smyrnium fait sa tige comme l'Ache, avec beaucoup de branches, les feüilles plus larges, grassettes, fermes, penchantes contre terre, & découpées, avec une odeur aromatique, jointe à une pointe agreable, de couleur jaune, un peu pâle; elles portent à la cime des tiges, un bouquet ou ombelle, à peu prés comme celle de l'Aneth, la graine comme celle des choux, un peu plus grosse & longuette, noire, acre, & qui est de l'odeur de la Myrrhe; sa racine est odorante, acre, succulente & mollasse, noire par dehors, & verte par dedans.

Lieu. Il croit dans les lieux bas & ombrageux, & fleurit en Aoüt.

Proprietez. L'herbe, la racine, & la graine, suivant Dioscoride, sont chaudes. La racine prise en brévage, sert contre la morsure des Serpens, elle appaise la toux & l'asthme; elle sert à la difficulté d'urine: sa graine est propre aux maladies de la ratte, des reins, & de la vessie.

MAÇONS. *S'ils veulent prosperer & augmenter leurs biens, ils doivent observer les choses suivantes.*

I. Ils doivent travailler en gens de bien, conformément aux conventions & aux marchez, & s'ils n'ont point usé de tromperie, étant obligez à la reparation de tous les dommages. II. S'ils ont faits leurs Bâtimens de telle maniére & avec dessein qu'ils ne fussent pas d'une longue durée, afin d'avoir de nouvelle besogne, & il y a peché & obligation de reparer la perte. III. Si en demolissant ils ont abatu plus qu'il n'étoit necessaire, afin de faire durer le travail, il y a obligation de reparer le tort qu'ils ont aporté aux Proprietaires. IV. Si aprés avoir achevé les Bâtimens, ils les ont toisez avec fidelité pour eux & pour ceux qui les y ont employez: il faut restituër tout ce qu'on a pris au-delà de ce qui étoit juste. V. S'ils se sont entendus avec d'autres pour estimer leurs ouvrages, ou ceux des autres, plus qu'ils ne valoient; il y a obligation de faire restitution solidairement. VI. S'ils ont usé de finesse, tromperie ou de collusion pour employer ou pour se defaire de mauvais materiaux, ou pour les vendre au-dessus du prix raisonnable: Il faut faire restitution du tort & dommage qui a suivi. VII. Si les Plâtriers se sont fait payer une plus grande quantité de plâtre qu'ils n'avoient livré, & s'ils ont surpris ou corrompu les Piqueurs & gens proposez pour la recepte dudit plâtre, ils sont obligez d'en faire restitution. VIII. Si les Carriers, ceux qui charient les terres & gravois, ou vendeurs de pierre, se font servis des mêmes tromperies que les Plâtriers pour la livraison de leurs pierres, ils ont la même obligation d'en faire une entiere restitution. IX. Si les Piqueurs, Apareilleurs & autres commis pour la reception des materiaux, comptant les journées des ouvriers, & du toisé des ouvrages des ouvriers qui étoient à leur tâche, s'en sont aquitez en gens de bien, & n'ont fait ni consenti à aucun méconte, étant obligez à la restitution de tout le tort qu'ils ont fait à leurs Maîtres. X. Si durant les journées des ouvriers, les Piqueurs & autres Commis ont pris tout le soin qu'ils devoient, de faire faire à chacun des ouvriers leur travail, étans responsables de leurs negligences, s'ils n'en ont averti les Maîtres qui les ont chargez.

MAG.

Des Obligations des Magistrats & Officiers de Justice.

MAGISTRATS conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à executer ce qui suit: Car Saint Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est,*

& future. Qu'ils examinent donc.

I. S'ils avoient avant que d'entrer dans leurs Charges ou Offices, l'âge, les mœurs & la capacité qui leur étoit necessaire, ayant commis non-seulement un grand peché de s'y être ingerez, ne les ayant pas; mais étant obligez à la restitution du tort & dommage qu'ils ont fait, par leur ignorance, ou par leur malice, ou pour procurer leur interêt, *Paralipomenon* 19. *S.Thom.* 12.*q.* 76.*art.*2. *in corp.* Ordonnance de Moulins, *art.*9.10.*&* 11.

II. S'ils ont connû des causes qui n'étoient pas de leur jurisdiction, & s'ils n'ont point entrepris sur la jurisdiction Ecclesiastique, Charles IX. à Paris 1563. *art.*19. & à Moulins 1566. *art.*35.

III. S'ils ont aporté toute la circonspection & la diligence necessaire dans leurs Charges, & n'ont pas retardé notablement le jugement des Parties, leurs causes étant suffisamment instruites, ils sont obligez à la restitution des dommages & interêts qui sont venus par leur negligence. *Paralipom. suprà.S.Thom.*1.2.*q.*76.*art.*2.*suprà, ibid.*22. *q.*62.*art.*4.

IV. S'ils ont connivé aux chicanes des Parties, pour obliger les uns aux dépens des autres, il y a obligation de restituer tous les dommages & interêts que cela aura causé. *Deuteron.* 1. *S. Thom. suprà, art.*4.

V. S'ils ont taxé les dépens excessivement & au delà de ce qui étoit juste pour eux ou pour les autres; ils sont obligez de restituer ce qui est au dessus de ce qui leur apartenoit. Ordon. d'Orleans, *art.*47. Ordon. de Loüis XIV. 1667. tit. de la taxe & liquidation des dommages & interêts, depuis 1.article jusques au dernier.

VI. S'ils ont fait grace à quelques Parties des dépens ausquels il étoit juste de les condamner; il y a obligation de restitution envers les parties qu'ils en ont frustré injustement. *S. Thom.* 2. 2. *q.*63. *art.*4. *in corp.*

VII. S'ils ont pris de l'argent ou autres choses pour rendre des jugemens injustes; il y a obligation de restituer tous les dommages, torts & interêts qui ont suivi, outre les pechez dont ils se sont rendus coupables. *Levit.*19. *Deut.*1. *&* 16. *Aug.c.*4.*l.*4.*de civitate Dei.*

VIII. S'ils ont reçû des presens pour rendre justice, leur étant défendu dans l'Ecriture Sainte, & par les Ordonnances mêmes de nos Rois, à peine de crime de concussion. *Exod.*23. *Deut.*16. Ordonnance d'Orleans, *art.*43.

IX. S'ils ont jugé en faveur du pauvre contre le riche qui avoit le droit, *Levit.*19.*Exod.*23.

X. S'ils ont pris de pensions des personnes qualifiées, leur étant défendu par les Ordonnances, à peine de privation de leurs Offices, Ordonnance d'Orleans, *art.*4.4.Ordon.de Blois, *art.*112.

XI. S'ils ont sollicité ou recommandé aucune cause pour personne dans la Cour où ils sont officiers, Ordon.de François I. 1539. *art.*124.

XII. S'ils ont fait des fautes notables en l'expedition des procez, sur tout criminels: car ils sont non-seulement tenus à tous les dommages & interêts des parties; mais encore les Ordonnances les condamnent à de grosses amendes, les suspendent de la fonction de leurs Offices, & les declarent quelquefois inhabiles d'en tenir de Royaux. Ordon. de François I. citées, *art.*142. 143. *&* 144.

XIII. Si dans les rencontres ils ont employé l'autorité de la justice, pour apuyer les jugemens Ecclesiastiques, ainsi que les Ordonnances les y obligent. Edit de Melun, 1579. *art.*24. Ordon. d'Orleans, *art.*60.

XIV. S'ils ont examiné les Officiers, qu'ils étoient obligez d'examiner, sans faveur & sans fraude, & si, étant proches parens ou amis, ils n'ont pas laissé d'assister à l'examen, contre la défense expresse qui leur en a été faite par les Ordonnances. Ordon. de Blois, *art.*108.

XV. S'ils se sont recusez eux-mêmes, lorsqu'il y a eu cause raisonnable, & pour laquelle ils l'auroient pû être valablement par les parties, Ordon. de Blois, *art.*118.119.120.*&* 121.

XVI. S'ils ont departi les procés soigneusement & avec la diligence que veulent les Ordonnances. Ordon. de Blois, *art.*126.

XVII. Si étant dans les Cours Souveraines, ils ont reçû aucun Apelant des sentences ou jugemens Presidiaux, donnez en dernier ressort. Declaration d'Henri III. 1544.

XVIII. S'ils sont entrez dans le Palais ou lieux de leurs Tribunaux aux jours & heures qu'ils étoient obligez, & s'ils s'en sont dispensez sans cause legitime. Ordonn. de Blois, *art.*136. & 137.

XIX. Si l'aplication aux affaires ne les a point empêchez de vaquer à celles de leurs consciences. *Deuter.*6.*Eccle.*18.*Rom.*12.

XX. S'ils ont jugé des procez par petits Commissaires, soit seulement pour arrêter les preuves, dattes & calculs, soit même pour rendre jugement, sinon dans les cas limitez par les Ordonnances; à sçavoir, 1. les instances des dommages & interêts. 2. Les criées. 3. Les redditions des comptes. 4. La liquidation des fruits. 5. Les appellations des articles de dépens, sous plus de trois croix: leur étant expressement défendu par les Ordonnances, à l'exception des susdits cas, qui sont neanmoins défendus les Dimanches & les Fêtes. Edit de Paris, 1563. Ordonnance de Roussillon, *art.*3. Ordon. de Moulins, *art.*68.

XXI. S'ils ont mis ou soufert être mis aucun crime à composition. Ordon. de Charles V. en qualité de Regent pendant la captivité du Roy Jean son pere. François I. 1535.*c.*33.*art.*51.

XXII. S'ils ont fait eux-mêmes les examens des témoins en presence de leurs adjoints, & s'ils ne les ont pas fait faire par leurs Greffiers ou par leurs Clercs. François I. Esyr sur Thille, 1525. *c.* 1. 4. 5.

XXIII. S'ils ont eu plus de soin de rendre justice aux Grands & aux Riches, qu'aux Pauvres. *Levit.*19.*Deuter.*1.*Ephes.*6.*S.Thom.*2.2*q.*63.*art.*1. *in corp.*

XXIV. S'ils ont pris tout le soin qu'ils devoient pour bien entendre les droits des parties, & ne s'en sont pas raportez au raport qu'en ont fait les Raporteurs, ou à l'extrait de leurs Clercs, s'étant rendus coupables par leur negligence de tout le mal que les uns & les autres y ont fait, particulierement contre la disposition des Ordonnances de Loüis XIV.

XXV. S'ils ont donné leurs Arrêts, sentences, ou jugemens selon les choses alleguées & prouvées par les parties, & selon les regles établies par les Loix, & non pas par préoccupation ou affection particuliere. Charles VII. 1453. *art.*135. Henry III. 1585.

XXVI. S'ils ont donné leurs jugemens clairement & sans ambiguité, qui aye donné lieu à des chicanes & des nouvelles interpretations. Or-

donnance de François I. pour l'abreviation des procez, *art.*60. Ordonnance de Moulins, sur le Reglement de la justice, *art.*63.*serm.*33 *suprà, cit.*

XXVII. S'ils ont reçû les parties à faire instance par Requête civile, contre les Arrêts & jugemens, sans juste cause, ou sans observer toutes les formalitez prescrites par les Ordonnances; & s'ils ont reçû les parties à se pourvoir par simple Requête, pour faire revoquer les Arrêts rendus, au lieu de les renvoyer à se pourvoir selon les formes. Ordonn. de Moulin, citée *art.*61.

XXVIII. S'ils ont tenu les mercuriales, & observé exactement ce que les Ordonnances prescrivent sur cela. Ordonn. de François I. pour l'abreviation des procez, 1539.

XXIX. S'ils ont eu soin de proteger les Veuves, Orphelins, les Pauvres, & tous ceux qui étoient oprimez: & s'ils ne se sont pas servis de leur autorité pour les oprimer eux-mêmes. *Jerem.*12.*Isai.*1.*Psal.*81.

XXX. S'ils ont mis la Police necessaire pour toute les denrées, vivres, marchandises, comme leurs Charges & les Ordonnances les y obligent. Loüis XII. à Roüen, en 1508. titre, sera mis poids aux Vivres par les Juges des lieux, & même pour les Hôteleries, *art.* 1. 3. 4. 8. 9.

XXXI. S'ils ont rien pris des Marchands, Artisans, Hôteliers & autres pour tolerer ou dissimuler les infractions à leurs Ordonnances, Loüis XII. comme ci-dessus, *art.*12.

XXXII. Si les Senêchaux, Baillifs, Prevôts, &c. ont eu le soin qu'ils devoient de s'informer si les Juges ordinaires qui relevent de leurs Jurisdictions, gardent & observent fidelement les Ordonnances sur les Taux des denrées, & autres choses qui regardent la Police. François I. à Blois, en 1519. *art.*5.

XXXIII. Si dans les affaires ou procez, où il leur a semblé que le droit n'étoit pas plus clair pour les uns que pour les autres, ils ont pris de l'argent pour favoriser une des parties au préjudice de l'autre. *Alexand.VII.Papa, an.*1665.

MAI.

Des obligations des Maires, Echevins, Consuls, & autres qui ont soin de la Police des Villes. Les Maires & Echevins d'une Ville, conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit, car S. Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vita qua nunc est, & future.*

I. MAIRES. S'ils ont mis l'ordre & la Police necessaire sur toutes les denrées & marchandises, ainsi que le devoir de leurs Charges & les Ordonnances les y obligent, étant responsables de toutes les injustices qui se commettent faute de leur soin. Loüis XII. à Roüen, en 1508. titre, Police sur toutes choses necessaires pour la vie de l'homme, *art.*4. Charles IX. 1560. Etats d'Orleans, *art.*147.

II. S'ils ont rendu publiques leurs Ordonnances de Police, non-seulement les faisant publier dans les places; mais en les faisant imprimer & afficher dans les lieux publics, & renouveller tous les ans. Loüis XII. ci-dessus, *art.*8. François I. en 1519. *art.*2.

III. S'ils ont reçû des presens ou de l'argent des Artisans, Hôteliers, Marchands, ou autres pour tolerer leurs abus: cette tolerance les oblige à la restitution. Loüis XIII. de même, *art.*12.

IV. S'ils ont empêché que durant le Carême, on n'exposât en vente aucune sorte de Chair, & s'ils ont été exacts à punir severement les contrevenans. Loüis XII. *art.*37.

V. S'ils ont soufert qu'on ait joüé aux Dez, Cartes & autres jeux de hazard, qui sont défendus par les Loix Divines, Ecclesiastiques, & Civiles. *S. Cyprianus, ut S. Antonius, & Abbas Trithemius, aliique, non pauci credunt, vel vetustissimus auctor, quem Romanum Pontificem suspicatur Cardinalis Bellarminus*, S. Thom. 2. 2. q. 32. art. 7. ad 2.

VI. S'ils n'ont point empêché qu'on ait tenu fait, ou tiré des Lotteries, Blanques & autres jeux semblables, qui, outre les consequences trés-pernicieuses presque toûjours inséparables, sont d'eux-mêmes mauvais: car de qui attend-t'on, dit Saint Thomas, l'éfet de la Blanque & de la Lotterie: si on l'attend de la Fortune, ou de la Providence. Si on l'attend de la Fortune, n'est-ce pas attaquer directement la Divine Providence, que de lui soustraire des évenemens. Si on l'attend de la Providence, n'est-ce pas tenter Dieu, que de recourir à lui sans necessité: Et n'est-ce pas manquer de respect que de le faire servir à nôtre cupidité, qui peuvent être les seules fins des Lotteries: & il est tellement vrai que cela est de leur devoir, que les premiers Magistrats du Royaume, qui par leur vigilance & par le soin qu'ils ont pour le public, sont le modelle & l'exemple des autres, ont employé l'autorité Royale qu'ils ont entre les mains, pour s'oposer à ce desordre toutes les fois qu'il a paru, & l'ont, pour ainsi dire, étoufé dans sa naissance. *S. Thom.* 2. 2. *q.*95. *art.*8. *in corp.* Charles VI. Henry III. & Loüis, ci-dessus. Ordonnance du Prevost de Paris, du 29. Mars 1670.

VII. S'ils sont entrez dans ces emplois par argent, par brigues, par méchans services rendus, ou par d'autres mauvaises voyes; & si la vanité, l'honneur du monde, & l'interêt particulier en ont été la fin, & non celui du public, dont ils sont les veritables Protecteurs. *Isai* 2. *S. Aug. Psal.* 9.

VIII. S'ils se sont servis de l'autorité de leurs Charges pour oprimer les pauvres, & pour se vanger de leurs ennemis, *in Conc.* 2. *Turonico, cap.*27.

IX. S'ils ont employé plus de tems qu'il n'étoit necessaire aux deputations, voyages, procez & autres commissions, il y a obligation de restituër ce qu'on a pris pour les vacations superfluës, *S.Thom.*2.2.*q.*62.*art.*2.*in corp.*

X. S'ils se sont fait donner des apointemens, gages ou pensions extraordinaires, sous des faux pretextes: on est obligé de restituer ce qu'on a reçû d'extraordinaire. *S. Thom. suprà, & art.* 5. *ad* 2.

XI. Si dans l'imposition des Tailles, ils n'ont pas gardé la justice, en favorisant les uns aux dépens des autres, & les riches aux dépens des pauvres, y ayant un grand peché & obligation d'en faire une juste restitution. Edit de Loüis XIII.

XII. Si dans l'audition des comptes, faute d'aplication, ou par quelque autre motif, ils ont alloüé des articles qui ne devoient jamais passer, ils sont responsables des dommages, & obligez conjointement avec les comptables à la restitu-

tion, *S. Thom. suprà, art. 4. in corp. De injuria & damno, c. sicut patua.*

XIII. Si, lors qu'il y a eu des Charges à remplir, ils ont donné leurs suffrages à des gens qui n'étoient pas dignes, & ont eu en vûë d'autre interêt que le public, *S. Thom. suprà, q. 63. art. 1. in corp.*

XIV. S'ils ont fait soigneusement garder les Ordonnances pour l'observation des Fêtes & du jour de Dimanche, comme de faire fermer les Boutiques, empêcher les travaux, interdire les Cabarets, & les lieux publics durant le service divin, Charles IX. Etats d'Orleans, *art.* 23. Henri III. à Blois, *art.* 7. & 52.

MAITRES. *Des obligations des Maîtres.* Les Maîtres conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit. Car S. Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. S'ils ont instruit ou fait instruire leurs domestiques de tous leurs devoirs Chrêtiens: car étant peres ou chefs de famille, ils sont comme Evêques au dedans de leurs maisons, dit Saint Augustin, & en cette qualité ils sont obligez de veiller sur la conduite de ceux qui en sont les parties, 1. Tim. 5. *Conc. Mediol. 3. de iis quæ ad matrimonii Sacramentum pertinent.*

II. S'ils ont eu soin de leur faire entendre la sainte Messe, & sanctifier les Dimanches & Fêtes en la maniere que l'Eglise l'ordonne. *Exod.* 20. *Deuteron.* 5.

III. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & le jeune aux jours commandez par l'Eglise. *Præceptum Ecclesiæ, Conc. Mediol. suprà.*

IV. S'ils les ont occupez en des emplois, exercices, ou travaux honnêtes, afin qu'ils ne demeurassent pas oisifs. *Ecclesiast.* 33. *Proverb.* 31. *Rituale Parisiense*, 1645. *de Sacramento Pœnitentiæ, circa*, 4. *præceptum.*

V. S'ils ont été exacts à éloigner jusques aux moindres vices de leurs maisons, en corrigeant les coupables. Premierement, par une remontrance de charité & non d'aigreur & d'emportement. Secondement, par une peine proportionnée à la faute & à la personne qui la commet: & enfin en les mettant dehors, si on ne voit aucune esperance d'amendement. *Conc. Mediol. suprà, S. Aug. de verbo Domini, serm.* 18.

VI. S'ils ne leur ont point donné de mauvais exemples, *S. Matth.* 18, 1. *Tim.* 4.

VII. S'ils les ont maltraitez ou frapez sans sujet, ou dans la colere, & outre mesure. *Eccles. suprà, Ephes.* 6. *Gloß.* 4.

VIII. S'ils leur ont payé fidelement & au tems qu'ils étoient convenus, les apointemens ou gages qui leur étoient dûs. *Levit.* 19. *Job.* 4. *Deut.* 24. *Jacob.* 5.

IX. Si dans leurs maladies ils ont eu soin d'eux, & s'ils leur ont procuré les secours spirituels, & ensuite les assistances corporelles selon leur pouvoir 1. *Reg.* 30. *Matth.* 8.

MAITRE *d'Hôtel.* La charge de Maître d'Hôtel, regarde la dépense generale qui se fait journellement dans une grande Maison, selon l'ordre qui lui en est donné par le Seigneur ou son Intendant. Pour bien s'aquiter de son devoir, il doit être expert & capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans une Maison, & ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir sans augmentation ni diminution. C'est à lui à choisir de bons Officiers, tant d'office que de cuisine; & quand ils ne se trouvent pas capables, ou qu'ils ne font pas leur devoir, les changer; ainsi que les Marchands fournissans pour la bouche, ou autres, dont il doit prendre connoissance. C'est à lui à faire marché avec un bon Boulanger, tant du pain de la Table, que de celui des Domestiques, duquel il doit tous les jours faire un état, & le faire mettre à l'Office pour y être distribué par l'Officier. Il faut aussi qu'il se connoisse en Vin, pour la Table du Seigneur; comme aussi en toutes sortes de liqueurs, & en vin pour le commun, qu'il achetera en piece, & le mettra és mains de l'Officier pour en faire la distribution, duquel il lui rendra compte suivant l'ordre & l'état qu'il en a reçû. Il doit encore se connoître en Viande & faire marché avec un Boucher, l'obliger par icelui à lui donner ce qu'il lui faut par semaine, faire peser la Viande devant lui, & en tenir un memoire exact. Il doit pareillement faire marché avec le Rotisseur, & quelquefois aller au marché pour sçavoir le prix courant de toutes choses suivant les tems & saisons, & prendre là-dessus les mesures necessaires pour l'utilité & profit du Seigneur; il faut qu'il en fasse autant avec un Charcutier, pour qu'il le fournisse de Lard, de Saucisses, d'Andoüilles, & autres choses concernant les entre-mets; ainsi que du sain-doux & du vieux-oing. Il faut aussi qu'il se connoisse en toutes sortes de légumes, d'entremets, de fruits, & de confitures, pour en acheter, & en faire servir suivant les tems & les saisons. Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le sucre, épiceries, bougies, flambeaux de poing, huiles, & autres Marchandises necessaires à la Maison; & avec un Chandelier pour la chandelle. Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du cloud, de la muscade, de la canelle, du sucre, &c. dont il faut incessamment à la Cuisine & à l'Office, pour en donner quand on lui en demande. Il faut encore qu'il ait soin des batteries, tant de l'Office, que de la Cuisine, qu'il les fasse racommoder, lorsqu'il en est besoin, qu'il en remplace les pieces qui pourroient y manquer; enfin qu'il les fournisse de toutes les ustancilles necessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chausses & autres, ainsi que de balais pour la Maison; il faut de même qu'il ait encore soin d'avoir du bois pour la Chambre & pour la Cuisine, comme fagots, cotrets, buches & charbon, & faire distribuer le tout par son valet, ou autres gens à sa poste, & prendre garde qu'il ne s'en consomme trop à la Cuisine. Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin, & la paille, & en faire les provisions necessaires dans le tems qu'il y en a la plus grande abondance, & que le tout est à meilleur marché; c'est à lui de donner & de fournir aussi pour l'Ecurie toutes les ustancilles necessaires, comme pêles, fourches, étrilles, époussettes, seaux, balais, mesures; vanettes, chandeliers, lanternes, brosses, peignes, & generalement tout ce qu'on y peut avoir besoin.

Enfin, il faut qu'un Maître d'Hôtel sçache régler & disposer les services de toutes les differentes Tables, dont le Seigneur pourroit vouloir être servi.

MAL

MAL-CADUC, ou Haut-Mal, ou Mal de S. Jean, ou Epilepsie, *Voiez* Epilepsie.

MAN

MANDRAGORE. Ital. *Mendragora*, Esp. *Mendragola*; All. *Aloaumennlin*.

Qualitez. La plante est chaude du 3. au 4. degré.

Descr. La Mandragore mâle, apellée par quelques-uns Morion, a les feüilles de Bette, ses pommes sont deux fois plus grosses que celles de la femelle, semblables au fruit de Cormier; elles ont une couleur qui tire sur celle du safran, & l'odeur bonne, quoique un peu forte; ses racines sont grandes, noires par dehors, & blanches au dedans, aïant l'écorce grossiere.

Lieu. On en trouve des deux especes au Mont S. Ange, & à Rome dans des jardins; les pommes sont meures en Aoust.

Proprietez. Ses pommes sont chaudes & humides, c'est pourquoi elles font dormir en les mangeant, ou en les sentant: l'écorce de la racine refroidit & desseche; autrefois on faisoit cuire la racine dans du vin, jusqu'à la consomption du tiers, dont on prenoit un verre, pour s'empêcher de sentir quelque grande douleur, comme celle d'un cautere ou d'un membre coupé.

MANDRAGORE femelle.

Qualitez, chaude & seche au 4. degré.

Descr. Elle a les feüilles noires, & plus petites que celles du mâle; qui ont une mauvaise odeur, & sont répanduës par terre; sa racine est comme la précedente, mais petite; ses pommes sont comme des cormes, pâles & odoriferantes, qui ont au dedans des grains comme ceux des poires; elle est sans tige comme l'autre.

Lieu. Elle croît en lieux obscurs & ombrageux; le fruit en est meur en Aoust, elle fleurit en Avril & Mars.

Proprietez. Elles sont les mêmes que celles du mâle; au reste tout ce qu'on dit des Mandragores, qu'elles ont la figure du corps humain; qu'on ne les peut arracher sans danger de la vie, sont de pures fables: Et Matthiole en son Commentaire sur Dioscoride, au Liv. 4. Chap. 71. des Mandragores, raporte fort au long la friponnerie de ceux qui se vantoient d'en avoir, & qui les debitoient pour vraies.

MANDRAGORE. Les pommes de Mandragore font dormir, si vous en mettez une derriere vôtre oreille, étant couché au lit. Sont toutes fables ce que l'on dit de sa racine, laquelle n'est si rafraîchissante que sa pomme; au contraire, elle a la vertu de dessecher, amollir & resoudre toutes duretez de foie, de ratte, scorphules, & autres telles tumeurs, tant dures & contumaces soient-elles.

MANIE. La Manie est une folie avec rage & furie, toutefois sans fiévre, engendrée d'un sang ou d'une mélancholie brûlée, qui blesse toutes les vertus morales; car ceux qui sont maniaques, ne connoissent pas plus leurs parens, que les étrangers.

Il y a deux sortes de Manie, l'une s'apelle Canine, l'autre Lycantropie, à cause que ceux qui en sont blessez, rodent comme des Loups, fuient la vûë du monde, se cachent, & épient les moiens pour entrer furtivement dans les maisons, où souvent ils blessent ou tuënt ceux qu'ils peuvent attraper. Celle-ci est ordinaire aux jeunes gens.

L'autre ressemble à ces chiens, qui badinent, qui flatent, qui mordent en joüant, qui sautent, qui trépignent; qui remarquent ceux qui leur font du bien, & qui aiment à être en compagnie: comme celle-ci est douce, l'on juge qu'elle dérive du sang, & l'autre qui lui est oposée, de la bile brûlée.

Les signes qui présagent la Manie, sont foiblesse de cerveau, avec pesanteur & agitation; tintement d'oreilles, un ris sans sujet & sans raison, des yeux étincellans, enfoncez, fixez & arrêtez, insomnie, & frequentes pollutions, qui donnent à connoître qu'il faut aller au devant de l'accés.

La Manie la plus moderée, sans doute, dérive du sang; c'est pourquoi l'on ouvrira deux ou trois fois la veine du bras, & celle du pied, ou celle du talon, plûtôt aux femmes & aux filles qui ne seront pas réglées; ou dans lesquelles la semence sera retenuë; on pourra encore saigner au front ou sous la langue, ou leur apliquer un cautere à la nuque; ou des sangsuës aux temples, aux oreilles, ou aux hemorroides. L'on frotera en suite la tête avec de l'huile rosat, de l'huile de Nenuphar, d'un peu de vinaigre mêlez ensemble.

L'on purgera de fois à autre avec trois dragmes de sené, une dragme d'agaric, une pincée d'épithime; que l'on fera infuser dans un verre de décoction de buglose, de borache, & de feüilles de violettes, durant une nuit; aprés être passée, l'on y dissoudra une once de syrop de pommes composé ou une demie once de diaphœnic, ou de diacartami; sinon l'on purgera avec les pillules d'agaric, ou d'aloës, ou d'angelique les soirs en se couchant: on insinuëra un linge qui aura trempé dans l'huile d'aspic, mêlée d'un peu de camphre; sinon un pessaire fait avec de la cire blanche, envelopée d'une toile que l'on aura abrevé d'huile de lis & d'aspic, d'un peu de musc & d'ambre. Avec cela, l'on pourra leur faire user d'un tel opiate.

Prenez de la semence d'*Agnus castus*, des graines de genevre, trois dragmes de chacun, de grain de mirtille demie once, & une dragme de celle de péone, mettez le tout en poudre, & avec quatre onces de miel cuit en syrop, composez le remede; l'on pourra mêler demie once de cendre de tortuë dans une pinte d'eau, & la faire boire aux repas; sinon on donnera à manger pendant quelques jours de la chair de Veau-Marin, ou l'on fera recevoir la fumée de la graine de pivoine par le nez, ou l'on donnera à sentir de l'huile d'agathe, & on en frotera en même tems les temples, & le dessus de la tête; on pourra aussi se servir du bain.

A celle qui sera engendrée d'une bile brûlée, l'on ne saignera point, on purgera seulement avec le sené, les tamarins, & la manne, & du reste, on aura recours à ce qui est ordonné ci-dessus.

Lorsque la Manie viendra de l'estomac ou d'autres endroits, on aura recours à ce qui est ordonné à chacune de ces maladies.

Les goûteux ni les pituiteux ne sont pas sujets à la Manie.

Quand l'hydropisie, ou la dissenterie, ou l'ex-

tase, ou les hemorroïdes, ou des pustules aux jambes ou aux cuisses, surviennent à la Manie, ce sont de bons signes.

Il y a encore des accidens externes qui peuvent causer la Manie, comme les morsures d'un chien enragé, le vin glacé que l'on aura bû dans la sueur, les ordinaires d'une femme que l'on aura avallé; des herbes veneneuses que l'on aura mangé, ou une trop grande abstinence; celle qui viendra par la morsure d'un chien, est sans remede, l'on entend, lorsque le malade, avec la fureur, est tombé dans l'hydrophobie, c'est-à-dire, la crainte de l'eau; car autrement, elle pourra se guerir, en suivant les Ordonnances que l'on trouvera au Traité de la Rage.

A celle du vin glacé, on donnera des boüillons avec du jus de buglose, de borache, de muscade, de canelle, & de girofle.

A celle des ordinaires, on se servira du theriaque délaié dans un verre d'eau de Melisse, ou d'Absinthe, ou l'on fera prendre le bain tiede.

A celle de quelques herbes veneneuses, comme de la coriandre verte, du persil sauvage, ou l'ache des montagnes, des champignons, on fera avaller de l'huile d'olive, ou du vin d'absinthe, ou d'un boüillon salé plus qu'à l'ordinaire.

A celle d'avoir souffert trop long-tems la faim, qui est la plus difficile de toutes, l'on fera manger souvent des figues avec des amandes sucrées, par fois de petites panades, de la gêlée de pied de veau, de la boüillie avec du sucre d'orge, & deux grains de safran délaié.

MANUFACTURES. *Ce qu'il faut observer avant que d'entreprendre les Manufactures pour bien réüssir, tant dans celles qui sont déja établies, que dans celles que l'on veut inventer ou imiter.*

Il y a trois choses à observer avant que d'entreprendre une Manufacture.

La premiere, si c'est une Manufacture étrangere que l'on veut imiter.

La seconde, si c'est une Manufacture nouvelle que l'on veut inventer.

La troisiéme, si c'est une Manufacture déja établie, de laquelle les Marchandises ont un cours ordinaire, tant dans le Royaume, que dans les pays Etrangers.

Il faut examiner ces trois choses, qui ont leurs considerations particulieres, afin que les jeunes gens ne s'embarquent pas si facilement à entreprendre des Manufactures, dans lesquelles ils ne pourroient réüssir, s'ils n'étoient parfaitement instruits, ce qui pourroit causer leur ruine; c'est pourquoi on traitera dans ce Chapitre des considerations que les jeunes Negocians doivent avoir sur les trois propositions ci-dessus, avant que d'établir des Manufactures: & dans les suivans, on traitera des observations qu'ils ont à faire pour la conduite, aprés qu'ils l'auront une fois entreprise, pour y réüssir heureusement.

Et pour cela, il faut sçavoir, qu'il y a grande difference entre une Manufacture qui est déja établie, & dont la bonté des ouvrages est reconnuë de tout le Public, par le bon usage, & celle que l'on veut imiter. Il faut observer cinq choses.

La premiere, est de sçavoir, si les matieres sont propres pour Manufacturer les ouvrages que l'on veut imiter dans les lieux où l'on établira la Manufacture; car il est certain que si elles ne sont de la même qualité & bonté que celles qu'emploient les Manufacturiers Etrangers, on n'imitera jamais bien, & par consequent l'entreprise demeurera vaine.

En effet, il est impossible d'imiter une étoffe, si les matieres que l'on emploie à la Manufacture, ne sont semblables à celles que l'on veut imiter; car, par exemple, il y a eu des personnes qui ont voulu imiter les serges de Londre à Gournay, qui n'y ont pû réüssir, parce que les matieres qu'ils y emploioient, n'étoient pas semblables à celles d'Angleterre, avec celles d'Espagne, ainsi qu'ils font dans ce Royaume; & ce mélange vient de ce qu'ils ne peuvent employer leurs laines seules, & qu'il faut qu'elles soient mélangées avec celles d'Espagne, à cause qu'elles sont trop seches; & si depuis l'on a réussi à Seignelé, c'est que les Ouvriers y ont emploié des laines d'Angleterre.

Il en est de même de la Manufacture des veaux d'Angleterre, que l'on a voulu imiter, l'on n'y a pû réüssir, parce que les peaux de veaux qui naissent en France, n'y sont pas si propres que celles de ceux qui naissent en Angleterre.

Secondement, ce n'est pas assez que les matieres soient semblables, il faut sçavoir, si l'on peut aussi-bien faire l'apprêt des Marchandises dans le lieu où l'on veut établir la Manufacture, que dans celui où l'on fabrique les ouvrages que l'on veut imiter, parce que c'est d'où dépend la réüssite; car il y a des lieux propres pour une chose, qui ne le sont pas pour l'autre, & dont les eaux donnent toute la perfection à l'ouvrage, tant pour la teinture, que pour le foulon; nous en avons en France une infinité d'exemples.

La troisiéme observation, quand on veut imiter une Manufacture, suposé que les matieres & les eaux soient propres, & que l'on puisse si bien réüssir, que l'on ne connoisse pas la difference entre l'étoffe que l'on imite, & celle qui est imitée, est de sçavoir, si on peut la donner aussi à bon marché, parce qu'il y a des lieux, où les matieres & la peine des ouvriers, coûtent moins que dans d'autres; par exemple, toute sorte de Marchandises qui se manufacturent à Paris, sont ordinairement plus cheres que celles qui se manufacturent dans les Provinces; la raison en est, qu'à Paris, l'on paye davantage de façon aux ouvriers, à cause que la cherté des vivres y est plus grande que dans les Provinces.

De sorte que si les Marchandises que l'on feroit fabriquer en un lieu, revenoient à plus haut prix, que celles des lieux que l'on imiteroit, il est certain que l'Entrepreneur de cette Manufacture n'y trouveroit pas son compte; car il faut remarquer que c'est la bonté & le bon marché, qui maintiennent les Manufactures, sinon elles se détruisent d'elles-mêmes; il y a beaucoup d'exemples des Manufactures que l'on a voulu imiter depuis quelque tems, qui ont presque aussi-tôt fini qu'elles ont été commencées, parce que ceux qui les ont voulu entreprendre, étoient des ignorans, qui avant de s'y engager, n'étoient pas entrez dans les considerations qui viennent d'être dites.

La quatriéme observation que doit faire un Négociant pour établir une Manufacture qu'il voudra imiter, est de faire plusieurs essais, pour voir s'il réüssira, afin de ne pas s'engager à faire Manufacturer des Marchandises, lesquelles ne se

trouvant pas aussi parfaites, ou du moins aprochantes de celles qu'il imitera, lui demeureroient sur les bras, sans les pouvoir vendre ce qui seroit capable de le ruïner.

Si par l'essai que l'on aura fait plusieurs fois l'on voit que l'on pourra réüssir, il ne faut pas pour cela monter un grand nombre de mêtiers; mais cinq ou six seulement, jusqu'à ce que l'on voie qu'on a atteint la perfection de la Marchandise imitée, & il les faut augmenter petit à petit, si l'on trouve en avoir bon debit; car ces sortes de Manufactures ne s'établissent pas tout d'un coup, & il faut un grand tems pour acoûtumer le public à se servir d'étoffe imitée, parce qu'il croit toûjours qu'elle n'est pas si bonne que celle que l'on imite, n'y ayant que le bon usage, qu'il en reconnoit dans la suite du tems, qui le fait resoudre d'en porter.

La cinquiéme observation est, qu'il est necessaire pour faire bien réüssir une Manufacture de Marchandise que l'on veut imiter, de faire venir des ouvriers des lieux où elle est établie, même les outils desquels ils se servent, parce qu'ils arriveroient plus promptement à la perfection de l'ouvrage, que d'autres qui n'y auront jamais travaillé.

Ce qui a été pratiqué à Lyon, par ceux qui ont voulu imiter les étoffes de soye façonnées de Gennes, & de Venise à la tire; car ils firent venir de Milan, le nommé Dangon (pourtant François de nation) qui étoit un tres-habile ouvrier, & ensuite le sieur Silvio Reinono Milanois, auquel la France a l'obligation d'avoir mis la Manufacture des draps d'Or, d'Argent, & de Soye, en sa perfection, en la ville de Lyon, en telle sorte qu'il n'y a point d'étoffe d'Italie qu'il n'y ait été parfaitement imitée.

Les cinq observations ci-dessus, sont les principales que les Négocians doivent faire avant que d'entreprendre les Manufactures qu'ils voudront imiter, pour sçavoir s'ils y pourront reüssir, & ils ne doivent pas croire facilement les ouvriers, qui leur proposeront d'en imiter, car la plûpart se soucient fort peu qu'ils réüssissent ou non, pourveu qu'ils y trouvent leur compte quelque tems.

Il n'en est pas de même des Manufactures que l'on invente, car personne ne connoît la bonté des étoffes qu'aprés qu'elles ont été reconnuës par le bon ou mauvais usage, & l'on ne sçauroit perdre beaucoup sur un ouvrage nouvellement inventé; parce que les François qui aiment naturellement le changement, ne manquent jamais de l'acheter quelque méchant qu'il soit, pour paroître à la mode, & ils n'en sont dégoûtez, qu'aprés qu'ils en ont reconnu le mauvais usage au porter.

C'est pourquoi les Négocians qui auront trouvé l'invention de quelque nouvelle marchandise, ne doivent pas faire manufacturer un grand nombre, jusqu'à ce qu'ils ayent reconnu quelle puisse avoir le debit, tant pour sa bonté, que pour sa beauté; car ces deux choses sont necessaires pour donner le cours à la marchandise d'une nouvelle fabrique, & il faut toûjours commencer par peu jusques à ce que l'on ait reconnu avoir bien reüssi: si l'on en use autrement, l'on se met en danger de se ruïner.

La seconde a été des Droguets façonnez, dont la chaisne étoit de fil, & la trame de laine, qui se faisoient à la basse lisse, à la marche de l'ouvrier, & pour cela on mena des ouvriers de Paris en Poitou, pour en monter trois ou quatre mêtiers aux Tisserans qui n'en avoient aucune connoissance. Cette manufacture réüssit à cause de la bonté de l'étoffe, & de la nouveauté, elle fut imitée à Roüen, mais ils ne purent y réüssir pour la bonté. Cette mode ne dura seulement que trois ou quatre ans, on y trouva d'abord bien son compte, mais dépuis il y a eu bien à perdre.

La troisiéme marchandise que l'on a inventée a été des Droguets d'Or & d'Argent, dont la chaine étoit en partie de fil d'Or ou d'Argent, ce qui ne s'étoit encore jamais veu, jusques alors; car ordinairement pour faire les toiles & brocards d'Or & d'Argent, l'on employe l'Or & l'Argent filé en trame, & non en chaisne, pour les raisons que l'on dira ci-aprés.

De l'ordre qu'il faut tenir dans les Manufactures, & ce qu'il faut faire. Cet ordre consiste premierement à tenir des Livres tres-exacts, & sans confusion, soit pour les matieres que l'on fait venir, & que l'on achete dans les païs, où elles croissent, soit pour celles que l'on donne aux ouvriers pour les manufacturer; des Livres de reception d'ouvrages, de teinture, d'envoi, journeaux de vente, de Caisse, d'extrait, & autres livres necessaires servans aux manufactures.

Mais pour bien faire observer cet ordre, & toutes les choses dont il sera parlé ci-aprés, il est necessaire qu'il y ait un des Associez, actuellement demeurant dans le lieu de la Manufacture, comme il a été dit ci-devant, afin que tout se fasse bien à propos; il seroit encore mieux d'interesser un bon Manufacturier, qui ait déja eu la conduite des ouvriers bien experts, parce que son interêt le fera mieux agir, & la réüssite sera plus asseurée.

Supposé que la manufacture que deux ou trois Négocians veulent entreprendre, soit d'étoffe de Tours; La premiere chose à laquelle ils doivent s'apliquer est à l'achapt des soyes propres pour les marchandises qu'ils voudront faire manufacturer; parce que les unes sont propres à une chose, & les autres à une autre, & pour cela ils doivent les acheter de la premiere main; c'est-à-dire, à Marseille, ou à Lyon: car la plûpart des Marchands de ces deux Villes, les vendent par Commission, pour le compte des étrangers qui nourrissent les vers, ou qui les achetent en détail dans les foires & marchez, des Païsans qui en font commerce.

La meilleure qualité des soyes pour les étoffes pleines & unies, sont celles qui se tirent de Messine, parce qu'elles prennent une belle teinture, & particulierement le noir, qui se fait d'un beau lustre, & qu'il y a moins de déchet, quand elle est bien conditionnée; c'est-à-dire, si elle n'est point fourrée de quelqu'autre de moindre qualité.

Les Soyes qui viennent de Syrie, que l'on appelle soyes de Luges, Chouf, Billedun, sont fort belles, comme aussi il en vient de Perse, & de la Chine, qui sont blanches, & tres-fines; il en vient aussi d'Italie; mais elles ne sont pas si belles, si ce n'est celles qui viennent de Bologne. Toutes ces soyes sont propres pour toute sorte de draps de soye, qui se manufacturent tant en la ville de Lyon, qu'en celle de Tours.

La seconde est qui ne doit jamais manquer de

matieres prêtes soit dans le Magazin, ou entre les mains des ouvriers, afin de les entretenir continuellement dans leur travail, pour ne leur donner aucun sujet de plainte, qu'ils perdent leur tems, outre que la cessation du travail leur fait perdre l'égalité de la main, ce qui est tres-important pour la perfection de l'ouvrage.

Encore qu'ils manquent d'occupation, on ne laisse pas de leur avancer sur les façons à venir; & lorsqu'ils commencent à travailler ils se hâtent de faire l'ouvrage, pour gagner le tems qu'ils ont perdu; ainsi ils ne font jamais les marchandises parfaites, & c'est ce qui fait la pietrerie, de laquelle on ne peut avoir le débit; d'où s'ensuit qu'il la faut vendre à de mauvais debiteurs, qui ne la pouvant vendre qu'à perte, ne payent pas si facilement, outre que la marchandise mal fabriquée, fait perdre la reputation de la manufacture.

La troisiéme, il faut s'attacher à connoître les bons ou mauvais ouvriers; parce que c'est d'où dépend la manufacture: & pour sçavoir leur défaut il est necessaire de se rendre capable de les corriger pour les leur marquer, sur tout quand ils sont negligens à renoüer les fils rompus; parce que c'est ce qui cause les rais tout le long de la piece.

S'ils ne frappent pas également le battant du métier, cela fait que l'étoffe est forte en un endroit, & lâche en d'autres; ce qui est important particulierement aux étoffes pleines, où toutes les fautes sont remarquables.

Et dans les façonnées qui se font à basse lisse, parce que la figure se trouve plus grande, ou plus petite si l'on ne bat également; & si c'est marchandise faite à la tire, il faut prendre garde, si le tireur enleve toutes les lisses necessaires, pour former la figure; car autrement il se trouveroit qu'en des endroits la figure seroit garnie, en d'autres non, ce qui rendroit l'ouvrage defectueux.

Sur toutes choses, il faut bien prendre garde lorsque l'on monte des métiers d'étoffe façonnée, de faire lire la figure exactement, afin qu'il ne manque rien au dessein que l'on s'est proposé de faire.

Pour tenir les ouvriers dans leur devoir, s'ils se relâchent de bien faire, il faut diminuër leurs façons, ou les chasser, s'ils sont incorrigibles: cela sert de grand exemple aux autres ouvriers pour s'évertuer à bien faire, crainte de pareil châtiment; car il faut remarquer, que c'est plûtôt la façon de l'ouvrier qui donne la perfection à la marchandise, que non pas la matiere qui la compose, ainsi que l'experience nous l'apprend.

La quatriéme, il faut s'apliquer à connoître les matieres propres pour les étoffes de soye, laine, coton, fil, & autres sortes de matieres, soit pour les chaisnes, soit pour les trames; parce que la bonté, & beauté de la marchandise dépend du choix que l'on en fait; car par exemple, il y a dans les manufactures de draps de soye, des soyes qui sont propres pour des taffetas lustrez, qui ne le sont pas pour des Armoisins; d'autres pour des tabis, qui ne le sont pas pour des Pannes, & des Velours: ainsi pour toutes autres sortes d'ouvrages tant pour la chaisne, que pour la trame.

Il en est de même des manufactures de draperie & sergerie de laine comme celle de soye; car il y a des laines qui ne sont propres que pour les chaisnes, qui sont les laines de toison, & pour les trames, il faut des avalies, c'est-à-dire des laines qui proviennent des peaux de Mouton de l'abatis des Bouchers qu'ils vendent aux Megissiers, & le filage pour la chaisne est differend aussi de celui pour la trame.

La cinquiéme, il faut non-seulement prendre garde aux qualitez des matieres; mais encore il faut choisir, & separer la fine d'avec la grosse, parce qu'il se trouvera dans une balle de soye, quoique d'une même nature, qu'il y en aura de plus fine, & de plus grosse, l'une que l'autre, & si on l'employoit sans en faire le choix sur la cheville, l'ouvrage se trouveroit inégal par toute la piece.

Et ce triage se fait avant que de mettre ses soyes en teinture, & quelque soin, & exactitude que l'on apporte à separer la fine d'avec la grosse; elle ne laisse pas de se trouver encore inégale dans les escheveaux, c'est pourquoi il faut encore prendre garde au devuidage, & ordonner aux devuideuses de mettre la fine sur les bobines ou rochets & la grosse sur d'autres; enfin tout le secret pour la beauté de la marchandise est de bien employer la soye, & d'éviter les déchets, pour y trouver de l'avantage, lequel déchet provient de plusieurs causes, ainsi qu'il sera dit ci-aprés.

Il en est de même des laines que l'on employe dans les manufactures de draps, & de serges; parce que les bales de laine ne sont pas toûjours égales; y en ayant dedans de plus grosses, & de plus fines, & de differente qualité, bien souvent par la malice des Marchands, qui en mettent de méchante avec la bonne; c'est la raison pourquoi il les fait tirer; car de mêler de la laine de differente qualité pour le filage, les uns foulans moins que les autres, le mélange rend l'ouvrage imparfait,

La sixiéme, ce n'est pas assez de faire ce triage, avant que de filer; mais il faut encore tirer le filet, quand la laine est filée; parce qu'il y a des fileurs, & fileuses qui filent plus fin, & plus gros les unes que les autres; c'est pourquoi il faut faire travailler les fins ensemble, & les gros à part, & c'est ce triage qui fait la difference d'un drap fin, ou d'une serge fine, d'avec un plus gros, ou une plus grosse.

Il faut aussi prendre garde que les femmes qui devuident de la soye, ne se servent point d'huile, ni d'autre chose qui soit grasse, afin de la devuider plus vîte; parce que cela est cause que la marchandise s'engraisse au porter.

Le moulinage de la soye est encore tres-important pour la perfection de l'ouvrage: c'est pourquoi il faut prendre garde qu'elle soit filée & torse également: enfin il faut prendre garde à tous les aprests par ou elle doit passer.

La teinture sert encore à la beauté de l'ouvrage & bien souvent une belle couleur fait plûtôt vendre la marchandise que la bonté; c'est pourquoi un Manufacturier doit soigneusement prendre garde que les couleurs ne soient point vergées, & que les soyes que l'on employe à faire une piece soient teintes en une même chandiere, pour éviter qu'elles ne soient barrées par des couleurs plus claires ou plus brunes.

La septiéme, à quoi il faut prendre garde, est quand l'étoffe est manufacturée de la laisser un tems raisonnable sur l'Ensuble pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne se gripelle, & lors qu'elle sera déroulée, avant que de la deplier, qu'elle

quelle soit bien netoyée, c'est-à-dire, que les bourres & les nœuds de soye renoüées, que l'ouvrier en travaillant a jettées sur la piece, soient épouttiées, & ôtées pour rendre l'ouvrage plus propre & agreable à la vûë.

La huitiéme est le pliage des étoffes, qui doit être dans la derniere propreté: si ce sont des pannes que les plis n'excedent pas plus d'un pouce l'un de l'autre; si ce sont taffetas, que les plis ne passent pas l'on l'autre en dedans ni en dehors, parce que cela est de mauvaise grace, & que cela donneroit lieu de soupçonner à ceux qui les voudroient acheter, que l'ouvrage n'est pas bien conduit; car c'est une chose assurée, que quand la lisiere d'une étoffe n'est pas égale, elle est mal manufacturée; il en est de même du pliage de toute sorte de marchandises, qui doivent être pliées, suivant & ainsi qu'il est accoûtumé.

Mais avant que de plier, l'ouvrier doit avoir les mains fort propres, & lavées, crainte de gâter la marchandise par des mains sales, & suantes, particulierement les blancs, bleus, verts, feu, & autres couleurs claires, car il faut observer que la moindre tache dans une étoffe, est capable d'en faire manquer la vente.

Il est important encore d'avertir les ouvriers, s'ils rencontrent des bouts ou quelque autre défaut d'éviter de les mettre en l'endroit qu'elle doit être montrée; parce que cela pourroit encore dégoûter les Marchands & leur faire croire qu'il en seroit de même tout le long de la piece, puisque l'on n'auroit pas pû cacher ce défaut, & pour éviter cet inconvenient, l'ouvrier doit faire demi pli, ou un quart de pli, pour cacher les défauts en dedans; cela ne se doit pourtant pas faire à dessein de tromper, au contraire, c'est afin que les Marchands en soient avertis, & pour cela il faut attacher un bout de fil à la lisiere vis à vis l'endroit où sera le défaut, pour en faire la tare à celui qui l'aura achettée; car il faut être de bonne foi en toutes choses.

La neuviéme chose qu'il faut observer est, qu'avant que de mettre en caisse la Marchandise, il faut qu'elle soit plombée, si c'est à tours, par les Maîtres Jurez Ouvriers en soye, & à Lyon par Messieurs de la Doüane, afin qu'arrivant à la Doüane de Paris, les Commis qui la visiteront, ne puissent pas soubçonner, & dire que ce soit Marchandise étrangere, & leur donner lieu de la saisir, s'ils ne la trouvent pas plombée & Doüanée.

Il en est de même des Draps, Serges, Camelots, Barracans, & autres étoffes de fil qui doivent être aussi plombées, afin que l'on connoisse le lieu de la Manufacture; si les Marchandises sont bien manufacturées, & si elles ont les largeurs & les longueurs mentionnées dans les Ordonnances, de laquelle a été parlé ci-devant.

La dixiéme est, d'empêcher que les Ouvriers, par les mains desquels passent les matieres, qui doivent êtres apprêtées avant qu'elles soient manufacturées, n'en volent une partie, ainsi qu'il arrive souvent, si l'on n'y prend bien garde, cela est encore important; car il s'est vû des manufacturiers ruinez des vols qui leurs avoient été faits par les ouvriers, & pour ces vols & tromperies, on les peut éviter.

MANUFACTURES. Les Manufacturiers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit, car S. Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. Si les maîtres Drapans, & Sergers ont fait les Draps, Serges, & autres étoffes de Laine & Fil, conformes aux Ordonnances du Prince, pour les longueurs; & les largeurs, Ordonnance de Loüis XIV. de l'année 1669. pour les manufactures, depuis l'article 1. jusques au 32.

II. Si les Maîtres ont employé à leurs Manufactures les laines, avant qu'elles ayent été vûës, & visitées par les Maîtres Gardes & Jurez, *ibid. art.* 41.

III. S'ils ont fait les lisieres des draps de pareille longueur que l'étoffe, suffisamment fortes, *ibid. art.* 32.

IV. S'ils ont fait les chaînes des étoffes aux largeurs ordonnées, *ibid. art.* 32.

V. S'ils ont employé des laines, fils, & autres matieres plus fines à un bout de la piece qu'à tout le reste de la longueur, & de la largeur, *ibid. art.* 32.

VI. Si les Marchands ont exposé en vente des laines, avant qu'elles ayent été visitées par les Gardes Jurez, pour voir si elles ont les qualitez que demande l'ordonnance: il y a cent livres pour chaque contravention, *ibid. art.* 411.

VII. Si les Maîtres Drapiers, Sergers, ouvriers, ou fouleurs ont tiré & alongé leurs marchandises, de telle sorte qu'elles puissent se racourcir de la longueur, & s'étressir de la largeur, à peine de cent livres d'amende, & de confiscation de la marchandise pour la premiere fois, & pour la recidive d'être déchûs de leur Maîtrise, *ibid. art.* 52.

VIII. Si étant Maîtres, ils ont fait inscrire leurs noms & qualitez de Maîtres, tant sur les Registres des Juges des lieux, qui ont droit de connoître la Police des Manufactures, que sur celui de leur Communauté dans le tems porté par l'ordonnance, *ibid. art.* 34.

IX. Si n'ayant pas fait inscrire leurs noms, & leurs qualitez dans les Registres, ils se sont ingerez de travailler sans la permission des Juges de Police, ou sans faire leur apprentissage par l'ordonnance: il y a amende, & confiscation des marchandises, *ibid. art.* 54.

X. S'ils ont nommé tous les ans des Gardes, ou Jurez des Mêtiers de Draperies, & Sergers, *ibid. art.* 55.

XI. Si les Gardes ou Jurez ont bien & dûëment fait leurs Commissions, & fidellement rapporté au Juge de Police des Manufactures toutes les contraventions faites aux Reglemens: il y a peine d'interdiction de la Commission, & de la Maîtrise, s'ils y manquent, *ibid. art.* 39.

XII. Si les Gardes ou Jurez en charge ont visité au retour du foulon, les Draps, Serges, & autres étoffes, & les ont marquées de la marque du lieu où elles ont été faites: si elles sont conformes aux Reglemens; & si étant deffectueuses, ils les ont fait saisir pour en faire leur rapport au Juge de Police des Manufactures, *ibid. art.* 39.

XIII. Si les Maîtres Gardes & Jurez des lieux, où se tiennent les foires, ont visité & marqué les Draps, Serges, & autres étoffes de laine ou de fil qu'on y apporte, *ibid, art.* 40.

XIV. Si les Gardes & Jurez ont tenu fidelle Registre de toutes les marchandises déchargées du jour de la décharge, & du nom des Marchands à qui elles appartiennent, *ibid. art.* 42.

XV. Si les Gardes ou Jurez ont tenu les Halles, & autres lieux destinez pour recevoir les marchandises, bien clos & fermez, pour la seureté desdites marchandises; à peine de répondre en leurs propres noms de la perte qui pourroit arriver, *ibid. art.*42.

XVI. Si les Marchands & ouvriers ont évité par finesse, ou tout ouvertement refusé la visite des Gardes & Jurez, *ibid.art.*43.

XVII. Si les Gardes ou Jurez, sortant de charge, ont remis entre les mains de ceux qui leur succedent, tous les Registres & Papiers concernant les affaires de la Communauté, *ibid.art.*35.

XVIII. Si les Aulneurs ont aulné des marchandises sans être marquées de la marque du lieu, & sans le nom de l'ouvrier sur le chef de la piéce fait sur le métier, & non à l'éguille: il y a peine pour la premiere contravention de cinquante livres d'amende, & pour la seconde de pareille somme, & d'interdiction de leur fonction, *ibid. art.*36.

XIX. Si les Aulneurs ont aulné toutes sortes de marchandises de laine, ou de fil, bois à bois, & au juste, à peine de cent livres d'amende pour chaque contravention, *ibid.ar.*44.

XX. Si avant que d'être reçûs Maîtres, ils ont fait leur apprentissage chez un Maître du métier, & demeuré actuellement à son service; pour les Draperies, l'espace de deux années entieres & consecutives, & pour les Sergers trois années, dont il sera passé Acte devant Notaire, Registré sur le livre de la Communauté, *ibid. art.*47.

XXI. Si étant Apprentifs, ou Compagnons, ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur besogne comme ils devoient: il y a peché, & obligation de dédommager leurs Maîtres, & leur restituer ce à quoi se montent leurs dépenses & leurs gages, au prorata du tems qu'ils ont perdu, *S.Thom.q.*62. *art.*4.*in corp.ibid.art.*99.

XXII. Si durant le tems de leur apprentissage, ils se sont absentez de la maison de leurs Maîtres sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police, *ibid. art.*44.

XXIII. Si les Maîtres ont congedié leurs Apprentifs sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police, à peine de trente livres d'amende, *ibid. art.*47.

XXIV. Si les Maîtres ont débauché & attiré chez eux les Apprentifs, ou Compagnons d'autres Maîtres: ils ne peuvent leur donner de l'emploi directement, ou indirectement, à peine de soixante livres d'amende, *ibid.art.*47.

XXV. Si l'apprentissage fait, & le chef-d'œuvre, & l'aspirant étant trouvé capable, les Maîtres Gardes, & Jurez, pour le recevoir à la maîtrise, & avant que de lui délivrer ses Lettres de reception, ont exigé de lui des festins, & des presens; ils ne peuvent l'y obliger, ni lui les donner pareillement, à peine de suspension de la maîtrise pour un an, & de cent livres d'amende contre chacun des contrevenans, *ibid.art.*48.

M A Q.

Des obligations des Maquignons. Les Maquignons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Precepta quæ cum fecerit homo vivet in eis.* Ezech.20.21.

I. S'ils ont vendu des Chevaux qu'ils sçavoient avoir des défauts aparens ou cachez, le même prix que s'ils n'en avoient point: il y a peché & obligation de restituer ce qu'ils ont pris de plus que la valeur legitime, eu égard à leurs défauts. *S.Thom.*2.2.*q.*11.*art.*1.*in corp.*

II. Si sans sçavoir qu'ils eussent des défauts, ils les ont vendus le même prix, que s'ils n'en eussent eu aucun, cette ignorance les excuse de peché; mais non de l'obligation à la restitution, aussi-tôt qu'ils en ont la connoissance. *ibid.*

III. S'ils ont caché les défauts qui ne se pouvoient voir que par l'usage; étant obligez non-seulement de les découvrir, lors qu'on les leur demande; mais aussi encore qu'on ne les leur demande pas, & si ces défauts exposent l'acheteur à quelque peril, ou lui aportent quelque dommage, les ordonnances les obligent à dédommager l'acheteur, ou a reprendre les Chevaux. *Art.*3.*in corp. suprà.*

IV. S'ils ont vendu les Chevaux communs plus que le prix ordinaire, ces sortes de Chevaux ayant un prix fixe & certain. *Tob.* 4. *Math.*1. *S.Thom.art.*1.*in corp.suprà.*

V. S'ils ont vendu les Chevaux rares & extraordinaires un prix excessif & sans bornes; la cupidité & l'avarice ne doivent pas mettre le prix aux choses, leurs desirs sont infinis; la marchandise, quelque rare qu'elle soit, a toûjours son juste prix, que la droite raison & l'équité doivent regler. *ibid.S.Thom.suprà.*

VI. S'ils ont vendu des Chevaux plus qu'ils ne valoient, à cause seulement qu'ils étoient utiles, necessaires, ou qu'ils plaisoient aux acheteurs, n'ayant pû ni dû les vendre au dessus du juste prix, s'ils n'en souffrent aucun dommage: le besoin qu'en a l'acheteur, l'utilité & la commodité qu'il en tire, ne sont pas à eux: ils ne peuvent donc pas les faire entrer dans le prix. *Art.*1. *in corp.*

VII. S'ils se sont contentez de défalquer seulement quelque partie du prix excessif des Chevaux qu'ils ont trop vendus, croyant par ce moyen satisfaire au mal qu'ils ont fait par ces ventes injustes: ils sont obligez de restituer entierement tout ce qu'ils ont pris de plus qu'ils ne doivent, *q.*61.*art.*2.*in corp.*

VIII. S'ils ont acheté des Chevaux beaucoup moins qu'ils ne valoient; n'étant pas plus permis d'acheter un Cheval moins, que de le vendre plus que le prix raisonnable: ils doivent fournir le suplement du juste prix. *art.*1.*in corp.*

IX. S'ils ont menti, fait des faux sermens, tromperies, ruses, finesses, ou autres fourberies, pour mieux vendre leurs Chevaux; toutes ces voies sont défenduës, & il n'est jamais permis de mentir, encore moins d'ajoûter le parjure au mensonge, *Exod.*20. *Levit.*19. *Psalm.*5. *Math.*5. *S.Aug. in psal.*10.

X. S'ils ont promis quelque chose aux Marêchaux, ou autres qui leur faisoient vendre ou acheter des Chevaux, afin de faciliter les marchez injustes, dommageables, ou perilleux aux acheteurs, à cause des vices cachez, ou pour empêcher de faire remarquer le vices manifestes; ils sont coupables des pechez qu'ils ont fait faire à ces sortes de gens, & obligez solidairement à la

reparation des dommages, *Art.1. in corp. supra.*

XI. Si aprés avoir conclu des marchez injustes pour d'autres personnes, ils se sont contentez de les avertir du mal qu'ils y ont fait pour eux, cela n'étant pas suffisant; car ils doivent non-seulement les avertir; mais aussi procurer la satisfaction, ou satisfaire eux-mêmes aux dommages qu'en a souffert l'acheteur, encore qu'ils n'en ayent point profité. *S. Thom. in q.62. art.7. corp.*

MAQUIGNONS. Les finesses, ou plûtôt les tromperies des Maquignons, sont en si grand nombre, qu'il est comme impossible de les déduire toutes; on tâchera neanmoins d'en découvrir la plus grande partie, & particulierement celles desquelles on se peut appercevoir, en y prenant bien garde; pour faire paroître la queuë forte aux Chevaux, qui l'ont foible & debile, ils la lient comme on faisoit anciennement aux Coursiers, ou bien leur coupent le nerf qui vient de la croupe, & quelques-uns y adaptent au dedans un certain fer fort delié. Si le Cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës, & si elles sont abaissées, ils les relevent par le moyen de la testiere, ou bien même les coupent un peu, & puis les recousent, si le Cheval est long, ils lui approprient une selle haute de siege; & quand il a la corne mauvaise, ils y appliquent divers onguents, & le ferrent à l'avantage déguisant si bien le défaut qu'ils le font paroître tout autre; & lors qu'il a du poil de la couleur duquel on peut tirer de mauvais signes, ils le colorent d'une autre façon; ce qui se peut facilement reconnoître par la difference de la couleur naturelle, si le Cheval est ombrageux, ils le harcellent sans cesse de la main, de la voix & du genoüil, lorsqu'il est prest d'aborder quelque chose qui lui peut faire peur; en sorte qu'ils le divertissent, s'il est fort en bouche avant que de le mettre à la carriere, ils ont un homme atitré au bout, lequel de la voix & de la main lui fait signe de parer; ainsi il s'arrête, ayant cela par habitude: s'il a la bouche dure & seche, ils lui donnent un mords rude, & même ils y mettent du miel & du sel, afin qu'il jette de l'écume; & pour faire en sorte qu'il ne s'appuye pas sur son mords, & qu'il paroisse leger à la main, ils mettent une petite chaînette dedans les levres, laquelle est liée à la bride, & à la gourmette, & si proprement adaptée, que dificilement s'en peut-on apercevoir, si le Cheval à dificulté de respirer, ils lui fendent les nazeaux, & y remedient encore par plusieurs medicamens; s'il est dur à l'Eperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus souvent lui frottent les flancs avec du sel, & de la lessive, ou du vinaigre. Il faut aussi remarquer que ces Maquignons & Vendeurs ont accoûtumé de faire prendre de certaines habitudes aux Chevaux en des lieux qu'ils appellent montre, ou les Chevaux étant accoûtumez font ordinairement des merveilles; mais étant montez par quelqu'amy, qui les fasse aller par divers chemins, on verra les defauts. De tout ce qui est dit ci-dessus, on peut tirer cette consideration, qu'il faut prendre garde: premierement aux fers, au mords du Cheval, parce que par ce moyen on découvre souvent les défauts de l'animal, & particulierement de la bouche, laquelle ne doit pas être déchirée, ny la langue découpée, comme il arrive quelquefois. Aprés cela il faut prendre garde que les genouils ne soient pas gros, ny enflez, ny écorchez, & que les flancs ne soient pas frottez, ny cicatrisez: puis considerer la tête, les oreilles, la selle, & la queuë; & pour reconnoître si le Cheval est fort d'échine & des hanches, il faut prendre garde aprés être monté, s'il est ferme, & s'ils ne se relâche point en cheminant ou galoppant; & pour s'assurer, s'il est fort des jambes & de poîtrine agile, & s'il a le genoüil delié; il y faut prendre garde en descendant, & le faire aller le pas, en lui laissant la bride sur le col, sans le provoquer ny du talon, ny de la voix, ny de la main.

MAR.

Pour faire Marbre ou Jaspe. Prenez chaux vive, que vous détremperez avec blancs d'œufs, huile de lin; & de cela faites-en plusieurs boules, dans l'une vous mettrez de la laque, pour la faire rouge, & que la laque soit bien pulverisée; à l'autre de l'inde, pour faire bleu; à l'autre du vert de gris, pour vert & aux autres d'autres couleurs, & en reservez une ou deux blanches; ayant aplati l'une de ces boules comme une galette de pâte, vous ferez le semblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une sur l'autre & les blanches au milieu, avec un grand coûteau, vous couperez de grandes tranches tout du long de ces plaques, & aprés avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces tranches dans un mortier pour les broyer, & ainsi mêlées, vous aurez un beau Jaspe, lequel vous prendrez, & avec une truelle à Masson l'étendrez sur la colomne ou table que vous voudrez faire, ou avec les mains, & les polirez avec la truelle tant que vous verrez qu'elle demeure: le tout étant poli, si davanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous en ferez boüillir, & boüillant vous en jetterez sur la matiere, la faisant couler & glisser par tout, tandis qu'elle sechera; cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un beau lustre à vôtre jaspe: que si dés le commencement vous avez mis de l'huile de lin pour détremper la chaux vive, il n'est plus besoin d'y en remettre: tout cela étant fait, vous mettrez secher vôtre piece à l'ombre.

De ce Jaspe vous pouvez encore faire des chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous le jetterez dans un pot plein d'huile de lin, où ils secheront & se verniront.

Pour jasper noir. Prenez de chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de noix vertes; faites détremper & mêler le tout ensemble, puis prenant ce noir qui est tres-beau, couchez-le avec une brosse sur ce que vous voulez jasper soit colomne, table, ou autre chose: cela fait, mettez vôtre colomne ou table ainsi noire dans du fumier, l'espace de huit jours, & la retirez au bout du tems, & vôtre piece sera toute marbrée.

Autrement. Faites une grosse boule de vôtre noir, & la mettez autant de tems dans le fumier, & en frottez vôtre colomne en la maniere que dessus, & tant d'une façon que d'autre, vôtre colomne ou table étant ainsi marbrée, il la faut frotter de verni pour lui donner lustre.

Pour contrefaire le Marbre. Prenez du plâtre blanc bien pilé & pulverisé, & passé par le tamis, & faites de la colle de parchemin, & lors

qu'elle sera fonduë, mêlez vôtre plâtre dedans jusqu'à ce qu'il se puisse faire une pâte, dans laquelle vous mêlerez les couleurs qu'il vous plaira, & étendrez ladite pâte sur une table de bois avec une truelle, & la polirez le mieux qu'il vous sera possible, & la laissez secher quinze jours, puis la polissez : quand elle sera bien seche, avec un pierre ponce un peu forte au commencement, puis un peu douce, y jettant dessus du fin tripoli, en suite passez une pierre dont on éguise les couteaux & rasoirs : & pour la fin une peau de bœuf pour la rendre luisante, & aprés tout sera fait.

Pour blanchir Albatre, & Marbre blanc. Mettez de la pierre ponce en poudre fort subtile, & l'infusez dans du verjus l'espace de douze heures ou environ : aprés ayez une éponge & la trempez dans les susdites matieres, & en frottez l'albatre, ou Marbre blanc : puis prenez de l'eau claire avec un linge, lavez l'albatre ou Marbre, & enfin l'essuyez avec un linge blanc & net.

MARCHANDS. *Des obligations communes aux Marchands, Artisans, & autres gens de Métier.* Les Marchands conserveront leurs biens, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit; car saint Paul dit; 1. *Tim.* 2. 43. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vita qua nunc est, & futura.*

I. Si avant que de s'engager dans aucun Métier, & pour en faire le choix, ils ont consulté Dieu, & cherché sa volonté; c'est lui qui est le grand Seigneur, & le Souverain Maître : rien ne se doit entreprendre, & rien ne peut réüssir, s'il n'est dans l'ordre qu'il a prescrit. Dans un bâtiment, chaque chose a sa place, hors laquelle elle est inutile, & même nuisible; il en est de même dans le monde, tous les malheurs ne viennent que de ce que chacun n'est pas dans le lieu que lui a destiné la Providence : elle sçait mieux ce qui leur est propre, qu'eux-mêmes; si elle les veut dans une sorte de Métier, elle leur donnera l'intelligence, les lumieres, & l'industrie necessaire pour y réüssir, & sur tout son esprit pour les y sanctifier; mais si elle ne les y veut pas, & qu'ils s'y engagent d'eux-mêmes, quel fondement d'esperer ses lumieres, son secours, & son esprit? quelle aparence de s'y attendre? *Exod.* 31. *v.*2.*v.*30. 36. *v.* 1. *Eccles.* 38. *v.* 35.

II. S'il ont satisfait au devoir Chrétien de chaque jour; Dieu est le principe & la fin de de toutes choses, il faut commencer & finir le jour par lui : le commencer par lui, en lui demandant qu'il verse sa benediction sur leurs occupations & sur leur travail : le finir par lui, en lui rendant graces de toutes ses benedictions. *Deuteron.* 10. *Prov. v.* 3. *Math.* 4.

III. S'ils ont travaillé les Dimanches ou les Fêtes, ou s'ils les ont prophanez par des jeux, des débauches, des trafics, des commerces, & par toutes autres sortes d'affaires temporelles; toute occupation lucrative est défenduë en ces saints jours; nôtre cœur, nôtre bouche, & nos mains n'en doivent avoir lors autre, que le service de Dieu, & la charité du prochain. *Exod.* 19. *Levit.* 23. *Psal.* 73.

IV. S'ils ont employé en bûvettes & en débauches les jours de Fêtes de leurs Patrons, au lieu de les passer en prieres, pour faire violence au Ciel, aux termes de l'Ecriture, *Regnum Cælorum vim patitur*; & pour engager les saints à leur obtenir les graces dont ils ont en si grand besoin. *Eccles.* 19. *v.* 1. *Eccles.* 18. *v.* 30. *Isa.* 5. *v.* 11.

V. S'ils ont fait un mauvais usage du tems, & s'ils l'ont miserablement passé en divertissemens criminels, ou pour le moins inutiles, & en des dépenses qui ont notablement incommodé leurs affaires, & leurs familles; il faut employer le tems saintement, chacun dans les exercices de sa condition. *Ps.* 72. *Prov.* 6. *v.* 6.

VI. Si les Maîtres ne se sont point trompez les uns les autres dans leurs associations, & dans leurs marchez; ils sont obligez à la reparation de tous les dommages. *Ezechiel* 28. *v.* 16.

VII. S'ils ont conçû de l'envie, & de la jalousie les uns contre les autres; il n'y a point de peché plus opposé à la charité que celui-là : La charité, comme dit l'Apôtre, *congaudet*, elle desire au prochain le bien qu'il n'a pas, & se réjoüit de celui qu'il a; l'envie au contraire s'oppose au bien que le prochain n'a pas, & qu'il pourroit avoir, & s'attriste de celui qu'il a : peut-il y avoir une plus grande opposition. *Prov.* 14. *v.* 30. *Eccles.* 4. *v.* 4.

VIII. Si prévoyant la sterilité, ils ont fait des amas de toutes sortes de marchandises pour les vendre beaucoup plus cher, en se rendant maîtres de toutes celles qui sont dans le pays. *Prov.* 11 *v.* 26. 14. 2. *q.* 4. *c.*

IX. S'ils ont fait des monopoles avec d'autres Marchands, pour debiter leurs marchandises & les vendre un prix excessif, ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que ce qui étoit juste. 1. 4. *v.* 1. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 5. *ad* 2.

X. Si par leurs amis & leur crédit, ils ont fait ensorte qu'eux seuls vendissent une sorte de marchandise, & ont ôté la liberté aux autres d'en pouvoir debiter; celà est contre le bien public & l'interêt des autres Marchands; aussi la Loy les punit trés-severement. *Amos* 8. *v.* 5.

XI. Si étant Revendeurs, ils ont acheté des marchandises, ou des denrées à un bas prix, ou mediocre, pour les revendre dans le même lieu plus que le plus haut prix : il y a peché, & obligation à la restitution. 14. *q.* 4. *suprà.*

XII. Si ayant été trompé à l'achat de quelque marchandise, ils n'ont pas laissé de la revendre comme bonne. *Eccli.* 42. *v.* 5. *Isay.* 1. *v.* 22.

MARCHANDS. La premiere chose qu'un Marchand doit observer, c'est de faire le choix parmi ses Facteurs, de celui qui sera le plus propre à la sollicitation des dettes, parce qu'il y en a qui sont plus propres les uns que les autres.

Les qualitez que doit avoir un Facteur pour la sollicitation des dettes, est premierement la hardiesse; secondement la vigilance & l'activité; troisiémement la prudence; quatriémement la patience.

La hardiesse consiste à demander payement de ce qu'il est chargé de recevoir, avec beaucoup de respect, particulierement aux personnes de qualité, mais avec une fermeté mâle & résoluë, en representant le besoin où est son Maître de recevoir ce qui lui est dû : si on la refuse la premiere fois, la seconde fois qu'il y retournera, il doit presser la personne un peu plus fortement par des paroles qui le puissent porter à faire des efforts pour payer du moins une partie, s'il ne peut

payer le tout : si enfin aprés plusieurs remises il ne peut rien tirer de son dû, il faut qu'il soit assez hardi de dire à la personne, s'il lui est ordonné, que l'on agira contre lui par les voyes de Justice.

La vigilance & l'activité est necessaire à celui qui veut bien solliciter les dettes : elle consiste à se lever matin pour trouver les personnes à qui l'on a affaire, à ne point manquer à retourner aux jours & heures qui lui sont donnez pour recevoir son payement ; car il faut observer que quand on manque aux tems que l'on a dit de revenir, cela sert d'excuse aux debiteurs, & de dire qu'ils ont disposé leur argent ailleurs.

La prudence est la chose la plus necessaire à la sollicitation des dettes : elle consiste à ne dire que les choses necessaires pour parvenir à la fin que l'on se propose, qui est de recevoir la dette dont l'on sollicite le payement : à bien juger le tems que l'on doit trouver les personnes à qui l'on aura à faire, n'y point aller à l'avanture pour ne point perdre son tems inutilement ; car il y a des personnes que l'on ne trouve que de grand matin, d'autres plus tard ; ainsi aux heures que l'on aura observé de les pouvoir trouver, il n'y faut pas manquer. La prudence consiste encore à ne pas parler à une personne en presence de ses domestiques s & autres personnes qui se trouvent dans la chambre de leurs debiteurs, parce que cela leur donne de la confusion, & cette imprudence fait qu'ils se dégoûtent de vouloir plus acheter chez leurs Maîtres, par le déplaisir qu'ils en ont reçû : elle consiste aussi à avoir toûjours sur soi une écritoire, des plumes & de l'encre, même du papier, pour faire des quittances de l'argent que l'on reçoit, cela est plus important que l'on ne pense ; car bien souvent ceux qui doivent, trouvent des défaites pour ne pas arrêter des parties, ou payer, en disant qu'il n'ont point de plume, d'ancre ni de papier : on le sçait par experience y ayant été plusieurs fois attrapé.

La patience est une vertu bien necessaire à ceux qui sollicitent les dettes : elle consiste à ne point se rebuter d'aller chez ceux que l'on sollicite, il faut attendre la commodité de leur parler, sur tout de ne point s'impatienter des remises que l'on fait, ne s'en point mettre en mauvaise humeur, ne point dire des paroles mal digerées & offensantes ; car il faut observer que le tems & la patience aménent toutes choses à une bonne fin ; au contraire l'impatience ruine les affaires.

Un Marchand doit bien prendre garde d'envoyer à la sollicitation de ses dettes ceux qui sont attachez à la vente : la raison en est, que pour être un bon solliciteur, il faut de la fierté quelquefois dans les paroles pour émouvoir les debiteurs, qui sont d'un caractere quelquefois à ne payer que par dépit, ce qui leur fait concevoir de l'aversion contre ceux qui les pressent fortement ; de sorte qu'ils ne voudroient pas avoir affaire a eux, lorsqu'il seroit question une autre fois de leur vendre de la marchandise.

Encore qu'un Marchand ait fait choix d'un Facteur qui ait toutes les qualitez qu'on a representées ci-dessus pour solliciter ses dettes, neanmoins avant que de rompre avec ses debiteurs, en les faisant assigner pour avoir le payement de son dû, il est necessaire d'y aller soi-même quand ils ne sont pas émûs par les sollicitations de ses Facteurs. La raison en est, que les debiteurs ont peine de refuser de payer au Maître, quand ils ont usé de plusieurs remises envers leurs Facteurs, & la confusion qu'ils en reçoivent, fait qu'ils les sortent plus facilement d'affaire.

Mais il doit observer cette maxime, de ne porter jamais lui-même de mauvaises paroles à ses debiteurs ; s'il y a quelque chose de fâcheux à dire, il faut que ce soit toûjours par ses Facteurs, afin de ne pas attirer sur lui leur mauvaise humeur, & de conserver leur chalandise ; car quand un Facteur porte une parole qui fâche un debiteur, & qui l'oblige à payer par dépit, il en est quitte pour le desavoüer, & dire qu'il ne lui a pas donné ordre de parler ainsi ; & par ce moyen, il appaise facilement la colere de ceux qui ont sujet de se plaindre de l'incivilité qu'ils prétendent avoir reçûë de leurs Facteurs ; de sorte que cela ne fait aucune consequence pour lui.

Il faut observer encore, que dés le moment qu'il a reçû, ou son Facteur, quelque argent de ses debiteurs, il doit l'écrire sur le Livre, pour en décharger leur compte, afin d'éviter les contestations qui en pourroient arriver, & qu'il ne passât pour homme de mauvaise foi, en demandant deux fois la même chose ; ce qui pourroit ruiner sa réputation, qui est si necessaire à un Marchand, ainsi qu'il a été dit autre part.

Il y a encore une chose importante qu'un Marchand en détail doit observer, qui est, que ne pouvant être payé dans l'année, pendant laquelle il aura vendu & fourni la marchandise, il doit arrêter les parties, ou tirer des debiteurs des promesses, ou obligations, & s'ils le refusent, de faire demande en Justice de ce qui lui sera dû, pour éviter que l'on ne lui allegue la fin de non-recevoir, parce qu'il n'y a qu'une année pour faire la demande : cela est conforme à l'article septiéme du premier titre de l'Ordonnance du mois de Mars 1673. dont voici la disposition : *Les Marchands en gros & en détail, & les Maçons, Charpentiers, Couvreurs, Vitriers, Serruriers, Plombiers, Paveurs, & autres de pareille qualité, seront tenus de demander payement dans l'an aprés la délivrance.*

Toutefois il ne sera point tenu d'en faire la demande en Justice, & l'on ne pourra point alleguer la fin de non-recevoir, s'il a été soigneux de faire arrêter les parties, & d'avoir tiré des promesses ou obligations de ses debiteurs, suivant l'article 9. du même titre, qui dit : Voulons le contenu és deux articles ci-dessus avoir lieu, encore qu'il y eut eu continuation de fourniture ou d'ouvrage, si ce n'est qu'avant l'année, ou les six mois il y eût eu un compte arrêté, sommation ou interpellation judiciaire, cedule, obligation ou contrat. Il y a deux choses à remarquer dans la disposition de cet article.

La premiere, qu'il faut absolument qu'un Marchand fasse la demande dans l'an de toutes les marchandises qu'il aura venduës ; car s'il attendoit à faire la demande de celle qu'il auroit venduë pendant deux ou trois ans, à cause qu'il y auroit eu continuation de fourniture, il se tromperoit, parce que le debiteur pourroit alleguer la fin de non-recevoir des années qui precedent la derniere, ainsi il ne lui seroit adjugé en Justice, au terme de l'Ordonnance, que ce qu'il auroit vendu la derniere année ; c'est à quoi un Marchand

doit bien prendre garde, pour ne pas tomber en cet inconvenient & ne pas perdre son bien par la mauvaise foi de son debiteur.

Avant l'Ordonnance, il suffisoit qu'il y eut continuation de fourniture de marchandise, pour empêcher la fin de non-recevoir; mais la mauvaise foi de quelques Marchands qui ayant été payez avoient negligé de rayer leur livre, & qui demandoient encore le payement du passé pour avoir seulement fourni un article deux ou trois ans aprés, qui marquoit la continuation des fournitures, a donné lieu à l'ordonnance, qui veut que la demande soit faite dans l'an.

La seconde chose qu'il faut observer, est qu'un Marchand peut eviter cet inconvenient, en faisant arrêter parties avant la fin de l'année de la derniere fourniture, parce que dés le moment que les parties sont arrêtées, ou qu'il y a promesse de payer les marchandises fournies, il est certain qu'elle dure trente années, & qu'il faut que le debiteur raporte quittance, quand la demande lui en est faite dans ce tems, pour en eviter la condamnation, ne pouvant plus alleguer la fin de non-recevoir, ou la prescription de trente années, qu'aprés qu'elles sont finies, & accomplies.

Encore qu'un debiteur allegue la fin de non-recevoir, neanmoins il est tenu de se purger par serment, s'il a payé la marchandise qui lui a été venduë & fournie par un Marchand, qui pourra même le faire interroger sur faits & articles, & s'il étoit décedé & que la veuve, les enfans, leurs tuteurs & heritiers, & ayant cause, alleguassent la fin de non-recevoir, il faut qu'ils declarent aussi s'ils ont connoissance, si la chose est dûë. Cela est conforme à l'Article 10. du titre ci-devant allegué, dont voici la disposition: pourront neanmoins les Marchands, & ouvriers deferer le serment à ceux aux quels la fourniture aura été faite; les assigner & les faire interroger, & à l'égard des veuves, tuteur de leurs enfans, heritiers, ou ayant cause, leur faire declarer s'ils sçavent que la chose est dûë, encore que l'année, ou les six mois soient expirez.

Cet article ne produira pas grand effet, quand un Marchand aura affaire à des personnes qui allegueront la fin de non-recevoir pour eviter de payer ce qu'ils doivent, parce qu'ils ne feront pas grande difficulté de jurer, & affirmer qu'ils ne doivent rien, s'ils sont de mauvaise foi; c'est pourquoi ils ne doivent pas être negligens de faire leur demande en Justice dans l'année que la marchandise aura été fournie, si les debiteurs refusent de payer, d'arrêter les parties, ou de faire une promesse de la somme à laquelle elles pourront monter; car il n'est pas à propos de se fier en la foi de tout le monde.

Tromperies des Marchands. Les tromperies que les Marchands de soye en balle, grege & en matasse, sortant de sur le cocon, c'est-à-dire, par pelotte, comme sont les chanvres, & les lins, avant d'être filez, & qui n'a point encore été filée au moulin, & de celles qui l'ont été dans les païs étrangers, comme les soyes de Boulogne, Milan, & autres Villes d'Italie & qui s'aprêtent en France, à Lyon, à Marseille.

La premiere tromperie se fait, lorsque les Marchands font emballer les soyes, en frottant, & mêlant des soyes de méchante nature, & mal conditionnées avec de la bonne, ce qui cause quelquefois plus de trois cens livres de perte par balle, pour le déchet qui s'y rencontre, lorsque l'on l'a devide sur les bobines, pour l'envoyer au moulin pour la filer.

La seconde tromperie est qu'ils emballent les soyes par des tems humides, & quand il est sec, & chaud, il les aspergent d'eau pour rendre la soye plus pesante; & quand on vient à les déballer, & quelles ont pris l'air quelques jours, il se trouvera souvent huit ou dix livres de déchet.

La troisiéme tromperie se fait par les devideuses; car quand les Manufacturiers leur ont donné la soye pour la mettre sur des bobines, elles en donnent de plus pesantes que celles que l'on leur a données, ou bien quand elles sont marquées de la marque des Manufacturiers, elles les font tremper dans de l'eau pour les rendre pesantes; les devideuses mettent encore sur les bobines de vieux chiffons, ou de la filasse, en mettant ensuite de la bonne soye par dessus; d'autres chargent les soyes de jaune d'œuf, de sucre, de sel, de lait & d'urine, de la litarge broyée en poudre & autres sortes d'ingrediens qu'ils mettent sur les bobines en devidant le tout, afin qu'aprés avoir volé la soye qu'elles devident sur d'autres bobines, elles puissent les rendre au poids qui leur a été donné.

Fort souvent les Compagnons ouvriers ayant des bourres, & trasses de soye, vont suborner les devideuses, achetent d'elles les bonnes soyes à vil prix & leur donnent ces bourres, & trasses pour mettre en la place, afin de les rendre aux Manufacturiers, qui les leur ont données à devider, au lieu de celles qu'elles ont venduës, & pour leur raison ils disent que la soye étoit fourrée & mal conditionnée, & trompent & volent ainsi impunement les Manufacturiers.

La quatriéme tromperie se fait par les Moliniers, à qui l'on donne la soye pour filer, aprés quelle a été devidée sur les bobines, ou rochets, car ceux qui sont de mauvaise foi, peuvent voler la soye, sans que celui à qui elle est, s'en aperçoive, & la chargent avec pareilles drogues que celles ci-dessus exprimées.

Aprés que les soyes ont été filées par le Molinier, le Manufacturier les donne encore à des pauvres gens pour les doubler sur des guindres, lesquels étant en necessité en volent encore, & pour en rendre le poids moüillent la soye, qui est la cinquiéme tromperie.

La sixiéme est, lorsque la soye a été doublée, & qu'elle retourne entre les mains du Molinier, il peut encore tromper en la maniere qui a été dite ci-dessus, sur la soye qui sert à faire les chaînes; car à l'égard des trames, elles ne passent qu'une fois par les mains du Molinier, mais elles passent deux fois par celles des doubleuses.

Aprés que l'on a donné toutes les façons à la soye, on la met en cheville, pour la tirer, ainsi qu'il a été dit ci-devant, afin de separer la fine d'avec la grosse, pour ensuite la mettre en teinture, car le triage sur la cheville, c'est la coupelle ou se reconnoissent toutes les tromperies, & fourberies qui ont été faites à la soye, par le moyen de la cuisson, & l'on la voit déchoir quelquefois de plus d'une once par livre, qui est d'un quinziéme, parce que la soye grege, & en matasse se vend ordinairement au poids de quinze onces.

Les tromperies & les vols que l'on fait sur la soye ne sont pas encore finis: les Teinturiers qui

ne sont pas de bonne foi, la volent aussi à leur tour, car ils en ôtent de gros écheveaux pour les faire plus petits, & les chargent quelquefois de deux ou trois onces pour livre, au moyen de sept ou huit sortes de drogues qu'ils y peuvent mettre, particulierement sur les noirs qui ne laissent pas pour cela de paroître beaux & lustrez dans le commencement ; mais ensuite ils se ternissent,& rougissent au porter, qui est une septiéme tromperie.

La huitiéme tromperie que l'on peut faire sur la soye est, qu'aprés qu'elle est teinte on la donne aux devideuses pour la mettre sur des canons, car aprés qu'ils ont pris de la soye, pour la rendre au poids qu'elle leur a été donnée, ils se servent de plusieurs moyens pour cela, en y mettant des gros canons pour des petits, les marquant d'une fausse marque, semblable à celle du Manufacturier:ils les font aussi tremper dans l'eau, afin que le bois prenne de l'humidité, ils chargent encore la soye de graisse, sain-doux, beurre, huile, & autres ingrediens, qui leur servent aussi pour devider plus promptement la soye ; & enfin en la devidant sur les canons, ils la tiennent dans des linges moüillez, afin qu'elle prenne l'humidité.

La neuviéme est quand on donne la soye pour ourdir les piéces d'étoffe ; car les ouvriers ont la malice, quand ils vont prendre leurs repas d'emporter des canon chargez de soye, & les devident sur d'autres canons au plus vîte & à leur retour les raportent vuides avec les autres.

La dixiéme & derniere tromperie que les ouvriers font,quand ils ne sont pas fidelles, & que l'on manque à les surveiller, & quand ils travaillent, car ils peuvent prendre la soye, de laquelle l'on fait la trame pour manufacturer les étoffes, changer la plus fine avec la plus grosse qu'ils mettent en la place, ce qui fait que l'ouvrage est bien souvent inégal le long de la piece, ceux qui font les canettes en peuvent aussi prendre.

Enfin il est certain que si les Negocians qui entreprennent des manufactures, ne sont capables de les bien gouverner, & s'ils ne sont actuellement eux ou leurs Facteurs aprés les ouvriers, s'ils ne prennent un grand soin, & s'ils ne veillent à toutes les choses qui ont été dites ci-dessus, les marchandises qu'ils feront manufacturer, ne seront jamais dans leur perfection ; ils seront perpetuellement volez par les ouvriers entre les mains desquels passent les soyes, & ils ne réüssiront jamais bien dans leurs entreprises.

Il en est de même de toutes les manufactures, tant de drap, serge, camelots, basins, futaines, & autres sortes, qui sont composées de laine, fil, & poil de chevre, comme de celle de drap de soye ; car les ouvriers, par les mains desquels passent les matieres,les peuvent dérober, & tromper en plusieurs façons, si les entrepreneurs de ces sortes de manufactures ne sont soigneux, & vigilans, & s'ils ne prennent garde à toutes choses.

MARCHANDISES *qu'on va vendre en des Provinces.* Les Marchands en gros, qui vont vendre en des Provinces doivent avoir les maximes qu'ils ont pour aller dans les Foires ; mais de plus ils doivent avoir les suivantes.

Premierement, quand les Marchands des Provinces mandent des marchandises, il faut executer leur memoire ponctuellement, tant pour les qualitez, bontez, aunages, que pour le prix des marchandises, afin qu'ils ne puissent pas les renvoyer, sous pretexte que l'on n'auroit pas suivi leur ordre.

Secondement, il faut faire une facture tres-exacte des marchandises que l'on envoye, contenant les numero, les prix, & les aunages au bas de la lettre d'avis de l'envoi ; la raison en est que s'il arrivoit dans la suite quelque contestation soit pour le prix, soit pour les aunages, en demandant la representation de la lettre d'envoi, l'on ne pourra pas dénier si facilement les choses, que si l'on en faisoit une facture à part jointe à la lettre, que l'on peut dire n'avoir pas reçûë.

En troisiéme lieu, les Negocians en gros doivent bien prendre garde pour la seureté, & non-seulement de faire charger les balots & pacquets de marchandises qu'ils envoyeront sur le livre des Messagers,ou Maître des Coches qui les voitureront, mais encore les charger par leur Livre de payer les droits deubs au Roi, les traittes foraines, si aucuns il y a à payer, avant qu'elles arrivent dans les Provinces, où ils en feront l'envoi, afin de ne pas courir risque de la confiscation, si elles étoient prises en fraude par les Commis des Bureaux, où elles doivent être acquitées. Et pour cela ils doivent faire une facture des marchandises qu'ils envoyent au bas de laquelle il faut mettre leur certification, contenant que dans un tel paquet, marqué d'une telle marque envoyé par moi tel Marchand en une telle Ville, au sieur tel aussi Marchand en un tel lieu, par un tel Messager, il y a les marchandises mentionnées en ladite facture, sur les peines portées par l'Ordonnance, & que l'on a donné ordre au Messager d'en payer les droits qui seront deubs pour lesdites marchandises, ainsi qu'il est porté par le Livre du Messager ; car si l'on ne prend cette précaution, les Messagers sauvent autant qu'ils peuvent les droits deubs à Sa Majesté pour les traittes foraines, & quand ils sont surpris en fraude, ils disent pour leurs défenses que les Negocians ne les ont point avertis, & qu'ils ne leur ont donné aucun argent pour payer lesdits droits, ainsi leurs marchandises sont confisquées; ces inconveniens arrivent plusieurs fois, & pour les éviter, il en faut user ainsi qu'il a été dit ci-dessus.

Mais afin que les jeunes Negocians puissent faire cette declaration, de la maniere qu'elle doit être conçûë, comme aussi des Lettres de voitures des marchandises qui s'envoyent tant dans les Provinces qu'hors le Royaume, pour ne pas manquer à une chose si importante.

En quatriéme lieu, ce n'est pas assez aux Negocians en gros d'avoir vendu leurs marchandises aux Marchands des Provinces, mais ils doivent en recevoir le payement,dans le tems échû ; or il est certain qu'il ne leur est pas si facile de solliciter leurs dettes, que ceux qui vendent en gros aux Marchands en détail des Villes de leur residence ; car ils ne peuvent pas faire leurs sollicitations en personne, c'est la raison pour laquelle ils risquent davantage qu'eux, il n'y a que deux moyens pour solliciter leurs dettes dans les Provinces, & pour regler les comptes qu'ils ont à faire avec les Marchands, le premier par lettres, le second est d'y aller en personne, ou d'y envoyer quelqu'un de leurs facteurs.

Le premier moyen n'est gueres efficace, parce que les debiteurs qui sont durs à la paye, ne se soucient gueres des lettres qu'on leur écrit, & bien souvent, ne font point de réponse; feignant de n'en avoir pas reçû.

Le second est le plus assuré; c'est pourquoi les Négocians qui ne peuvent pas aller eux-mêmes dans les Provinces pour solliciter leurs dettes, doivent y envoyer un de leurs Facteurs, le plus habile & le plus vigilant qu'ils ayent; on a marqué ci-devant les qualitez que doivent avoir ceux que l'on destine à la sollicitation des dettes, c'est pourquoi il n'en sera plus parlé en ce lieu.

Les Négocians pour faire bien réüssir les voyages de leurs Facteurs, suivant leur intention, doivent leur faire un memoire instructif de toutes les choses qu'ils desirent qu'ils fassent; & sur tout leur donner une procuration portant pouvoir d'arrêter les comptes, recevoir les deniers, donner quittance, & poursuivre en Justice les debiteurs qui leur seront marquez par leur instruction, afin que lesdits debiteurs ne trouvent point de difficulté pour ne pas payer ce qu'ils doivent.

Les voyages de leurs Facteurs dans les Provinces leur seront non-seulement utiles à regler les comptes, & faire payer les debiteurs; mais encore ce leur sera un moyen pour vendre leur marchandise, & pour connoître la bonne ou mauvaise conduite de ceux à qui ils auront affaire.

La quatriéme maxime que doivent avoir les Negocians en gros qui vendent leurs marchandises dans les Provinces, est de sçavoir, lors qu'ils voudront poursuivre leurs debiteurs en Justice pour obtenir des condamnations contre eux, pardevant quel Juge ils se pourvoyeront; car suivant la Jurisprudence ordinaire établie dans le Royaume, un creancier ne peut faire assigner son debiteur que pardevant son Juge naturel; & ne peut l'introduire que dans la jurisdiction du lieu de son domicile.

MARGUERITE *paquette*. Italien *Margarita*, Allemand *Maszlichen Zeitlosen*, Latin *Bellis major*.

Qualitez. Froid & sec.

Description. La grande produit des feuilles étroites au pied, & large à la cime, un peu dentellées & couchées à terre en rond comme une rouë; celles qui sortent de la tige sont plus longues ressemblant à celles du senesson: elles jettent plusieurs tiges hautes d'une coudée, rondes & fortes, ayant à la cime des fleurs plus grandes que celles de la camomille, qui viennent tout l'Eté: elles sont jaunes au dedans & blanches au bord; sa racine est fort mince, & peu profonde.

Lieu. Elle croît aux jardins & en tous lieux cultivez; elle fleurit en May.

Proprietez. Elles ont toutes la même vertu; le suc étant bû, est bon aux blessures; l'herbe mangée en salade, lâche le ventre, ce qu'elle fait aussi étant cuite dans du potage gras; les fleurs sont bonnes appliquées sur les écroüelles; les feuilles mâchées guerissent les ulceres de la bouche & de la langue; les mêmes fraiches moderent les inflammations de toute sorte d'ulceres, & sont bonnes contre la paralysie & la sciatique.

MARGUILLIERS. *Obligations des Marguilliers, ou autres ayant soin des affaires exterieures des Eglises, pour augmenter leurs biens ou les conserver.* S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit: *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam*; qu'ils prennent donc garde.

I. Si pour être Marguilliers d'honneur, ou Marguilliers comptables, ils ont fait brigue, & y sont entrez par ambition, ou par interêt, c'est d'un office de charité en faire un mystere de cupidité. *S. Aug. in Psal. 9.*

II. Si les Marguilliers ont fait un bon & fidele inventaire de tous les titres & papiers concernant leurs Fabriques, tant pour l'acquit des fondations & la décharge de l'Eglise, que pour les revenus; ainsi qu'il leur est ordonné par les Edits. *Edit de Melun, art. 9.*

III. S'ils ont eu soin de faire payer les debiteurs de l'Eglise, de ne couler pas leur tems sans rien payer, crainte de se faire des ennemis, ou s'ils se sont servis de l'argent de l'Eglise pour leurs propres affaires. *Edit de Melun art. 9.*

IV. Si les Marguilliers comptables ont rendu chaque année un compte fidele de leur administration, & de toute la recepte & dépense qu'ils ont faite. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 4. in corp. Ordonnances de Louis XIV. 1667. tit.*

V. S'ils ont accepté aucune fondation, sans y avoir apellé les Curez, les avoir consultez, & pris leurs avis. *Edit de Blois art. 53.*

VI. Si ayant coûtume de nommer des Prédicateurs, ils ont eu égard aux recommandations, & aux brigues qu'on leur a faites, & non au seul merite, & aux qualitez necessaires à un si saint employ, & s'ils ont pris sur cela l'avis, & l'approbation de leurs Curez. *Henri III. art. 36. à Melun en 1580.*

MARIEZ. *des obligations des gens mariez, pour augmenter leurs biens & les conserver.* Les Mariez conserveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Precepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis. Ezech. 20. 21.*

I. S'ils se sont mis en la présence de Dieu pour lui demander ses lumieres, afin de connoître s'il les veut dans ce genre de vie, & s'il aprouve le choix des personnes; on n'en doit embrasser aucun, qu'auparavant on ne l'ait consulté: chaque état a sa grace, sans laquelle il est entierement impossible de s'y sauver. Or quelle aparence d'esperer cette grace de celui contre la volonté duquel on a embrassé un état. *Prov. 19. 1. Cor. 7. Leo. Ep. 87. ad Episcop. Africa.*

II. Si dans l'engagement de l'état du Mariage, ils ont eu pour but le plaisir charnel, ou interêt temporel; l'Ecriture compare ceux-là aux brutes, & nous assure qu'ils sont sous la puissance de satan. *Tob. c. 6.*

III. S'ils se sont mariez sans le consentement de leurs peres & meres, ou tuteurs. *Ord. de Blois art. 40. & 41.*

IV. S'ils ont omis la publication des bancs durant trois jours de Dimanches, ou au moins de Fêtes: si ayant obtenu dispense des bancs, ils avoient cause valable pour la demander: s'ils se sont mariez sans avoir égard aux tems prohibez par l'Eglise, & sans dispense juste & raisonnable, si hors de leur parroisse & sans permission expresse

presse de l'ordinaire ou du Curé, & sans témoins, *Concil. Trid. seß.24. in decret. de Reform. matrim. c.1.*

V. Si avant les épousailles ils ont demeuré en même maison, *Conc. Trid. supra.*

VI. Si le jour de leur mariage ils se sont mis en état de recevoir dignement ce Sacrement, d'éviter dans les ornemens & dans la maniere de s'habiller toute sorte de vanité & de sensualité; d'aller à l'Eglise avec humilité; s'ils sont demeurez le reste du jour dans une grande modestie chrêtienne, & ont évité l'excez dans le boire & dans le manger, les danses & toutes sortes de dissolutions dans les divertissemens & dans les discours, *S. Aug. Ecdicia, Epist.199 idem Aug. lib.1. de nuptiis, cap..& c.14.*

VII. S'ils ont toûjours eu l'un pour l'autre tout l'amour & toute la fidelité que ce Sacrement demande, 1. Heb.13. Aug. *lib. de moribus, Ecclesiæ, c.20.*

VIII. S'ils ont gardé la paix l'un avec l'autre, & en esprit de charité, les infirmitez, les défauts, les chagrins, les mauvaises humeurs & toutes les traverses & afflictions que Dieu a voulu leur envoyer, s'entraidant & se fortifiant l'un l'autre par les prieres, & par tous les autres secours qui sont en leur pouvoir, *Genes.2. Matth.6. Ephes.5.*

IX. S'ils ont fait un bon usage du tems, en l'employant utilement, chacun selon sa condition, tant pour éviter l'oisiveté, que l'abus qu'on en fait en le consumant en visites, promenades, & divertissemens non necessaires: qui d'une vie qui devoit être chrêtienne, en font une même indigne des sages Payens; la sagesse payenne ne souffre qu'on prenne le divertissement que pour divertissement; c'est-à-dire, qu'on fasse une occupation de ce qui n'est que pour entre-mêler dans nos occupations, afin que sortant des unes on prenne de nouvelles forces pour entrer dans les autres; mais la sagesse chrêtienne va encore plus loin, puis qu'elle va à sanctifier toutes les actions d'un Chrêtien, ce qui ne peut-être, si Dieu n'en est la fin comme le principe, Job 21. Matth.12. Jacob.4. Genes.4. *in sudore, & c.1. Rom.14. sive enim vivimus, Domino vivimus, &c.*

X. Si leurs habits, meubles, trains, table, & autres choses semblables n'ont point été au dessus de leur condition, & contraires à la modestie chrêtienne, & s'ils n'ont point incommodé leur maison, ou fait tort à des Creanciers, Marchands & Artisans, par l'excez de leurs dépenses, en retardant trop long-tems leur payement, ou en leur retranchant une partie, ou en ne les payant point, en ces cas ils sont indignes de l'absolution, S. Chrisost. *hom.10. in Ep. Coloss.*

XI. Si le Mari a abusé de la liberté que lui donne la coûtume de Paris, pour frauder sa femme, & pour avancer ses parens; & si la femme n'a rien pris à l'insçû de son mari, & contre sa volonté, Greg. *in syntagmatis juris, l.11. cap. 3. & cap. 4.*

MARJOLAINE *gentile.* Italien *persa gentile.* Allemand *Majoram meyran.* Latin *Amaracus sive sampsuchum minus.*

QUALITEZ. Chaud & sec au 3. dégrez.

DESCRIPTION. La petite Marjolaine gentile a les feuilles, les tiges & les fleurs de même que la grande, mais plus petites & plus odoriferantes.

LIEU. On la cultive par tout dans les Jardins & dans des pots; elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier; elle fleurit en Juillet & Aoust.

PROPRIETEZ. Elle a les mêmes vertus que la grande, & encore sa décoction prise en breuvage est bonne à ceux qui commencent à être hydropiques, comme aussi a la difficulté d'uriner & aux tranchées de ventre; ses feüilles seches appliquées avec du miel guerissent les meurtrissures, étant appliquées aussi en liniment avec de la poudre de griotte seche, servent contre l'inflammation des yeux; on la mêle aussi aux medicaments, qui servent pour délasser, & aux emplâtres, qui échauffent.

Pour faire de la Marmelade d'Abricot ou de Pêche. Il faut prendre des Abricots bien meurs, en ôter les durillons, les tâches & pourritures, les couper par morceaux dans une poële à confiture; il faut peser vôtre poële avant d'y mettre la Marmelade dedans au nombre de quatre livres d'Abricots bien coupez, comme dit est, par morceaux que vous désecherez & reduirez à deux livres; cela s'appelle quatre livres reduites à deux, puis vous prendrez deux livres de sucre en poudre; aprés que vous aurez tiré la poële de dessus le feu, & que vous l'aurez pesée pour voir si elle est à sa reduction: pour lors vous mettrez vos deux livres de sucre en poudre bien mêlée avec la spatule, puis vous les remettrez sur le feu, afin que le sucre fonde & s'incorpore mieux, la longueur d'un *Pater*, puis vous la mettrez dans des pots; vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer blanc; vous n'avez jamais rien mangé de meilleur, & vous pouvez avec une pomme ou deux cuites mêlées dans deux ou trois cueillerées de cette Marmelade en faire des tourtes qui seront admirables, ou bien une poire cuite à la braise, vous n'avez jamais rien mangé de meilleur, il y a peu de gens qui sçachent ce que c'est que cette Marmelade.

MARNE, pour trouver & connoître la terre nommée Marne dont on seme les champs infertiles, dans les païs où elle est connuë; ceci est necessaire d'être sçû de tout ceux qui ont des heritages; j'en dirai trois choses que j'ai tirées d'un livre intitulé, *Le moyen de devenir riche & la maniere veritable par laquelle tous les hommes de la France, pourront apprendre à multiplier & augmenter leurs tresors & possessions.*

Avec plusieurs autres excellens secrets de choses naturelles desquelles jusqu'à present l'on n'a oüi parler. Par Maître BERNARD PALLISSY de Xaintes, Ouvrier de terre & inventeur des rustiques figulines du Roy. A Paris, Chez ROBERT FOUET, ruë S. Jacques à l'Occasion devant les Mathurins. M. DC. XXXVI.

MARNE. 1. *Son utilité.* 2. *Les moyens de la connoître & de la trouver.* 3. *Maniere de s'en servir.*

I. La Marne est une espece de terre argilleuse qui est le commencement de la Craye; il y en a de differentes couleurs de blanche, de noire, de jaune, de grise; elle sert merveilleusement pour fumer & engraisser toute sorte de terre, même celles qui sont steriles, & leur fait porter abondamment du bled & autres fruits; & quand une terre est fumée de cette Marne, on la peut semer pendant 10. 12. 20. & 30. années, selon le terroir, sans y point mettre de fumier.

II. Il y en a beaucoup en Brie, en Champagne & ailleurs; on la trouve ordinairement au des-

sous de l'autre terre ; on fait des fosses pour la tirer en forme de puis ; dans des endroits on la trouve dés le commencement de la fosse, & elle continuë plusieurs toises de profondeur, dans d'autres lieux il faut creuser plus de quatre ou cinq toises de profondeur, avant que de la trouver ; on la trouve en creusant des fossez & des puis, & en ayant jetté par hazard sur des terres, on a remarqué qu'elles produisoient beaucoup plus en cet endroit, que dans les autres, comme fit un certain Normand qui demeurant dans un village ou les terres étoient fort steriles, & prenant grand soin de cultiver ses terres, il trouva un jour d'une terre blanche & ferme en creusant un fossé, il en porta plein son chapeau sur une terre en semencée & remarqua l'endroit & trouvant que le bled y étoit plus beau qu'ailleurs, il en fuma toutes ses terres, recueillit abondamment de bled & devint riche. Les autres en firent autant à son imitation & bannirent par ce moyen la sterilité de leur village. Pour trouver la Marne dans les Provinces ou elle n'est pas encore connuë, on devroit faire plusieurs experiences, on devroit prendre de la terre dont se servent les Potiers, dont on fait la tuile & la brique, en fumer quelques portions d'un heritage & remarquer ce qui en arriveroit ; car en ayant pris en Champagne, & l'ayant fait cuire, elle s'endurcit comme l'argile, avec laquelle elle a beaucoup de raport ; il y a des endroits ou l'argile est blanche, elle pourroit servir de Marne, & particulierement celle dont on se sert pour fouler & dégraisser les draps ; les pierres de chaux pourroient faire le même effet dans d'autres endroits ; il y a des lieux ou il faut percer des bancs de roche avant que de la trouver : on croit que la craye est formée de la Marne, que si on la pouvoit dissoudre & pulveriser, elle engraisseroit de même. Pour trouver encor la Marne, on devroit faire une tariere bien longue, qui auroit au bout de derriere une doüille creuse, on laquelle en planteroit un bâton, auquel il y auroit par l'autre bout un manche à travers en forme de tariere, & avec cet instrument on chercheroit par les fossez & autres endroits de ces heritages ; on planteroit la tariere jusques à la longueur de tout le manche, & l'ayant tiré hors du trou, on regarderoit dans la concavité de qu'elle sorte de terre elle auroit apporté ; il y a des endroits, où la Marne est solide comme la craye, d'autres où elle est liquide & bourbeuse.

III. On la met dans les terres par petits monceaux, comme le fumier, ensuite on la répand de même ; elle profite aux champs aussi bien la premiere année que les suivantes, pourvû qu'elle y soit mise avant l'hiver, parce que la gêlée, & les pluies la dissolvent.

Pour faire des Marons glacez. Il faut prendre des Marons, les lever seulement pour leur donner de l'air par le cul du Maron, puis les mettre dans de l'eau boüillante, prendre garde de les faire trop cuire, ou pas assez, & pour connoître; lors qu'ils seront, comme il faut, vous prendrez une épingle, & vous tâterez par l'endroit du Maron, que vous avez levé, si l'épingle y entre facilement, ôtez-les de dessus le feu, & vous les pelerez les uns aprés les autres, le plus chaud que vous pourrez, & les mettrez sur un tamis à sec, puis lorsqu'ils seront tous pelez, vous ferez boüillir de l'eau, puis vous les mettrez dedans pour leur faire jetter les eaux rousses ; mais il ne faut pas les remettre sur le feu, seulement dans l'eau boüillante, puis vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les mettrez dans un sucre leger, puis vous leur donnerez un boüillon tout doucement ; les ôterez de dessus le feu, les laisserez prendre le sucre, puis vous les mettrez égoûter, & avec ce sucre & d'autre sucre clarifié que vous mettrez parmi, que vous augmenterez & que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez vos Marons que vous mettrez dedans l'un aprés l'autre le plus proprement que vous pourrez, vous les remettrez sur le feu & ferez revenir vôtre sucre à la plume, puis vous les tirerez du feu ; vous les laisserez reposer, remuërez vôtre poële tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de vôtre écumoire tout doucement, ou avec une petite cueiller, avec laquelle vous froterez le bord de la poële, afin de faire troubler vôtre sucre de la largeur de la main ; dans ce trouble-là vous y tremperez vos Marons, l'un aprés l'autre, & les tirerez avec deux fourchettes sur un clayon où sur de la paille écartée, bien épluchée, sur une terrine ou plat ; & s'il y a quelque Maron qui se soit lâché dans vôtre sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire ; lorsque tout vôtre sucre sera devenu trouble, & vous le mettrez en forme de rocher sur vôtre clayon, comme dit est, ce ne sont pas les plus mêchans.

MARRUBE. Italien, *Marrubio*, Espagnol, *Marrujo*, Allemand, *Adorn Lungenbraut.*

QUALITEZ, Chaud au second degre & sec au troisiéme.

DESCRIPTION. Sa racine à plusieurs rameaux blancs & velus, il jette quantité de tiges quarrées ; ses feüilles sont larges d'un pouce, presque rondes, veluës, ridées & ameres au goût, il produit sa graine le long de la tige par intervalles, comme aussi ses fleurs, qui sont faites en rouë, petites, blanches & rudes.

LIEU. Il nait auprés des vieux édifices & dans des masures, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPRIETEZ. Il est fort amer ; la decoction de ses feüilles seches dans l'eau, est excellente aux asthmatiques aux phthysiques, & à ceux qui ont la toux ; il ouvre les oppilations du foye, de la rate, il purge la poitrine & les poulmons, sur tout étant pris avec de l'Iris seché ; il est pourtant un peu nuisible à la vessie, & aux reins ; le suc des feüilles vertes à les mêmes vertus, en prenant trois cueillerées.

MARRUBE noir. Italien, & Espagnol, *Marrubio*, Allemand, *Schwvartzadorn.*

QUALILEZ. Il échauffe à la fin du 2. degré & au commun du 3.

DESCRIPTION. Marrube noir ; le vrai Ballote jette plusieurs tiges quarrées, noires, & quelque peu veluës, ses feüilles retirent à celles du Marrube ; mais plus grandes, veluës, sortant de la tige par intervalles, & sont de mauvaise odeur, ses fleurs sont purpurines, & sortent de la tige en rond.

LIEU. Elle croît és lieux ombrageux auprés des hayes & cimetieres, & fleurit à la fin de Juin, & au commencement de Juillet, auquel tems il est bon de la cueillir.

PROPRIETEZ. Les feüilles broyées avec du sel, guerissent la morsure des serpens, étant cuites

sous la cendre chaude, elles guerissent les crevasses & crevasses du fondement; les mêmes broyées avec du sel sont singulieres contre la morsure des chiens, & aux mêmes tumeurs du fondement, étant cuites sous la cendre chaude dans une feuille de chou; elles servent à mondifier les ulceres sales, étant appliquées avec du miel.

Il est fort bon en décoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poulmons & fait cracher.

MARS. *Ouvrages à faire dans le mois de Mars.*

On fait à la mi-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des laituës, tant du Printems, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May; sçavoir, les crépes-blondes, les royale & belle-garde; la perpiniane, qui est verdâtre, l'alfange, les chicons, la gene-verte, & la rouge, & la blonde, elles sont prés de deux mois en terre devant que d'être assez fortes pour replanter, & on seme des choux pommez pour la derniere saison, & des choux-fleurs, pour en planter en place au commencement de May, & s'ils sont trop serrez, on en replante en pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On seme des raves en pleine terre, parmi toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles sont bonnes à cueillir au commencement de May, avant que les oseilles, ni le cerfeüil, ni le persil, ni la ciboule, &c. soient assez fort pour en être incommodés.

On seme de la bonne-dame en pleine terre.

On seme à la mi-Mars des citroüilles sur couche, pour les replanter au commencement de May: Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche, que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May, si ce n'est des laituës; il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plants avoient encore un peu de chaleur, autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des jardins, & même les Groseillers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printems.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plant des fraisiers, qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de passe-pierre, elle est pour le moins deux mois à lever; & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquefois à l'année d'aprés, pour la replanter dans les pieds de Mars.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de pois; car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-ci doivent être de ces gros pois quarrez.

On a quelques champignons, soit de couches faites exprés pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On seme dés le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la S. Jean.

On seme à la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril, un peu de celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif aux mois d'Aoust & de Septembre; le celeri est d'ordinaire prés d'un mois à lever, & on en seme en même tems un peu sur couche, pour en avoir de hatif.

On laboure les pieds des Arbres fruitiers, pour avoir achevé de les labourer avant qu'ils soient en fleurs: La gelée est plus dangereuse dans les terres fraiches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les artichaux, & on ne commence gueres à les labourer que quand la pleine-Lune de Mars est passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, tant pour eux, que pour les figuiers; & ainsi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'est assez qu'ils le soient à demi, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gelé, soit qu'il soit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même devant, si le tems est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche du pourpier doré, & on continuë d'en semer de vert.

On replante en place les choux pommez, & les choux de Milan, qu'on doit avoir mis en pepiniere à quelque bon abri dés le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter, c'est-à-dire, à allonger leur tige.

On seme sur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'asperges en pepiniere, pour en avoir sa provision; & cela se seme comme les autres graines.

On plante les quarrez d'asperges dont on a besoin, & on prend pour cela ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

Au commencement du mois, on a le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le porreau, l'oignon, & sur tout le blanc, les gousses d'ail, la graine & les gousses d'échalottes, les choux blancs, les pancaliers, &c. On lie les laituës qui devroient pommer, & ne le font pas; ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de geroflée panachée sur couche devant la pleine-Lune, pour la replanter en May: semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de May; sçavoir les passe-velours, les œillets-dindes, les roses-dindes, les belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en manequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de jardins, tant pour les rendre agreables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toute sorte de plants & de semences.

On met en terre les amandes qui sont germées, & on leur rompt le germe, avant que de les planter.

On seme dans les parterres de la graine de pavots & de pieds d'alloüette, qui fleuriront aprés ceux qui ont été semez en Septembre.

On plante les *oculus-christi*.

On seme vers le 20. du mois sur couche des

câpres, capucines, pour en replanter un mois aprés à quelque bonne exposition, ou au pied de quelque arbre.

MARS. *Débit qu'on fait en ce mois.* Le mois de Mars est ordinairement en Carême, & dans ce tems on peut vendre les beurres fondus & salez, ainsi que le frais : pour les œufs, s'il est permis d'en manger pendant ce tems, le débit en est encore bon.

Les veaux qui viennent au mois de Mars, peuvent être nourris pour élever, supposé qu'on soit dans un pays où les pâturages le permettent; sinon ils seront laissez sous leur mere jusqu'à ce qu'il soit tems de les envoyer à la boucherie : & depuis ce tems-là jusqu'au mois de May, on peut réserver les veaux qui naîtront, pour devenir ou Bœufs, ou vaches, supposez les pâturages propres à cela ; car sans ce secours, il les faut toûjours vendre.

Cette saison est le veritable tems de vendre de l'avoine & de l'orge, étant toûjours cheres dans ce mois, à cause des semailles de ces grains : les vesses & le chenevis qu'on seme aussi pour lors, ne rendent pas moins d'argent : pour les vesses, à cause des pigeons qu'il faut nourrir, on ne conseilleroit pas d'en vendre, à moins que la provision prise, on n'en eût plus qu'il n'en faut.

Les pruneaux & les fruits qu'on a fait sécher au four, sont de débit dans ce mois plus qu'en aucune autre saison ; parmi lesquels seront compris les raisins secs.

Les années que la Fête de Pâque arrive dans ce mois, l'on pourra vendre des petits poulets sur la fin, si l'on a pris le soin pendant l'Hiver de mettre couver des poules, comme on a dit ; & s'ils coûtent à élever, la peine & la nourriture qu'on y a mises, sont bien payées par l'argent qu'on en retire : mais il faut regarder si la situation des lieux où l'on est, veut qu'on fasse cette dépense, & qu'on se donne ces soins, car à moins qu'on ne soit proche de quelque Ville où l'on en puisse avoir le débit, c'est une folie de l'entreprendre, ces poulets coûtant pour lors à nourrir plus deux fois qu'ils ne vaudroient, si on ne les vendoient pas dans ce tems ; ce qui seroit contre les regles de l'œconomie, & ne pourroit passer que pour une curiosité inutile.

Ceux qui sçavent conserver les fruits, en ont encore à vendre dans ce mois, & ne sont que trop récompensez des soins qu'ils ont pris de les garder ; & ces fruits sont le bon-chrétien, le saint-lezin, l'angelique, la double-fleur, le bezi de chaumontel, la bonne de soulers, la bergamotte de Pâques, la fontarabie, le tibiviliers, la poire de perle, la poire de fer, la poire de flucé, la bernardiere, le gilogilles, & le cadillac.

Les bêtes à cornes qui sont grasses, sont encore rares en ce tems-là ; c'est ce qui fait qu'elles se vendent cherement, pour être tuées la Semaine sainte.

Les agneaux se vendent encore en ce mois, mais on ne conseille pas de s'en défaire de beaucoup ; car pour lors ces animaux sont pour ainsi dire, hors de danger, & meritent mieux qu'on les nourrisse, que d'être vendus.

L'on peut avoir quelques pigeonneaux de pigeons pâtus ; l'argent qu'on en retire pour lors, fait du profit plus que si on les mangeoit ; c'est pourquoi qu'on les vende, tel pigeon pâtu ven-du étant suffisant d'avoir de la provision pour le repas de toute une maison ; au lieu qu'il ne pourroit suffire qu'à une seule personne, s'il y étoit mangé : c'est dans ce mois qu'on a coûtume de pêcher les étangs.

MARS. *Pour le labourage de ce mois.* Tous les instrumens servant au labourage ayant été preparez dans le tems qu'on vient de dire, & les charuës étant toutes prêtes à rouler, on tâchera d'employer tout le beau tems de cette saison à semer les menus grains : tels sont l'avoine, l'orge, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles & autres.

On n'oubliera pas de mettre les jardins en état, & le pere de famille veillera à ce que ses vignes soient toutes taillées en ce mois, & toutes garnies d'échalas.

Poires qui se mangent en Mars. Poire de muscat l'Allemand bonne en Mars, & va jusqu'en Avril.

Poire de saint-lezin délicate à garder, & se mange en Mars.

Poire d'archiduc poire fondante, & se sert fort proprement au mois de Mars.

Poire de Naples espece de beurré, qui n'est meure que dans ce même mois.

Poire de carmelite est une poire musquée qui se peut servir cruë, mais meilleure cuite, & va jusqu'au mois de Mars.

Poire d'orange d'Hyver bonne à manger dans ce mois, & va jusqu'en Avril.

Poire de double-fleur se mange aussi au mois de Mars.

Poire de tibivilliers ou *bruta-marna* tout de même.

Poire de Gourmandine bonne à cuire dans ce mois.

Poire Angelique autrement apellée saint-Martial est un fruit fort estimé, & qui se mange dans ce mois.

Poire de Florentine, poire bonne à cuire en Mars.

MAS

MASSEPAIN. *Pour faire du Massepain-royal,* il faut prendre une livre d'amandes douces, les échauder, & les peler, comme dit est ; les jetter dans l'eau fraiche, puis les mettre égoûter, les faire bien piler comme de la pâte à faire du pain, & en les pilant les arroser, de peur qu'elles ne se mettent en huile : lors qu'elles sont bien pilées, vous prendrez une demi livre de sucre sur chaque livre d'amandes : il faut prendre une demi livre de sucre, la concasser, la mettre dans une poêle à confiture, selon la quantité qu'on en veut faire, & y mettre de l'eau pour le faire fondre seulement, puis le mettre sur le feu, le faire cuire à la plume, l'ôter de dessus le feu, & les remuer toûjours, en les retournant le dessus dessous, afin de dessecher la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle ; il faut pourtant prendre garde de bien remuer par tout, de peur qu'elle ne s'attache à la poêle ; & si vous voulez connoître, lorsqu'elle sera assez dessechée, & qu'elle quittera la poêle, vous tâterez dessus avec le dos de vôtre main, & si elle se rend unie avec le dos de vôtre main, & qu'elle ne s'attache pas à vôtre main, elle est dessechée : vous la tirerez du feu, pour la dresser

avec vôtre spatule, & vous prendrez du sucre en poudre, que vous mettrez un peu sur un bout de planche bien unie, bien propre, ou sur une table, sur laquelle vous mettrez du sucre en poudre, & vous mettrez vôtre pâte desséchée dessus; lorsque vous aurez tout ôté de la poële, vous remettrez encore par dessus un peu de sucre en poudre pour manier vôtre pâte & la mettrez en forme de petits pains longs de quelque grosseur que vous voudrez; & si vous y voulez des amandes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demie livre, sur une livre des douces; & lorsque vôtre Masse-pain sera en petit pain, & que vôtre pâte sera froide, si vous voulez vous en servir, vous la mettrez dans un mortier, vous lui donnerez une douzaine ou deux de coups de pilon, pour la rendre maniable; vous y pouvez mettre la moitié d'un blanc d'œuf, sur une livre ou une livre & demie de pâte, & si elle est trop dure, vous y pouvez mettre le blanc d'œuf, tout-à-fait; si vous voulez qu'il soit liquide; vous pouvez y mêler en le pilant quelque écorce d'Orange & de Citron confite bien pilée & bien incorporée, vous vous ferez du masse-pain liquide; vous le tirerez de dedans vôtre mortier, vous le mettrez sur du sucre en poudre pour le mettre en petits pains comme il étoit; vous le pouvez filer en anneaux, en bâton; lorsqu'ils seront filez & preparez, vous aurez du blanc d'œuf battu avec de l'eau de fleur d'Orange, vous tremperez vos Masse-pains dedans, puis vous les retirerez, & en les égoutant vous les jetterez dedans du sucre en poudre dans un plat ou terrine, & vous les retournerez & remuërez dedans ce sucre en poudre, comme dit est, puis vous les retirerez; les dresserez sur des feüilles ou demi-feüilles de papier, vous les mettrez au four & les ferez cuire; Prenez garde que le feu ne soit trop grand ni trop petit; il faut prendre garde qu'ils ne brûlent, si le feu est trop grand, si le feu n'est pas bien conduit, ils secheront & ne prendront point de couleur; c'est pourquoi il faut prendre garde que le feu soit égal dessus ou dessous, de même dans un grand four, comme dans un petit, car il ne faut pas qu'ils languissent, si vous voulez faire du Masse-pain leger; prenez environ une demie livre de pâte d'Amandes desséchées, & la passez dans le mortier avec un blanc d'œuf & une livre au moins de sucre en poudre, ou trois quarterons à peu prés, vous en ferez une pâte qui sera aussi ferme; & si vous vous trouviez dans un lieu où vous n'eussiez ni lait ni œufs, & que vous voulussiez faire de la Crême, il faut prendre de la farine bien blanche, la bien delayer avec de l'eau de fleur d'Orange, ou bien une cueillerée de marmelade, la bien mêler & delayer, puis la mettre sur le feu, afin qu'elle se cuise & qu'elle s'épaississe; puis lors qu'elle est bien cuite, comme vous verrez qu'il faut qu'elle soit, vous la tirerez de dessus le feu, & la dresserez sur des assiettes, ou porcelaines, & la servirez, vous pouvez la faire de même sans marmelade; mais il lui faut toûjours quelque chose pour lui donner goût; & si vous vous trouviez dans un détroit où vous n'eussiez ni lait ni farine, ni œufs, vous pouvez en faire avec la mie de pain bien frasée, c'est-à-dire, emiée le plus que vous pourrez, vous la passerez au travers d'une passoire ou écumoire, puis vous la delayerez avec un peu d'eau chaude, & du sucre en poudre, & ce que vous y voudrez mettre pour y donner goût; la faire cuire de même que celle de farine; qu'elle ne soit ni trop cuite ni trop peu; comme cela dans un détroit vous ferez de la Crême qui sera belle & bonne, & tout le monde croira qu'il y a des œufs & du lait, quoi qu'il n'y en ait point; peu de gens sçavent faire cette Crême.

MATIERE *universelle*. Combien utile pour la vegetation des grains. Voïez *Bleds*.

M A U.

MAUVE, Italien, Espagnol, *Marva*, Allemand, *Varten pappeln, Ernasz*.

QUALITEZ. Humide & laxative.

DESCRIPTION. La Mauve commune à la racine assez longue, blanche, douce au goût; & un peu gluante; sa tige croît jusques à une coudée de hauteur, un peu veluë, rougeâtre, & qui rampe par terre; ses feüilles sont comme rondes, un peu dentelées & veluës; les fleurs s'élevent parmi les feüilles; la graine est ronde, plate, blanche, & d'un goût fade; on en voit une petite & une grande.

LIEU. Elle vient le long des hayes & dans les lieux humides; elle fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Sa racine est bonne pour nettoyer les dents; les feüilles mangées ôtent l'enrouëment, & prise avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elle lâche le ventre, dans un mot, la Mauve est presque bonne à tout, étant appellée *Omnimorbia*.

Vertus des Mauves & Guimauves. Toutes deux ont une grande vertu d'amolir, aussi elles servent à lâcher le ventre, principalement les petits tendrons des Mauves à appaiser les douleurs des reins, à faire pisser; le jus mêlé avec huile guerit les piqueures des guespes; leurs feüilles pilées avec feüilles de saules empêchent les inflammations; le cataplâme fait de leurs feüilles ôte les duretez de la matrice, & d'autres parties.

M A Y.

MAY. *Profit à faire en ce mois*. Durant tout ce mois, on n'envoyera ni beurre, ni fromage au marché, car il s'y donne à un prix trop mediocre, ainsi le beurre sera fondu, ou salé, & les fromages sechez, comme on a dit.

Les œufs serviront pour une partie de la provision de la maison, ou seront vendus à quelque bon marché qu'ils puissent être, ceux de cette saison n'étant pas propres à garder.

Dans ce tems commencent à venir les Dindons, qu'on a soigné à faire éclore de bonne heure; ils sont extrêmement chers dans ces commencemens, & l'on peut dire que pour lors ils dédommagent bien ceux qui les ont élevez, des peines qu'ils ont prises aprés eux.

Les Poulets se peuvent encore vendre, & le Veau aussi, au cas marqué ci-dessus.

Comme le Bestail gras se vend toûjours bien, on ne perdra point sa peine d'en avoir toûjours dans ce tems-là.

Les Pigeonneaux sont en abondance en ce mois, & on en envoye vendre tout le surplus de ceux qu'on voudra laisser pour garnir le Colombier.

C'est dans ce mois qu'un veritable œconome, si son païs & sa bourse le permettent, doit aller

aux foires pour y faire emplette de Moutons outre son troupeau ordinaire, & de Genisses pour engraisser ; ce commerce fait sa richesse, s'il s'y entend bien, & qu'il soigne de les faire gouverner suivant la methode que l'on a donné.

A l'égard des Moutons gras, ils ne sont point encore à bon marché dans ce tems ; ainsi qui en aura, pourra les vendre.

Le mois de May est la veritable saison pour ceux qui ont du Bled à vendre ; il se peut qu'il soit à meilleur prix qu'en Hiver ; mais enfin on suit en cela l'opinion de tous les gens qu'on a connu faire profession d'une grande œconomie.

Si l'on a encore du vin, & qu'on ne l'ait pas vendu aux Marchands, le mois de May est la vraye saison de debiter le blanc, & le paillet ; ce n'est pas que l'on conseille de le garder jusques-là pour refuser de le vendre avant ce tems-là, si l'on trouve l'occasion ; car il y a un ancien Proverbe, qui dit, qu'il n'est argent que de marchand, ce qui est bien vrai ; c'est ce qui fait qu'on ne peut trop se récrier contre ces pretendus habiles en l'art du ménage, qui croiroient commettre un crime en cela, s'ils vendoient leurs vins tous chauds aux marchands ; oüi, on le dit, c'est agir pour lors avec plus d'entêtement que de finesse ; & l'avis que l'on donne ici, n'est qu'au cas que le malheur ait voulu que le vin vous ait resté jusqu'à ce mois, faute d'avoir rencontré des marchands, à qui le vendre.

On fait aussi de l'argent du miel & de la cire, qu'on a tiré de ses mouches.

MAY, *Labourage en ce mois.* Les soins d'un Pere de famille, ou d'un Laboureur pendant le mois de May, doivent être de tondre les Brebis, sarcler les Bleds, & de continuër à labourer pour la premiere fois les terres qui ne le seront pas encore, & de veiller toûjours à ce que tout soit en état dans sa maison.

Ouvrages à faire dans le mois de May. Les effets de la vegetation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essay de la nature, qui se prepare à quelque chose de grand, des Arbres fleuris, des feüilles sorties, des bourgeons commencez, &c. Tout cela marque bien plus de vigueur que de foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des fruits noüez, des jets alongez, des semences naissantes, &c. Mais enfin, quand on est au mois de May, c'est tout de bon que cette mere de la vegetation fait paroître ce qu'elle a de veritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches, des fruits grossissans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur jardin en desordre ; car sûrement, s'ils ne sont extrêmement soigneux, & laborieux, tout est à craindre pour eux ; les méchantes herbes auront en peu de tems étouffé toutes leurs bonnes semences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniere confusion, & partant c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application à sarcler, labourer, nétoyer, ébourgeonner, palisser, & par ce moyen ils sont les maîtres, d'avoir la gloire de donner à leurs jardins tout le lustre & tout le merite qui leur est dû.

Les pois verds qu'ils ont semé en costieres au

mois d'Octobre, vont commencer la recompense de leurs peines ; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois, les fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours, avant que de venir en plateaux, & trois semaines aprés ils demandent à sortir de leurs cosses ; cependant vers le sept ou huitiéme du mois, il faudra planter des Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, & les Cardes, des porées, &c. si on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas ; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les Choux d'Hiver ; on acheve le plûtôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargez & éclaircis ; on acheve d'en replanter de nouveaux ; les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoi qu'ils soient assez gros, & blancs, on peut s'assûrer que la plûpart donneront de beaux fruits en Automne & dans la verité, il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt ; car ceux qui viennent devant ce tems-là, sont d'ordinaire chetifs, & pour ainsi dire avortez ; ce n'est pas tout que d'en planter de mediocres, & sur tout à quelque bon abri, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils viennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres pommes au Printems ; ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vite que ceux-ci ; ensuite la porrée pour cardes, se doit planter presque en même-tems ; elle est bien placée, si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est-à-dire, un pied de porrée entre deux pieds d'Artichaux ; en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre ; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noüer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois ; mais sur tout on en voit noüer au décours, si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours ; on range en même-tems les Figuiers dans la place de la figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut, ils commencent pour lors à pousser leurs feüilles, & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux jets des Arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin ; car à la fin de Juin, il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & les premiers de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être ; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'aprés le premier pincement d'Avril, ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étenduë, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile & pernicieux, inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets necessaires ; bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, sans en lier plusieurs ensemble, & sans ôter ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas

coucher : ce qui étant, il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort en esperance, que des deux côtez de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruit : il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la necessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité, n'y oblige.

Si on a des arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit en leur souche, soit à des bâtons mis exprés pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On seme amplement de la laituë de Genes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les poiriers, soit pour ôter des faux-jets, s'il y en paroît, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait, s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons : mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'arbre, il est necessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet arbre : un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on lui ôte celui qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le premier.

On seme de la chicorée pour en avoir de bonnes à la fin de Juillet : celle-ci peut blanchir en place, c'est-à-dire, sans être replantée, si elle est clair-semée, & bien arrosée pendant tout le mois : on prend le tems de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles en place ; il ne manque gueres d'y en venir, comme aussi prend-on ce tems-là pour remettre des arbres en manequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne esperance : la maniere de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tour du manequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussitôt y verser tout autour deux ou trois cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde : il est necessaire de recommencer ces arrosemens deux ou trois fois pendant le reste de l'Eté.

On replante encore de la porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venuë des dernieres semences, elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continuë la pepiniere des fraisiers jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres laituës que de la Genes passé la mi-May : toutes les autres montent trop aisément.

On replante des melons & des concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau : on plante aussi des citroüilles dans de semblables trous, éloignez de trois toises : elles ont été élevées sur couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, le grand soleil les fait faner, & souvent perir.

On continuë de semer un peu de pois, & ce doit être de ceux de la grosse espece : on rame, si on veut, les autres qui sont forts, aprés les avoir bien serfoüis : les pois ramez donnent plus de fruits que les autres.

On sort les orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le tems commence d'être en sûreté contre les gêlées, & on encaisse ceux qui en ont besoin : il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela ; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la Serre, pour accoûtumer les orangers au grand air.

On taille les jasmins en les sortant, c'est-à-dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demi pouce prés.

A la fin du mois, on commence à faire les premieres tonsures des palissades, des boüis, des filarias, ifs, espicias.

Sur toutes choses, on arrose amplement, si le soleil est chaud, autrement toutes les plantes rôtissent ; & avec des arrosemens elles profitent toutes à vûë d'œil : on arrose aussi les arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terrre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à ce qu'on voye que les arbres ont bien repris, & aprés cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les melons, & on n'en replante plus, passé le mois de May.

Mais on plante encore des concombres.

On commence à planter du celeri à la fin du mois, & on a deux manieres de le replanter ; sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les pieds de celeri éloignez d'environ un pied, & c'est le mieux, quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir rehausser de terre par le moyen de celle qu'on a sortie des rayons, & qu'on a élevé sur les planches voisines, ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance que ci-devant, & à la fin de l'Automne, aprés les avoir lié de deux ou trois liens, on les éleve en motte, pour les replanter tout le plus prés qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gêlée.

Vers la fin du mois, on commence de lier la vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en espalier, aprés avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des anemones simples, qui fleurissent un mois aprés : on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Aoust, & ceux-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois, ou au moins dés qu'il se peut, on épluche les abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un prés de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse : on peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux pêches & aux poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop ; & en ce tems-là, ou au commencement du mois qui suit, on seme les premiers choux blonds pour l'Automne & pour l'Hyver ;

les plus forts qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May, les jets des arbres d'espalier, sont assez sujets à se glisser derriere les échalas, comme on a dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une revûë exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se broüissent, & beaucoup deviennent tout tortus, tout raboteux, rabougris, & recroquebillez, & pareillement il faut vers la pleine Lune ôter ces feuilles broüies & recroquebillées: il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler les figuiers, & sur tout ceux des caisses: il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précedens.

On prend le tems de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluies douces, ou un tems fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endarcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse, & seche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées; & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du jardin; & pour cela, il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcotter les giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'œillets, pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. 8. de la Lune de May, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elles soient germées devant la pleine Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en May; il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent repris terre devant l'Equinoxe; d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'Equinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des crépes-vertes, & des aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les chicons & les imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce tems-ci détruisent les fraisiers & les laituës pommées: il faut aussi ôter les chenilles vertes qui mangent entierement les feuilles de groseillers, & font par-là perir les groseilles.

Il faut aussi à la fin de May éclaircir les racines qui levent trop druës, & replanter ailleurs les arrachées; sçavoir, bête-raves, panets, &c.

On plante des marguerites, des oreilles d'ours, & des narcisses blanches doubles, quoi que tout en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

MED

MEDECINE. *Denominations usitées en Medecine.* Lors qu'on trouve dans quelque recepte les cinq racines aperitives ordonnées, il faut prendre celles d'ache, d'asperges, de persil, de fenouil, & de bruscus.

Les herbes émollientes usitées, sont la mauve, la guimauve, la branque ursine, le violier, le seneçon, la béte, la mercuriale, l'atriplex, la parietaire, & le lys.

Par les cinq capillaires, on entend *adiantum album*, autrement dit, capillaire de Montpellier; l'*adiantum nigrum*, ou vulgaire, le polytrich, le ceterach, & la *salvia vita*, nommée aussi *ruta muraria*; on y ajoûte une sixiéme espece, qui est la *lingua cervina*, apellée du vulgaire, scolopendre.

Les trois fleurs cordiales sont celles de buglose, de bourrache & de violette, d'autres y ajoûtent les œillets & les roses.

Les quatre fleurs carminatives, sont celles de camomille, de melilot, de matricaire, & d'anet.

Les quatre semences chaudes grandes, sont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi.

Les quatre semences chaudes mineures, sont celles de persil, d'ache, de daucus, & d'ameos.

Les quatre semences froides grandes, sont celles de courge, de citrouille, de melons, & de concombres.

Les quatre semences froides mineures, sont celles de laituë, de pourpier, d'endive & de chicorée.

Les cinq fragmens précieux, sont les hyacinthes & émeraudes, les saphirs, les grenats & les sardoines.

Les quatre eaux cordiales, sont celles de bourrache, de buglose, d'endive & de chicorée.

On leur ajoute celles d'*ulmaria*, de chardon benit, de scorsonaire, de *morsus diaboli*, de scabieuse, de *scordium*, d'oseille, & d'*alleluia*.

On donne plusieurs fruits au nombre qu'on designe par N. ou par paire, designe par.

Lors qu'on trouve divers medicamens décrits dans une même recepte, & qu'aprés, quelques-uns trouvent le mot de *ana*, ou *ā*, *ā̄*, c'est-à-dire, de chacun la quantité ordonnée.

Par S. ou *ex arte*, il faut entendre, suivant les regles de l'art.

Par Q. S. il faut entendre, autant qu'il en faut, comme lors que le Medecin remet à la prudence de l'Apoticaire la quantité de l'eau, du sucre, du miel, des esprits qu'il faut mettre dans une composition.

Et parce que le pharmacien doit être l'œil du Medecin, aussi-bien dans la préparation des remedes ordonnez, que dans leur exhibition, il est trés-necessaire qu'il s'étudie non-seulement à bien entendre les receptes & les ordonnances imprimées ou écrites qui peuvent passer par ses mains; mais encore à bien sçavoir les proportions & les doses de tous les medicamens, afin que si par quelque meprise de l'Imprimeur, ou de celui qui auroit écrit la recepte, les doses ne se trouvent pas justes, ou qu'il lui fût difficile de bien déchiffrer quelque ordonnance mal écrite, il puisse lui-même juger des ingrediens & des doses;

doses, les conformer au precepte de la pharmacie, & aux sentimens des Docteurs approuvez, & prevenir les accidens qui peuvent arriver, tant dans la preparation & composition des remedes, que dans leur exibition.

Mon dessein n'est pas d'inserer ici des listes de divers medicamens, mais seulement de marquer quelle partie de la plante ou de l'animal on doit entendre, lors que la plante ou l'animal sont ordonnez simplement & sans designer aucune partie; par exemple, lors qu'on marque l'anis & le fenoüil, on doit entendre leurs semences; l'iris & le jalap, ce sont les racines; les violettes, & les roses, les fleurs; le santal & le gayac, les bois, l'ammoniac, & le galbanum, les gommes; la canelle & la cassia lignea, les écorces, & ainsi de plusieurs autres plantes & lors qu'on marque simplement le castor, on entend le castoreum; le besoard, la pierre de besoard, la civette, le musc, qui sont les parties, ou les excremens que l'on doit entendre, lors que ces animaux sont simplement ordonnez.

Il y a aussi des mineraux, qui n'étant que des especes, retiennent neanmoins par excellence le nom de leur genre, tels sont le lapis lazuli, qui doit être entendu sous le nom de lapis; le sel marin, par le seul nom de sel, la terre scellée de lemnos, par le seul nom scellée; au lieu que les autres pierres, les autres sels & les autres terres scellées, ont leurs surnoms particuliers, sans lesquels elles ne sont pas entenduës; ceux qui seront curieux des choses, pourront en être davantage éclaircis, en lisant les Auteurs, qui en ont fait un grand dénombrement, quoi qu'il n'y ait pas beaucoup de necessité, puisque l'usage & l'explication qu'on en trouvera dans les compositions, peuvent suffire; on pourra voir aussi dans les mêmes Auteurs des listes de succedanées, dont la description me semble trop inutile pour devoir être inserée en cet endroit, on se contentera de dire ici, que l'on doit éviter autant qu'il est possible l'usage de substituez, & qu'on ne doit rien épargner pour avoir les mêmes medicamens qui sont décrits dans les compositions, ou dans les ordonnances des Medecins; & lors qu'il est tout-à-fait impossible d'avoir tout ce qui est ordonné; on dit qu'on doit être soigneux non seulement de substituer racine à racine, bois à bois, écorce à écorce, herbe à herbe, fleurs, à fleurs, semences à semences, suc à suc, fruit à fruit, animal à animal, sel à sel, esprit à esprit, huile à huile, syrop à syrop; mais encore des succedanez qui approchent des qualitez & des vertus des medicamens, dont il doivent occuper la place.

MEDECINER les arbres, & moyen de faire que leurs fruits purgeront doucement, Jean Mizand, Medecin dans son livre intitulé le jardinage d'Antoine Mizaud contenant la maniere de cultiver les jardins, les preserver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des hommes, imprimé en 1578. *Voyez* le mot methode pour avoir des herbes chaudes & vins qui purgeront doucement le corps.

Le medicament est défini, tout ce qui peut changer nôtre nature en mieux. On les divise en interne, & en externe, & l'un & l'autre, en simple & en composé. On appelle simple, celui qui est tel qu'il a été produit par la nature; quoi qu'il soit en effet composé de cinq principes, dont on vient de parler: le composé est celui qui dépend de l'union de plusieurs simples differens en vertus, & mêlez artistement ensemble. On donne aussi quelquefois à un medicament composé le nom de simple, pour le distinguer d'un autre plus composé qui porte le même nom.

L'aliment differe du medicament, en ce qu'étant pris au dedans, il nourrit & augmente nôtre nature; au lieu que le medicament ne peut l'alterer, soit qu'on l'applique exterieurement; soit qu'on la prenne interieurement; il y a neanmoins des medicamens qu'on nomme alimenteux, de même qu'il y a des alimens qu'on nomme medicamenteux.

Le venin differe du medicament, en ce qu'il détruit nôtre nature; mais il peut passer pour medicament, puisque la pharmacie peut corriger & même dompter tout ce qu'il y a de mauvais, & le rendre salutaire, tant pour l'appliquer au dehors, que pour le donner par la bouche.

Les medicamens different entre eux, ou en leur matiere, ou en leurs facultés. La matiere des medicamens est prise des vegetaux, des animaux & des mineraux, par les vegetaux, j'entens les arbres, les arbrisseaux, les sous-arbrisseaux, les herbes, toutes leurs parties, tout ce qui en dépend, ou qui croît dessus, & generalement tout ce qui a vie vegetative, & qui prend sa nourriture de la terre par quelque espece de racine, a son accroissement au dehors, ou vers la superficie de la terre, de même que les veritables plantes dont le nom est commun avec celui des vegetaux. On doit donc comprendre sous les vegetaux, les racines, les tiges, les écorces, les bois, les rameaux, les feüilles, les fleurs, les fruits, les bayes, les gousses, les semences, les gommes, les resines, les sucs, les larmes, les liqueurs, les eaux distillantes, les pedicules, les calices, les potirons, tant ceux qui sortent de terre, que ceux qui naissent sur les arbres, ou ailleurs, les trufes, les excroissances & les tuberosités des arbres, les guis, la mousse, les cottons, les gales, les épines, le sucre, & même cette manne qui découle des arbres, & quantité d'autres parties des plantes qu'il seroit trop long à deduire.

Par les animaux, j'entens les volatilles, les terrestres, les aquatiques, & les amphibies, & non seulement ceux qui employez entiers, comme sont les scorpions, les grenoüilles, les vers, les cloportes, les petits chiens, les fourmis, les cantarides, les lezards; mais toutes les parties des corps des animaux, qui peuvent être employées pour la medecine, sans en excepter leurs excremens & leurs superfluitez, comme sont le crane, l'axonge, le sang, les cheveux, la fiente, & l'urine de l'homme; le corne, la priape, les testicules, le suif, la moüelle & l'os du cœur du cerf, le foye, & l'intestin du loup; le suif, la ratte, les pierres du fiel & l'os du cœur du beuf; le pied d'elan, le poûmon du renard, le cerveau du moineau, la dent d'elephant & celle du sanglier; la corne de la licorne & celle du rhinocerot; les surots, l'ongle, l'axonge, & la fiente de cheval; celle du mulet & celle de l'âne; le musc, le besoard, les perles & les coquillages; les machoires du brochet; les pattes, les pierres, & le suc des écrivisses; le sang & le suif du bouc, & du chevreau; le cœur, le foye, le tronc, la tête, la queuë, l'axonge, & la peau des viperes; l'axonge & la nature de la baleine; le foye & l'axonge des anguilles, les os de crapaut, la graisse d'ours, la graisse

& l'estomac du chapon, les plumes de la perdrix & de la becasse, le *castoreum*, les reins des stincs marins, la graisse du pourceau, du blereau, de l'oye, du canard, & plusieurs autres animaux; la fiente de vache, du chien, de la souris, du lezard, & plusieurs autres, leurs os & leurs peaux, leurs excroissances, leur poil, leur urine, leur sueur, & generalement tout ce qui dépend du corps des animaux.

Par les mineraux, on entend tous les metaux, les demi-metaux, & les metaliques, toutes les especes de terre & de bols, toutes les pierres de marbre, les cailloux, les porphires, les jaspes, les crystaux, les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats, les ametistes, les diamans, & toutes les pierreries; les soufres, les vitriols, les alums, le sel gemme, le sel marin, l'eau, la pluye, la neige, la glace, la grêle, les pierres de foudres, la rôsée, plusieurs mannes, le plâtre, la chaux, la brique, l'huile petrole, l'ambre gris, le blanc & le jaune, le jayet, le charbon de pierre & tous les bitumes, le talc, les crayes, le bismuth, stincs, & toutes les marcasites; la terre ordinaire, le sablon, l'argile, & generalement tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, ou ce qui est descendu de l'air, & qui n'est pas animé: il y en a qui ajoûtent les coraux & les éponges, d'autres veulent que ce soit des plantes.

On auroit bien ici occasion de faire un ample dénombrement des principaux médicamens simples que les vegetaux, les animaux & les mineraux fournissent à la pharmacie; mais l'embarras assez inutile qu'on y a remarqué dans plusieurs pharmacopées, en a diverti, & a fait resoudre à n'en pas parler dans la suite de ce livre.

Purgation. Purger chez les Pharmaciens sont des synonimes qui ont la même force; & on parle de la purgation du médicament ensuite de la lotion, parce que la purgation ôte des superfluitez que la lotion ne peut emporter; on ôte à la coloquinte ses graines, aux dates, aux pruneaux, aux abricots, aux tamarins, & à plusieurs autres fruits leurs noyaux; aux raisins leurs pepins; aux semences froides, à celles de carthame & de citron, & à plusieurs autres leurs écorces; aux racines d'éringium, de fenoüil, de chicorée, d'asperges, & à plusieurs semblables, le cœur & les superfluitez, aux noix vertes l'écorce, aux seches la coquille, de même qu'aux amandes & aux noisettes, ausquelles on ôte aussi bien souvent leurs petites écorces; on ôte les superfluitez des racines de spica-celtica & de chien-dent. On ne fait cas que de la belle chevelure du spicanard, on employe les sommitez fleuries de plusieurs herbes, & on en méprise le reste, on en ôte les membranes, & les fibres du *castoreum*, & même sa partie honteuse; lors qu'on le destine pour être pris par la bouche, on ne se sert que de la derniere partie; lors qu'on donne le *castoreum* pour les onguents, on ne prend que le tronc, le cœur & le foye de la vipere sechez, pour en faire la poudre, & l'axonge pour l'emplâtre de *ranis*, on prend neanmoins quelquefois la vipere toute entiere, comme lors qu'on l'étouffe, & qu'on la garde aprés dans l'esprit de vin; on rejette les aîles & les pieds des cantharides, on employe les reins de stincs marins, & on rejette tout le reste. On prend le suc acide des grenades, du berberis & des citrons, pour en faire des syrops, ou pour dissoudre certains mineraux, on seche l'écorce de grenade, on confit, on seche, on distile, & on fait du syrop de celle de citron, dont on employe aussi la semence à ses usages, de même que celle de berberis, & on rejette le reste comme inutile; on retranche la partie ligneuse & les grains de la casse, on separe la partie interieure obscure de la rhubarbe, les calices & l'écorce des glands, lesquels on peut aussi reserver pour d'autres usages; on dépoüille les grains de l'*amomum racemosum* de leurs envelopes, de même que ceux de cardamomes; on ôte l'écorce & la partie ligneuse de l'agaric, & les terrestreïtez qui se trouvent dans la sçamonée, dans l'aloës, & dans plusieurs autres sucs épaissis, de même que les ordures qui sont ordinairement mêlées parmi plusieurs gommes, qui sont aussi comprises sous le genre des sucs. On separe l'argent d'avec l'or par l'inquart, on les purge & on les purifie l'un & l'autre par la coupelle & par d'autres voyes; on ôte la crasse du mercure, on separe les impuretez des metaux, des demi-metaux & des metalliques, de même que celles des sels & des souffres; il y a enfin trés-peu de médicamens, & même d'alimens qui n'ayent des parties qui doivent être retranchées.

M E L

MELANCHOLIE *errante.* La Melancholie errante est differente de la manie, d'autant que l'humeur en est plus moderée; car au lieu qu'un Melancholique soit emporté comme un Maniaque, au contraire il est fort triste & réveur, toûjours dans la crainte, cherchant la solitude, les cavernes, les deserts, le rivage des étangs & des marais, ne sçachant où il va, ni ne pouvant rester en place, ayant un visage comme jaunâtre, une langue aride comme s'il avoit toûjours soif, les yeux secs, foibles, qui ne pleurent jamais, la peau dure & seche.

La cause de cette maladie est une humeur noire, terrestre & limoneuse, qui par fois est renfermée dans la tête, par fois est contenuë dans la rate & par tout le corps, & par fois remplit les hypocondres; ainsi on en distingue trois, celle qui a son siege au cerveau, se fait connoître lors que la peur & la tristesse perseverent long-tems sans sujet; celle qui vient par la simpathie de la rate, se fait remarquer par un sang extrêmement noir, épais & grossier, par un visage obscur & bazanné, à un âge déja avancé, à la saison de l'Automne, ou à la fin de l'Hyver, pour l'ordinaire au mois de Fevrier, & au climat qui est chaud & sec, à la maniere de vivre, à la supression des mois, ou des hemorroïdes, ou à la guerison de quelques vieux ulceres.

Celle qui vient des hipocondres se manifeste par une chaleur interieure sans en être alteré, l'on a beaucoup de raports & une si grande quantité de vents dans l'estomach & dans les entrailles, qu'il en arrive un tel batement de cœur, qu'il semble qu'à tout moment on étouffe, à quelques-uns la rate est enflée, & le mezantere tendu & douloureux.

Lors que l'humeur melancolique se porte aux ventricules du cerveau, ou aux nerfs, ou aux yeux, elle excite de frequents vertiges, ou menace de l'épilepsie, ou de l'apoplexie, ou de l'a-

vreglement, ou de la convulsion, ou de la manie.

C'est un bon signe, lors que les hemorroïdes surviennent aux Melancoliques, d'autant que le sang le plus terrestre s'écoule par cette voye.

Il y a des causes exterieures qui rendent melancolique, comme l'éloignement d'un mari, ou d'une femme, l'infidelité de l'un ou de l'autre, l'absence de ce que l'on aime, ou la presence de ce que l'on hait, ou un sensible affront, ou un déplaisir extrême.

Les remedes qui conviennent à cette maladie, c'est de faire connoître par raison la foiblesse de telle preoccupation, ce qui est quelquefois assez difficile, particulierement lorsqu'il se rencontre des esprits fort entêtez.

A la Melancolie qui tire son origine du cerveau, il faudra tirer un peu de sang, plus pour en prevenir les autres accidens, que par une necessité absoluë; aprés cette saignée, l'on fera prendre le bain, & l'on purgera avec des pilules d'aloës, ou d'agaric, ou avec une once de syrop d'ellebore delayé dans un verre de decoction de polipode, & deux dragmes de sené.

Les deux autres se gueriront en saignant du bras & du pied, ou en appliquant des sangsuës aux hemorroïdes, ou par un cautere au derriere de la tête, ou par des lavemens un peu forts, ou par des purgations souvent réïterées, composées de six dragmes de confection hamech, dissoute dans une decoction de deux dragmes de sené, de polipode, & d'épithime.

Les jours que l'on ne purgera pas, l'on donnera à prendre les matins à jeun d'une decoction composée d'une once & demie de mirabolans indiques concassez, & de deux douzaines de pruneaux de damas que l'on fera boüillir dans une pinte d'eau jusqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une once & demie de manne, ou bien l'on purgera avec de telles pilules.

Prenez une once & demie d'aloës, cinq dragmes d'ellebore noir, & autant de polipode, trois dragmes d'agaric, & autant des autres qui suivent, d'azur; de sel gomme, & de colloquinte, reduisez tout en poudre, & en faites une masse de pilules avec un peu de syrop de roses, la prise sera d'une dragme & demie jusqu'à deux & demie.

Il y a un remede exterieur qui est tres-souverain, mais qui paroîtra surprenant, l'on le pratiquera si l'on veut, c'est de tremper un grand drap, dans l'eau de vie, & d'y enveloper le malade, en même-tems enflamer ladite eau de vie, l'empressement que le malade aura de se dépêtrer, & de se retirer des flâmes, joint à la peur qu'il aura d'être brûlé, le guerira infailliblement, sinon on pourra employer les verges & le bien foüeter, & quelquesfois le souffletter, ou lui appliquer un cautere sur la suture sagitale.

Ptisane purgative contre la melancolie, opilation de ratte. Prenez six racines d'oseille nettes ôtez la racine du milieu, six racines de chicorée sauvage, preparée comme les precedentes, une once de polipode; faites-les boüillir dans six grands verrez d'eau de fontaine; aprés laissez refroidir ladite decoction jusques à tiedeur & alors la verserez dans un vase, dans lequel il y aura demi once de sené, un ternau rhubarbe, autant de cristal-mineral, une once de sucre, demi once d'anis verd, une dragme de roses fines seches, une branche reglisse concassée, un peu de feüilles de pimprenelle, un citron coupé en tranches & laisser infuser tout cela toute la nuit jusques au matin dans ledit vase de terre, puis passez la liqueur à travers d'un linge blanc, cela fait il en faut prendre un verre le matin, & un autre verre au soir, il ne faut rien manger deux heures devant, ni aprés, & continuer ce remede trois jours de suite, cette purgation se peut pratiquer trois ou quatre fois l'année.

MELESE. Italien, *Larice*, Allemand, *Lerchenbaum*.

DESCRIPTION. Le Melese est un arbre fort haut, dont l'écorce est grossiere, crevassée, & rouge au dedans, comme celle du Genevre, il produit ses branches en rond, de distance en distance; qui ont quantité de surgeons souples, comme ceux des oziers, de couleur jaune & odoriferante; il jette tout autour une feüille fort épaisse, longue, tendre, mince en façon de cheveu, plus étroite que celles des pins: elle se ternit à l'arrivée de l'Hiver, & tombe au pied de l'arbre où elle se pourrit: aussi le Melese est le seul de tous les arbres qui portent de la resine, qui perd ses feüilles en Hiver, ses fleurs sont rouges incarnates.

LIEU. Il vient sur les Alpes en grande quantité; il prend ses feüilles au commencement du Printems, & le fruit est meur en Septembre.

PROPRIETEZ. L'écorce desseche comme celle de pin; mais sa resine n'est pas si chaude, que celle du pin ou du sapin; quoi qu'étant prise au poids d'une dragme elle purge les phthisiques, les léchant font sortir dehors les mauvaises humeurs.

MELILOT. Italien, *Meliloto*, Allemand, *Steinklée*.

QUALITEZ. Il est chaud.

DESCRIPTION. Le Melilot a communement trois ou quatre pieds de hauteur, & la tige mi-partie en plusieurs branchettes dés la racine, les feüilles trois à trois semblables aux treffles, peu découpées à l'entour & bien menu: ses fleurs sont jaunes, croissant en des épis courts, puis la graine vient en des petites gousses noires, largettes, menuës, & plates.

LIEU. Il croît par tout, le meilleur est celui qui est frais; il fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Il ramollit les inflammations, principalement celles des yeux, de la matrice, du fondement, & des genitoires, si l'ayant fait cuire avec du vin cuit, on l'applique dessus, en y ajoûtant quelquefois un jaune d'œuf rôti, ou de farine de senegré, ou fleur de farine de froment, avec eau simple, il guerit les recentes apostumes qui jettent une fange comme du miel; & la rache de la tête, avec craye de chio, vin ou noix de galle.

Le Melilot resout, rarefie & amolit comme la Camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est recent, ou quand il pleut en Eté, appaise les douleurs de quelque partie que ce soit.

MELISSE. Italien, *Melissa*, Espagnol, *Torongily hierva ciderra*, Allemand, *Binnenkraut*.

DESCRIPTION. La Melisse a les feüilles comme le Marrube noir; mais plus grandes, plus menuës, & qui ne sont pas veluës, & qui sentent le Citron, plusieurs estiment que cette herbe qui est décrite en peu de mots, est celle de nos jar-

dins, & connuë de toutes les femmes, pourtant comme il s'en trouve en des lieux qui sentent les punaises, il y a eu quelque doute, si c'est nôtre Melisse; ce qui a obligé Fuchsius d'en établir deux especes, l'une vraye, & l'autre bâtarde.

Lieu. Elle croît dans les jardins d'Italie & de Piémont, elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Les feuilles prises en breuvage avec du vin, ou apliquées sur les piqueures des scorpions & des phalanges, & sur la morsure des chiens enragez y sont fort singulieres, comme aussi la décoction, si on les en lave; mise aux clysteres elle est propre à la dissenterie: elle sert aux tranchées de ventre.

MELISSE *de Constantinople.*

Description. La Melisse de Constantinople fait plusieurs tiges de la hauteur d'une coudée garnies de plusieurs feüilles qui sont découpée alentour, à la cime des tiges les fleurs sortent en rond de certains gobelets larges & ouverts, blanches, semblables à celles du lamion, excepté qu'elles sont un peu plus petites.

Lieu. Elle vient des Isles de Molucques en Orient, elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Elle a les mêmes vertus de la vraye Melisse; le jus d'icelle est utilement mis dans des playes nouvelles, car il les réunit & les guerit.

Elle sert à réjoüir le cœur, & délivre l'esprit des imaginations de mélancolie: elle est bonne non-seulement contre morsures & piqueures de bêtes venimeuses; mais aussi contre la peste, en usant en quelque sorte que ce soit: de plus si un homme se doutoit d'avoir mangé quelque viande venimeuse, comme il arrive souvent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables, elle y sert de remede singulier: Ceux qui font état de garder des mouches à miel, pour les retenir, & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire revenir si elles s'en sont allées, frotent leurs ruches avec fleurs de Melisse, comme aussi pour les chasser & faire sortir dehors, frotent leurs ruches avec fleurs d'espargoute.

MELON, Italien *Pepono*, Espagnol *Melon*, Allemand *Meluon.*

Description. Les melons sont si connus que ce seroit perdre le tems de les décrire.

Lieu. Il est semé dans les Jardins en terre grasse, il est meur en Juillet.

Proprietez. Ils sont froids & extrémement humides, & ils sont quelque peu astringents: La chair des Melons mangée provoque l'urine & est bonne aux maux de la vessie & des reins: Quand on en use trop, ils éteignent presque la vertu spermatique; ce que la graine fait encore mieux que le fruit. Les Melons en general engendrent de mauvaises humeurs, sur tout aux mauvais estomacs, & causent le mal qu'on apelle *colera morbus*; enfin on met les Melons parmi les fruits qui s'arrêtent dans l'estomac, & se corrompent incontinent, ainsi il faut manger aprés eux des choses de bonne nourriture.

MELONS. *Comment les élever & cultiver.* Pour commencer vôtre Melonniere, vous choisirez dans l'enceinte de vôtre jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous clorrez d'une haye faite avec du foarre long, lié par paillassons, & que vous affermirez & arrêterez bien avec de bons pieux fichez dans terre, & accotez, de crainte qu'elle ne soit renversée par les vents; il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à clef, empêchant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux filles & femmes en certains tems que le respect m'empêche de déclarer.

Dans ce parc, qui sera de telle grandeur que vous desirerez avoir plus ou moins de Melons, vous ferez des couches de fumier de cheval, que vous aurez amassé durant l'Hyver, à mesure que l'on le tire de l'écurie, & que vous aurez fait mettre en monceaux proche de vôtre Melonniere.

Dés le mois de Fevrier, vous commencerez par dresser une couche pour les semences, prenant du fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux, & de celui qui sera en monceau, les entre-mêlant ensemble, afin que le chaud réchauffe l'autre.

Vous ferez vôtre couche toute de la longueur de la Melonniere, de quatre pieds de large seulement, laissant un sentier tout autour de trois pieds de large, pour y remettre du fumier chaud, quand vous vous apercevrez qu'elle pourroit avoir passé toute sa chaleur, & qu'elle fut morfonduë.

Cette couche étant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échauffer; vous mettrez par-dessus environ quatre pouces de haut de bon terras, ou petit fumier de vieille couche, mêlé avec quelque peu de la meilleure terre que vous ayez: vous la dresserez tout alentour, en tenant un aix sur le côté au bord de la couche, & foulant un peu de terras avec la main contre l'ais, l'on l'affermira, & le dressera uniment.

Vôtre couche ou forme étant achevée, & de trois pieds ou environ, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou trois jours, plus ou moins, selon que le tems y sera propre: la force de la chaleur étant passée, ce que vous reconnoîtrez par la couche qui s'affaissera, & aussi en fourrant vôtre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer; car si vous n'y pouvez durer le doigt, elle est encore trop chaude, il faut qu'elle soit tiede, mais non pas toute froide: & en cas qu'elle eût passé toute sa chaleur & fût morfonduë, vous la réchaufferez en mettant dans les sentiers du fumier tiré chaud de dessous les chevaux, comme on vient de dire.

La couche étant en bon état, & vôtre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans de bon vin, ou vinaigre, ou bien du lait de vache, mettant chaque espece à part, vous la semerez sur un bout de vôtre couche, reservant le reste pour les autres graines qu'on dira ci-aprés.

Vous ferez sur vôtre terras de petits traits avec le doigt en travers de vôtre couche, distans de six pouces, & les plus droits que vous pourrez, ou bien vous prendrez un bâton bien droit, & le posant sur vôtre couche, apuyerez dessus, il marquera suffisamment le trait.

Sur chaque trait, vous ferez six trous dans vôtre terras, en enfonçant le bout de vos doigts joints ensemble en forme de cul de poule, & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre grains de Melons tout d'une espece.

Sur l'intervalle de cette espace de demi pied qu'on vous a fait laisser, vous y semerez de la

binée pour manger en salades, & du cerfeüil en quelques-unes; vous semerez aussi du pourpier sur le bout de vôtre couche tout au tour: ces herbes leveront, & sortiront hors de terre en fort peu de tems, & seront arrachées toutes jeunes, de peur d'étouffer les plantes de Melons; cela leur servira de sarclement & labour tout ensemble, vous couvrirez vôtre couche toutes les nuits, & dans le mauvais tems, avec les paillassons, qui porteront sur des traverses de bois de la grosseur d'un échallas, lesquelles seront soutenuës avec des fourchettes plantées dans terre, au bord de la couche.

On laissera demi pied ou peu moins d'espace entre les paillassons & la couche, & en cas qu'il survint quelque gelée ou neige, vous boucherez toute l'espace qui sera entre vôtre couche & les paillassons, avec du grand fumier sortant de dessous les chevaux, jusques à ce que le mauvais tems soit passé.

Si vôtre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, ce que vous reconnoîtrez en peu de tems; car elle doit lever promptement, vous resemerez tout de nouveau, en la rechauffant par les côtez avec du fumier bien chaud.

Le vrai tems pour semer les premiers Melons, est en la pleine Lune de Fevrier.

Quand ils seront levez, vous les couvrirez avec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le plant s'étouffant, ne jaunisse.

Vous les laisserez croître jusques à la quatre ou sixiéme feüille, avant que de les replanter.

On les replante en trois façons; la premiere sur des couches, que vous ferez à côté de celles à élever le plant, & toutes semblables: vous ferez des trous dans le milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & dans chacun y mettrez environ demi boisseau de terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche, & dans ce terras, vous y planterez vos Melons, les ayant levez de dessus vôtre forme, avec la plus grosse motte que vous pourrez, le soir à soleil couchant, & aprés sera le vrai tems que vous prendrez pour ce faire, & s'il se peut que ce soit par un beau jour, vôtre plant s'en portera mieux: vous lui ferez un abri, à ce qu'il ne voie le Soleil de quatre ou cinq jours ensuivant; vous les arroserez les premiers jours aprés que vous les aurez replantez, afin qu'ils prennent terre, & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre qui y seront jusques à ce que le fruit soit déja gros; & autant de tems que la plante pourra tenir sous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin jusques à quatre heures aprés midi, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos Melons pour les fortifier contre les mauvais tems, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive par fois des grêles qui cassent toutes les cloches; c'est pourquoi l'on en a de faites avec du foüare, pour couvrir celles de verre, en cas que l'on voye venir quelque orage, & pendant la nuit pour éviter tel accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre; mais je ne trouve aucune raison en leur procedé, car le Soleil ne penetre pas cette terre, comme il fait à travers le verre; ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement, & contre la grêle, en ces cas là ils ont quelque raison.

Vos Melons se fortifiant, vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il aura germé de grains, les autres rejets, vous les châtrerez; & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons noüez sur chaque jet, vous arrêterez sa traînasse, la rognant un nœud au dessus que celui où est le fruit; vous étendrez sur vôtre couche de côté & d'autre les jets de la plante, pour pouvoir à leur aise nourrir le fruit; quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arroserez plus, si ce n'est dans une excessive secheresse, quand vous verrez les feüilles se brûler, & la plante s'échauffer; en ce cas vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des tuilleaux sous vos Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de meurir par la reflexion que le Soleil fait sur la tuille, ce qu'il ne feroit pas sur le fumier, outre ce ils seront plus sechement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la seve de la plante; mais vous le rognerez, si ce n'est que vôtre fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelque feüille pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échauffe; la seconde methode de transplanter les Melons, est de faire dés la fin de l'Eté des fossez de deux pieds de haut sur quatre de large, & laisser une espace de trois pieds entre deux pour jetter les terres que vous accommoderez en dos d'âne; puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier terrier bien pourri, & des cureures de fossez tirées de deux ou trois ans; & meuries par les pluyes & gelées.

Au mois de Mars, l'Hiver ayant bien meuri le tout, vous ferez bêcher & bien mêler la terre qu'aurez mis a dos, avec les fumiers bien pourris, & remplirez entierement vôtre fossé; vous empêcherez aussi l'herbe d'y venir, jusques à ce qu'en la saison vous y replantiez les Melons en la maniere que l'on vient de dire.

Si pendant les excessives chaleurs vous voyez que vos Melons patissent par trop de soif, & s'échauffent, comme l'on dit, il sera bon de leur donner à chaque pied un arrosoir d'eau, mais que ce ne soit qu'à l'extrême necessité & rarement.

Pour sçavoir quand vôtre Melon sera bon à cueillir, vous reconnoîtrez sa maturité quand la queuë semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit jet, qui est au même nœud, se desseche, & quand en les flairant vous y trouverez de l'odeur; mais ceux qui ont coûtume d'être dans les melonnieres, le jugent à l'œil, remarquant un changement de couleur au fruit qui le témoigne être en sa maturité, par une jaunisse qui est entre les côtes.

Les Melons qui s'ouvragent ou brodent, sont ordinairement douze ou quinze jours à façonner avant que d'être meurs; pour la cueillette, elle se fera à mesure qu'ils se tourneront; si c'est pour envoyer loin, vous les cueillerez dés l'instant qu'ils commenceront à tourner, car ils s'acheveront de meurir par le chemin; si c'est

pour manger promptement, vous les cueillerez bien meûrs, les mettant dans un sceau d'eau fraîche tirée du puis, & les laisserez rafraichir comme l'on fait le vin, à cause qu'en sortant de la melonniere ils sont échauffez du Soleil, & seroient desagreables à manger; les autres que vous cueillerez à mesure qu'ils meurirent, seront posez sur quelque ais en lieu frais, & servis selon leur maturité, vous laisserez à chaque Melon le nœud qui tient à la queuë, avec quelques deux ou trois feüilles pour l'ornement, & vous garderez bien d'arracher la queuë, car le Melon s'eventeroit; il faut s'assujetir à visiter la melonniere au moins quatre fois le jour au tems que les Melons meurissent, autrement ils se passeroient de meurir, & ne seroient si frians, mais mollasses & pleins d'eau.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert ni trop meur, qu'il soit bien nourri, ayant la queuë grosse & courte, qu'il provienne d'une plante vigoureuse, qu'il ne soit hâté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans.

Souvenez-vous de reserver les graines de ceux que vous aurez trouvez bons, & les plus hâtifs, & les conservez bien, elle est meilleure de deux ou trois ans que d'un.

Vertus des Melons. Quand à leur usage, ils sont quelque peu plus delicats que les concombres, moyennant qu'ils ayent la chair ferme & leur cavité seche; autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets ou ânes, qui en deviennent gras, que pour le manger des hommes, toutesfois c'est chose bien éprouvée qu'un morceau de Melon, ou de pompon mis dans le pot où cuit la viande la fait plûtôt cuire. Les Medecins aussi assurent que la semence tant de Melon que des pompons couverte de sucre est un souverain remede pour faire uriner, & temperer la chaleur des reins.

Les Melons ne se multiplient que de graine qui est semblable à celle des concombres, hors par la couleur, qui est d'un jaune clair aux Melons, & est un peu moins large que l'autre; elle se recueïlle dans le ventre des Melons.

M E M.

De la Memoire. La Memoire est une des principales facultez de l'ame, qui retient & conserve en elle ce que l'imagination lui imprime de bien & de mal, du passé ou de l'avenir.

Les jeunes enfans non plus que les vieillards n'ont pas beaucoup de memoire, parce qu'ils abondent en humidité, les adolescens, & les hommes à la fleur de leur âge en doivent avoir davantage, à moins qu'elle ne se soit affoiblie par quelque chaleur, & secheresse ou par une abondance de pituite.

La memoire qui est affoiblie par la chaleur, ou la secheresse, n'arrive ordinairement qu'en suite de quelque fiévre ardente, ou aprés une longue maladie, ou d'un coup reçû à la tête, ou d'un exercice immoderé, ou de beaucoup de soin, & d'étude, ou pour avoir veillé.

Lorsque la memoire est blessée, & qu'il y a delire, l'hemorragie par le nez soudain la rétablit.

Pour remedier premierement à la foiblesse de cette faculté si necessaire à l'homme, il faudra de necessité observer la temperance au boire, au manger, ensuite l'on tâchera de pratiquer quelqu'une de ces ordonnances, l'on fera tremper dans la boisson ordinaire de la racluse d'ivoire.

L'on mangera souvent de la cervelle de poule, des œufs de perdrix, & on usera de la moutarde à ses repas.

L'on mâchera à l'entrée & au sortir du diner & du souper de la melisse, ou l'on en trempera ou infusera dans son vin, sinon dans une pinte d'eau de vie mettez-y infuser une poignée de graines d'*erminum*, une poignée de melisse, demi once de gingembre, demi once de muscade, une once d'écorce de citron, demi livre de sucre, & de cette liqueur l'on en prendra le matin à jeûn, & en se couchant une cueillerée ou deux.

L'on se frotera une fois ou deux la semaine les temples avec du fiel de perdrix, ou d'huile de castor, ou d'huile de brique, ou avec de l'eau distillée de feüilles de lierre, ou bien prenez de la racine d'*acorum*, de la racine de valeriane, de la racine de buglose, de la langue de chien, c'est une herbe qui s'appelle ainsi, & des feuilles de rhuë, de chacun une dragme; tout cela bien seché, & pulverisé & detrempé avec une once d'huile de muscade, deux onces d'huile de noisettes, faites-en une matiere de baume, & en frotez les temples deux à trois fois la semaine.

Ou l'on se lavera la tête & les pieds avec une telle lescive; prenez des feuilles de lierre, du rômarin, du laurier, de la betoine, de la melisse & du sureau, une poignée si l'on veut de chacune, faites boüillir le tout ensemble dans une suffisante quantité d'eau.

L'on pourra se servir aussi d'une pomme artificielle qui fortifiera enterement le cerveau toutes les fois que l'on la sentira.

Prenez du bois d'aloës, de l'encens, de la noix muscade, des cloux de girofle, de la racine de pivoine, & de l'angelique, de chacun une dragme, du stiran demi once, du *laudanum* une once, de l'ambre gris, & de musc de chacun un grain, mélangez le tout ensemble, & en faites une masse; plus elle sera échauffée en la portant sur soi, ou la tenant à la main, plus elle aura de senteur.

On observera encore, qu'aprés le repas, il ne faut point marcher, ni s'endormir si-tôt aprés; mais s'exercer à quelque chose qui divertisse honêtement.

On s'abstiendra autant que l'on pourra de boire beaucoup de vin, & de manger de la chair de porc, ni oisons, ni canards, ni poissons, ni fromage, ni patisserie, ni choux, ni laituës, ni autre chose indigeste.

L'on pourra porter sur soi la langue d'une hupe, ou la dent d'un blereau, ou sa pate gauche avec les ongles, où l'on fera mettre autour d'un anneau que l'on portera au doigt, quelques diamans, ou autres pierres precieuses. *De la Haye.*

La Memoire est le receptacle des images, des conceptions & des pensées; car suivant qu'elles lui sont representées & imprimées par la fantaisie, elle les retient & les conserve. Les sens exterieurs sont seulement capables des objets presens: Le sens commun discerne les especes des choses, tant éloignées que presentes, l'imagi-

gination recherche ou invente les futures, mais la memoire est la gardienne des passées.

Pour la memoire. Il faut prendre le cœur de la huppe ou les yeux, ou cerveau sur le col, cela profite à l'oubli & subtilise l'entendement de l'homme.

Autre. Si quelqu'un avalle le cœur d'une huppe, ou d'une hirondelle, ou d'une belette, ou d'une taupe, encore vivant ou tremblottant, cela lui sert à la memoire, resouvenance, & entendement.

Pour recouvrer la memoire perduë. Prenez souci & sauge franche également & broyez en vin blanc & en donnez à boire durant six jours, soir & matin, vous la recouvrerez.

MEN.

MENDICITE'. Pour abolir la mendicité.

Lettre de cachet du Roy à tous les Evêques du Royaume pour l'établissement des Hôpitaux generaux, & abolir la mendicité.

I. Monsieur, je vous envoye une copie imprimée de mon Edit du mois de Juin 1662. concernant l'établissement d'un Hôpital general dans chacune Ville de mon Royaume, que je desire qui soit executé à l'avenir dans tous les lieux où il ne la point été, car encore que deslors j'en eusse compris l'importance pour le bien de mon Etat, la suite du tems m'a fait beaucoup mieux connoître l'utilité & la possibilité de pareils établissemens, par l'exemple de ceux ausquels on a travaillé avec tant de succés, & sur tout celui de ma bonne ville de Paris, qui a passé toutes les esperances que l'on en avoit conçûës, nourrissant aujourd'hui jusque à dix mille pauvres, au lieu de deux ou trois mille dont on avoit seulement fait état.

II. Par ces considerations, encore que cette entreprise paroisse beaucoup plus difficile en un tems, ou la guerre que je soûtiens presque seul, contre toute l'Europe, ne me permet pas d'y contribuër de mes finances, comme je ferois au milieu de la paix, ni d'attendre aussi de mes peuples assez chargez d'ailleurs, autre chose pour ce grand dessein, que des contributions charitables & purement volontaires; J'ay resolu de le prendre plus à cœur que jamais, & de m'y appliquer personnellement, de telle sorte, qu'avec cette même benediction du Ciel, qui a rendu faciles sous mon Regne des choses estimées impossibles sous celui de mes Predecesseurs, comme je l'ai éprouvé en particulier sur le sujet des duëls, je ne desespere pas d'en avoir une bonne & heureuse issuë.

III. Et regardant les Evêques de mon Royaume chacun dans son Diocese, & les Intendans de Justice, Police & Finances que j'ai dans mes Provinces, comme les premiers instrumens, que Dieu me met en main pour cet effet; j'adresse mes Ordres aux uns & aux autres, afin qu'ils y contribuent ensemble & de concert ce qui sera de leur different ministere, comme à une des choses du monde, qui me peut être la plus agreable.

IV. Plus les difficultez seront grandes, ou le paroitront d'abord, plus vous aurez lieu tous ensemble de me donner des marques de vôtre zele, & de vôtre capacité, dont je me ressouviendrai toûjours, & comme le premier moyen de surmonter ces obstacles, est de ne les pas croire insurmontables, je veux bien vous faire considerer qu'on a vû les plus grands établissemens de cette nature, commencer & s'avancer en des tems plus difficiles; parce que ces tems-là même excitent plus fortement la charité des particuliers & du public, que l'Hôpital de Paris s'est formé au sortir de la guerre Civile, au milieu de l'étrangere; & plusieurs autres de même; que le plus mal-aisé est de commencer, comme l'experience la fait connoître; qu'aussi-tôt que le bon usage des fonds, qu'on y employe est connu avec certitude, la pieté, & l'émulation des vivans, & des mourans se redoublent pour y contribuër; & que personne ne s'en exemte jusqu'aux moins aisez; il se fait de toutes ces petites portions jointes ensemble un tout plus considerable qu'on ne l'auroit esperé; la Providence elle-même ouvrant tous les jours de nouveaux moyens de soûtenir ces sortes d'ouvrages.

V. Qu'au fond tous les pauvres sont maintenant nourris en quelque endroit sans œconomie & sans ordre; ce qui est une preuve certaine qu'avec l'ordre & l'œconomie de cet établissement ils seront encore mieux nourris sans de plus grands secours; qu'aussi dans tous les lieux où les Hôpitaux generaux sont établis, qui sont plus de quarante en nombre, les peuples sont convaincus que ce n'est pas une charge nouvelle; mais un soûlagement pour les Villes, & que pour s'être delivrez de l'importunité des mendians, & avoir fait en même-tems une si bonne œuvre, il ne leur en coûte pas plus qu'auparavant; mais au contraire souvent beaucoup moins, tant par la raison de cette œconomie, que par l'assistance qu'elles ont reçûës de moi en diverses sortes, selon que le tems, les occasions, & la condition des lieux l'ont pû permettre.

VI. J'ai crû devoir entrer avec vous en ce détail, non pas tant pour le faire entendre par vôtre moyen aux principaux de vôtre Diocese, & par eux à tous les autres, quoique cela ne soit pas inutile, que pour vous animer vous même au travail par la possibilité & l'esperance du succez outre le desir que vous avez de me plaire. Je juge bien que vous ne trouverez pas en tous lieux les mêmes facilitez; mais il n'y en a point, où je ne desire de voir des effets de vôtre application, aprés que vous en aurez conferé, ou communiqué par lettres avec le sieur Commissaire départi en la generalité de vôtre Diocese, & que vous serez convenus ensemble de ce que vous aurez à faire conjointement ou separement.

VII. Et quant aux lieux, où les dispositions vous paroîtront les plus grandes, mon intention est, que sans attendre d'autres ordres, vous mettiez incessamment avec lui la main à l'œuvre, convoquant telles assemblées de Ville, ou d'Ecclesiastiques que vous jugerez à propos, & y faisant proposer & resoudre les moyens, que vous trouverez les plus propres, soit pour fonder, soit pour soûtenir, augmenter & fortifier ces établissemens.

VIII. A l'égard des autres lieux, où il paroîtra moins de disposition, j'attends de vôtre zele & sur tout, si ce sont des Villes de quelque consideration, que vous examinerez les veritables causes, qui font naitre ces difficultez & les moyens de les surmonter; pour, sur le tout, m'envoyer incessamment vôtre avis, lequel ne contiendra pas seulement un détail ample & exact de tous

ces obstacles, mais m'expliquera en même tems vos sentimens particuliers sur les mesures que vous croyez pouvoir être prises pour les faire cesser.

9. La grande difficulté qui se presentera d'abord dans la plûpart des endroits, sera sans doute celle de trouver un lieu propre & capable de renfermer les pauvres, & ensuite celle d'avoir le fonds necessaire, tant pour en faire l'acquisition, que pour les premiers meubles dont on aura besoin; par cette raison le premier & un des principaux points de vôtre avis, doit être de me faire connoître à peu prés par estimation, le nombre des pauvres qu'il y aura à renfermer en chaque endroit qu'ils seront, les lieux ou emplacemens dont on pourra faire état pour cela; quelle sera la dépense, soit pour les acheter, soit pour les loüer en attendant l'achat; quelles seront aussi les avances qu'il faudra faire pour les premiers meubles; & enfin quel secours certain ou casuel on peut esperer pour cet effet des aumônes particulieres ou publiques.

10. Le second point sera de m'informer de l'avantage qu'on pourroit esperer de l'union des Hôtels-Dieu déja établis, à ces nouveaux Hôpitaux generaux, on n'entend pas comprendre dans ce nombre les Maladeries, Leproseries, ni autres Hôpitaux où l'hospitalité n'est point exercée, dont on a apliqué les revenus à un autre bon & pieux usage; mais comme il y en a d'autres qui subsistent actuellement, dans lesquelles l'hospitalité s'exerce, & dont les revenus peuvent avoir été & être encore mal administrez, on desire sçavoir si par l'union de ces deux sortes d'Hôpitaux, avec une meilleure administration des revenus, & faisant rendre un fidel compte du passé à ceux qui en ont eu le maniement, il y auroit lieu d'en tirer quelque secours, auquel vous pouvez être assuré que j'y employerai volontiers mon autorité; non pas que j'aie dessein d'affoiblir ni diminuer les Hôtels-Dieu destinez aux malades, qui sont les plus pauvres & les plus miserables des pauvres; mais au contraire de soûtenir & fortifier ces deux sortes d'Hôpitaux, en les joignant ensemble dans les lieux où il sera jugé à propos.

11. Le troisiéme point de vôtre avis doit contenir tous les autres moyens innocens & legitimes dont on pourroit se servir pour trouver les fonds necessaires, avec le consentement des peuples.

12. Et en dernier lieu comme ces Hôpitaux ne se peuvent maintenir que par une bonne & sage direction composée de personnes pieuses, intelligentes & apliquées, j'entens que vous me marquiez aussi quels sont les sujets les plus propres pour cet effet en chaque lieu, les choisissant de toute sorte de conditions, pourvû qu'ils ayent les qualitez necessaires.

13. Il pourra arriver que la concurrence des rangs & des pretentions entre ceux à qui l'on aura pensé, causera quelque contestation; mais outre que l'exemple de ce qui s'est déja pratiqué en d'autres lieux en pourroit regler une partie, je me reserverai d'y pourvoir moi-même, s'il est besoin par un Reglement general.

14. Vous comprendrez assez par la qualité de cette dépêche & par le soin que je prens de vous donner si exactement mes ordres, combien je desire de les voir diligemment & fidellement executez, & jugerez par vous-mêmes quel en sera le fruit pour l'Eglise & pour l'Etat, pour la Religion & pour la Police generale de mon Royaume.

15. Assurez-vous aussi que comme vous ne pouvez rien faire de plus agreable à Dieu, vous ne sçauriez me rendre un service dont je vous tienne plus de compte, ni qui m'engage plus fortement à vous donner de nouvelles marques de mon affection & de mon estime; priant Dieu qu'il vous ait, Monsieur l'Evêque de . . . en sa sainte garde. Ecrit au Camp prés de Ninove le sixiéme jour de Juin 1676. *Signé*, LOUIS.

Hôpitaux. Pour abolir la mendicité & établir des Hôpitaux generaux & autres, le tems le plus favorable est le tems de la misere & de la famine. La plûpart des Hôpitaux de la Chrétienté ont été établis dans ce tems-là, parce que plus la misere est grande, plus grand est ce desordre; car les mandians pillent, volent, tuënt, & communiquent toute sorte de maladies contagieuses par tout où ils vont, & alors quand le mal est au comble, on tâche d'y remedier.

Quelque pauvre que soit une Ville ou une paroisse champêtre, si la peste y prend, on s'efforce d'assister les malades pauvres pour empêcher qu'ils ne communiquent leur mal, allant chercher l'aumône.

Le R. P. Chaurand Missionnaire Jesuite depuis 10. à 12. ans a établi plus de dix mille de ces Confreries, & plus de 100. Hôpitaux à la Capucine, c'est-à-dire, sur les seuls fonds de la Providence; ceci est arrivé en 1678. & depuis ce tems-là, il a établi encore plus de cent Hôpitaux generaux sur ce seul fond de la Providence, & à même tems abolissoit la mendicité.

Ces sortes d'Hôpitaux établis sur ce fond, deviennent de riches Hôpitaux à la Benedictine, par les legs & donations des mourans; car personne ne meurt de ceux qui peuvent donner, qu'il ne donnent liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter, voyant le peuple déchargé de l'importunité des mandians, & les pauvres instruits à la pieté & au travail.

Il est à remarquer que toute sorte de particuliers peuvent faire cet établissement comme on en a fait en divers lieux en France & hors de France.

Methode facile du R. P. Chaurand Missionnaire Jesuite, pour établir les Hôpitaux generaux & Confreries de la charité, qui font cesser la mendicité à la campagne aussi-bien que dans les Villes.

1. Il a établi 30. à 40. Hôpitaux generaux en Bretagne depuis trois ans, & à son exemple d'autres Missionnaires en ont établi en diverses Provinces, au Maine, entr'autres en Normandie, Orleanois, Avignon, Languedoc, Provence, Bearn, Limosin; & par ce moyen on assiste plus de cent mille pauvres, qu'on instruit à la pieté, comme il a été dit, & à des métiers; on leur ouvre la porte du Ciel, & outre cela, des jeunes on en fera de bons ouvriers, laboureurs, matelots, &c.

2. Ces Hôpitaux & Confreries s'établissent à la Capucine, c'est-à-dire, sur les seuls fonds de la Providence, comme nous avons dit ailleurs, & incontinent viennent les revenus à la Benedictine, fondations, legs, donations, & que le peuple est déchargé de l'importunité des mandians,

dans, qu'on les voit tous instruits à la pieté & à des métiers; personne ne meurt qu'il ne donne liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter; & si la mendicité n'a entierement cessé, le peuple est toûjours importuné & chagriné & ne donne rien ou presque rien.

III. Ce digne Missionnaire Jesuite arrivant dans une Ville ou Parroisse à la Campagne il va trouver le Curé & les Magistrats, leur communique son pouvoir & la lettre circulaire du Roy de 1676. qui est divine.

IV. Il leur fait voir par l'experience de tant de petites villes, parroisses & bourgades tres-pauvres, où il a établi ces hôpitaux & confreries que cela se peut faire par tout sans rien demander au Roy, ni rien lever sur le peuple, que les pauvres en aucun lieu ne meurent point de faim, qu'on leur fait donc l'aumône; que cette aumône par argent ou espece reçûë & distribuée par les Directeurs prudents & charitables, suffira & au delà; car les pauvres diminueront des deux tiers; les vagabons s'enfuïront, & les faineans se mettront à travailler, de crainte d'être enfermés & forcés de travailler malgré eux.

V. Enfin que chaque mediocre donnant à raison d'un double par jour; qui est cinq sols par mois, qui fait un écu par an, que cela suffira, que suivant la supputation de saint Chrysostome, il se trouve par tout trente riches ou mediocres, contre un veritable pauvre, & qu'ainsi chacun donnant à raison d'un double seulement par jour, qui n'est qu'un écu par an, les trente mediocres feront trente écus qui suffiront & au delà pour l'entretien de chaque pauvre, & qu'ainsi il n'y a qu'à faire une quête tous les mois dans les maisons, comme font les Religieux mendians.

VI. Qu'outre cela, on n'a aussi qu'à quêter tous les jours le reste des potages aprés le dîner, à l'exemple des autres Villes & que cela noûrrira la plûpart des pauvres.

VII. Pour les premiers logemens qu'on a pris ailleurs des maisonnettes à loüage & quêté des meubles, que les habitans les moins accommodez ont quelque chose d'inutile, & ne donnant qu'une planche, quelques vieux linges, vieux lit, table, ou escabeau, &c. trente habitans mediocres, à raison de chaque pauvre donneront au delà de ce qu'il faudra pour meubler l'Hôpital, ce qui est arrivé par tout.

VIII. Que les legs & donnations donnent de quoi bâtir, dés qu'on est dechargé de l'importunité des mendians, & qu'on les voit instruits à la pieté & à des mêtiers.

IX. Le lendemain, il repete tout ce que dessus en chaire, paraphrase entr'autres la lettre du Roy aux Evêques, qui persuade tout le monde, tant elle est instructive, affectueuse & touchante.

X. Il leur fait voir aussi, qu'on est obligé à peine de damnation, suivant l'Evangile de procurer aux pauvres tous les secours spirituels & temporels, que les riches voudroient leur être procurez s'ils étoient en leur place, *Matth.7.11.*

XI. Il leur fait voir ensuite, que les ordonnances des Rois veulent, que tous exems & non exems soient taxez, pour la nourriture des pauvres, si les aumônes volontaires ne suffisent; que les taxes ont de mauvaises suites, & que les aumônes forcées sont peu meritoires pour le Ciel, &c.

XII. Enfin il exhorte tous les charitables & les principaux de la Ville, particulierement pour servir d'exemple, de se trouver au jour & à l'heure qu'il leur indique chez le Curé, ou le Seigneur Evêque, s'il est present pour s'enrôller dans la confrairie de la charité.

XIII. Ensuite il fait tenir maison de ville, où il se trouve, fait arrêter qu'on établira l'Hôpital general & fait nommer des Directeurs & Commissaires, si la confrairie ne l'a fait pour visiter les pauvres & examiner ceux qui doivent être renfermés ou assistés en leurs maisons, ou chassés & renvoyés, suivant l'instruction imprimée & touchant l'examen des pauvres.

XIV. Il lit la liste des pauvres en Chaire, fait voir à peu prés à combien montera l'entretien, convie de donner l'aumône tous les mois suivant ses forces & y être fidele & quelque petit meuble une fois seulement, enfin donner ce que chacun voudroit avoir donné au jour terrible de la mort.

XV. Les Commissaires ensuite vont quêter par les maisons & font porter les meubles au lieu destiné pour servir d'hôpital & on y conduit les pauvres avec des processions generales & solemnités, qui excitent la charité de tout le monde, on les fait adopter aux riches, qui les habillent de neuf & en ont un soin particulier comme de leurs filleuls, ainsi que nous avons dit par nos relations precedentes, par celles entr'autres de l'Evêché de Treguyer, de Leon, de S. Brieu, & de Rennes; que nous avons envoyés à toutes les Villes Episcopales & autres les plus considerables du Royaume.

XVI. Pour établir promptement, maintenir & augmenter ces Hôpitaux, il persuade aux Curés Predicateurs & sur tout aux Confesseurs de suivre la pratique de ceux de saint Charles Borromée, suivant la deliberation de l'Assemblée generale du Clergé de France de 1656. & qui en consequence ordonnent à leurs penitens de visiter tous les mois les Hôpitaux, *quod oculus videt, cor dolet*, disoit saint Bernard, & la main & la bourse les assistent, & different l'absolution à qui a manqué de donner son aumône tous les mois, puis qu'on la doit refuser; disoit ce saint Archevêque, à qui refuseroit d'entendre la Messe aux jours commandez, le crime étant bien plus grand de contrevenir aux Commandemens de Jesus-Christ qui ordonne l'aumône qu'à ceux de l'Eglise, qui ordonne d'assister à la Messe.

XVII. Il aprend aux Curez voisins par des conferences & son exemple comme il faut établir & maintenir ces Hôpitaux & confrairies; à l'égard des Hôpitaux, il fait voir, qu'il faut les établir pendant la chaleur d'une Mission & attendre à demander des lettres patentes, aprés l'établissement; car les demandant auparavant & les faisant verifier, les mal-intentionnés qui sont toûjours en grand nombre, forment cent difficultez, principalement si on demande l'union de quelque hôpital, rentes ou revenus, & empêchent ou different longues années la consommation de l'œuvre. Témoin Narbonne, & Cahors entr'autres qui ont des lettres patentes, il y a plusieurs années sans avoir rien executé. *Les Capucins s'établissent par tout, parce qu'ils n'en demandent point; les Couvents des Cordeliers; les Recolets, qui en demandent, ne se multiplient gueres.*

XVIII. Les Hôpitaux à la Capucine à la fa-

çon de Bretagne, s'établissent pendant une Mission de douze ou quinze jours, & l'hôpital une fois établi subsiste à jamais, comme ceux des malades. Les Directeurs tiennent lieu d'une garnison spirituelle & solide; ils obtiennent du Roy des lettres des confirmation & d'union des hôpitaux & revenus qu'on desire, & tout le monde y consent voyant le bien que cela produit.

XIX. Tous ces illustres Missionnaires, Seculiers & Reguliers dont j'ai parlé dans mes relations precedentes qui suivent la methode du R. P. Chaurand, réüssissent comme lui & tous ceux qui s'y attacheront réüssiront aussi.

XX. Les seules ordonnances de Police n'établiront point ces hôpitaux à moins que le Roy ne les fonde comme des Abbayes; mais si on les veut fonder sur les aumônes volontaires, on voit par experience qu'il faut avoir recours aux Missionnaires. *Cent Arrests du Conseil ne feront pas un Capucin*, & les Missionnaires avec la grace, font des millions de Religieux, qui quittent tout & donnent tout. On doit s'arrêter à l'experience.

XXI. J'ai dit ailleurs comme le R. P. Chaurand retablit les hôpitaux tombez ou chancelans; témoin celui de Rennes, entr'autres commencé, il y avoit 28. ans à la Benedictine sans avoir pû faire cesser la mendicité; on attendoit des revenus suffisans pour enfermer tous les pauvres, & on la fait à la Capucine, suivant la methode ci-dessus écrite: on a fait le semblable à Bourdeaux, commencé il y avoit 52. ans à la Benedictine.

OBJECTIONS. — REPONSES.

I. *Qu'on ne doit pas entreprendre d'enfermer les pauvres, si l'on n'a des Hôpitaux bâtis, & quelques revenus certains du moins; qu'autrement c'est entreprendre d'enfermer des oiseaux sans cage, & sans grain pour les nourrir.*

I. Il suffiroit de dire pour détruire tout ce qu'on peut objecter; que l'experience de tous ces Hôpitaux établis à la Capucine, font voir le contraire: Les Capucins s'établissent sans revenus, sans Convent bâti, & un Quêteur fournit à tout; les Directeurs des Hôpitaux de même font une quête tous les mois dans les maisons, prennent des maisonnettes à loyer pour servir d'Hôpital par emprunt, & quêtent des meubles. On voit par tout, comme il a été dit, que les legs des mourans fournissent ensuite dequoi bâtir, dés qu'on est déchargé de l'importunité des mandians, & qu'ils sont instruits à la pieté & à des métiers.

II. *Qu'il coûte moins à nourrir les pauvres dans leurs maisons, que dans un Hôpital general, qu'il faut de grands bâtimens, ou du moins payer les loyers d'une grande maison, gager des serviteurs.*

II. On voit le contraire par experience, le nombre des pauvres diminuë des deux tiers quand on les enferme; les faineans & vagabonds regardent les Hôpitaux comme des prisons, où on les forceroit de travailler; c'est pourquoi ils s'enfuient: Outre cela, il coûte moins à nourrir plusieurs en commun, que chacun en particulier en sa maison. Pour le loyer des maisons & gages des serviteurs, les aumônes & les legs des mourans y fournissent abondamment, sans parler qu'on tire profit du travail des enfermez.

III. *Qu'on ne doit pas y annexer les Hôpitaux des passans, ni ceux des malades, quoiqu'assez spacieux pour cela: Que l'intention des Fondateurs ne doit pas être frustrée.*

III. Le Roi ordonne le contraire par sa Lettre circulaire de 1676. à Messeigneurs les Prélats & à Messieurs les Intendans quand les Villes le jugeront à propos; l'intention des Fondateurs n'est pas frustrée, le revenu des malades s'employera à l'ordinaire, suivant sa destination: Les passans auront la passade comme à present, faisant voyage pour cause legitime, attestée par leurs Curez & Magistrats, suivant l'Ordonnance renouvellée par Sa Majesté touchant les pelerins.

IV. *Que l'aumône qu'on fait aux mendians dans les ruës, les Eglises & aux portes, est insensible; mais aprés l'établissement d'un Hôpital, elle sera à charge & onereuse.*

IV. On a déja dit que chaque médiocre donnant à raison d'un double par jour seulement, par argent ou espece, qui n'est que cinq sols par mois, cela suffira. Qu'y a-t'il de plus insensible & de plus doux? bien loin que cela soit à charge & onereux, on sera déchargé de l'importunité des mendians, des maladies contagieuses qu'ils communiquent, vols & larcins qu'ils commettent dans les Villes & aux environs; & on fera cesser leur vie abominable.

V. *Que tous les pauvres ramassez dans un lieu, causeront de grandes puanteurs & maladies contagieuses dans les Villes.*

V. Au contraire tout est propre dans ces Hôpitaux comme dans les Convens les mieux reglez; au lieu que les mendians logent dans des trous puans & infectez, qu'ils sont les premiers attaquez des maladies contagieuses, & les communiquent aux riches, se fourrant parmi eux, dans les ruës, les Eglises, & à leurs portes malgré eux.

VI. *Qu'on ne peut enfermer les mendians, qu'on ne separe l'homme d'avec la femme, ce qui est contre la loi divine, & qu'on ne doit pas priver les Chrétiens de la liberté.*

VI. De la façon dont on le fait à Paris par ordre du Roi, Arrests & Reglemens, conformément aux anciennes Ordonnances de Police, on assiste les pauvres familles dans leurs maisons, à la charge de ne point mendier: s'ils contreviennent, l'Ordonnance veut qu'on les rase, qu'on les fouette, qu'on les exile, ou qu'on envoye les hommes aux Galeres; la clôture d'un Hôpital est bien plus douce.

VII. *Que les mendians occupent les petites maisons, qui demeurent inutiles aux proprietaires quand ils seront enfermez.*

VII. On ne voit point de maison occupée entiere par des pauvres, ils sont en quelque méchant trou, écurie ou étable à pourceaux souvent

& payent fort mal leur ferme. La plûpart des familles pauvres restent dans leurs maisons, & y sont assistées, se mettant à travailler : On n'enferme que les invalides, vieillards, abandonnez, estropiez, orphelins & mendians opiniâtres & relaps.

VIII. *Que la charité a besoin d'être excitée par l'importunité des mendians, & que quand ils seront renfermez dans des lieux écartez, peu de personnes s'aviseront de leur faire l'aumône.*

VIII. Les Directeurs des Hôpitaux tiendront lieux de mendians, ils quêteront tous les mois dans les maisons avec les plus qualifiez de la Ville; les aumônes mêmes augmenteront, comme il a été dit : Les mourans à present ne laissent quasi point de legs considerables aux mendians, & ils en laissent aux Hôpitaux, comme on voit par experience pour les raisons ci-devant dites.

IX. *Que ces Hôpitaux donneront lieu à la faineantise du peuple, dans l'esperance d'y trouver un azile & un refuge en cas de besoin; & que cela attirera par la même raison tous les pauvres de la campagne dans les Villes, qu'on ne pourra enfermer faute de revenus & de logemens suffisans, & qu'ainsi la Mendicité renaîtra avec plus d'importunité qu'auparavant.*

IX. On voit tout le contraire par les raisons, ci-devant dites; les mendians regardent ces Hôpitaux comme des prisons, où ils seroient forcez de travailler; en tout cas, s'il en vient, il n'y aura qu'à les emprisonner, suivant l'Ordonnance, & les faire jeûner trois ou quatre jours au pain & à l'eau dans un cachot; étant dehors, ils donneront l'épouvante à tous les autres. Mais pour remedier à ce mal par sa source, les Villes doivent procurer que les paroisses voisines nourrissent les pauvres, suivant l'Ordonnance, sans les laisser vaguer; & pour le bien faire procurer, que les Seigneurs Evêques, & Messieurs les Curez, établissent dans leurs paroisses ces Assemblées & Confreries de la charité de S. Charles Borromée, de l'un & de l'autre sexe, qui assistent toutes sortes de necessiteux, suivant la Deliberation de l'Assemblée generale du Clergé de 1670. & l'exemple du Roi en beaucoup de paroisses de l'Abbaye de Cluni pour y exciter tout le monde : Si tout cela ne suffit, voici qui est infaillible : *Qu'on fasse payer 5. sols par jour pour la nourriture de chaque vagabond aux paroisses de leurs domiciles, comme à Paris, suivant les Arrests.*

On voit encore par experience que le nombre des pauvres augmente quand on les assiste tous dans leurs maisons, chacun se dit pauvre; mais quand on les enferme, chacun se dit riche, c'est-à-dire, qu'ils s'enfuient, ou travaillent de crainte d'être enfermez, témoin ce que m'a écrit le R. P. Martin Missionnaire Jesuite de la Ville de Colmar en Provence. *On a assisté*, dit-il, *tous les pauvres cet Hyver dans leurs maisons, chacun se disoit pauvre; mais à present qu'on parle de les enfermer, la plûpart des faineans travaillent, & ne mendient plus; les malades mêmes ne vouloient pas aller à l'Hôpital, & dès qu'on a refusé de les assister dans leurs maisons, beaucoup de faux malades se sont trouvez gueris, & travaillent.*

X. *Qu'il faut des Lettres Patentes avant l'établissement, pour rendre les Hôpitaux capables de donations.*

X. Ils en sont capables par l'Edit de 1662. & toutes les Ordonnances en faveur des pauvres, comme on vient de voir à Toulon, où l'Abbé Gautier, frere de l'Avocat General d'Aix, avoit legué vingt-cinq mille écus à l'Hôpital General à futur, ses heritiers ayant fait casser son Testament faute de Lettres, ils se sont desistez, voyant que l'affaire seroit portée au Conseil, qui prononce toûjours pour l'executiou des Edits.

XI. *Qu'il faudroit des Lettres du moins pour regler les rangs des Directeurs Ecclesiastiques & Seculiers, Magistrats, & faute dequoi il y a souvent de la division entre eux qui ruine tout.*

XI. L'exemple de Paris & de Lyon doit servir de regle par tout; les Ecclesiastiques President, les Magistrats élûs tiennent le second rang; les Nobles & autres faisoient suivant leur élection.

XII. *Qu'il faudroit commencer les Hôpitaux & Confreries par un essay, assister certain nombre de pauvres d'abord, & exciter par là la charité des riches, pour pouvoir les assister tous.*

XII. Cela gâteroit tout, pour les raisons dites ci-devant, si la mendicité ne cesse entierement, le peuple ne seroit point soulagé, & ne donne point suffisamment; & ensuite l'œuvre devient impossible, quand on parle de les enfermer tous, on s'en moque, on répond comment en pourrez-vous nourrir cent, & n'avoir pû en nourrir trente?

XIII. *Qu'il ne faudroit du moins établir ces Hôpitaux & confreries, que dans les grandes Villes, & y amener les pauvres des petites Villes de dix à douze lieuës à la ronde, & obliger lesdites Villes de contribuer à leur entretien & bâtimens des Hôpitaux.*

XIII. Cela est impossible, c'est une vision chimerique de ceux qui n'ont jamais travaillé à ces établissemens. 1. Il faudroit des Messagers, Coches & Carosses qui partiroient tous les jours de ces petites Villes pour voiturer les invalides; car tous les jours presque il se presente quelqu'un qu'il faut enfermer, ces frais de voiture coûteroient quasi autant que leur nourriture sur les lieux. 2. Outre cela il faudroit une escorte comme pour la conduite des Galeriens : dans Paris & autres Villes les mieux policées, quoi que les Archers soient apuyez de toute l'autorité des Magistrats, ils ont peine à prendre & entraîner les mendians à l'Hôpital General; les peuples se soulevent par une fausse compassion, & veulent les leur arracher des mains : que seroit-ce à la campagne passant par les hameaux & bourgades? les pauvres crieroient à l'aide, & à la force, qu'on les veut mener aux Galeres, & il en faudroit venir aux mains, tuer & massacrer les Chrêtiens; qui seroit une étrange façon de faire l'aumône, dont l'écriture n'a point parlé. 3. De forcer les petites Villes de contribuer à tous ces frais, elles ne le feroient jamais que par execution militaire, par le fer & le feu; témoins les Vlles de Cahors & de Narbonne, à qui les parties ont dit :

Vous voulez nos revenus, quelques tems aprés, vous laisserez nos pauvres; ce ne seroit que des procés entre nous. Et ces deux grandes Villes ont aussi dit aux Entrepreneurs d'un tel ouvrage: Vous voulez faire une cloaque de nôtre Ville, en y amassant tous les pauvres de l'Evêché; ils nous aporteront toutes sortes de maladies, nous n'avons pas une assez grand nombre de personnes capables, & sans affaire pour la conduite de si grands Hôpitaux, & de tous les procés & suites qu'il faudroit faire pour forcer les petites Villes à payer leurs taxes; de sorte que ce dessein s'est évanoüi à Narbonne & à Cahors.

XIV. *Les ennemis de nos Hôpitaux disoient encore que le peuple est trop miserable à present, qu'il faut attendre un meilleur tems.*

XIV. Le tems de misere est le meilleur; les pauvres ne meurent point de faim; donc on leur fait l'aumone; cette aumône, comme il a été dit, sera plus suffisante, dés qu'il y aura des Hôpitaux, parce que le nombre de ces parures diminuëra des deux tiers, pour les raisons ci-devant dites; outre cela tous les Hôpitaux presque de la Chrétienté ont été établis pendant la guerre, la peste & la famine, comme nous avons fait voir ailleurs; plus la misere est grande, & plus l'on s'efforce de donner; les plus petites Villes & les plus pauvres qu'on diroit entierement ruinées, si la peste y prenoit, trouveroient dequoi nourrir & enfermer les pestiferez, ou leur faire des cabanes du moins.

XV. *Qu'il est impossible d'etablir ces Hôpitaux dans les Villes où il y a grand nombre d'huguenots, qui d'ordinaire sont les plus riches à cause de leur union, & refusent d'y contribuer.*

XV. C'est dans ces Villes demi-huguenotes où la chose est plus facile; on mande en Maison de Ville le Ministre & les anciens, on leur dit que, suivant l'ordre du Roi, on a resolu d'établir un Hopital General, que leurs pauvres y seront reçus au terme de l'Edit de Nantes, qu'on les prie d'y contribuer suivant leur force, qu'ils ayent à en parler à chaque chef de famille, & être fideles à mettre tous les mois leurs aumônes par les mains de leurs Ministres en celles du Tresorier; qu'autrement on les taxera, que les taxes forcées ont de mauvaises suites, &c. On voit par experience que leurs aumônes sont incomparablement plus grandes que celles des Catholiques par proportion à leurs biens.

XVI. *Qu'on vient de dépouiller les Maladeries & Leproseries, & donner les revenus de ces Hôpitaux à des Chevaliers de Saint Lazare, gens qui sont mariez, qui ont les bras croisez, qu'un jour on en fera de même des Hôpitaux Generaux, & qu'ainsi c'est folie d'en établir & d'y rien donner.*

XVI. On n'a touché qu'à celles qui avoient abandonné le soin des pauvres, on n'a pas même touché à celles qui sont unies aux Hôpitaux Generaux, ou à celles des malades des Villes; mais quand il arriveroit tout ce dont ces faux Prophetes nous menacent, les Fondateurs auront gagné un Royaume dans les Cieux; auront-ils sujet de se plaindre d'avoir perdu leur tems & leur argent.

XVII. *Que les Hôpitaux Generaux diminuënt les aumônes des Religieux mendians, des Hôpitaux des malades, & la dévotion de faire dire des Messes.*

XVII. L'experience fait voir le contraire par tout où il y a des Hôpitaux, Jesus-Christ a promis d'augmenter les biens des charitables, & que plus ils donneront, & plus il leur donnera le moyen & l'envie de donner, comme S. Bernard le faisoit voir pendant les Guerres de la Terre Sainte de son tems, que plusieurs donnoient tout leur superflu & le commode.

XVIII. *Que ces Hôpitaux commencez à la Capucine sans revenus ni bâtimens, tomberont en peu de tems.*

XVIII. On voit le contraire; ces 40. à 50. établis depuis trois ans, ont déja des revenus, & commencent à bâtir; ceux des malades n'ont pas été bâtis ni rentez en un jour; mais quand il seroit vrai que ces Hôpitaux à la Capucine ne dûssent durer que 24. heures, on aura donné du pain aux pauvres & quelque instruction Chrétienne, sera-ce un mal?

XIX. *Enfin les ennemis des Hôpitaux disent que toute nouveauté est suspecte & odieuse, qu'il n'y en avoit point dans la primitive Eglise, qu'on n'enfermoit point les pauvres, qu'ils étoient neanmoins secourus & instruits à la pieté; & qu'enfin Jesus-Christ a dit, il y aura toûjours des pauvres parmi vous. Qu'il y a à craindre que si ces Hôpitaux Generaux étoient établis & ces Confreries de la charité pour assister toute sorte de necessiteux sains & malades, honteux & prisonniers, heretiques, convertis, &c. le Roi ne taxât ensuite pour leur entretien les Evêques, Abbez, Curez, &c. les Seigneurs des Fiefs, Nobles, Bourgeois, Officiers, Paysans, &c.*

XIX. Il est vrai il y en aura toûjours, afin que les bons pauvres se sanctifient par leur patience & contribuënt au salut des riches, qui ne peuvent esperer au Ciel que par leurs aumônes. Mais l'Ecriture dit qu'ils ne mendieront pas, *non erit mendicus inter eos*; c'est pour cela que les Apôtres & les Papes aprés eux, ont ordonné à tous les Evêques & Curez, d'avoir un rôle de leurs pauvres & leur faire l'aumône spirituelle, qui est le catechisme, & leur donner la corporelle; témoin le Pape S. Gregoire qui portoit toûjours sur lui le rôle de ses pauvres; témoin encore S. Julien premier Evêque du Mans, qui faisoit le semblable, & ces grands Archevêques S. Charles Borromée dans le dernier siecle, Saint Thomas de Villeneuve, Dom Barthelemi des Martyrs, & tant d'autres Saints Prélats de nôtre France; mais tous ne le font pas quoi qu'exhortez par le Roi, par tant d'Edits, Arrests & Lettres touchantes des années 1662. 1676. 1679. &c.

XIX. Cependant ils y sont obligez à peine de damnation & les Abbez, Prieurs, &c. ont aussi obligez par leurs fondations d'instruire les pauvres & leur faire l'aumône; comment s'en aquiter, être à Paris & faire le catechisme aux pauvres de leurs Abbayes, qui sont à cent lieuës d'eux; il est vrai qu'il n'étoit pas besoin d'hôpitaux generaux; mais à present que la plûpart ne le font pas, il en est besoin: On veut croire que le zele de ceux qui ne le font pas, est appliqué ailleurs; mais le

peuple ne le croit pas & en murmure, & les heretiques disent qu'ils sont ennemis de tous les établissemens charitables, de crainte qu'on ne leur demande des aumônes. Ils feront cesser la médisance, quand il leur plaira & se feront loüer. Ils n'ont qu'à suivre l'exemple des Pasteurs charitables.

XX. De tout tems immemorial, en Languedoc entr'autres, les Evêques, Abbez, Prieurs, &c. étoient taxez par ordonnance de justice pour la nourriture des pauvres des lieux, où ils levoient les dixmes; dans ce siecle ils s'en sont fait décharger par arrest du Conseil sur simple Requête, parce que les pauvres n'ont point d'agent à gage à la Cour, pour conserver leurs interests; cela est contre les Capitulaires de Charlemagne de l'an 813.

XXI. Enfin le principal but des hôpitaux Chrêtiens est d'instruire les pauvres à la pieté; on sçait, que la plûpart d'eux menent une vie abominable qui les damne. On ne peut les instruire que dans ces hôpitaux en l'état où les choses sont reduites. On oblige les familles qu'on assiste dans leur maison de venir au Catechisme & Office Divin, qui se fait dans lesdits hôpitaux à peine de demeurer déchûs de l'aumône qu'on leur fait.

XXII. Quand tous les Evêques feroient des Catechismes tous les jours dans leurs Cathedrales & tous les Curez dans leurs Parroisses, s'ils ne font pas l'aumône aux mandians à l'issuë, comme Jesus-Christ la fit à ceux qui l'avoient écouté sur la montagne; ils n'iront qu'à la porte des Eglises sans y entrer comme ils font à present; ils croyent tout le tems perdu qu'ils ne mandient pas, tant ils craignent de mourir de faim; Cette crainte vient du demon, elle sort du plus profond de l'Enfer & cependant elle empêche l'établissement de ces hôpitaux & confreries en beaucoup d'endroits, quoi que l'experience fasse voir que depuis huit à neuf cens ans, que Charlemagne a ordonné l'établissement des hôpitaux des malades dans toutes les Villes, les Rois n'ont point taxé leurs sujets pour leur entretien, & neanmoins la necessité des malades est bien plus pressante que celle des pauvres valides; mais la crainte de ces inhumains pourroit donner lieu à les taxer pour secourir toute sorte de necessiteux, puis qu'ils refusent d'obeïr à l'Evangile, qui les y condamne à peine de damnation. J'ai eu faim, j'ai été malade & vous ne m'avez pas assisté. Allez maudits, &c.

MENTHE, Italien, *Mentha*, Espagnol, *Hiervabuena ortelana*, Allemand, *Muntz*.

Qualitez. Chaude au 3. d.

Description. La grande Menthe est odoriferante, elle a les feüilles de la sauge, mais plus petites, & dentelées, avec quantité de tiges, au bout desquelles elle produit des fleurs en épi, rougâtres & veluës; elle est mal-aisée à faire mouvoir: c'est pour quoi quand une fois elle est plantée dans un lieu, on ne la peut extirper.

Lieu. On en trouve dans tous les jardins, & fleurit en Août.

Proprietez. Elle a le goût piquant, & est presque seche au 3. degré, & elle est aussi un peu amere, & composée de parties subtiles, elle échauffe, resserre, & desseche; en general elle est bonne à l'estomac, son odeur fortifie le cerveau; le suc beu avec du vinaigre arrête le flux de sang, ôte le dégoût de l'estomac, fait mourir les vers.

MENTHE-SAUVAGE, Chevaline, Italien, *Mentastro*, Allemand, *Katzembalsam*.

Qualitez. La plante verte chaud. & sec. du 2. d. au 3. d.

Description. Menthe-sauvage, ses feüilles sont beaucoup plus grandes que celles de la Menthe, plus veluës & plus blanchâtres; ses tiges sont hautes d'une coudée; ses fleurs faites en épi, de couleur purpurine, & d'une odeur forte.

Lieu. Elle nait dans les lieux aquatiques; elle fleurit en Août.

Proprietez. Son suc purge les femmes aprés l'accouchement, & sa décoction est fort utile à ceux qui ont la poitrine étroite, & qui ont peine à respirer, la prenant par la bouche, comme à ceux qui souffrent des gonorrhées en dormant, & à la jaunisse; son parfum aussi bien que l'herbe répanduë chassent les serpens & les puces, son suc est bon contre les écroüelles, le faisant chauffer, & en étuvant l'endroit malade, en general elle a presque toutes les proprietez de la menthe, & plus fortement.

MENTHE pilée avec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé; pilée & mise en cataplâme conforte l'estomac debile, & aide à la digestion; deux ou trois brins de Menthe beuës avec jus de grande, appaise le hoquet, vomissement & passion colerique, elle est souveraine pour rendre l'odorat à ceux qui l'ont perdu, moyennant qu'on la presente souvent au nez; sa feüille desséchée & mise en poudre beuë avec du vin blanc, fait mourir les vers des petits enfans; ceux qui aiment le lait, doivent incontinent aprés qu'ils en ont mangé, mâcher des feüilles de Menthe pour empêcher que le lait ne se caille en leur estomac, car la Menthe a cette vertu d'empêcher la congelation du lait, même de contre-garder le fromage de toute corruption & pourriture, si on l'arrose de jus ou décoction de la Menthe, appliquée sur le front appaise la douleur de la tête froide.

MENUES *pensées*. Les feüilles ou fleurs des menuës pensées prises par la bouche, ou appliquées par dehors sont singulieres pour glutiner playes, les fleurs boüillies & beuës appaisent le mal caduc des enfans, quand ils écument, les mêmes fleurs boüillies avec leurs herbes & beuës, nettoyent les poulmons & la poitrine.

MENUISIERS. I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'assemblage solide & necessaire, & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les proprietaires à de nouvelles dépenses, étant obligez d'en reparer tout le tort, & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité, & la grosseur au bois qui étoit necessaire à leurs ouvrages, étant obligez de reparer les dommages qui y sont arrivez par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toisé en conscience, soit pour eux, ou pour d'autres, il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné, ou fait gagner injustement.

IV. S'ils ont fourni le bois de la qualité, & épaisseur portées par leurs marchez, & s'ils ont assemblé solidement leurs ouvrages, selon l'ordre du métier; ils doivent reparer tous les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les Compagnons se sont aquitez, com-

me ils doivent de leur travail ; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient employées,& n'ont point volé le bois de leur Maître, ou d'autres pour qui ils travaillent ; il faut en tous ces cas reparer le tort qu'on a fait.

MER.

Des obligations des Merciers, Grossiers, & Joüailliers. Les Merciers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit, car S. Paul dit 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. Si les Maîtres Gardes ont eu tout le soin qu'ils devoient, de faire des visites exactes des poids, des aulnes & des marchandises ; étant responsables de toutes les injustices qui ont été commises, & qu'ils ont pû & dû empêcher, statuts, *art.*3.

II. S'ils ont reçû & donné lettres de marchandise à aucun, qui n'eût servi le tems porté par les statuts, demeuré en la maison d'un Maître, & trouvé capable, *art.*8.

III. Si en vendant les marchandises, ils ont trompé au poids, mesure ou quantité ; y ayant obligation de tout ce qu'ils ont gagné par ces voyes injustes, *Deuter.*25.

IV. S'ils ont gardé en toutes choses les statuts, ordonnances d'Henry IV. servant de statuts aux Marchands, Merciers, Grossiers & Joüailliers, 1407. 1548. 57. 67. 70.

MERCURIALE vignoble, Italien, *Mercorella*, Espagnol, *Mercuriale Virtigamuzta*.

QUALITEZ. Chaude & seche au 1. d.

DESCRIPTION. La Mercuriale femelle qui a le plus d'usage dans la Medecine ; jette une tige de la hauteur d'une coudée, fort branchuë à la cime, & qui a plusieurs nœuds ; ses feüilles sont comme celles du Basilic ; la graine sort d'auprés des nœuds en quantité, en forme d'épi droit, les feüilles de la femelle sont plus blanches que celle du mâle ; la racine est menuë & de nul usage.

LIEU. Elle nait dans les Campagnes, & dans les lieux incultes, dans les jardins ; elle fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. On mange l'une & l'autre parmi les autres herbages pour lâcher le ventre ; on se sert de leur décoction dans les lavemens, & la feüille des deux a le même effet que celles du sené, sa décoction faite dans du boüillon de chapon ou de poule, sert de medecine, sur tout dans les fiévres & dans la jaunisse, en poudre tirée par le nez elle purge le cerveau ; on en distille de l'eau de l'une & de l'autre pour toutes ces choses au commencement de Juin.

DU MERISIER. Cet arbre naît communement dans les bois & devient fort gros, & de tres-belle tige, & le fruit qu'il apporte est une espece de Cerise, qui n'est pas à la verité si bonne que les autres Cerises ordinaires ; mais qui ne laisse pas que de se manger parmi les païsans.

LE MERISIER, comme bien d'autres arbres vient de semence ; mais trouvant fort communement de ce plant dans les bois, on ne s'amusera pas ici de traitter de la maniere d'en élever ; ainsi on dira seulement qu'on en peut planter en pepiniere, pour ensuite les retirer & en faire des allées comme on a vû.

Des qualitez du Merisier. On compte de deux façons de Merisier ; a sçavoir, le Merisier simple, & celui qu'on appelle le Merisier à fleur double, & il l'a aussi si belle & si grande, que le Printems en a peu de plus considerable.

Cet arbre est encore estimé par raport à la fleur, qui est plus belle que celle du Cerisier, en ce qu'elle s'ouvre mieux, & est moins blanche, & moins large, & à cause qu'elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de son bouton.

Des terres propres au Merisier. Comme en fait d'œconomie, on ne cherche qu'à connoître les moyens qui nous peuvent le plus apporter de profit ; on dira que pour faire que les Merisiers produisent plus de fruit, & jettent plus de bois, il leur faut donner une terre qui soit legere & sabloneuse ; ce n'est pas qu'on ne les puisse mettre dans une terre franche ; mais ils sont plus sujets à couler.

Cette espece d'arbre est de la nature de ceux qui ont une forte seve, & qui font un effet bien plus beau en haute tige, que lorsqu'on les veut contraindre à demeurer toûjours nains.

De ce qu'il faut faire, aprés que les Merisiers sont hors de la pepiniere. Trois ou quatre ans aprés que les Merisiers ont été élevés en pepinieres, on les arrache pour les transplanter en place ; on en fait comme on a dit des allées hors de la maison; car ceux qu'on destine pour le dedans, on ne les met dans une pepiniere, que pour y greffer de Cerise, comme étant des sujets sur lesquels ce fruit vient plus gros & meilleur ; le Merisier ne jettant pas de bouture de toute part, comme les Cerisiers qui en donnent quantité, & s'attirant la seve, empêche le fruit de grossir & de profiter.

Destinant donc les Merisiers pour être mis ailleurs que dans la maison, dans la vûë qu'on a qu'un jour ces arbres viennent en état de rendre du profit par raport à leurs bois ; on leur prepare des trous de la largeur de trois pieds, de deux de profondeur, & de neuf pieds éloignés l'un de l'autre, observant en les plantant, aprés avoir jetté de bonne terre dans le fond, de ne les mettre dans ces trous pas plus avant d'un pied, puis de les récouvrir de pareille terre, & si pendant trois ou quatre ans, on a soin de les labourer deux ou trois fois l'année ; on remarquera qu'en peu de tems ils feront une tres-belle tige.

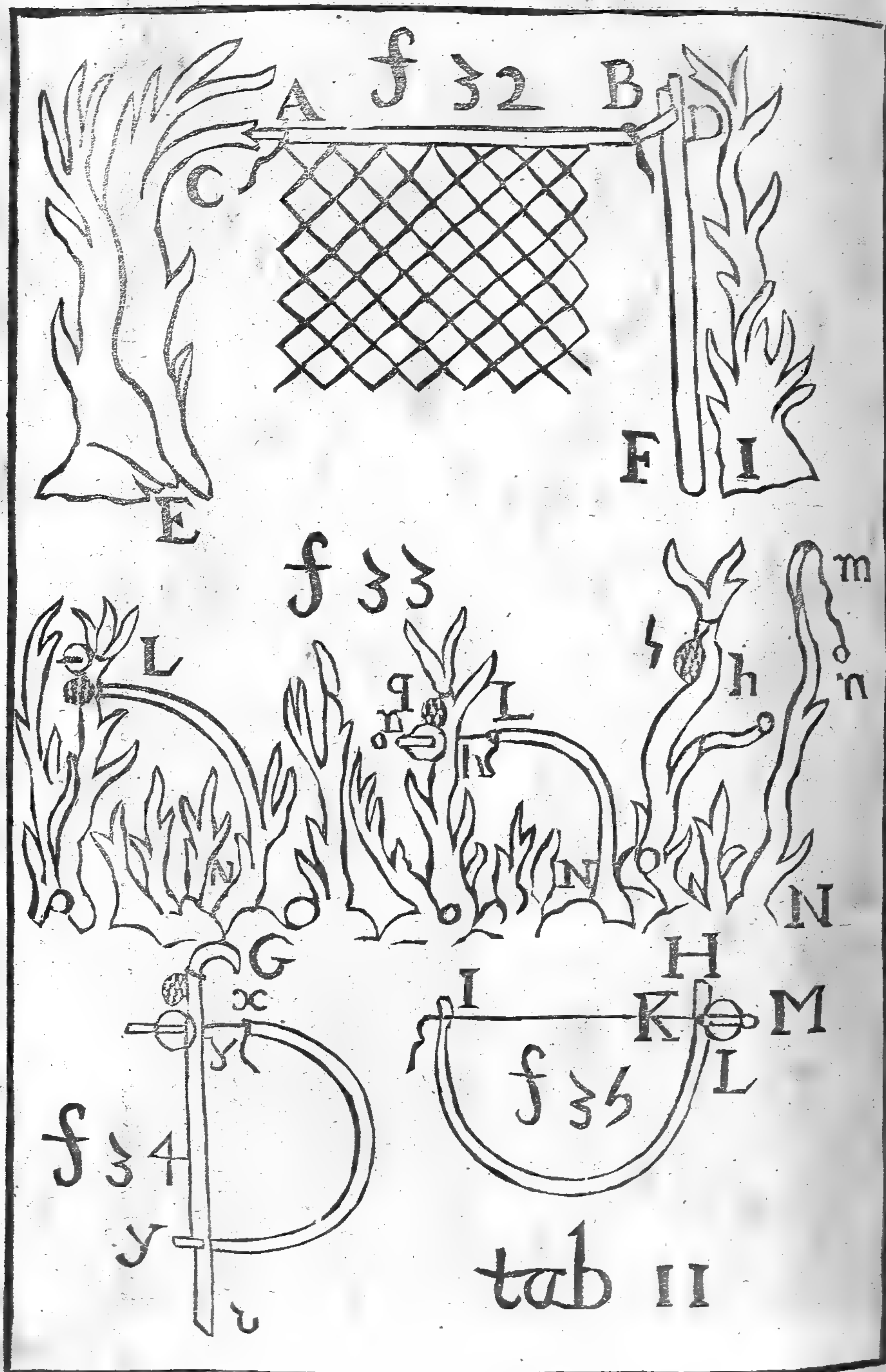
Voilà tous les arbres qu'on peut élever hors des jardins,& qu'on n'a soin de cultiver que pour en tirer du profit, plus par raport à leurs bois qu'à leurs fruits ; ce qui sera facile à voir par les connoissances que l'on donnera du debit qu'on en devra faire de chacun en particulier, ce que l'on expliquera au long dans le commerce du bois.

Pour faire des Meringues. Il faut prendre quatre blancs d'œufs frais, foüettez-les bien avec des verges, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils soient tous en mousse, puis vous prendrez quatre cueillerées de sucre en poudre bien fin, que vous incorporerez & mêlerez bien avec lesdits blancs d'œufs, avec une petite goute d'eau d'orange, un peu de musc & d'ambre preparé, si vous y en voulez ; pour vôtre pâte à faire du masse-pain, comme ci-devant ; vous la prendrez & la mettrez sur une table ou planche ; vous la

ONZIEME PLANCHE

MANIERE POUR PRENDRE LES MERLES LE JOUR
Pendant les broüillards avec un filet nommé Araigné.

Table 11. *Page* 39. *I. Partie du II. Tome.*



roulerez avec un rouleau de l'épaisseur d'un écu ou deux, & la mettrez en abbesse : vous la couperez de la grandeur que vous voulez qu'il soit ; vous la ferez cuire à moitié, ou un peu plus, vous les retirerez du four ; vous ferez une glace forte avec du blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange, du sucre en poudre, & selon la quantité un peu de jus de citron pour blanchir la glace, & l'épaissir avec du sucre en poudre, comme la boüillie lorsqu'elle est cuite, & vous en glacerez vôtre masse-pain d'un ou des deux côtez, que vous glacerez l'un aprés l'autre, & que vous ferez secher avec le couvercle du four, & du feu par dessus, & si vous voulez faire du masse-pain de canelle ou de chocolat, vous n'avez qu'à prendre de la canelle en poudre bien tamisée, & un morceau de pâte bien dessechée, le piler dans un mortier avec un blanc d'œuf, du sucre en poudre, de la canelle, suivant la quantité que vous en voulez faire la pâte ferme & maniable, l'étendre avec le rouleau, le couper de la forme que vous voulez qu'il soit, le faire cuire & le glacer, aprés qu'il est cuit, & si vous voulez qu'il ne soit point trop sec, ne le faite cuire que d'un côté, & le glacez de l'autre avec une glace rien que d'eau de fleur d'orange & du sucre en poudre, puis vous le mettrez secher avec le couvercle du four, sur une table ; prenez garde que le feu ne soit point trop grand, parce qu'il feroit souffler la glace ; lors qu'elle est seche bien à propos elle est claire & transparente comme une glace de miroir, vous en pouvez faire de même avec du chocolat ; & en Carême ceux qui ont de la repugnance de manger des œufs, pour accommoder vôtre masse-pain sans qu'il y ait des œufs, vous pouvez prendre de la gomme Adragant, la bien éplucher & la mettre tremper dans un grand verre ou gobelet, avec de l'eau pure & un peu de l'eau de fleur d'orange, pour dix-huit deniers ou deux sols de gomme Adragant ; vous emplirez vôtre verre ou gobelet, lors qu'elle sera trempée, puis vous la passerez au travers d'un linge ou bien d'une étamine, puis vous en prendrez, lors qu'elle sera passée avec un morceau de pâte d'amande dessechée, suivant la quantité que vous en voulez faire, avec du sucre en poudre ; vous pilerez bien le tout ensemble, & vous en ferez du masse-pain & le rendrez ferme & maniable, & lui donnerez telle forme que vous voudrez, le glacerez avec de la glace d'eau de fleur d'orange, & si vous voulez lui donner quelque goût, vous y pouvez mettre de la rapure de citron dessechée.

Moyen pour faire une araignée à prendre les Merles. Ce filet doit être fait de mailles à lozanges, & non quarrées, de chacune un pouce de large, de fil bien delié, retors en deux brins, & teint en couleur, la leveure se fera, comme il est enseigné au Chapitre 5. de soixante & dix ou quatre-vingt mailles. On fera la hauteur de sept à huit pieds, afin qu'étant étendu, il se trouve avoir cinq à six pieds, plus ou moins, selon la hauteur des lieux où on s'en veut servir, vous pouvez faire cette araignée avec des bouclettes, dont la maniere est contenuë au 15. Chapitre, sinon il faudra passer une ficelle bien unie dans toutes les mailles du dernier rang d'en-haut, ainsi qu'il paroît par la 32. figure de la 11. Table du deuxiéme Livre, ou vous voyez que la ficelle A B passe dans les mailles du dernier rang de l'araignée.

Autre moyen pour prendre des Merles & Grives. Les jeunes païsans qui demeurent dans des païs de vignes, prennent quantitez de Merles, Grives, Tourterelles & autres sortes d'oiseaux, qui mangent les raisins, & principalement sur la fin des vendanges, que les chasseurs les contraignent de se retirer dans les bois ; si vous desirez vous divertir quelquesfois à la chasse de ces oiseaux avec des Repuces, Repenelles, ou rejets, instruisez-vous par la demonstration de la trente-troisiéme figure dans la onziéme table.

Cherchez dans les bois, qui sont au long des vignes, des endroits où se retirent ces oiseaux, tendez des rejets en plusieurs lieux de cette sorte, choisissez un brin de taillis lettre O, qui soit droit & haut, coupez-en les petites branches qui se rencontrent autour, depuis les bas jusques à quatre ou cinq pieds de haut, puis avec un fer rouge, ou un virbrequin faites y un trou à l'endroit marqué de la lettre H, qui soit de la grosseur d'une plume à écrire ; prenez un autre brin taillis N qui soit éloigné du premier d'environ quatre pieds, vous en couperez toutes les petites branches qui se trouveront autour, & attachez au bout L une petite ficelle longue de demi pied, à laquelle vous noüerez un petit collet de crin de cheval, lettre M qui aura une bouche N au bout, il faut avoir aussi un petit bâton P O long de quatre doigts, qui aura comme un petit crochet au bout O & de l'autre sera un peu pointu en arondissant ; vous ferez ployer le brin de taillis N où est attaché le collet, & passerez ce collet dans le trou H & le tirerez tant que le nœud lettre M soit aussi passé ; aprés vous ficherez legerement le bout P du petit bâton dans le trou H & laisserez tirer le brin de taillis qui sera arrêté par le nœud M à cause du bâton P O qui bouchera le trou, & empêchera qu'il ne passe : il faut étendre legerement le collet, & l'ouvrir en forme ronde sur la marchette ou petit bâton P O, puis on attachera une grappe de raisin au dessus, à l'endroit marqué de la lettre Q de sorte qu'un oiseau ne puisse toucher au raisin sans se poser sur la marchette, qui tombera aussi-tôt qu'il se posera dessus, & par ce moyen donnera la liberté au nœud M de passer, qui en passant fera que le brin de taillis N emportera le collet qui tiendra l'oiseau pris par les jambes.

On a dessigné exprés trois figures pour en mieux faire comprendre la forme, & les pieces particulieres, deux paroissent tenduës, l'une desquelles se voit par le devant, & l'autre par derriere, la troisiéme est détenduë, on en peut remarquer les pieces particulieres, cottées des mêmes lettres que celles qui sont tenduës.

Pour prendre les Merles de jour. Cette sorte de chasse se fait ordinairement par un tems de broüillars, à cause que les Merles volent bas, & toûjours au long des hayes ; on se sert pour les prendre d'un filet appellé Araignée, dont la composition est écrite ci-devant, & pour vous en servir voyez la trente deuxiéme figure de la onziéme Table.

Il faut premierement faire provision d'un bâton D F long de six pieds, un peu fendu par le petit bout D & pointu par l'autre F le porter avec

vôtre filet sous le bras, & un coûteau dans la poche pour s'en servir aux necessitez, & vous promener le long des hayes où vous croyez qu'il peut y avoir des Merles, s'il y en a quelqu'un il volera devant vous suivant toûjours la haye E & se posera à trente, quarante, ou cinquante pas de vous; pour lors ayant remarqué l'endroit, vous irez à vingt pas proche du lieu où il s'est jetté, & tendrez le filet en cette sorte.

Supposez que le lieu où le Merle s'est jetté soit au long d'un chemin, où il y a des hayes des deux côtez; par exemple E I choisissez quelque branche d'arbre qui avance un peu sur le chemin, comme par exemple, celle marquée de la lettre C & qui soit élevée de terre environ six pieds; faites-y une petite fente A avec un coûteau, & y ficherez legerement le petit coin de bois, qui est attachées à la fiscelle de l'araign, & delà vous passerez à l'autre côte E I du chemin pour ajuster une autre branche d'arbre de même façon, & à l'opposite de la premiere y fichant pareillement le petit coin qui est attaché à l'autre bout de la fiscelle du filet; de sorte que la fiscelle soit comme bandée, & le filet tendu au rais de la haye, où est l'oiseau, ce qui étant fait, prenez le tour, puis allez à trente pas au dessus du lieu où s'est jetté le Merle, & approchez de lui, il s'élevera pour fuïr & s'échaper, & en fuïant au long de la haye donnera dans le filet, qu'il fera tomber sur lui & l'envelopera dedans, d'où vous le retirerez pour continuër vôtre chasse aprés d'autres.

Si par hazard il ne se rencontre point d'autre haye que celle où s'est jetté le Merle, il faudra suppléer avec le bâton D E, que vous piquerez à l'opposite de l'arbre E A éloigné de la haye de six ou huit pieds selon la longueur de vôtre filet, & vous vous en servirez tout ainsi qu'on feroit d'une haye.

MES.

MESURE. L'Aune de Paris est une mesure à laquelle se mesurent toutes sortes de marchandises qui ont un corps étendu, comme drapperies de laines, or, argent & soye, sergeries, rubanneries, toiles, & autres sortes: elle contient trois pieds sept pouces, huit lignes.

La mesure pour mesurer les corps liquides, comme vin, huile, miel, & autres s'appelle à Paris muid, à Orleans, Montargis, & dans le Blaisois, & Touraine, Poinson: dans le Poitou & l'Anjou, pipe: dans le Lionnois, asnée: à Bourdeaux, tonneau, qui est composé de quatre barriques faisant trois muids: toutes ces mesures tiennent plus ou moins les unes que les autres, comme aussi les petites qui sont la quarte, la pinte, & le reste à proportion.

Il y a la mesure ronde que l'on appelle boisseau, qui sert à mesurer le bled & toutes sortes de grains; millet, chenevis, noix, châtaignes, noisettes, poires, pommes, & autres sortes de fruits.

Dans la Prêvôté & Vicomté de Paris, & presque par tout le Royaume; elle s'appelle boisseau, dont il en faut douze pour faire un septier, & douze septiers pour faire le muid; il y a encore des mesures plus petites que le boisseau, comme le demi, la quarte, le litron, & demi-litron, qui a dix-huit pouces cubes: en d'autres lieux, comme en Anjou, elle s'appelle fourniture, qui contient vingt & un septier: en lionnois, une charge qui contient tant de bichets, qui est leur boisseau; mais les boisseaux qui composent le septier, & les septiers qui composent le muid, & la fourniture, sont plus grands, ou plus petits en un endroit qu'en l'autre suivant l'usage des lieux.

MESURE *particuliere pour trouver & juger combien un vaisseau circulaire contient en soi de mesures de vin, ou autre liqueur, &c.* Cette mesure s'appelle Diapason ou Jauge; il convient premierement d'avoir l'échantillon propre pour ce faire; tant pour le long que pour le diametre. Pour l'avoir, faites (avant toutes choses) dresser un petit vaisseau rond n'ayant qu'un fond, qui soit parfaitement arondi, ayant dix-huit ou vingt pouces de diamettre, ou plus: car tant plus, tant mieux. Quant à sa hauteur, qui doit être en forme colomnalle; elle sera à vôtre discretion, & à proprement parler, aussi son diametre: car encore que vous lui donniez plus ou moins de dix-huit ou vingt pouces de diametre; cela ne vous empêchera en rien; pourveu que vous puissiez mettre dedans une mesure de vin, de telle tenuë que vous esperez fabriquer le Diapason. Ledit vaisseau se pourra aisement dresser avec feüilles de fer blanc, ou autre matiere à vôtre discretion.

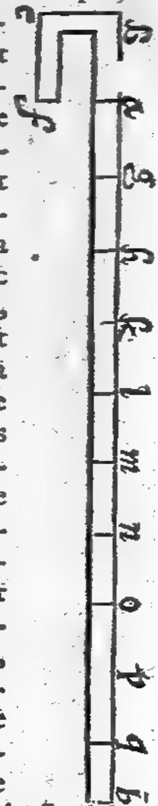
Quand il sera preparé, vous le mettrez sur une table qui soit à niveau, c'est à dire qui ne panché ni d'un côté, ni d'autre, le fonds ferme sur ladite table; & l'ouverture en haut: dedans soit par vous mise une mesure de vin; du lieu où vous esperez fabriquer ce Diapason, le plus justement que vous pourrez. Et gardez vous bien de faillir en ceci, car la faute vous jetteroit dans l'erreur. Aprés, sçachez discretement le profond du vin, vous le pouvez examiner avec une verge droite qui soit fort déliée, & aussi le diametre de vôtre vaisseau; ledit profond sera le long de vôtre échantillon, & le diametre le large de vôtre échantillon, pour fabriquer ledit Diapason ou Jauge. Pour mieux entendre ceci, je vous en donnerai un exemple.

Soit un vaisseau ou corps circulaire ayant forme colomnalle, a, b, c, d, dans lequel soit mise une mesure de vin, laquelle ait empli le vaisseau jusques aux lettres e, f, maintenant le profond ou distance c, e, ou d, f, entant que l'un est égal à l'autre, sera le long de vôtre échantillon; lequel profond vous examinerez avec une verge droite & déliée: & a, b, sera où vous servira pour l'échantillon de vôtre diametre, que j'ai ci-devant appellé Largeur. Et s'il avient que vôtre diametre soit plus long que le profond de vôtre mesure, ne vous étonnez pour cela; car vous pourriez faire faire vôtre dit vaisseau de telle largeur que son diametre auroit beaucoup plus de long que ne seroit le profond, d'une mesure mise en ce vaisseau; & toutesfois ledit profond ne laisse pas pourtant son nom de Longueur: ni le diametre son nom de Largeur; mais ledit profond est toûjours appellé Longueur, & le diametre Largeur de l'échantillon.



Le precedent ainsi accompli, vous aurez deux mesures,

mesures ; à sçavoir e, c, pour le long de l'échantillon, & a, b, ou e, f, pour le large. Aprés quoi vous prendrez une verge quarrée de bois ou de fer, ou à vôtre discretion, longue de cinq ou six pieds, ou de tant qu'il en sera besoin, qui soit bien droite, au bout de laquelle vous ferez faire un crochet ayant environ demi pied de long, ou à vôtre jugement, & autant d'ouverture. Cette verge soit par vous divisée sur l'un de ses côtez, en plusieurs parties égales à la ligne e, c. Vous prendrez donc avec l'ouverture du compas ladite ligne, e, c, ou d, f, le plus precisement qu'il vous sera possible, qui est la hauteur de la mesure par vous mise dans le vaisseau a, b, c, d : & sans la varier aucunement : vous diviserez ladite verge preparée en tant de ces parties qu'elle en pourra contenir, commençant au point a, & finissant au point b. Je l'ai divisée pour exemple en dix parties égales, marquées par a, g, h, k, l, m, n, o, p, q, b. Vous noterez toutesfois que chacune partie qui se trouve sur ladite verge, n'est correspondante à l'échantillon, e, c, & ce pource que nôtre volume ne suffiroit pour ce faire. La distance a, d, doit être égale à la distance e, f, autrement il y auroit erreur ; le tout ainsi fait, ladite verge nommée Iauge, vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux, pourveu qu'ils ne soient plus longs que ladite verge ou Jauge. Les parties égales se doivent encore diviser en plusieurs autres parties égales, comme en huit, en douze, ou en vingt-quatre, ou en soixante, car tant plus il y en aura, tant plus precise elle sera, mais si on les divise en dix, l'operation sera bien-aisée.



Le côté opposite de cette Jauge soit par vous accommodé pour les mesures du diametre. Vous prendrez avec l'ouverture du compas la distance a, b, le plus precisement qu'il sera possible, qui est le diametre de vôtre petit vaisseau, & commençant au point b, de vôtre Jauge, sans varier, agrandir ou amoindrir ledit compas, vous la diviserez en tant de parties égales que faire se pourra. Elle est ici divisée pour exemple en huit parties égales, representées par les lettres b, c, g, h, f, k, l, m, a, chacune de ces parties se doit encore derechef diviser, ou en huit ou en douze, ou en soixante, ainsi qu'il a été enseigné en la division des longueurs : mais comme il a été dit, si on les divise en dix, l'operation sera bien aisée. Cette Jauge ou ce côté ainsi preparé, vous servira pour mesurer le diametre de tous vaisseaux, pourveu qu'elle soit assez longue, alors vous les pourrez mesurer à deux fois : toutesfois le plus certain & le plus commode seroit en fabriquer un autre de telle longueur, qu'elle fût suffisante : ce qui doit être entendu par vous, tant pour le long que pour ledit diametre.



Plusieurs ne se contentent de la precedente maniere de faire en la composition & division de la Jauge ; car ils disent qu'il est bien difficile, & presque impossible de se garder d'errer, & que l'erreur qui est commise sur une seule mesure, cause & amene sur un grand vaisseau plus grande faute, que ne feroit celui qui seroit causé sur un grand nombre de mesures : ce que je leur concede volontiers être vrai, ainsi pour satisfaire à ceux qui sont plus speculatifs que les autres, je vais enseigner à former ledit Diapason ou Jauge, sur un grand nombre de mesures.

Vous vous pourvoirez d'un vaisseau de bois, ou autre matiere solide en forme colomnale, qui soit parfaitement bien arondi, contenant pour le moins quarante mesures du lieu ou ville où vous esperez eriger ledit Diapason. Vous le mettrez à niveau ; comme il a été enseigné au precedent, puis y adapterez trente-six mesures ou vingt-quatre le plus justement que faire se pourra. Le nombre de trente-six se peut trouver par sa multiplication de quatre par neuf. Le nombre de vingt-quatre par la multiplication de quatre, contre six. Bref quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il soit tel qu'il se puisse trouver par la multiplication de deux nombres l'un par l'autre ; dequoi l'un, pour le moins, ait racine quarrée parfaite. Exemple, posez que vous y avez mis quarante-deux mesures : or ce nombre de quarante-deux se trouve par la multiplication de sept contre six ; mais sept ni six ne sont rationnaux, mais irrationnaux ; ainsi quarante-deux ne seroit propre à ce faire ; nonante sera propre entant qu'il se trouve par la multiplication de dix par neuf, & neuf est nombre rational, c'est-à-dire ayant racine quarrée parfaite, laquelle est trois. Si vous n'y voulez mettre nonante mesures, vous y en pourrez mettre seulement septante-deux, lequel se trouve par la multiplication de huit par neuf ; dequoi neuf est nombre ayant racine quarrée, comme j'ai dit ci-devant. Cela fait vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin avec une verge droite & fort deliée, lequel profond marquerez precisement sur une table aplanie, ou autre matiere polie, que vous diviserez en neuf, si vous avez mis trente-six mesures audit vaisseau, ou en six, si vous y en avez mis seulement vingt-quatre. L'une de ces divisions sera l'échantillon de vôtre long. Aprés vous diviserez le diametre dudit vaisseau en quatre ; la racine de quatre quarrée est deux, ainsi deux de ces divisions seront l'échantillon de vôtre diametre. Exemple.

Le grand vaisseau colomnal soit a, b, c, d; qu'il soit mis à niveau, & dedans soient mises trente-six mesures le plus exactement qu'il vous sera possible, lesquelles s'ayant rempli jusqu'aux lettres e, f, la distance e, e, ou d, f, sera le long que contiendront lesdites trente-six mesures audit vaisseau, qu'il faudra, ou qui doit être mis le plus precisement qu'il sera possible en neuf parties égales; l'une sera, ou vous servira pour l'échantillon de vôtre long, laquelle partie voyez être ici d, g, ou c, h, puis que l'une est égale à l'autre. Aprés la distance a, b, qui est le diametre, soit par vous divisée en quatre parties égales; les deux seront, ou vous serviront pour l'échantilson de vôtre diametre, & ce entant que 2 est la racine quarrée de 4 lesquelles deux parties vous voyez être ici, a, i. Cela ainsi expedié, vous aurez deux mesures, à sçavoir c, h, ou d, g, & a, i, l'une pour le long, & l'autre pour le large de l'échantillon. La verge quarrée ayant son crochet au bout, étant preparée comme il a été dit au precedent chapitre, soit divisée en tant de parties égales à la ligne c, h, qu'elle en pourra contenir; & ce côté vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux. Le côté opposite soit par vous divisé en tant de parties égales à la quantité a, i, qu'il en pourra contenir, & ce côté vous servira pour mesurer le fond, ou le diametre de tous vaisseaux.

Or entant que les deux nombres qui ont produit trente-six en les multipliant l'un par l'autre, à sçavoir quatre & neuf, ont tous deux racine parfaite, vous pourrez diviser la distance c, e, en quatre parties égales, au moins s'il vous vient à plaisir, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre long. Mais ce faisant vous diviserez aussi a, b, qui est le diametre de vôtre dit vaisseau, en neuf parties aussi égales, & en prendrez les trois pour l'échantillon de vôtre diametre, & ce parce que trois est la racine quarrée de neuf, & le tout reviendra à un, comme il sera ci-aprés plus amplement declaré.

Deplus, si trente-six vous semble être suspect d'erreur pour sa petitesse, vous mettrez dans le même vaisseau ou dans un plus ample, septante-deux mesures, qui se trouveront par la multiplication de huit par neuf, lesquelles ayant rempli vôtre vaisseau jusques aux lettres, c, f, la distance c, e, ou d, f, soit par vous divisée en huit parties égales; l'une sera ou vous servira pour l'échantillon de vôtre long. Aprés divisez a, b, qui est le diametre, en neuf parties égales; les trois vous serviront pour l'échantillon de vôtre diametre, & ce parce que trois est racine quarrée parfaite de neuf, comme il a été dit. Le tout se doit rapporter sur la verge, comme il a été enseigné, afin de former là-dessus les divisions necessaires à cette matiere.

Vous noterez toutesfois, que si vous ne pouvez trouver un vaisseau ayant forme colomnalle, c'est-à-dire, ayant autant de diametre au fond qu'au milieu & au sommet, que rien n'empêchera d'en prendre, un ayant plus de diametre par le milieu que par les deux extremitez; pourveu toutesfois que la difference ne soit grande; car tant plus sera-t-elle grande, & tant plus sera-t-elle dangereuse de faire erreur; mais qu'au reste le diametre de l'un des bouts soit semblable à son opposite. Excepté, que pour avoir le vrai diametre de ce vaisseau, vous prendrez premierement le diametre de l'un des fonds, puis aussi celui du milieu; & des deux vous en ferez une ligne sur une table, ou autre chose, le plus exactement qu'il vous sera possible. La moitié de cette ligne sera le vrai diametre de vôtre piece (lequel j'appellerai d'oresnavant, le diametre justifié.) Ce diametre sera par vous divisé, comme dit est, à sçavoir, ou en neuf ou en quatre.

Autrement se peut trouver l'échantillon du long & du diametre. Divisez à vôtre plaisir le diametre de vôtre vaisseau; puis cette division soit multipliée par elle-même, & ce qui en viendra encore par le nombre de la division que vous voulez donner à vôtre long, & cette derniere multiplication vous montrera les mesures que vous devez mettre dans ce vaisseau.

Exemple. Le diametre justifié d'un grand vaisseau soit la ligne a, b, qu'elle soit par vous divisée en sept parties égales, ou en huit, ou en neuf, ou à vôtre plaisir; aprés multipliez sept par soi-même (puis que nous supposons qu'elle soit divisée en sept) & vous aurez 49. que vous multiplierez encore par autant que vous esperez diviser le long de ce vaisseau, lequel je suppose être à present par vous divisé en neuf. Si vous multipliez 49. par neuf, vous aurez 441. mesures, & vous mettrez 441. dans vôtre vaisseau. Aprés les y avoir mises exactement, sçachez discretement avec une verge déliée & droite le profond (car le diametre vous est déja connu, lequel soit pour plus grande intelligence la ligne c, d; divisez ladite ligne c, d, en neuf parties égales, & par ce que vous avez multiplié 49. par 9. car si vous les aviez multiplié 49. par 8. vous diviseriez aussi cette ligne en huit parties égales, l'une vous servira pour l'échantillon de vôtre long, & la septiéme partie de la ligne a, b, qui est le diametre de vôtre grand vaisseau, vous servira pour l'échantillon des diametres. Ces deux mesures trouvées, vous les transporterez sur une verge de bois, ou de fer, ayant son crochet à l'un des bouts, comme j'ai déja enseigné ci-devant; puis chacune desdites premieres parties sera par vous derechef divisée en plusieurs autres parties égales.

Voilà la plus juste & la plus aisée description pour fabriquer l'échantillon du Diapason ou Jauge, qu'il est possible de trouver, au moins comme il me semble, laquelle a été inventée depuis quelques tems.

Si le nombre de 441. mesures vous semble trop grand, & par consequent fâcheux à mettre exactement dans un grand vaisseau; au lieu de diviser ledit diametre justifié en sept, qu'il soit par vous divisé en cinq, ou autre moindre nombre, & le cinq multiplié en soi, vous donnera 25. que vous garderez en vôtre memoire. Aussi le long dudit vaisseau, au lieu d'être par vous estimé divisé en neuf, qu'il soit estimé être divisé en sept, ou autre moindre nombre, aprés vous multiplierez 25. par sept, pour avoir 175. mesures, & 175. mesures faudroit mettre dans la concavité dudit grand vaisseau, pour sçavoir, par la doctrine precedente, discretement le profond de ces mesures; lequel profond doit-être exactement divisé en sept parties égales, l'une desdites parties sera pour l'échantillon de vôtre long, & la cinquiéme partie du diametre pour l'échantillon des diametres.

Notez que pour operer justement, vous com-

manderez à un maître Tonnelier (homme adroit en son art) qu'il vous fasse un vaisseau qui soit parfaitement bien fait, & proprement arondi, ayant l'un des fonds en tout & par tout semblable, & de tel diametre que l'autre, & qu'il vous laisse l'un d'eux ouvert, lequel vous servira pour examiner le profond des mesures qui seront par vous mises dans ce vaisseau. Avant que de le commander, vous pourrez sçavoir par la precedente methode, quelle quantité ou nombre de mesures vous y voulez mettre ; afin de l'avertir à peu prés de sa tenuë ; comme si vous esperiez y en mettre 175. mesures, vous lui commanderez de le faire tel qu'on y puisse mettre 180. mesures ou environ, mais toutesfois plûtôt quelque peu plus de 175. mesures que moins ; cela lui sera aisé à faire, entant qu'il entend l'usage du païs. Vous le prierez aussi qu'il vous garde sur une table, ou autre chose polie, la longueur du diametre le plus precisément que faire se pourra. Tout cela ainsi ordonné, vous servira grandement à vous garder d'errer.

Je mettrai ici encore une methode, pour avoir bien precisement l'échantillon du long & du diametre ; laquelle servira pour ceux qui sçavent & entendent la division Arithmeticale. Vous mettrez dans un grand vaisseau qui soit bien fait, & parfaitement arondi (comme j'ai déja dit plusieurs fois) un certain nombre de mesures à vôtre plaisir & à vôtre discretion ; car cette methode est sans sujection des mesures. Posons que vous en ayez mis par exemple deux cens cinquante-six mesures ; sça-chez le profond le plus exactement qu'il vous sera possible, puis le marquez precisement sur une table polie. Aprés prenez precisement le diametre justifié, & le marquez sur ladite table. Ce diametre soit par vous divisé en six, ou en huit, ou autre nombre à vôtre discretion ; mettons qu'il soit, ou qu'il ait été par vous divisé en huit ; multipliez huit en soi, & vous aurez soixante-quatre divisez 256. mesures, qui sont les mesures par vous mises dans le vaisseau par 64. & vous trouverez quatre au quotient. Ce qui vous enseigne qu'il faut diviser la longueur ou profondeur de vos mesures en quatre parties égales, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre longueur. Aussi la huitiéme partie du diametre de vôtre dit vaisseau sera, ou vous servira pour l'échantillon des diametres. Ces deux mesures trouvées, vous les rapporterez sur vôtre verge preparée, ayant son crochet au bout, comme on a enseigné en la precedente methode.

S'il advient qu'aprés la division faite, il y ait quelque reste que l'on appelle vulgairement en Arithmetique Fraction, alors il y arriveroit quelques difficultez, comme si au lieu d'avoir divisé le diametre en huit, il eût été par vous divisé en six parties égales. Lesquelles multipliées en elles-mêmes, eussent donné 36. pour diviseur de 256. mesures, & 256. mesures divisées par 36. eussent donné sept pour quotient, & quatre pour reste, qui $\frac{4}{36}$ sont d'un entier, qui reviennent (aprés être abregées) à $\frac{1}{9}$ ce qui enseigne qu'il faudroit diviser le profond de vos 256. mesures en sept parties & $\frac{1}{9}$ de une partie, chose fâcheuse à faire à celui qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. Ainsi on l'enseignera le plus succinctement qu'il sera possible. En premier lieu vous multiplierez 9. denominateur de $\frac{1}{9}$ par 7, qui est ou qui seroit vôtre nombre entier, & vous aurez 63. à cela vous ajoûterez 1, qui est numerateur de $\frac{1}{9}$ & vous aurez 64. qui seront neuviémes. Le long ou profond de vôtre vaisseau, ou corps colomnal, soit par vous divisé en 64. parties égales, & prenez en les 9. pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur ; ces 9. parties seront, ou vous serviront pour l'échantillon de vôtre dite profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoi il faut plûtôt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties, ou autre nombre, la cause est, parce que 7, qui étoit vôtre nombre entier en le multipliant par 9, a été mis en neuviémes parties.



Exemple. La ligne a, b, soit le profond des mesures mises dans vôtre vaisseau ; en premier lieu, on la divise avec l'aide du compas, en 2. parties égales, au point c ; chacune de ces parties sera de 32. puisque le tout est 64, aprés on divise a, c, en 2. autres parties, pour avoir a, e, de 8. parties ; davantage on divise a, e, en deux parties, pour avoir a, f, de quatre parties. Enfin, on divise a, f, en quatre parties, l'une de ces quatre parties est $\frac{1}{4}$ de tout a, b. J'ajoûte une desdites parties d'e, tirant vers d, pour avoir a, g, les 9. parties de tout a, b, qui est de 64. par consequent le vrai échantillon de vôtre longueur. Toutesfois pour éviter un tel travail, ôtez de 256. mesures, quatre mesures & vous aurez de reste 252. mesures qui se diviseront également par sept. Ceci suffira & contentera ceux qui veulent trouver l'échantillon du long & du diametre.

Aprés avoir enseigné la composition ou fabrique de la verge nommée Jauge ou Diapason (car on a usé ci-devant, & usera ci-aprés indifferemment de l'un ou de l'autre) par mesures égales, on enseignera ici brievement la pratique ou usage. Qu'elle soit par vous presentée sur le long du vaisseau à mesurer, avec tel artifice que le crochet touche l'un des fonds dudit vaisseau : la Jauge ainsi arrêtée, voyez combien de longueur de l'échantillon qui a été par vous ordonné à cela, se trouve en la longueur du vaisseau à mesurer, c'est-à-dire, depuis l'un des fonds jusques à l'autre, rabatant par estimation l'épaisseur des deux fonds dudit vaisseau, & le plus precisement qu'il sera en vôtre pouvoir. Pour exemple, mettez que la distance d'un fond à l'autre (aprés avoir rabatu par estimation l'épaisseur des deux fonds) soit de 10. mesures, vous les coucherez sur le papier, ou bien vous les garderez en vôtre memoire.

Cela accompli, avec l'autre partie de la Jauge ou Diapason, que vous avez appropriée pour le diametre des fonds, vous examinerez l'un des fonds, & aussi le profond dudit vaisseau, qu'il aura au droit du bondon, puis de ces deux mesu-

res vous en ferez une ; la moitié sera le vrai diametre de vôtre vaisseau, que l'on a ci-devant nommé le diametre justifié.

Afin que ceci soit mieux entendu , voici un exemple. La mesure du fond par vous trouvée, soit 8 mesures égales de vôtre Jauge ou Diapason ; & la mesure par vous trouvée au droit du bondon (qui est ou doit toûjours être le milieu de vôtre vaisseau) soit 10. mesures ; les deux jointes, ou ajoûtées ensemble, feront 18. mesures , dequoi la moitié est 9. pour le diametre justifié de vôtre piece : Ce diametre trouvé, qu'il soit par vous multiplié en soi, & ce qui en viendra encore par le long de vôtre vaisseau : cette derniere multiplication donnera les mesures que contiendra vôtre vaisseau. Exemple ; le vrai diametre a été trouvé 9. mesures égales , qu'il faut multiplier par 9. pour avoir 81. mesures. Ces 81. mesures vous multiplierez encore par 10. qui est ce que vous avez trouvé de mesures égales en la longueur dudit vaisseau , pour avoir 810. mesures, & 810. mesures contiendroit ledit vaisseau. Notez que si vôtre Jauge a été par vous fabriquée : pour examiner combien chaque vaisseau contient de pots , 810. seroient pots : mais si elle avoit été composée pour connoître combien chaque vaisseau contient de cimaises, que 810. seroient cimaises ; & ainsi des autres.

	8	diametre du fonds
	10	diametre du bondon
Somme	18	
La moitié	9	diametre justifié
	81	Le diametre multiplié en soi
	10	La longueur du vaisseau.
	810	Mesures dudit vaisseau.

Il adviendra souvent qu'en examinant les mesures , soit du long des vaisseaux , soit du diametre , il sera par vous trouvé outre & avec les mesures égales quelque partie d'une mesure suivante , laquelle vous garderez bien de perdre crainte d'erreur , comme on montrera ci-aprés. Pour venir au point , & afin d'être mieux ou plus intelligible , en voici un exemple : Ayant presenté vôtre Jauge appropriée pour le long, sur le vaisseau à mesurer : vous avez trouvé 8. mesures égales , & $\frac{2}{3}$ de la suivante : gardez-vous bien de les perdre : $\frac{2}{3}$ mais marquez sur le papier avec les huit mesures, ou bien les reservez en vôtre memoire.

La Jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux , aprés avoir été par vous presentée au fond, elle vous montre quatre mesures égales : & encore $\frac{1}{2}$ de la suivante. Et par le bondon 5. mesures égales, les deux jointes ensemble font 9. mesures $\frac{1}{2}$ égales : la moitié est quatre mesures $\frac{3}{4}$ égales pour vôtre diametre justifié, lequel doit être multiplié en soi pour avoir $\frac{361}{16}$ qui valent 22 entieres $\frac{9}{16}$ que vous multiplierez encore par les mesures longues reservées en vôtre memoire qui sont huit $\frac{2}{3}$ pour avoir pour le contenu de vôtre dit vaisseau 195. mesures $\frac{13}{24}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'une demi mesure. Voila la pratique 8. mesures $\frac{2}{3}$ pour la longueur reservées en memoire.

4 mesures $\frac{1}{2}$ pour le diametre du fonds.
5 mesures pour le diametre du bondon.
9 mesures $\frac{1}{2}$ l'addition des deux.
4 mesures $\frac{3}{4}$ pour le diametre justifié.
$\frac{19}{4}$ pour le diametre mis en quarts.
19 4 8 mesures $\frac{2}{3}$
19 4 $\frac{26}{3}$ la longueur mise en tiers.
171 16
19
361 le Diametre justifié.
16 multiplié en soy.

361 — 16
26 — 3
20. 2160. — 48
48 722
13 9386 — 48

195 mesures 24

Voulez-vous connoître l'erreur que vous eussiez commise , si vous eussiez perdu les fractions que vous avez trouvées en examinant vôtre long & vôtre diametre ? posez que vous n'avez trouvé pour vôtre long que 8. mesures ; & pour le diametre du fonds 4. & pour celui du bondon 5. le diametre justifié , seroit seulement 4. $\frac{1}{4}$; qui multiplié en soy vous donneroit 20. mesures $\frac{1}{4}$ lesquelles multipliées par 8, qui est vôtre longueur, donneront pour tout le contenu de vôtre vaisseau 162. mesures , & non plus. L'erreur sera connuë en soûtrayant 162. mesures , de 193. $\frac{13}{24}$ lequel sera de 33. mesures. $\frac{13}{24}$.

Ici je m'étonne de ceux qui entreprennent l'exercice de la Jauge ou Diapason, ignorant totalement l'Arithmetique , sans l'aide de laquelle cette Jauge demeure fausse, ou pour le moins bien peu veritable. Je laisse à penser à ceux qui sont versez en l'Arithmetique, & qui entendent l'usage de cette Jauge , comment tels ouvriers, ou pour mieux dire, tels broüillons peuvent exercer leur profession en conscience.

Je n'entens pas que celui qui voudra exercer cette profession de Jauge doive être entierement Arithmeticien ; il suffira qu'il entende les quatre principales regles ; à sçavoir, Ajoûter, Soustraire, Multiplier, & Partir, sans lesquelles il ne peut parvenir à son dessein, au moins comme il me semble.

Or entant qu'au precedent exemple, on a usé des fractions vulgaires en Arithmetique, & non des secondes divisions de la Jauge , on mettra ici un autre exemple , pour enseigner comme on se pourra servir desdites secondes divisions ; mais avant que passer plus outre , il faut que les parties égales de l'échantillon de vôtre long & de vôtre diametre, ayent été par vous divisées chacune en douze parties égales. Maintenant mettez qu'en examinant le long de vôtre vaisseau à mesurer , vous ayez trouvé sept parties égales de vôtre échantillon , & encore neuf parties des secondes divisions de la suivante : vous garderez cela en vôtre memoire. Aprés mettez qu'en faisant l'examen de l'un des fonds, vous ayez trouvé

quatre parties égales à vôtre échantillon, & encore sept parties de sa suivante; & examinant le diametre au droit du bondon, vous ayez trouvé cinq parties égales, & trois parties de la suivante.

Pour les quatre parties égales de l'un des fonds, vous prendrés 48. (entant que chacune est divisée en 12.) & sept de la suivante, seront 55. pour le diametre dudit fonds. Pour les cinq parties dudit bondon, vous prendrés 60. pour la cause dite ci-devant, avec lesquels vous ajoûterez trois secondes parties de la suivante, & vous aurez 93. pour le diametre du bondon. Pour avoir le diametre justifiè, ajoûtés 55. avec 63. pour avoir 118. la moitiè, qui est 59. sera le diametre justifié; lequel multiplié en soi, apporte 3481, qu'il faut encore multiplier par sept parties égales, & par les neuf secondes parties de sa suivante. Les sept parties égales vallent 84. parties de la seconde division & 9. de la dite seconde division; font 93. multipliez donc 3481. par 93. pour trouver aprés la multiplication faite 323733 que vous diviserez par 228. (pour la raison ci-aprés declarée) & vous trouverez 189. mesures & $\frac{1597}{1718}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'onze douziémes de mesures, & 187. mesures $\frac{1597}{1728}$ contient vôtre vaisseau, ou bien vous pouvez prendre sans erreur sensible 188. mesures.

La cause & la raison pourquoi on enseigne à diviser 323733 par 728. est telle, parce que vous avés mis les mesures égales de vôtre diametre en douziémes, tellement que vous avés trouvé pour vôtre diametre justifié cinquante-neuf douziémes, qui multipliées en elles-mêmes vous ont donné 3481. qui sont cent quarante quatriéme (entant que douze fois douze sont 144.) ces 144. quatriémes ont encore été par vos multipliées par 93. qui est vôtre long mis aussi en douziémes, pour trouver 323733. qui sont 1728, & ce entant que 144. multiplié par 12. rend 1728. Bref, tout ainsi quu vous avés multiplié 59. douziémes par 59. douziémes, il faut multiplier 12. par 12. pour avoir 144. diviseur de 3481. Aprés, parce que vous avés encore multiplié 3471. par 93 douziémes, c'est-à-dire par les mêmes mesures de vôtre long, mises en douziémes. Il faut encore multipier 244. par 12. pour avoir 1728. la vraie division de 323733. On passera (aprés avoir mis la pratique) de l'usage à la demonstration.

55 douziémes diametre du fonds.
63 douziéme diametre du bondon.

Somme 118

59 Diametre justifié en douziémes — 12
59 — 12

531 — 24
205 — 12

3481 — qui sont — 144

93 la longueur mise en douziémes 12.

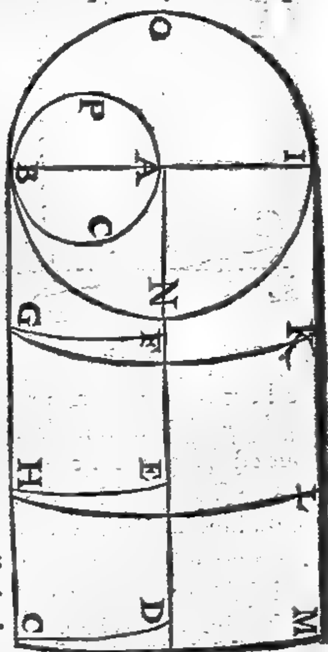
10443 — 15 — 288
31329 — 66 — 144
S. 323733 — 37 — Diviseur 1728
146(9
17838
18188 (7
323733

187 mesures $\frac{1567}{1728}$

172888
1722
17

Pour lesquelles vous pouvez prendre sans erreur sensible 188. mesures.

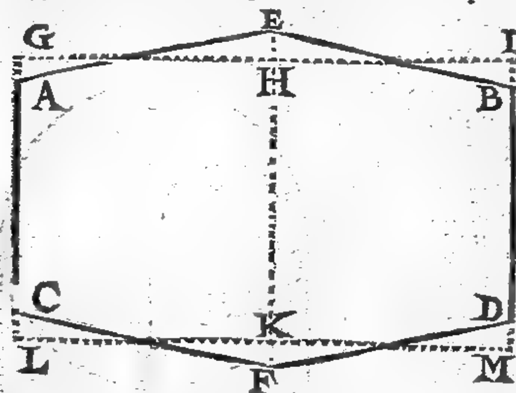
Pour venir à la demonstration des choses dites ci-devant, soit par vous consideré le vaisseau colomnal a, b, c, d, & a, b, soit égal à l'échantillon de vôtre diametre, & b, g, ou a, f, égal à l'échantillon de vôtre longueur, vous me confesserez facilement que ce vaisseau contient seulement trois mesures, & ce entant que la ligne b, c, ou a, d, est triple à la ligne b, g, ou a, f, à sçavoir une en a, b, g, f, une autre en f, g, e, h, & la tierce & derniere en e, h, d, c. Aprés soit un autre vaisseau enfermant, ou enveloppant le premier en soy, sçavoir i, b, c, m, aiant son diametre i, b, double au diametre du petit vaisseau a, b; c'est-à-dire contenant deux fois l'échantillon de vôtre diametre. Ce vaisseau ainsi fabriqué ne differera du vaisseau a, d, c, b, excepté en diametre; car sa longueur sera, ou devra être égale à la longueur, b, c, afin que i, m, soit aussi de trois mesures égales à l'échantillon de vôtre long. Or entant que le diametre i, b, est double au diametre a, b, il s'ensuit que toute la superficie du grand cercle, i, b, n, o, est quadruple à la superficie du petit cercle, a, b, p, q, ce qui se peut autrement prouver par la premiere proposition du 12. d'Euclide, veu que le quarré qui sera fait sur le diametre b, i, sera quadruple au quarré qui sera fait sur le diametre a, b, par commune sentence. Ceci peut être mieux entendu, par ce qu'en toute figure d'Euclide (c'est quand plusieurs cercles sont les uns dans les autres concentriquez, ou excentriquez, aiant distance pareille l'un à l'autre) la proportion d'une superficie à l'autre est toûjours exprimée par nombres quarrez, c'est-à-dire, que le diametre de l'un est double au diametre de l'autre, que la superficie de l'un sera quadruple à la superficie de l'autre: par là il s'ensuit que la superficie b, i, n, o, est quadruple, ou qu'elle contient quatre fois autant que la superficie a, b, p, q, & si a, b, p, q, est la superficie d'une mesure, il est certain que b, i, n, o, est superficie de quatre mesures. Or puis que ladite superficie b, i, n, o, contient la superficie de quatre mesures, il est manifeste que tout le corps, i, k, b, g, contiendra quatre mesures entieres & parfaites; & tout le corps i, l, b, h, contiendra huit mesures parfaites. Ainsi tout le precedent vaisseau contiendra douze mesures entieres & parfaites, de deux mesures de l'échantillon en son diametre, & de trois mesu-



res de l'échantillon en son long. De là est venuë la regle precedente, qui commande de multiplier les mesures du diametre en elles-mêmes, puis ce qui en provient par les mesures que contient le vaisseau en sa longueur.

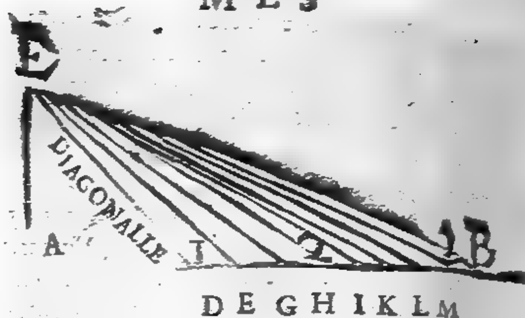
Avant que mettre fin à ce Chapitre, j'ajoûterai ici une figure, avec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cause pourquoi on ajoûte le diametre du milieu de la piece à mesurer, avec le diametre de l'un des fonds de ladite piece, pour (aprés en avoir pris la moitié) avoir le diametre justifié.

La piece à mesurer soit representée par a, c, b, & par c, f, d, la ligne e, f, qui est, ou qui represente le diametre du milieu, soit estimée être de dix mesures; la ligne a, c, qui est le diametre de l'un des fonds, soit estimé être de huit mesures; joignez dix mesures avec huit mesures, vous rencontrerez dix-huit mesures, dequoi la moitié est le diametre justifié. Il sera donc neuf mesures; mais le diametre de l'un des fonds est de huit mesures; ainsi pour le rendre de neuf mesures, vous ajoûterez une mesure à la ligne a, c, ou b, d, (puis que l'une est égale à l'autre) en cette sorte: Divisez une de vos mesures en deux precisement, puis en donnez une partie de a, tirant directement a, g, pour avoir a, g, égal à ladité moitié de l'une de vos mesures. Faites le semblable de c, vers l, & de b, vers i, puis de



d, vers m; aprés tirez la ligne g, h, i, & la ligne l, k, m, pour avoir tout le tetragone a, h, i, l, k, m, égal à toute la figure a, e, b, c, f, d. le tout est si familier à ceux qui sont quelque peu versez en Geometrie, qu'il ne requiert plus longue, ou superflue declaration.

Il y a un autre division pour l'échantillon du diametre de la Jauge, plus aisée pour l'usage, que la precedente, entant qu'elle ne requiert qu'une seule multiplication; à sçavoir, que le long du vaisseau soit multiplié par le diametre d'icelui, pour avoir sa precise mesure, cette division est telle. Aprés avoir trouvé vôtre échantillon diametral, par la methode ci-devant donnée, vous vous pourvoirez d'une table de noyer proprement polie ou applanie: sur icelle vous tirerez une ligne droite indeterminée, qui soit par exemple, a, b, sur le point a, vous ferez la perpendicule a, e, le plus exactement qu'il vous sera possible, qui sera aussi indeterminée ou à vôtre discretion. Tout cela ainsi preparé, vous prendrez sur vôtre Jauge par vous déja divisée en parties égales, la longueur de l'échantillon de vôtre diametre, le plus precisément qu'il vous sera possible; puis sans varier le compas, vous mettrez l'un des pieds au point a de la ligne preparée, aiant son perpendicule, & de l'autre vous ferez le point d; puis de la même postula-



tion (sans ôter le pied immobile du point a) vous ferez sur vôtre perpendicule le point e, afin que a, e, soit égal à d, a; à sçavoir chacun une mesure de l'échantillon de vôtre diametre. Aprés mettez le pied immobile du compas au point d, & de l'autre faites le point h, égal à a, d; puis le transportant au point h, de la même ouverture faites le point b, & ainsi continuant tant qu'il vous plaira; ainsi vous aurez ladite ligne preparée sur vôtre table, divisée en parties égales, chaque partie correspondant à l'échantillon de vôtre diametre. Ces parties, ou divisions égales, seront par vous notées par nombres, mettant 1 sur d, & 2 sur b, & ainsi des autres.

Chacune de ces parties égales se divisera en parties inégales en cette sorte: Mettez l'un des pieds du compas au point e, & ouvrez l'autre jusques au point d; le compas ainsi ouvert, transportez l'un de ses pieds au point a, (toutesfois sans varier tant peu que ce soit l'ouverture dudit compas) & de l'autre faites le point f, pour avoir a, f, égal à e, d; & la ligne a, f, sera le diametre d'un vaisseau qui contiendra seulement deux mesures en la superficie de l'un de ses fons. Notez aussi que ladite ligne a, f, entant qu'elle est égale à la ligne e, d, sera ou servira de diagonnale aux lignes a, d, & a, e, & ainsi des autres suivantes. En outre transportez le pied immobile du compas au point e, & étendez l'autre jusques au point f, aprés sans varier ladite ouverture, mettez le pied immobile au point a, & de l'autre marquez le point g; & la quantité a, g, sera l'échantillon d'un vaisseau qui contiendra trois mesures en son diametre.

Le compas soit ouvert pour la troisiéme fois, & le pied immobile soit mis au point e, & l'autre soit par vous étendu jusques au point g: le compas ainsi ouvert, mettez le pied immobile au point a, & de l'autre faites le point h, & la quantité ou ligne a, h, sera l'échantillon d'un vaisseau circulaire qui contiendra quatre mesures du païs en son diametre. (Notez toutesfois que si vous avez bien operé, la quatriéme mesure inégale viendra justement tomber sur la deuxiéme mesure égale, & ce parce que deux fois deux font quatre; s'il advient autrement en faisant vôtre operation, vous serez averti par là que vous avez mal operé, & commis quelque erreur en ouvrant & en transportant le compas: ainsi vous examinerez pour la seconde fois vôtre ouvrage. Davantage la neuviéme mesure inégale doit venir justement tomber au point de la troisiéme mesure égale, entant que trois fois trois font neuf; & la seiziéme mesure inégale, au vrai point de la quatriéme égale, & ce parce que quatre fois quatre font seize; & ainsi des autres si plus en y a.) Au reste, pour les autres divisions inégales, vous mettrez le pied immobile

du compas audit point e, & avancerez l'autre jusques à ce qu'il vienne au point h, puis de la même ouverture (transportant le pied immobile du compas au point a) vous ferez le point i. Encor vous mettrez le pied immobile du compas audit point e, & ouvrant l'autre jusques au point i, vous le transporterez aussi ouvert au point a, & de l'autre pied mobile vous ferez le point k; avec la même façon ou methode vous chercherez le point l, & le point m, & aussi le point b, (lequel viendra precisément tomber au point de la troisiéme mesure égale, pour les causes ci-devant declarées; au moins si vous operez sans erreur) vous continuerez les autres divisions égales, qui se trouveront sur vôtre ligne, par la même façon, tant & si longuement que vous connoitrez être expedient & necessaire pour mesurer le diametre des vaisseaux circulaires de vôtre païs ou habitation.

Cela faisant, le premier échantillon a, d, demeurera indivisé; le second qui est d, h, sera divisé en trois; le troisiéme qui est h, b, en cinq; & le quatriéme (si tant en y a) en sept; le cinquiéme en neuf, & ainsi continuant par deux, s'il y avoit plusieurs autres échantillons.

Quand vôtre ligne susdite sera ainsi divisée sur ladite table, vous prendrez avec l'aide du compas chaque division, & les rapporterez (le plus precisément & exactement qu'il sera à vôtre pouvoir) sur le côté de vôtre Jauge, ou verge preparée pour l'échantillon des diametres. En les rapportant experimentez toûjours si la quatriéme inégale viendra precisément tomber sur la seconde mesure égale, & la neuviéme inégale sur la troisiéme égale, & ainsi des autres; & cette experience vous servira grandement pour vous garder d'errer en la division de ladite Jauge.

De plus s'il vous vient en fantaisie de diviser ladite verge preparée pour les diametres des vaisseaux circulaires, en parties égales, ce seroit chose superfluë & inutile; voire empêchant de diviser les premieres parties égales de cette verge ou Jauge, en plusieurs autres parties égales, encore que l'on l'aie ainsi enseigné au commencement de ce petit traité.

La fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il a été possible; on en va enseigner l'usage, ou pratique: Presentez ce Diapason ainsi divisé par mesures inégales, devant l'un des fons du vaisseau que vous desirez examiner, & gardez en vôtre memoire, les mesures que vous trouverez être contenuës en ce Diapason, ou bien les mettez en écrit sur quelque morceau de papier. Aprés mettez le Diapason dans le vaisseau par le bondon (avec tel artifice qu'il soit perpendiculaire) & gardez en vôtre memoire les mesures que vous trouverez y être contenuës; puis de ces deux mesures) à sçavoir de la mesure du fons, & de la mesure trouvée au bondon) faites-en une: la moitié sera le diametre justifié de vôtre vaisseau à mesurer. Cela connu, vous presenterez vôtre Diapason ou Jauge, qui a été ci-devant par vous appropriée pour l'échantillon des longueurs, sur le long du vaisseau à mesurer avec tel artifice que le crochet de la Jauge touche l'un des fonds dudit vaisseau: puis regardez combien de mesures longues contient ce vaisseau (l'épaisseur des deux fonds par estimation rabatuë) lesquelles vous multiplierez par vôtre diametre justifié, & ce qui provient de cette seule multiplication, sera ou montrera ce que contient de mesures le vaisseau par vous examiné.

Exemple. Ayant presenté vôtre Diapason devant le fonds du vaisseau à examiner, posons que vous ayez trouvé sept mesures inégales en son diametre, puis l'ayant transporté au bondon, autres neuf mesures inégales par dedans œuvre; ajoûtez sept mesures inégales avec neuf mesures, pour avoir seize mesures inégales. Prenez-en la moitié & vous aurez huit mesures pour vôtre diametre justifié; aprés l'autre côté de ce Diapason (qui a été par vous approprié pour l'échantillon des longueurs) étant mis par tel artifice que le crochet qui est l'un des bouts, touche contre l'un des fonds, vous demontre douze mesures égales, l'épaisseur des deux fonds par estimation rabatuë: ces douze mesures égales soient par vous multipliées par vôtre diametre justifié, qui sont huit mesures inégales, pour avoir aprés la multiplication faite nonante-six mesures en tout le corps dudit vaisseau. Voici la pratique.

7 mesures, le diametre de l'un des fonds.
9 mesures, le diametre du bondon.

Somme 16 mesures.

8 mesures, le diametre justifié.

12 mesures égales, la longueur de vôtre vaisseau.

96 le contenu de tout le vaisseau.

Or entant qu'en examinant le long du diametre des vaisseaux, il adviendra souvent que vous trouverez outre & par dessus les parties, soit égales ou inégales, quelque partie ou portion de sa partie suivante (ce que l'on appelle vulgairement fraction) je me suis avisé de vous en donner ici un exemple.

La Jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux (c'est le côté qui a été par vous divisé en parties inégales) aprés avoir été par vous presentée au fond d'un vaisseau circulaire, elle vous montre pour son diametre quinze mesures égales, & encore $\frac{2}{3}$ de sa suivante: & par le bondon dix-sept mesures & encore $\frac{1}{2}$ de sa suivante. Les deux jointes ensemble sont trente-trois mesures $\frac{1}{6}$ la moitie est seize mesures. $\frac{7}{12}$ Voila vôtre diametre justifié que vous garderez en memoire. Cette même Jauge appropriée pour les mesures longues des vaisseaux (c'est le côté qui est divisé en parties égales) aprés avoir été par vous presentée de telle façon que le crochet touche l'un des fonds, vous donne huit mesures égales, & un quart de la suivante. Multipliez vôtre diametre justifié qui est seize mesures $\frac{7}{112}$ d'une mesure par huit mesures longues & $\frac{1}{4}$ d'une mesure pour avoir pour tout le corps dudit vaisseau circulaire 136. mesures. $\frac{13}{16}$ Voici la pratique.

15 mesures $\frac{2}{3}$ le diametre de l'un des fonds.
17 mesures $\frac{1}{2}$ le diametre du bondon.

Somme 33 mesures $\frac{1}{6}$

16 mesures $\frac{7}{12}$ le diametre justifié.

8 mesures $\frac{1}{4}$ égales, la longueur de vôtre vaisseau.

16 $\frac{7}{12}$ 8 $\frac{1}{4}$ 199 12
12 4 33 4

32 - 32 597—48
167 1 597
199——33 Somme 6567 à diviser par 48
12——4

3 (3
1 8 8 ——39——
2 7 2 (9 48
6 5 6 7 13

136 mesures & 16

4 8 8 8
4 4

Ceci suffira quant à l'usage, entant qu'il me semble que l'on en a assez amplement parlé au Chapitre Cinquiéme de ce petit traité, auquel le Lecteur pourra avoir recours.

L'usage enseigné, on mettra ici quelque petite demonstration. Premierement vous noterez que la Jauge ou Diapason étant divisé par divisions inégales, represente plusieurs cercles excentriquez les uns aux autres, comme vous pouvez voir en la figure suivante: en laquelle le diametre a, b, doit être estimé le vrai échantillon d'une mesure du lieu, de ville ou païs où vous aurez fabriqué ou composé ledit Diapason ou Jauge; ainsi tout le cercle, a, e, b, d, sera ou tiendra le lieu d'une superficie, soit haute ou basse, d'une mesure. Le cercle, a, f, e, g, sera la superficie de deux mesures, à sçavoir une en a, c, b, d, que le grand cercle a, f, e, g, enveloppe & enferme en soi, puis une autre mesure en la distance qu'il y a de b, en e, & de c, en f, & de d, en g: ou pour mieux dire en la figure lunaire a, f, e, g, par où il s'ensuit que la superficie ronde a, f, e, g, doit être double à la superficie, a, b, c, d; & la superficie a, h, i, k, triple à ladite superficie a, b, c, d, & la superficie a, l, m, n, quadruple. Il est aisé à demontrer que ladite superficie a, i, m, n, est quadruple à la superficie a, b, c, d, entant que son diametre a, i, est double au diametre a, b, (comme il a été dit au Chapitre septiéme quand on a enseigné à diviser la Jauge en plusieurs parties inégales) maintenant on demontrera par la doctrine de la seconde du douziéme d'Euclides, comme la superficie ronde, a, f, e, g, est double à la superficie ronde a, b, c, d, ladite seconde est telle. La proportion d'un cercle, à un autre cercle, est telle que la proportion du quarré qui sera fait sur le diametre de l'un, au quarré qui sera fait sur le diametre de l'autre. C'est-à-dire, telle proportion qu'il y aura d'un quarré à l'autre quarré, telle proportion y aura d'un cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui sera fait sur la droite a, e, qui est le diametre du cercle a, f, e, g, sera double (tant par la construction, que par la penultiéme du premier d'Euclides) au quarré qui sera fait sur la droite a, b, (qui est le diametre d'une mesure) dequoi il s'ensuit, par ladite seconde du douziéme, la superficie, ou cercle a, f, e, g, être aussi double, à la superficie, ou cercle a, b, c, d., ce que l'on vouloit demontrer. Or par même argument, vous prouverez le cercle a, i, h, k, être triple, au premier cercle, qui contient la superficie d'une mesure, à sçavoir triple au cercle a, b, c, d. Entant que le quarré qui sera fait, sur la ligne droite a, b, sera triple au quarré qui sera construit, sur la droite a, b, (toûjours par la construction, & par ladite penultiéme du premier) & ainsi adviendra-il des autres, tellement que la superficie, ou cercle a, m, i, n, sera quadruple au petit cercle a, b, c, d.

Pour entendre cette demonstration, il faut bien entendre le septiéme Chapitre, auquel est montré comme il faut diviser la Jauge en parties inégales.

Là on verra comme la ligne a, f, (qui est ici representée par la droite a, e,) est égale à la diagonnale e, d, & parce que le quarré qui sera fait sur icelle, sera double (par la penultiéme du premier) au quarré qui sera fait sur a, d, qui est ici representée par la ligne a, b. Encore le quarré qui sera fait sur la diagonnalle e, f, sera triple, au quarré fait sur a, d, entant qu'il sera égal par la penultiéme du premier au quarré fait sur a, f, & au quarré fait sur a, c. Mais j'ai presentement demontré, le quarré fait sur a, f, être double, ou quarré qui sera fait sur a, e, & le double joint avec le simple, fait le triple: Or ladite diagonnale e, f, qui est la figure du septiéme Chapitre, est ici representée par la ligne droite a, b, c'est pourquoi le quarré qui sera fait sur la droite a, h, sera aussi triple, au quarré qui sera fait sur la ligne droite a, b, & ainsi des autres suivantes.

Au Chapitre precedent, on pensoit donner fin à ce petit traité, quand il m'est souvenu qu'avec un même Diapason ou Jauge, on peut mesurer les vaisseaux circulaires de plusieurs & divers païs, pourveu qu'on puisse sçavoir ou par la coûtume (autrefois experimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la mesure où a été fabriqué ledit Diapason, à la mesure du lieu où il n'a pas été fabriqué ni composé. Par exemple; j'ai un Diapason ou Jauge fabriquée en la noble & tres-renommée ville de Lyon. Cette Jauge me pourra servir ou à Vienne, ou à Romans en Dauphiné, ou en autre lieu, pourveu que je puisse sçavoir par le rapport des preud'hommes, ou par bonnes experiences, la proportion qu'il y a

à de la mesure de Lyon à la mesure de Vienne, ou de Romans. Ainsi étant arrivé de Lyon à Vienne, & voulant là exercer ladite Jange, vous vous informerez le plus diligemment qu'il vous sera possible, si deux ou trois pots de Vienne ne font point ou deux pots ou deux pots & demi, ou autre nombre de la mesure de Lyon. Si cela advient, vôtre Diapason vous servira en ce lieu autant parfaitement que s'il y avoit été fabriqué, moiennant que vous étendiez vôtre regle de trois.

Pour plus claire intelligence, mettez que les sept pots de Lyon ne fassent que six & demi de Vienne, & qu'étant audit Vienne, & ayant mesuré un vaisseau, avec un Diapason fabriqué à Lyon, vous ayez trouvé 267 pots $\frac{1}{2}$ mesure de Lyon, qui ne feront 267 pots $\frac{1}{2}$ mesure de Vienne, entant que les sept pots de Lyon ne font que six pots & demi, mesure de Vienne. Pour les convertir en mesures de Vienne, & pour sçavoir combien ces 267 pots & demi, mesure de Lyon, feront de pots mesure de Vienne, formez vôtre regle de trois disant : Si sept pots mesure de Lyon ne font que six pots & demi mesure de Vienne ? que feront 267 pots & demi mesure de Lyon à Vienne ? multipliez 267 pots & demi par six pots & demi pour avoir $\frac{6955}{4}$ divisez $\frac{6955}{4}$ par sept pour avoir 248 mesures $\frac{21}{28}$ de Vienne. Voici la pratique.

Si 7 me donnent 6 $\frac{1}{2}$
que me donneront 267 $\frac{1}{2}$

Si 14 me donnent 13
que me donneront $\frac{535}{2}$

Si 28 me donnent 13 que me donneront ——— 535

2 (1	13
1 8 7	1605
2 3 3 (1	
8 8 8 8	535
248 mesures $\frac{11}{26}$	6955

2 8 8 8
2 2

Si vous esperez vous servir du poids, quand vous voudrez aller de Lyon à Vienne, examinez precisement combien une mesure de Lyon (on entend de bon vin clairet) pese d'onces de marc: posons par exemple qu'une mesure de vin en la ville de Lyon pese precisément trente-deux onces de marc : gardez cela en vôtre memoire, puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouviez du vin (au moins s'il est possible) de la couleur, force & saveur de celui que vous avez examiné en la ville de Lyon ; aprés examinez exactement avec le poids de marc combien une mesure de ce vin pese (on entend une mesure de Vienne) & posons pour exemple qu'elle pese trente-quatre onces $\frac{6}{13}$ d'une once de marc. Voulez-vous sçavoir combien il faudroit de mesures de Lyon pour faire une mesure à Vienne ? divisez trente-quatre onces $\frac{6}{13}$ par trente-deux onces, & vous trouverez au quotient une mesure $\frac{1}{13}$ & une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon, feroit une mesure à Vienne. Et ainsi les 14. de Lyon ne feront que treize à Vienne. Ainsi reprenant l'exemple precedent, dites : Si une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon ne font qu'une mesure de Vienne, que feront 267 mesures & demie ? Si vous operez à droit, vous trouverez autant qu'à la precedente, à sçavoir 248 mesures $\frac{21}{28}$ ou bien dites : Si quatorze ne font que treize que feront 267 $\frac{1}{2}$.

En examinant l'une ou l'autre mesure, gardez-vous bien de commettre erreur tant peu que ce soit : car si vous erriez, une petite erreur commise sur une mesure, vous causeroit une erreur sensible & apparente sur un grand nombre de mesures, enfin la premiere operation faite par l'experience des mesures, est plus aisée & plus certaine.

MET.

METHODE *à observer quand on veut faire un plan des arbres de haute tige.* La fin des pepinieres n'étant pas d'être laissées au lieu auquel vous les aurez plantées; mais d'être plantées ailleurs dans un bon & fecond territoire, pour en tirer le profit & le contentement que l'on s'est proposé d'avoir en les plantant premierement & replantant aprés, pour demeurer toûjours dans ce bon fond ; il est donc à propos de vous instruire quel il doit être, comme vous le devez ameliorer & rendre propre à recevoir vos bons arbres, & leur donner la substance pour les alimenter & leur faire produire & donner abondamment leur fruit en leur tems & saison.

Il me semble que nous avons bien avancé cette matiere, en tout ce que nous avons dit ci-devant, & quoi que vous pourriez bien de vous-même suppléer à ce que nous avons à vous dire, & le pratiquer selon les leçons precedentes, neanmoins plusieurs estiment, qu'ils le doivent lire & prevoir que ce qui leur est enseigné dans la matiere, qui traite de ce qu'ils veulent executer, & negligent absolument de voir ce que l'on a dit & enseigné amplement ailleurs, quelque raport & conformité qu'ils aient, à ce qu'ils se sont proposez de faire.

Cela obligera à vous dire & repeter quelque chose de ce que l'on a dit ci-devant, touchant les preparations & autres choses necessaires pour planter, avec esperance de bien réüssir en vôtre plan.

Pour commencer, nous continuerons à vous dire que la principale chose & absolument necessaire pour avoir un bon plan, c'est de planter en un bon fond de terre qui ne soit point battu des vents, ni moüillé des eaux croupissantes, ou autres qui y sourdent, & qu'il ne soit pas trop aride & trop sec.

Vous direz que l'on ne peut pas toûjours choisir, & que chacun fait valoir son propre fond, plus par necessité qu'autrement, & l'on vous répondra que l'on ne réüssit pas toûjours à ce que l'on entreprend, faute de bonnes dispositions, & de rencontrer des sujets susceptibles de ce dont vous les voudriez rendre capables : la nature & l'art sont deux choses bien differentes ; la nature le porte toûjours à retenir & à produire des effets de ce qui lui est propre ; mais l'art ne répond jamais si bien à vos intentions que la nature à ce qui lui est propre.

Mais cette même nature vous aide beaucoup

à perfectionner vôtre art, vôtre travail, vôtre industrie, & vous fait trouver vôtre compte, & vôtre fin par son aide : voyons donc comme nous pourrons bien faire réüssir un plan par l'art & l'addresse du travail, qui de soy ne seroit que mediocre, & à ne pouvoir bien réüssir sans travail.

Si vous avez un bon fond, vôtre intention est accomplie, s'il est mediocre, il le faut ameliorer, & tout fond souffre pour bon qu'il soit; qu'on le perfectionne par ameliorations; pour être certain de la bonté de la terre à planter, il ne faut pas considerer, si elle porte de beaux grains en abondance, & tels que vous le pouvez demander; mais il faut voir si avec cette premiere bonne qualité elle a assez de terrain pour recevoir un arbre qui a besoin de plus forte, & plus puissante nourriture qu'un tuyau de bled ou d'avoine.

De plus un champ se trouve bon en une de ses parties, qui ne se trouvera pas bon en toutes les autres, & neanmoins c'est en ce champ que vous voulez planter; il faut donc un autre travail pour une partie, que pour le total : ce que nous vous avons déja dit ci-devant, vous l'a dû enseigner suffisamment ; neanmoins pour vôtre satisfaction particuliere, nous allons vous dire, ce que vous pouvez encore souhaiter.

On veut supposer que vous voulez planter en une terre, soit quarrée, soit plus longue que large, soit plus large que longue, soit en cercle, soit en ovalle, ou en toute autre façon & figure qu'elle sera; On suppose aussi que vôtre terre veut un amendement; mais aussi on suppose que cette terre n'a pas d'eau au pied, ou qui y croupisse; car ce n'est pas en ces deux fonds que l'on vous conseille de planter, en la forme dont nous avons à parler ; ces deux fonds se plantent en buttant, & non pas en foüillant & creusant la terre.

Pour sçavoir comme vous planterez, & la quantité des arbres que vous mettrez dans vôtre plan, de quelque figure qu'il puisse être; il faut ou que vous sçachiez comme l'on se sert de l'équierre, d'un mesureur arpenteur, ou bien avoir un habile arpenteur ; car si vous vous écartez d'une seule ligne au commencement, ou en quelque autre endroit, vous ne trouverez pas vôtre compte.

Outre cette équierre de mesureur, il vous faut avoir une perche de bonne longueur, ou plûtôt deux bien commodes, entées ensemble en sorte qu'elles ne se détachent point, & vôtre perche sera de la longueur au juste que vous voudrez donner de distance à vos arbres, en une ou plusieurs ; les bons planteurs se servent plûtôt de perches pour planter que d'un Cordeau, d'autant qu'à force de bander un Cordeau, il s'allonge, & s'il vient à être moüillé, il racourcit, & jamais la mesure n'est si juste que celle de la perche. Avec vôtre équierre & vôtre perche il faut encore en avoir autant de fiches comme vous voudrez planter d'arbres en vôtre piece.

Toutes ces trois choses étant prêtes en un beau jour ; car il faut toûjours du beau tems pour travailler à la terre, vous vous transporterez sur la piece de terre que vous voulez planter, & choisirez le côté qui sera le plus en vûë & le plus droit, & l'ayant bien consideré, vous prendrez vôtre équierre de mesureur, pour tirer vôtre premiere ligne de plan bien droite.

Ladite premiere ligne étant bien prise, vous poserez vôtre premiere fiche à l'endroit, où étoit posée l'équierre, pour servir de lieu à planter le premier arbre de cette premiere ligne, laquelle fiche ne poserez pas au devant, ni au derriere de l'équierre; mais de son trou, sur la même ligne, vous prendrez avec vôtre mesure de bois qui vous sert à donner la distance de vos arbres le milieu du bois de vôtre fiche droite, & non pas le devant ni le côté, & vôtre mesure prise audit équierre de mesureur, vous poserez vôtre seconde fiche, pour marquer la place de vôtre second arbre, laquelle fiche vous ne poserez pas au bout de vôtre perche; mais vous la poserez en sorte que le bout de vôtre perche soit justement au milieu de vôtre fiche, la raison est qu'une fiche peut être plus grosse qu'une autre, comme aussi des arbres sont plus gros les uns que les autres, & si vous preniez vos mesures d'arbre en arbre, en dedans ou en dehors & non au milieu de la circonference de vôtre fiche ou de vôtre arbre, vous jugerez bien que vos mesures par la raison de l'inégale grosseur, ne se rapporteroient pas justement comme elles se rapporteront, si vous comprenez bien, & observez encore mieux ce que l'on vous enseigne : cette seconde fiche ainsi posée sur cette même ligne, vous en poserez encore une troisiéme avec l'équierre & avec la mesure & les observations cidessus en la même ligne, & ainsi vous aurez en distance égale & droite, trois fiches sur une même ligne droite.

Ces trois fiches ainsi posées, vous en demeurerez là pour lors en ladite ligne, & vous en recommencerez une seconde, à laquelle seconde ligne vous donnerez la même distance qu'il y aura de vôtre premiere fiche à vôtre seconde de ladite ligne, ni plus ni moins pour ficher cette premiere en vôtre seconde ligne, il faut remettre vôtre équierre dans le trou de vôtre premiere fiche, de vôtre premiere ligne, pour tirer en équierre une seconde ligne, à répondre en trois façons à la premiere plantée; la premiere à son trou, auquel elle est, la seconde à la distance que vous donnerez à cette seconde fiche, qui fera la seconde rangée; & la troisiéme de cette seconde fiche en ligne aussi directe, jusques au bout de vôtre piece, comme vous avez fait aller vôtre premiere ligne, faisant le coin à cette seconde, qui sera bien mesurée, & fera le premier arbre de vôtre second rang : cette premiere fiche posée, vous poserez toûjours à l'équierre la seconde & la troisiéme fiche sur ladite seconde ligne droite, suivant vôtre premiere ligne, & ainsi la premiere & seconde ligne auront chacune trois fiches, pour designer la place de trois arbres, & vous en demeurerez encore là sans passer plus outre, & recommencerez une troisiéme rangée ou ligne droite, pour faire vôtre troisiéme rang d'arbres.

Pour faire cette troisiéme ligne, vous mettrez vôtre équierre à vôtre seconde fiche, que vous ferez répondre à vôtre fiche du coin, & à celle que vous planterez sur cette droite ligne, mesurée à vôtre mesure de bois, & au bout de cette fiche posée, vous rapporterez vôtre équierre dans son trou, & vous ferez joüer vôtre dit équierre de trois côtez servant à vôtre fiche du coin, à la

ligne droite où est fiché l'équierre, & la troisiéme vous la prenez au travers de vôtre piece, en ligne droite, comme vous avez fait vôtre seconde, & y plantez en entrant dans la piece encore deux autres fiches bien mises, en distance & par la perche & mesure, & par l'équierre de droiture, & en demeurerez là.

Par ce moyen vous aurez neuf fiches, en distance entierement égale en droite ligne de tout côté, qui vous font un quillier en telle sorte, que de tout sens que vous regardiez vos neuf fiches, vous y voyez toûjours en droite ligne vos trois fiches, comme vous voyez les trois quilles d'un quillier en sa distance; cette disposition de fiches doit servir de fondement à tout vôtre plan, en son quarré qu'elles vous representent; car vous pousserez ces trois rangées ainsi commencées jusques au bout de vôtre piece, en la même figure cela me fait vous repeter & vous dire, de bien & soigneusement prendre garde à vos mesures, lors que vous posez vos fiches, & encore d'en être aussi soigneux, quand vous planterez vos arbres, car c'est le tour du mêtier, & si vous ne les prenez bien, & comme nous vous avons dit, vous ne viendrez jamais à vos mesures, & toute vôtre piece étant ainsi allignée & plantée de fiches, vous sçavez combien il vous faut d'arbres en tout vôtre plan, & ainsi combien il vous faut faire de trous pour les planter, & poûr bien réüssir à faire vos trous & ne vous point tromper: il faut tres-fortement arrêter dans terre vos fiches, en sorte que l'on ne vous les vienne point retirer par malice, ou que les vents, les bestiaux, ou les personnes ne les abattent point, c'est pourquoi ordinairement l'on prend des bûches que l'on scie de longueur d'un pied, & que l'on fend par quartiers, gros comme des échalats, & on les met dans tous les trous des fiches ne les laissant sortir de la terre, que d'un bon poulce, pour n'être obligé à remesurer si souvent.

L'endroit de vos arbres & des trous à faire & vuider, pour les bien planter, ainsi pris & alligné, vous prendrez une mesure de six pieds, au milieu de laquelle vous ferez une marque, pour servir de mesure à faire vos trous de six pieds de circonference, car un trou à planter un arbre, à plein vent, doit avoir six pieds de large en sa rondeur, & à la même mesure; vous ferez une autre marque pour donner cinq pieds de creux ausdits troux; vous prendrez avec cette mesure que vous poserez à l'endroit de la marque sur vôtre cheville, qui est, ou doit être le lieu de vôtre trou, & avec un hoyau vous marquez la rondeur de vôtre trou, en faisant faire par ladite mesure la circonference de la place du trou, en tournant l'échalas en son rond. Le trou ainsi marqué, vous en faites vuider la terre, jusques à trois pieds; si elle se trouve bonne si avant, & vous mettez cette bonne terre à part, puis vous faites encore creuser deux autres pieds, pour donner ladite profondeur de cinq pieds ausdits trous, & cette terre desdits derniers deux pieds, se doit mettre separément de la terre des trois pieds, quand elle seroit aussi bonne.

Vôtre premier trou ainsi vuidé, enseigne souvent quel est le fond de vôtre heritage.

Que si vos trous étant ainsi ouverts, il se trouve aprés vos trois pieds de premiere terre, ou bien plûtôt que vôtre fond change, & qu'au lieu de bonne terre ce soit terre à cailloux, marne, argille rouge, brûlant, sablon jaune, ou autre telle mauvaise matiere, vous jugerez bien vous même qu'un arbre planté, sans avoir fait lesdits trous, & connu le défaut de vôtre terre, eût été un arbre perdu, & que vous ne pouvez pas remettre cette méchante matiere en vos trous, & notamment quand vous voyez que le hoyau ne peut entrer en un tel fond, & qu'il faut que ce soit à coups de pics, que vous cassiez ces matieres, pour creuser vôtre trou, & que quand la racine de vôtre arbre seroit parvenuë à ces matieres, elle eût desseché & fait secher vôtre arbre par la tête, car c'est toûjours le sommet de l'arbre qui vous enseigne le mal de sa racine, il faut donc songer où vous ferez porter ces méchantes matieres, & où vous prendrez dequoi remplir lesdits trous de bonne terre, & ameliorer ainsi vôtre fond.

On vous a dit ci-devant parlant des trous des espaliers, qu'il n'y a rien de plus profitable, & de meilleur que la terre des grosses ornieres que l'on prend sur les grands chemins, pour mettre dans lesdits trous, si vous avez la commodité & la force de ce faire, & de la pouvoir faire charrier jusques à vos trous; car en ce cas on fait vuider un rang de trous de toute leur terre par le même ordre, en vuidant la premiere, qui est le dessus, & la faisant passer par la claye, si elle en a besoin, comme si elle est pleine de cailloux ou pierres, qui ne peuvent donner aucune substance à vos racines, & ce sur le bord du trou, en sorte que la bonne terre qui étoit sur la superficie tombe au fonds de vôtre trou, & les cailloux & pierres dehors; & quand vôtre tombereau apporte de la bonne terre des grands chemins pour achever de remplir le trou, vous rechargerez vôtre même haquet de la matiere que vous ne devez pas remettre en vos trous, & vous n'embarasserez point vôtre champ par la vuidange de tous vos autres trous tout à coup, mais seulement vous faites vuider & remplir continuellement chaque rangée, que s'il y a des fonds dans vôtre champ que vous vouliez égaler, vous faites retirer toute la bonne terre qui y est pour vous en servir à remplir, & vous remettrez cette méchante à la place, & vous unissez ainsi vôtre champ, & aprés vous ne laissez pas de faire encore des trous dans cette mauvaise terre; mais vous remplissez tous ces trous faits dans cette mauvaise terre entierement de tres-bonne & nouvelle terre, & les arbres s'y trouvent fort bien; car toutes ces mauvaises terres mêlées avec la marne & autres seront meilleures en cet état qu'elles n'étoient en leur masse, qui ne pouvoit que faire mourir les racines.

On vous avoüe que l'on a fait planter par deux fois en un lieu dont la terre paroissoit tres-bonne & que faute d'avoir tenu l'ordre que l'on vous prescrit, on a plusieurs fois veu mourir les arbres, & quand on a eu trouvé la maladie que l'on vous découvre, & que l'on y a remedié par le remede que l'on vous donne, on vous assure qu'ils ont fait merveille, & on a bien fait arracher de gros arbres fruitiers, & on n'a jamais trouvé que leurs racines allassent cinq pieds avant dans terre, combien qu'il soit constant que le poirier est l'arbre qui jette le plus avant ses racines dans terre, & qui s'y cramponne mieux même que les hestres & les chênes, que si vous ne pouvez pas commodement avoir de bonne

terre pour faire remplir vos trous, & telle que l'on vous enseigne, ou autre nouvelle terre qui soit reposée depuis long-tems, vous pouvez prendre de celle qui est sur vôtre champ entre deux fiches, la faire passer par la claye, l'ameliorer de fumier bien pourri & consommé, & en remplir vos trous, & épandre ce qui ne vaut rien dans vôtre champ, & la pluye avec le Soleil & la gêlée, pourront ameliorer ce qui ne sera point caillou; lequel caillou il faut faire porter ailleurs; mais si vous voulez faire un bon ouvrage, vous suivrez & pratiquerez ce que nous vous avons dit devoir être fait aux trous des espaliers, d'autant que l'on ne fait qu'une fois la dépense à un arbre en le plantant; mais l'arbre durera par ce moyen la vie de plusieurs hommes, & rendra avec notable usure ce que vous aurez fait pour lui.

Il y en a qui ont le pouvoir de faire bien fumer leurs terres, & les trous, on conseille à ceux-là de le faire, en sorte qu'au fonds de leurs trous ils mettent un pied de fumier, & sur ledit fumier un pied de terre, sur ladite terre un autre pied & demi de fumier, & qu'ils remplissent le surplus de leurs trous de bonne terre avec du fumier entierement éteint.

Que si vous pouvez avoir du fumier de pigeons, en faisant nettoyer les Colombiers, ce fumier est tres-excellent; mais il n'en faut mettre que demi pied au fonds du trou, & un pied de terre par dessus; mais aprés ce pied de terre, il ne faut pas remettre de ce même fumier de pigeons, mais de celui de vache; car il est trop chaud, & dans le fond il fait des merveilles, & il renvoye sa graisse au dessus, comme un pot fait son écume, & ce fumier n'étant pas si commun, il le faut disperser en plus de trous que l'on pourra.

Quand tous les trous sont faits & remplis, à quoi vous devez bien travailler, depuis le mois de Mars, jusques au mois de Novembre, si vous voulez planter vos arbres la même année, & que vous puissiez avoir des ouvriers aussi commodément qu'on les a durant le mois de Novembre, jusques au mois de Fevrier, soit que vous y fassiez travailler en Hiver, ou en Eté; il faut que vous plantiez toûjours & sans variation, dans le mois de Novembre, ni plûtôt ni plus tard, si vous voulez parfaitement bien réüssir en vôtre plan.

Quand vos trous sont remplis, ils doivent exceder la terre d'un bon pied de bonne terre, d'autant qu'ils s'affaisseront beaucoup; & pour y mieux réüssir, il seroit bon de les laisser un an faits, sans y planter vos arbres, afin que la terre étant bien affaissée, vos arbres ne se trouvent point plantez trop avant dans la terre, comme cela arrive, quand on se hâte de les planter aussi tôt que les trous sont faits, vous vous donnerez bien de garde, sur toutes choses, de ne pas mettre les racines de vos arbres sur du fumier qui seroit dans vos trous; car si les racines touchent au fumier par dessous, ou bien si vous mettez du fumier tout pur sur le dessus de vos racines, en plantant, ou quand ils seront plantez, il fera infailliblement mourir vôtre arbre. On a vû des personnes faire déchausser leurs arbres en Novembre, en sorte que l'on leur voyoit toute la racine, & en Mars y faire mettre de bon fumier de vache, sur lesdites racines ainsi découvertes, parce qu'ils avoient oüi dire qu'il falloit fumer les arbres, & on a vû les même arbres sechez jusques dans la racine par cette seule faute un mois aprés; ne faites pas cette faute, & d'autant qu'en faisant vos trous vous avez ôté tous les fichons qui en marquoient le milieu, & le lieu auquel devoit être planté vôtre arbre, pour ne point faillir à le planter, où vous l'avez destiné, il vous faut recommencer & retrouver leurs places avec l'équierre, la mesure de bois & les fiches, comme nous vous avons ci-devant enseigné, & au lieu des fiches que vous avez mises dans vos endroits de trou, il y faut mettre de beaux & de bons arbres bien preparez, que vous aurez pris en vôtre pepiniere, ou que vous aurez acheté, en cas que vous n'ayez point de pepiniere, & ausquels vous n'avez manqué de rafraîchir les racines.

Or pour y bien réüssir, vous ferez derechef vôtre quillier, en plantant tous vos arbres, de trois en trois, comme nous vous avons enseigné, & que vous avez fait vos fiches, en gardant exactement l'ordre & la mesure que nous vous avons si clairement expliquez.

Il me semble que l'on vous a donné assez suffisamment à connoître, en traittant des arbres, ce que c'est que de bien planter en espalier, de quel fond l'on doit tirer les arbres, pour être bons, comme l'on connoît un bon arbre, ceux qu'il faut rejetter, comme il les faut bien faire arracher, les empailler pour les faire venir, & ce qu'il faut faire quand ils sont arrangez; du tems qu'il faut prendre pour les planter, & comme il faut rafraîchir les racines; & nous avons dit, traittant des pepinieres, comme il les faut arracher, & bien replanter, & on croit n'avoir rien obmis.

Si vous n'avez point de pepiniere à vous, dans laquelle vous devez prendre les arbres que vous avez à planter, vous vous informerez où il y en a prôche de chez vous, si vous pouvez, pour éviter les frais; que si la pepiniere est en un bon fond de terre, qu'elle ne soit en lieu où elle ait de l'eau au pied, où croupissante ou autrement, vous choisirez des arbres de ce bon fond, vous connoîtrez la bonté du fond qui n'aura point d'eau, à la beauté de l'écorce des arbres qui sera verte, rouge ou blanchâtre; mais fort pleine, & non pas collée sur ce bois, comme il s'en rencontre: & ne plantez jamais ni poiriers ni pommiers dont l'écorce vous semble collée sur le bois, & entierement maigre; car ils ne valent qu'à mettre au feu.

Il n'en faut pareillement point prendre de chancreux, ni couverts d'une mousse blanche & longue, & de tigneux avec leur tigne jaune; car cela montre que le pied de l'arbre ne vaut rien, choisissez des plus beaux, & n'y épargnez point l'argent pour les raisons que nous avons; dites le prix fait de ceux que vous voudrez avoir, rognez-les & les étiquettez, & les mettez en écrit sur vôtre papier s'ils sont greffez, afin de ne vous point broüiller, sinon il n'y a que leur soleil à marquer, & vous ne manquerez pas quand vous les ferez replanter, de les faire mettre tous au même soleil qu'ils étoient, au lieu duquel vous les avez tirez.

Vos arbres étant ainsi marquez, vous les ferez arracher & déplanter en la même façon & maniere que nous vous avons amplement declaré à la fin du traité de la pepiniere; d'autant que

c'étoit le lieu de vous le faire bien entendre, on vous y renvoye.

Quand ils seront ainsi bien déplantez, il est à propos de les étêter sur le champ avec une bonne serpette, bien forte & bien trenchante, la serpe ne servant pas si bien à couper où vous voulez, comme fait une serpette; une personne tiendra l'arbre de hauteur, & l'autre coupera chaque branche de la tête, si long & si court qu'il lui plaira, & qu'il sçaura ou sera conseillé sur le lieu pour le mieux, n'y ayant pas de regles certaines; mais d'ordinaire, c'est decouper les bras à demi pied prés de la tige, & ladite coupe se doit toûjours faire en pied de chévre par dedans l'arbre, afin que la playe ne soit frappée du soleil, & que l'eau puisse couler, & quand vous replantez un arbre de haute tige, il ne faut pas épargner à lui couper la tête à cette longueur, afin qu'il pousse de plus beau bois, sans avoir égard si étant greffé il a bouton ou non à l'endroit où vous le coupez; quand vous voudrez choisir des arbres a replanter, n'en choisissez point qui ne soient capables de se soûtenir, & ne soiez jamais si peu curieux que de planter des arbres qu'il faut soûtenir avec un pieu, qui ne fait que perdre un arbre; il profitera beaucoup mieux dans la pepiniere qu'en place, sans aucun soûtien; c'est pourquoi ayez toûjours des arbres forts & capables d'être promptement greffez, ou qui soient tout greffez, pourveu que vous ne soiez point trompé au fruit, notamment aux poiriers, & vous aurez un entier contentement.

La distance de six toises d'arbre en arbre est la plus belle, & il ne faut pas vous assujettir à aucun vieil arbre planté au lieu où vous voulez faire planter. Il les faut aussi planter tous en un an & d'arbres d'égale grosseur & âge, tant que vous pourrez.

Si vous plantez pour ne faire que du Cidre, la pomme est la meilleure; si vous plantez pour avoir du fruit à coûteau, la poire est la plûtôt prête à vous donner de l'argent comptant; mais il faut en ce faisant planter toutes vos poires tendres; car si vous estimez que le bon chrêtien, le mazuër, la livre, le rateau, le genart, l'amour, le dagobert, le fontarabie & autres beaux & bons fruits de garde puissent venir en maturité parfaite sur les arbres d'un grand plan, c'est à quoi il ne se faut pas attendre; les vents de Septembre qui ne manquent jamais, vous secoüent furieusement ces beaux fruits, & vous n'avez jamais un parfait contentement, à moins qu'ils ne soient à un bon abri, ce qui est assez rare: & au contraire, le gros & petit banquet, le petit muscat, le bourdon, l'abellisseme, la cuisse-madame, l'epineroze, gros oignon, gros milan, gros muscat rouge, bigarade, petit & gros rousselet, caillorozat aux mouches, brutte bonne, de perle, d'amiral, messire-jean, bergamotte, & autres bons fruits tendres, chargent puissamment, sont connus des fruitiers, & sont vendus & mangez avant que les vents les abbattent, à la reserve du messire-jean & bergamotte; mais il ne faut pas laisser d'y en mettre; car ils y resistent assez: & on vous a bien plus instruit pour les poiriers que pour les pommiers, autant pour cette raison, que d'autant que les pommes sont bien plus communes; mais aussi plus tardives que les poires; il est vrai que les frians païsans font davantage la guerre à ces fruits qu'aux pommes; mais c'est que l'on n'en plante que peu, & qu'ils les ont bien-tôt dépoüillez; mais s'ils étoient aussi communs que les pommes, l'on n'y feroit pas la guerre davantage.

Vous retiendrez cette verité, qu'il faut bien chercher pour planter; c'est-à-dire, qu'il faut voir plusieurs pepinieres pour choisir vos arbres à planter; & ne declarer pas le nombre que vous en voulez avoir sans les avoir vûs & comptés dans la pepiniere, ce qui vous en accommodera, & ne plaignés point vôtre argent à un bel arbre & bien conditionné, & encore moins si vous le trouvés bien greffé du fruit que vous cherchez; pourveu que l'on vous le garentisse, comme on a dit ci-devant.

Que si vous êtes obligé à greffer vos arbres, parce que vous les avés pris en la pepiniere non greffés, ne greffés jamais que du fruit dont vous avés goûté, & que vous connoîtrés, & faites plus d'estime d'un bon fruit, qui a un bon goût, que de ceux qui ont des noms inconnus; car l'on sçait toûjours le nom d'un bon fruit, comme des bons vins; pour avoir un arbre qui se formera fort bien, il faut le greffer toûjours des greffes que vous prendrés sur le principal & dominant de l'arbre, & du haut, & non des côtés; & l'on observe que pour être plus de raport, il faut qu'en l'année que vous prendrés la greffe au poirier, que ce soit son année de raport, & que l'arbre soit boutonné; quand vous ferez venir vos arbres de loin il faut avoir grand soin que la tige, ni ce que vous laissés de branche, ne soient point écorchés, car cela engendre des chancres, & quand vous le replanterés, vous rafraîchirez toûjours les racines, comme nous avons dit.

Quand vous grefferés vos arbres, ne mettés jamais qu'une greffe forte & courte, & qui ait un œil bien gros; & ne greffés point de ces longues greffes, qui ont les yeux éloignez, cela ne pousse jamais comme fait une courte greffe, & un bon œil, & retenez bien cette leçon elle est d'un habile homme, & ne laissez point divertir la force de vôtre arbre à deux greffes, quand l'arbre devroit manquer de reprendre; & il faut être peu experimenté à greffer quand les poiriers & pommiers manquent à reprendre; mais il faut être bon greffeur pour les arbres à noyau; la negligence que l'on apporte à faire les poupées des greffes, est bien plûtôt la cause de ce qu'elles ne reprennent point, que le manquement de greffer; c'est pourquoi il faut avoir soin d'avoir une personne qui entende à appliquer la poupée, & que celui qui greffe, ne fasse qu'appliquer les greffes, & que l'autre soit bien servi pour appliquer ses poupées, & vous garderez l'ordre que nous vous avons dit, que l'arbre que vous greffés, soit un peu en pied de biche, afin que l'eau n'entre point dans la fente, comme elle fait quand l'arbre est tout en son plat.

Vous écrirés toûjours le nom des fruits greffés sur vôtre livre, & vous ne vous en rapporterés point à vôtre memoire, ni aux ardoises, comme nous avons déja averti à l'endroit des pepinieres; les réveurs disent que ceux qui ont l'haleine gâtée ne réüssissent point en leurs greffes, & qu'il ne les faut point employer à cela, & moi je vous dis, que vous n'y emploiez point d'yvrognes ou personnes qui soient à demi gaillards de vin, on ne dit pas d'humeur; car ceux-là y sont propres; mais ces autres ne sont point capables

d'un emploi si judicieux, & même ne sont propres à rien.

Quand vos greffes pousseront, ne manquez pas de les bien armer d'un bâton de bonne longueur, & qui ne soit pas trop gros; mais attaché à deux reprises, de crainte que le bâton ne rompe la greffe; si la ligature se défaisoit, si vous ne les garantissez du vent, & que la greffe vienne à se rompre, sur tout au mois d'Aoust, vous pourriez bien perdre l'arbre & la greffe.

Quand vos greffes poussent beaucoup de bois, n'y coupez rien de trois ans; mais aiez soin de bien faire dresser le principal brin, & vous y couperés, aprés ledit tems, ce que vous trouverez devoir être ôté; mais jusques à ce tems, il faut laisser faire à la nature, & lasser un arbre de donner du bois, pour l'obliger de donner du fruit, il faut en user de même avec les arbres greffez sur coignassiers, qui trouvant un fonds, poussent autant que des francs.

Vous ne semerez jamais de sainfoin en vôtre plan, ni aiant herbe plus nuisible aux plans que celle-là à cause de ses racines; & quand vôtre plan est jeune, il ne faut point semer à deux pieds de la tige.

Si vous voulés garentir vos arbres de la mousse & tigne jaune, aiez soin de faire mettre de la grande litiere sur la circonference de leurs trous; il n'y a rien de plus utile, & plus profitable à des arbres que ce petit ménage; si la mousse ou la tigne veulent s'attacher à vos arbres, dés le commencement que vous vous en appercevrez, faites des petits bouchons de paille, & quand il fait broüillard, on ne dit pas quand il pleut, & que le broüillard a imbibé sa rosée sur vos arbres, frotez les de ces bouchons, & vous les en purgerez parfaitement bien.

Quand vous verrez un arbre demeuré à la greffe, & n'avoir rien fait qui vaille; considerez le bien, & reconnoissez si ce n'est pas de ces arbres dont on vous a parlé, qui semblent avoir leur peau collée sur un os; si c'est de cette sorte, arrachez-le & le brûlez & en remettez un bien vif en sa place, il en faut faire autant à ceux qui ont certaines veines noires mortes entre le vif & le franc, & puis font quitter à l'arbre la superficie & délicatesse de sa premiere pellicule séveuse, & cela va au chancre de droit fil; & on ne sçache point de meilleur remede à un arbre langoureux & demeuré, que d'en remettre promptement un autre à la place, & vous gagnerez en perdant: quand en faisant vos trous & en plantant vos arbres, vous avez reconnu le défaut de vôtre fonds, & que tout vôtre ouvrage est cessé, & que vous n'avez plus qu'à entretenir vôtre plan; alors vous penserez à des moyens de garentir vos trous, si vous estimez le devoir faire; notamment si vous avez planté dans la bonne terre, qui ne soit environnée que de méchante, & selon vôtre puissance & commodité, vous ferés d'année en année quelque tranchée pour vuider cette méchante matiere, & mettre en son lieu de bonne terre; ce que vous ferés, tant pour donner lieu à vos racines de s'étendre, que pour peu à peu ameliorer tout vôtre fonds & le rendrés capable de porter grains ou legumes.

Que si vôtre fond a seulement deux pieds de bonne terre, & que vous aiez fait des trous de six pieds de large, & de cinq de profondeur, comme vous avez absolument dû faire, reposez-vous, si vous voulez, car il n'arrivera jamais faute de vos arbres; mais s'il y a moins, travaillez peu à peu à donner aprés vos six pieds, trois pieds de terre à vôtre fond, à cause des racines coulantes, & non à cause des camponnantes, vous garderez pour les fumer ce que nous vous avons dit, en traittant des espaliers, comme aussi quand il mourra un arbre en vôtre plan, & que vous en replanterez un autre.

Et pour derniere instruction, concernant vos arbres de haute tige, on vous dira qu'entre tous les soins que vous devez avoir desdits arbres, c'est de les preserver & garantir des chenilles par dessus toute sorte de vermine; car il n'y a rien qui leur fasse plus grand tort, & qui vous fasse perdre plus du fruit asseuré qu'ils vous donneront pour reconnoissance de vôtre travail, que ce malheureux venin; c'est pourquoi dés aussi tôt que vous en verrez former par les broüillards ou mauvais vents, ne manquez diligemment à les faire retirer, afin que les fourreaux ne s'augmentent par un nouveau survenant accident: & quand les feüilles seront tombées, ne manqués, assisté des personnes garnies d'écheniloir, & de l'échelle double, de visiter soigneusement tous vos arbres, sans vous en rapporter à vôtre jardinier, & faites extrêmement bien couper, ôter, purger & brûler tout ce que vous trouverez, non seulement de fourreaux, mais même de méchantes petites feüilles, que vous reconnoîtrés en les voiant retirer qu'elles tenoient à la matiere filandreuse, qui est ausdits fourreaux, car c'est mettre par ce soin des fruits pour l'année suivante en vos greniers, si vous les purgez bien de cette perte, & vous ne vous contenterez pas d'avoir fait cette revûë & purgation, en automne & en hiver, vous la ferez encore, & bien souvent au commencement du printems, dautant qu'il y a des chenilles & papillons qui sont en forme d'anneaux au tour des petites branches, qui ne s'apperçoivent pas facilement, lesquelles étant écloses, se mettent dans le gros fourchon des arbres, & non pas dans les fourreaux, qui ravagent promptement un arbre, & partant quand vous voyez des feüilles & fleurs piquées, & percées, faites faire la recherche, & faites froter de bouchon de paille lesdits fourchons, & vous les trouverez & ferez mourir. Que si vous avez quelque authorité à la justice des lieux, vous ferez faire commandement, à la Requête du Procureur d'Office; que tous aient à écheniller leurs arbres, pendant un jour prefix à peine de soixante sols d'amende, & le jour passé, vous ferez appeller plusieurs des habitans à la Requête du même Procureur, pour être declarés avoir encouru ladite amende, faute d'avoir satisfait à l'Ordonnance, & on vous asseure que la crainte que ces païsans auront de ces chenilleuses amendes, leur fera promtement nettoyer leurs arbres & est à s'étonner que cela ne se fait exactement par tout, vû le grand mal que ce venin cause principalement en une année, en laquelle il y en a abondance.

Vous faites tout cela au cordeau, de pied en pied comme vous avez planté vôtre pepin, mêlant un poirier avec un pommier, & toûjours entre deux un, & cela se fait par un beau tems; quand tout est planté, vous voiez ce qu'il faut unir & rabattre avec les mains, & vous le faites sans vous servir de râteau, & ces petits bouts prof-

tent autant que les pepins, si vous y prenez le même soin que vous faites au pepin, & vous vous en appercevrez un peu plus tard que ne ferez pas de vos pepins, qui ont leurs yeux fermez : Quand vous en ferez l'épreuve, au lieu de jetter vos coupures, vous vous en trouverez bien & vous ne serez pas le premier qui aura tres-bien réüssi, & suivez mon conseil, de prendre de forts pepins pour bien réüssir en l'un & l'autre genre, & ne plantez pas de remplissage de bottes & fretin, si vous ne voulez perdre vôtre tems & vôtre argent.

Le tems de faire vos levées dans vôtre pepiniere étant venu, & que vous voudrez vous-même vous servir de vos arbres pour en faire un plan, ou les planter en vos autres necessitez, vous suivrés, ce que nous vous enseignerons en aprés, lors que nous parlerons des grands plans; si nous ne changeons point d'avis selon l'occasion, & nous dirons seulement ici ce que vous devés faire pour les lever de vôtre pepiniere pour les replanter ailleurs, comme cela étant encore de la circonstance & dépendance des pepinieres.

Quand donc vous voudrés faire arracher des arbres en ladite pepiniere, vous sçaurés que toutes personnes ne sont pas toûjours bien capables de ce faire; c'est pourquoi, pour éviter vôtre perte, quand vous voudrés déplanter en une pepiniere, trouvés des personnes qui aient autrefois travaillé à ce principal fait, & qui l'entendent bien; que si vous n'en trouvés point vous suivrés ce que l'on vous dit.

Premierement, vous considererez ce que vous voulés arracher ou déplanter en chaque rangée, vous le marquerés avec une coutile ronde, dont l'on marque les étalons des bois, ou les futailles pour les reconnoître, & vous les couperés tous du côté du Soleil de midi, pour ne pas manquer à les réplanter au même Soleil, & au même aspect que les arbres seront plantés dans la pepiniere; ensuite vous écrirés le nom du fruit de l'arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un billet que vous mettrés & tournerés sur une des branches de la houppe, & lierés avec du fil à ladite branche, afin qu'il ne se délie point, & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroîtra dehors, vous mettrés une lettre ou un nombre du chiffre qui est le meilleur, pource qu'il se produit plus longtems.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté; vous mettrés sur vôtre papier, dans lequel sont écrits vos arbres, vôtre numero, à l'endroit auquel seront écrits les arbres que vous voulés arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterés & broüillerés vos arbres, soit pour les porter ou envoier ailleurs, vous les puissiés toûjours retrouver; & si c'est que vous les vendiés, vous en ferés faire pareille note au Marchand acheteur, afin qu'il soit assuré de ce qu'il aura; ensuite vous procederés au déplantement & arrachement de vos arbres ainsi bien remarqués, qui se fera en cette sorte: vous vous servirés pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne béche, presupposé que les racines soient assez avant dans terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la béche offense les racines de dessus, vôtre premiere levée de terre ainsi découverte, vous vous servirés de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines, & de la pelle ferrée pour la vuider, & faites en sorte que l'on n'écorche l'écorce desdites racines.

Vôtre cerne sera assés ample, & fait de tous les côtés de vôtre arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrés bien les racines, lesquelles ordinairement sont mêlées avec & au travers de celles de ses voisins, vous en ferés le discernement que vous devrés, pour couper ce qu'il faudra en son tems, qui sera le moins que vous pourrés pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrés, l'on se met trois personnes sur un arbre que l'on ébranle des quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques obstinées racines qui ne veüillent pas obéïr, & qu'il soit necessaire de couper, l'on le peut & doit faire avec un bon fermoir de Menuisier bien tranchant, & le maillet, ou bien avec un bon coup de hoyau aussi bien tranchant, sans fendre les maîtresses racines qu'il faut s'efforcer d'avoir les plus longues que l'on peut; & on veut croire, que si vôtre terre a été bien preparée & rendüe bien meuble en plantant, & bien entretenüe de ses labeurs, vous n'aurez pas beaucoup de peine a tirer vos arbres; car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en nombre, l'arbre se plaisant à se joüer en la production dans une bonne terre.

Il est vrai que c'est chose pitoyable, comme l'on arrache des arbres faute de patience, & pour les avoir plantés les uns trop prés des autres comme l'on fait ordinairement; & cependant c'est la perte d'un arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines, comme on a vû, au lieu que c'est le sauver, en prenant avantageusement les racines avec un peu plus de tems & de patience.

Si on étoit en état & en âge de recommencer à planter une pepiniere, on observeroit exactement tout ce que l'on vous a dit & enseigné; & davantage la troisiéme année qu'elle seroit plantée, qui est l'année en laquelle vous éloignés le plan & faites fermer la tête de vos arbres, on feroit absolument déplanter le tout, en faisant commencer par le premier du premier rang, jusques au dernier du même rang, aprés neanmoins que l'on auroit marqué leur soleil de midi, & pendant lesdites trois années, on leur prepareroit trois fois autant de terre que contiendroit le lieu de la pepiniere, & à mesure que l'on tireroit un arbre avec toute sa racine, on le feroit réplanter en même soleil, en même nombre, & ordre qu'ils étoient en les plantant; mais au lieu qu'ils n'étoient plantés qu'à un pied l'un de l'autre; on les replanteroit à trois pieds, ou autre bonne distance que leurs racines & forces le permettroient.

On estime que vous jugerez que l'on ne retarderoit pas de beaucoup ces arbres, & qu'au contraire, on les avanceroit incomparablement davantage par le renouvellement de sol, & si tels arbres ne pourroient être assés paiés pour réplanter, d'autant qu'au tems de leur levée pour les mettre en place, vous auriés lesdits arbres avec facilité avec toutes leurs racines, sans en offencer aucun autre, au lieu qu'ordinairement vous en gâtez deux pour en avoir un. On vous prie, si le cœur vous en dit, que vous soiez le premier qui en fassiez l'essai, si vous ne voulez du total

au moins d'une bonne perche, & vous verrez des merveilles, & on vous en asseure autant que l'on peut licitement faire & asseurer en bien raisonnant, pour ne l'avoir pas encore vû pratiquer.

METHODE *pour planter les graines d'arbres, il les faut planter depuis le mois de Mars jusques à la saint Jean, & depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.* Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve, de la terre de jardin & de bons terreaux & mêler toutes les quatre sortes ensemble & les passer à la claye, si vous voulez semer sur terre, faites mettre sept à huit hôrées de cette terre sur vos planches & labourez bien tout cela ensemble, si vous voulez semer dans des caisses ou autres vaisseaux, vous les emplirez de cette terre & puis semerez vos graines, soit en automne ou au printems & qu'elles soient couvertes de quatre bons travers de doigt d'épaisseur, s'il se découvrent, vous les recouvrirez, si-tôt quelles seront semées, vous leurs donnerez à boire, s'il ne pleut point, & continuerez jusques à ce que les arbres soient un peu grands. Prenez garde à la gêlée; vous les couvrirez, s'il est besoin; quand ils seront grands vous en ferez ce qu'il vous plaira, pourveu que vous leur donniez à boire & mettiez en bonne terre, cela suffit.

METHODE *pour planter les graines d'Espicias, & d'If.* Il les faut planter en même saison que les graines d'arbres; pour la graine d'If, il la faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cinq jours avant que de la planter; car elle demeure un an en terre sans lever. Pour la graine d'Espicias, il ne faut point la mettre tremper; il faut de deux ou trois sortes de terre forte & grasse avec de la terre grasse & un peu de terreaux bien pourris, mêlez le tout ensemble & preparés la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourveu que ce ne soit pas au grand Soleil & quand il seront levez, il les faut couvrir au Soleil & les découvrir quand le Soleil est passé & les couvrir le soir de peur de la gêlée & donner de l'eau tous les jours, selon la chaleur; il faut faire toutes ces façons-là jusques à ce qu'ils soient un peu grands & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroser & réplanter où il vous plaira.

METHODE *pour planter les Marrons d'Inde, il les faut planter depuis le mois d'Octobre jusques à la saint Jean, si vous les voulez faire germer.* Avant que de les planter, il les faut mettre à la cave dans du sable moüillé & lors qu'ils seront germez vous les planterez en pepiniere à un pied l'un de l'autre, pourveu que la terre soit bonne & grasse & leur donnerez de l'eau tous les jours selon la chaleur; vous pouvez planter tout d'un coup vos Marrons en place, si vous voulez & ils ne laisseront pas de prendre terre, pourveu qu'ils soient bons & que vous les mettiez dans de bonne terre & leur donniez de l'eau.

METHODE *pour planter des oignons de fleurs; on en peut planter depuis le commencement de Septembre jusques à la fin d'Avril.* Tant plus vous ferez de façons & tant mieux ils viendront. Si vous voulez planter en pots & en planche, il faut toûjours la même terre; faites la même façon à l'un & à l'autre; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bons vieux terreaux, & un quart de bonne terre de jardin & passer bien le tout à la claye; faites en sorte qu'il y en ait un bon pied sur vos planches, où vous planterez vos oignons ou en emplirez vos pots; plantés vos oignons à la profondeur d'un demi pied en terre, que vos pots soient creux & grands, mettés les en pleine terre jusques au bord, ne les retirés point qu'ils ne soient prêts à fleurir. S'il ne géle point & que la terre soit seche, donnez leur un peu de l'eau, s'il gêloit bien fort vous mettrés quatre doigts d'épaisseur de bons terreaux sur vos planches & les couvrirés. Vous mettrés de cerceaux dessus pour soûtenir vos paillassons, & les découvrirés quand le Soleil sera dessus, & les recouvrirez quand il en sera dehors; s'il fait sec au printems, ne manqués point d'arroser toutes vos plantes, tous ces oignons se plantent en deux saisons de l'année, en automne & au printems.

METHODE *pour planter des oignons de tubereuses, on en peut planter toute l'année, pourveu qu'on les exempte de la gêlée, mais le meilleur est depuis le mois de Fevrier jusques à la saint Jean.* Il faut premierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis emplir des pots de bonne terre & de bons terreaux & mettre deux ou trois oignons de tubereuses dans chaque pot, selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, qu'il ne soit point couvert par dessus, & puis au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite & que le grand feu sera passé, vous mettrés vos pots dans vos couches & les enfoncerés jusques au bord du pot: vous tâcherés de voir plusieurs fois le jour dans vos couches si le feu ne s'y met point, si elles sont trop chaudes, vous retirerés vos pots de dessus vos couches, vous ne les remettrés guere avant jusques à tant que la grande chaleur soit passée, si vous voyés que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerés jusqu'au bord du pot; si vous avés cloches, vous les pouvés mettre dessus, cela leur fera du bien; si vous n'en avés point, cela n'empêchera pas, qu'ils ne viennent, aussi-tôt que les pots seront sur leur couche il leur faut donner à boire & continuer tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait chaud; s'il gêloit il ne leur en faudroit pas donner; vous mettrés des cerceaux sur la couche pour mettre vos paillassons dessus tous les soirs, quand le Soleil sera retiré de peur de la gêlée, & en cas que vous vouliés que vos tubereuses fleurissent vite, vous pouvés faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mêlera parmi le vieux, & puis on refera la couche, comme si elle étoit neuve & l'on remettra les pots dessus comme auparavant: quand elles seront grandes s'il fait sec vous leur ferés donner beaucoup de l'eau. Pour avoir de belles fleurs, faites ce qui est dit, & vous en aurés satisfaction, si vous voulés planter vos tubereuses en pleine couche sans pot vous le pouvés pourveu que vous mettiés un bon demi pied de terreaux sur la couche & que vous y fassiez la même façon que dessus.

METHODE *pour semer cercisies d'Espagne.* Il faut choisir une planche dans vôtre potager, où la terre soit bonne & l'abonnir, si elle ne l'étoit pas; si elle est trop lourde, il la faut alleger par de bons vieux terreau bien pourri, qu'il faut mettre sur vôtre planche, l'étendre également & labourer le tout ensemble & puis semer vos graines, faites qu'elles soient couvertes de trois bons travers de doigt; aussi-tôt qu'elles seront

... semées, donnez leur à boire, quand l'eau sera bûe prenez une bonne & grande douve, & frapez sur la planche jusques à ce que la terre soit bien dure, & sur tout vous leur donnerez à boire le plus souvent que vous pourrez, mettez cinq à six petites baguettes autour de vos planches avec des petites guenilles de couleurs au bout pour empecher que les oiseaux ne viennent manger vos graines.

METHODE *pour semer les graines de fleurs.* Il faut semer toutes les graines de fleurs en quatre Lunes; sçavoir au decours de la Lune de Fevrier, au decours de la Lune de Mars, jusques au decours de la Lune de May; l'on en peut semer aussi en Automne, toûjours au decours depuis la mi-Aoust jusques à la mi Octobre, il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi-pied de vieux terreau bien pourri, & au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite selon la chaleur, que le feu n'y soit plus, vous semerez toutes vos graines de fleurs chaque sorte dans son raïon, à quatre doigts l'une de l'autre, aussi-tôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigts de terreaux, arrosez vôtre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tuë point vos graines; arrosez-les tous les jours s'il fait sec; quand elles seront grandes vous pouvez prendre un grand arrosoir, si elle se découvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau, il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs crainte de la gêlée blanche, parce qu'elle les tuë comme les autres gêlées, vous observerez que les couvertures ne posent sur la couche ni sur les graines, qu'elles soient élevées en dos-d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché; de sorte que la gêlée n'y entre point; les découvrir tous les jours quand le Soleil sera sur la couche, les recouvrir le soir quand il sera retiré s'il ne gêloit point vous les pouvez laisser à l'air; sur tout prenez-y garde, car il ne faut què deux heures de gêlée pour tout perdre; & aussi d'avoir soin de les recouvrir tous les jours sans manquer; quand elles seront seront de la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres par tout où il vous plaira, pourveu que la terre soit bonne & bien labourée, redonnez leur de l'eau si-tôt quelles seront replantées, & continuez toûjours, si la terre est seche & qu'il ne pleuve point, il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches, quelles ne soient bien grandes de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

METHODE *pour confire les fleurs & les fruits; & en la pratique de laquelle on s'assure que vous y prendrez plus de plaisir que vous n'en pouvez souhaiter; car les objets y sont si agreables, que la vûë se trouve extrêmement recrée en la diversité des couleurs que l'on y employe & aussi que l'esprit se plait à inventer mille gentillesses (derivées de tout ce que je vais écrire) & ranger avec justesse pour satisfaire ceux devant qui ils sont presentez.*

Nous commenceront par les fleurs; & dirons que l'on en fait de conserve de toutes, si l'on veut, mais on ne s'arrêtera qu'à celle qui sont les plus hautes en couleur, & les plus agreables à manger, laissant les autres que les Medecins ordonnent pour la santé.

La violete, comme celle qui vient la premiere au printems, sera mise en tête de cet article: on ne s'assujettirera pas pourtant à mettre les autres fleurs selon le rang que les saisons nous les donnent; mais comme elles me viendront en la pensée.

Pour en faire de la conserve, vous éplucherez les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet aux feüilles, & les broyerez bien dans un mortier de marbre ou pierre, tant que la Pâte en soit si déliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feüille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs vous mettrez du sucre dans le poëlon pour en faire une cuite ou venuë: la plus grande sera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre; quoique l'on en puisse encore mettre moins; mais il y auroit trop de perte, à cause du sucre qui s'attache au poëlon; à quatre livres de sucre vous mettrez environ une chopine ou trois demi septiers d'eau, pour le faire fondre en l'arrosant par tout; vous mettrez vôtre poëlon sur le feu de charbon à demi embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir, puis quand il boüillira vous l'écumerez avec la gâche, & le remuerez souvent, afin qu'il se cuise également; vous donnerez le feu à vôtre poëlon un peu plus par le devant que par le derniere, afin que l'écume poussée par le boüillon vers la queuë du poëlon, se puisse plus facilement enlever, & aprés qu'il sera bien écumé, vous mettrez le feu sous le meilieu de vôtre poëlon.

Pour connoître quand vôtre sucre sera cuit en consistance de conserve, vous le pourrez par trois façon, la premiere, quand en tournant & mêlant vôtre sucre de tous côtez, vous retirerez vôtre gâche sans l'égoûter que bien peu, & la secoüant, comme si vous vouliez pousser une balle d'arriere main avec la raquette, vous verrez qu'il se fera en filasse volante. La seconde connoissance est, quand ayant retourné vôtre sucre, vous laissez égoûter vôtre gâche, & que dans les dernieres goûtes qui tombent, il reste à la gâche comme un petit filet qui remonte, se tortillant en forme de queuë de cochon, & la troisiéme, quand aprés avoir boüilli long-tems vous voyez qu'il s'épaissit, & au lieu qu'il faisoit son boüillon dans le milieu, il se fait de tous côtez, mais lentement, par là vous pouvez juger qu'il est cuit.

Vous le tirerez de dessus le feu & lui laisserez passer sa plus grande chaleur; aprés quoi vous prendrez vôtre pâte de violette, la mettrez dans le sucre en notte, à un des côtez de vôtre poëlon, & la tremperez petit à petit avec la gâche, puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & renversant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & ce jusques à ce que la chaleur en soit appaisée; ce que vous connoîtrez quand le boüillon cessera, & que vôtre sucre sera en repos, aiant dissipé l'humidité qui étoit dans les violettes.

Pour la dose, à quatre livres de sucre il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou trois balles de Tripot, de fleurs de violettes pilées.

Aiant passé dans le poëlon sa plus grande chaleur, vous la dresserez ou en la versant dans des tourtieres de papier bien sechées pour être coupée en biscuit, ou en platteaux que vous puiserez dans le poëlon avec la cueiliere d'argent, écre-

mant, & prenant toûjours le dessus, qui sera comme une petite glace, & versant la cueillerée sur du papier bien sec, cela fera un petit rond grand comme une piece d'un écu; ou bien en prenant sur la gâche, & avec le coûteau la couper par marcarons; mais il faut qu'à cette derniere façon vôtre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la gâche, quand vous voudrez en faire de marcarons de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de vôtre poëlon, & non pas de tous côtez, à cause que vôtre conserve se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute vôtre conserve jusques à la derniere miette, il y faudra mettre trois ou quatre goutte d'eau, & en arroser les bords de vôtre conserve, puis le presenter au feu par tous les côtez, & à mesure qu'il chauffera détacher vôtre conserve du poëlon, l'amasser en monceau avec la gâche, & la tailler en marcharons comme la premiere tirée; cette derniere conserve ne sera pas si haute en sa couleur verdatre que la premiere, à cause de la crasse du sucre qui s'attache au poëlon, & aussi que toute couleur remise au feu diminuë beaucoup de sa beauté.

Vous n'oublierez pas à tailler vos biscuits dans vos tourtieres avant qu'ils soient froids, car ils se romproient; vous leverez vos conserves de dessus les papiers quand elles auront encore un peu de chaleur, si vous n'en voulés briser beaucoup: & si elles sont trop froides, & que vous aiez peine à les lever, vous chauferés un ais, & poserés les paniers dessus, cela fera resuër vos conserves, & elles se leveront facilement.

Vous observerés trois choses tres-necessaires en toutes les conserves: La premiere, que vous soiés en lieu chaud, & bien fermé, à cause que l efroid vous empêche d'avoir le tems de verser & façonner vos conserves: La seconde, que vos tables soient propres, & n'aient aucune graisse, car la conserve dans sa chaleur étant versée, attireroit cette graisse à travers le papier, ce qui l'empêcheroit de se prendre: & la troisiéme, que les papiers sur lesquels vous la versés & dressés, soient bien blancs, bien nets & bien sechés.

Imprimez-vous bien dans l'esprit tout ce que l'on vous vient de dire, car cela vous servira en toutes les autres que l'on vous dira ci-aprés.

Les fleurs de Bourache, Buglosse, Soulcy, Jasmin, & les feüilles de fenoüil vert se confisent de la même methode que les violettes.

Le sirop violat étant plûtôt une boisson qu'un medicament, on a cru necessaire de vous en donner la composition, quoiqu'il semble que l'on le devroit plûtôt avois mis au rang des confitures liquides qu'en cet endroit ci; neanmoins parce qu'il ne se confit point de violette au liquide, & que cet article vous eût été difficile à trouver dans vôtre livre, on l'a placé en ce lieu pour vôtre plus grande commodité.

Il y a deux manieres de le façonner; l'une en broyant dans le mortier de pierre une livre ou environ de fleurs de violettes preparées comme pour la conserve, & les mettrés dans un linge assés fort pour resister à la presse, afin d'exprimer tout le jus des violettes de laquelle livre vous en retirerez plus d'un carteron, si les violettes sont fraiches cueillies; pendant que l'on les pilera & passera, vous ferez cuire une livre de beau sucre, jusques à la consistance de conserve ce qui se reconnoîtra par les trois indices que l'on vient de vous enseigner, étant cuit vous le tirerez du feu, lui laisserez passer son boüillon, & aprés verserez petit à petit ce jus de violette dedans remuant avec la gâche par tout le poëlon, puis étant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de verre, que vous boucherez bien avec des tapons de liege, & de la cire molle pas dessus; celle dont on vous a donné la composition à la fin du premier Traité, y sera fort propre: l'autre maniere est de broyer des fleurs, les mettre dans une étamine, & verser par dessus du sucre cuit un peu moins qu'en conserve & ce à plusieurs reprises: pendant qu'un versera, un autre froisera les violettes avec une cueillere de bois, pour en exprimer le jus, que recevrez dans quelque terrine vernisée, & aprés que tout sera passé il faudra mettre l'étamine dans la presse pour ne rien perdre: vous laisserez bien rafroidir le tout, puis le serrerez dans des bouteilles comme le precedent.

On mettra secher à l'étuve le marc de ces violettes, pour ne rien laisser perdre, cela est asses agreable à manger.

Il se fait de parfaitement beau sirop violat par infusions, comme aussi de roses pâles, de fleurs de pêcher & beaucoup d'autres encore; mais comme cela est du fait de la medecine, on ne s'entremetra point d'en dire aucune chose, quoi qu'ils soient tres-faciles à faire.

METHODE *ou maniere de faire les couleurs pour la mignature.* Rien n'est plus sûr ni plus facile que cette maniere de faire les couleurs, elles ont un éclat & une vivacité qu'on ne peut exprimer, elles ne changent jamais & se font à si peu de frais qu'on a pour un Loüis, ce qui en coute sept ou huit à Florence; mais l'épreuve en fera plus connoître que tout ce que l'on en pourroit dire, il suffit d'en donner la methode; on commence donc par le Carmin.

Faites tremper trois ou quatre jours dans un bocal de vinaigre blanc une livre de bois de bresil de-fernambourg, de couleur d'or, aprés l'avoir bien rompu dans un mortier, faites le boüillir une demie heure, passez par un linge bien fort, remettez-le sur le feu; ayez un autre petit pot, dans lequel sera détrempé huit onces d'alun dans du vinaigre blanc, mettez cet alun détrempé en cette autre liqueur, & le remuë bien avec une spatule, l'écume qui en sortira sera vôtre Carmin, recueillez-la & la faites secher; on peut faire avec la Cochenille au lieu de Bresil.

L'Outremer. Prenez dix onces d'huile de Lin, mettez-le dans un plat de terre avec sept ou huit gouttes d'eau commune, mettez cela sur le feu jusques à ce qu'il commence à boüillir, mettez-y une livre de cire blanche vierge, rompuë en petits morceaux, quand la cire sera fonduë mettez-y une livre de poix de Grec, mêlez-y quatre onces de Mastic en poudre, qui ait été fondu auparavant dans un pot à part avec deux onces de therebentine, & laisser cuire le tout une heure durant & aprés laissez tomber cette drogue dans l'eau froide & quand elle se trouvera molle comme du beurre, elle sera cuite, si toutefois il s'y trouve encore de petits durillons, ce sera une marque que le Mastic ne sera pas assez fondu, & alors il faudra remettre la drogue au feu, le tout étant cuit, mettez du lapis blanc dans un creuset

au feu jusqu'à ce qu'il soit tout rouge comme le feu même, puis jettez-le dans du vinaigre blanc, il boit ce vinaigre jusques à en crever & se reduit en petits morceaux lesquels il faut broyer en poudre, puis incorporer cette poudre avec un peu de la drogue susdite, dont il faut prendre le moins qu'il se peut, & gardez cela ainsi environ 15. jours, aprés quoi mettez un ais un peu en penchant sur le bord d'une table, il faut qu'il y ait une petite trace ou Rigole à cet ais & sous cet ais un petit vase de verre, mettez vôtre pâte bleuë au haut de cette Rigole & au dessus de la pâte mettez un vase d'eau qui distille sur la pate goutte à goutte, & alors avec un petit bout de bâton poli vous aiderez à l'eau à détremper cette pate en la remuant un peu & fort doucement. Le premier azur qui s'écoule goutte à goutte est le plus beau; quand il en vient du moins beau aprés, il faut changer pour recevoir un second bleu, aprés lequel il en vient encore une troisiéme qui ne laisse pas de servir; laissez secher ces trois sortes d'outremer, puis les ramassez & les mettez separement en des petits sacs de cuir blanc.

Le Carmin. Ayez trois chopines d'eau de fontaine, qui n'ait pas passé par des canaux de plomb, versez-la dans un pot de terre vernissé, étant prête à boüillir mettez-y une demie ou un quart d'once de graine de Cohan ou Couhan dont se servent les panachers bien pulverisée, puis laissez-la boüillir environ trois quarts d'heure, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la quatriéme partie de l'eau se soit diminuée; mais prenez garde que le feu soit de charbon, aprés quoi coulez cette eau par un linge dans un autre vase vernissé & faites la chauffer jusques à ce qu'elle commence à boüillir; alors ajoûtez-y une once de Cochenille & un quart d'once de Rocourt, le tout mis en poudre à part, puis faites boüillir cette matiere jusques à la diminution de la moitié ou pour mieux dire, jusqu'à ce quelle fasse une écume noire & quelle soit bien rouge; car à force de bien boüillir elle devient colorée; sortez-la du feu & semez-y demi-once ou trois pincées d'alun de roche pulverisée ou de l'alun de Rome, qui est rougeâtre & meilleur, & un demi quart d'heure aprés passez-la par un linge dans un vase vernissé, ou bien distribuez-la dans plusieurs parties d'écuelles de fayance ou vernissées, où vous la laisserez reposer durant douze ou quinze jours, vous verrez qu'il se fera une peau moisie au dessus, qu'il faut ôter avec une éponge, & laissez la matiere du fond exposée à l'air & quand l'eau qui surnage, sera évaporée, vous ferez bien secher la matiere qui reste au fond & la broyerez sur un marbre ou porphire bien dur & bien uni, & ensuite la passerez par un tamis bien fin.

Remarquez que la doze de ces drogues-là n'est pas si bien terminée, à ce que l'on dit, qu'on ne les puisse mettre à discretion, selon la couleur relevée au plus tirant sur le Cramoisi qu'on souhaitte. Si on veut faire le Carmin plus rouge, on met plus de Rocourt, si on le desire plus Cramoisi, on met plus de Cochenille; mais tout se doit pulveriser à part & le Cohan doit boüillir le premier tout seul & les autres toutes ensemble comme dessus.

L'Outremer. Prenez une demie livre de lapis azuli, mettez-le sur des charbons bien ardens jusqu'à ce qu'il soit tout rouge comme les charbons mêmes; ensuite éteignez-le dans le vinaigre bien fort, & broyez-le sur un porphire ou autre pierre bien dure avec eau de vie rectifiée, plus vous le broyerez & plus beau sera l'Outremer, laissez-le sur le porphire, ou dans quelque vaisseau jusqu'à ce que vous ayez fait le pastel pour y incorporer ledit lapis.

Pour le faire prenez un quarteron de Cire jaune, un quarteron de therebentine, autant de resine, & autant de l'huile de lin; faites fondre le tout ensemble à petit feu, & quand tout sera fondu & qu'il commence à boüillir, il sera cuit; alors il faut verser le tout dans une écuele vernissée, & ce sera le quart d'Outremer, duquel vous prendrés une quantité semblable à celle de lapis & vous paîtrirez le tout ensemble sur le marbre, c'est-à-dire, le lapis & le pastel, lesquels étant bien incorporés, vous les laisserés reposer une nuit, & ensuite pour faire sortir l'Outremer qui sera dans ledit pastel, versez de l'eau claire dessus & paîtrissez-le avec les mains comme qui paîtrit de la pâte, alors l'Outremer sortira & tombera dans une écuele que vous tiendrés sous vos mains pour le recevoir, & le laisserés reposer dans ladite eau jusques à ce que vous voyés que l'Outremer soit au fond de ladite eau.

Autre. Prenez quatre onces d'huile de lin, quatre onces de cire neufve, quatre onces Darganson, une once resine, une once mastic en larme, quatre onces poix de Bourgogne, deux gros encens, & un gros sang de dragon & concassez chaque drogue à part dans un mortier, puis faites chauffer l'huile de lin dans une terrine sur le feu jusques à ce qu'il fremisse: & alors mettez-y vos drogues l'une apres l'autre; ensorte que le sang de dragon soit le dernier infusé, en remuant toûjours le tout avec un bâton, enfin vous connoîtrez vôtre pâte faite, quand elle sera gluante à vos doigts comme de la colle, & alors vous y mettrés vôtre lapis azuli, que vous aurez fait rougir dans le feu de charbon, éteint tout ardant dans du vinaigre blanc broyé sur le marbre, aprés l'avoir laissé secher & passé dans un tamis des plus fins, comme on a dit ci-dessus. Cela étant bien incorporé & aiant demeuré vingt-quatre heures sans y toucher pour en faire sortir l'Outremer, prenez de l'eau de fontaine & non d'autre & paîtrissez bien avec cette eau vôtre pâte, vous verrez sortir la premiere teinture de bleu qui est la plus fine & la plus belle, vous ferez de même jusques à trois fois en paîtrissant toûjours avec ladite eau; enfin pour la derniere operation, faites chauffer de ladite eau jusques ce qu'elle soit tiede & d'icelle vous paîtrirés le reste de la matiere dont vous tirerez les cendres, & si vous voulez jetter le tout dans un alembic & le distiller, vous trouverez au fond l'or qui étoit au lapis.

Il y en a qui paîtrissent leur pâte tout d'un coup dans un vaisseau plein d'eau tiede dans lequel va l'Outremer qu'ils laissent reposer vingt-quatre heures & plus, ensuite ils vuident doucement l'eau, & l'Outremer se trouve au fond, qu'il font secher au Soleil; il laisse aussi l'espace d'un mois le lapis incorporé dans la pâte avant que d'en tirer l'Outremer & met dans ladite pâte au lieu d'huile de lin & de therebentine, seulement de l'huile de therebentine & de la poix noire au lieu de poix de Bourgogne, pour le lapis ils le font cuire, éteindre & broyer de la même façon que les precedentes.

La Laque fine. Prenez une livre de bon bresil, que vous ferez boüillir avec trois chopines de lessive faite de cendres de serment de vigne jusques à ce que cela soit diminué de la moitié, laissez-le reposer & le passez, faites rebouillir ce que vous aurés passé avec du nouveau bresil de la Cochenille & de la terra merita, c'est-à-dire, seulement demi livre de Bresil & demi quarteron de Cochenille, y mettant encore une chopine d'eau claire, qu'il faut faire boüillir de même jusques à la diminution de la moitié de la chopine & la laisser rassoir, puis la passer; pour la terra merita, il n'en faut qu'une once, remarquez qu'en retirant du feu cette liqueur, il y faut verser une once d'alun calciné & pilé bien menu & le faire fondre dedans en le remuant avec un bâton y ajoûtant demi gros arsenic ; ensuite pour lui donner le corps prenez deux os de seiche, mettez-les en poudre & les jettés dedans, laissés secher cela à loisir, puis le broyez avec eau claire abondante dans laquelle vous le laisserés tremper & le passerés par un linge aprés quoi vous en ferés de petites tablettes que vous ferez secher sur de la carte. Si vous voulez faire de la Laque plus rouge mettez-y du jus de Citron & pour la faire plus brune ajoûtez-y de l'huile de tartre.

Autre Laque. Prenez tondures d'Ecarlatte, & mettés-les boüillir dans de la lessive de cendres gravelées ou de tartre calciné ; cette lessive a la proprieté de separer la teinture des tondures d'Ecarlatte, quand elle aura boüilli assez long-tems ôtés-la & mettés-y de la Cochenille, du Mastic en poudre & un peu d'alun de roche ; faites cuire encore le tout puis le passés par la manche deux ou trois fois toute chaude. La premiere fois il faut presser la manche avec un bâton du haut en bas, ensuite ôtés le marc qui reste dans la manche & la lavés bien, repassés derechef par la manche cette matiere liquide que vous aurés exprimée avec le bâton & vous trouverés aux côtés de la manche une pâte que vous étendrés sur un Carton, ou que vous disperserés en petites portions sur du papier & la laisserés secher.

Laque Colombine. Prenez trois chopines de vinaigre distilé du plus subtil, une livre de Bresil de Fernambourg du plus beau, coupés-le par petits morceaux & faites le tremper dans ledit vinaigre pour le moins un mois & davantage, c'est le mieux ; ensuite faites-le bien bouillir, le tout au bain marie trois ou quatre bouillons, puis le laisserés reposer un jour ou deux, aprés quoi vous preparerés un quart d'alun en poudre que vous mettrés dans une terrine bien nette, & passerés cette liqueur dans un linge, la faisant couler sur l'alun & la laisserés reposer un jour, aprés cela faites rechauffer le tout jusques à ce que la liqueur fremisse, laissés la reposer vingt-quatre heures & preparés deux os de seiche en poudre, sur quoi vous verserez vôtre liqueur, laquelle doit être un peu chaude, & vous la remuerez avec un bâton jusqu'à ce quelle s'amortisse, ensuite laissez-la reposer vingt-quatre heures, & la passez. Remarquez qu'il la faut passer avec l'alun avant que de la jetter sur l'os de seiche.

Marc de la Laque Colombine. Pour faire une belle couleur de pourpre avec le Carmin, pour l'huile & pour la détrempe, prenez le marc de la laque Colombine qui tombe au bas de la phiole, où il y a de l'os de seiche, laissés le secher & broyez-le, il n'y a point de laque fine qui soit si vive, si vous le voulez mêler avec la laque vous donnerez plus de force à la laque.

Le verd d'Iris. Prenez de fleurs de lis les plus bleuës, qu'on appelle autrement Iris ou flammes, separés-en le dessus qui est fariné & n'en gardés que cela, car le reste n'est pas bon, ôtez en même toute la nervure jaune, pilés dans un mortier ce que vous aurez choisi, étant bien pilés jettés dessus un peu d'eau trois ou quatre cueillerées plus ou moins selon la quantité des fleurs que vous aurez, il faut que vous ayez fait fondre dans cette eau un peu d'alun & de gomme d'arabie ; mais fort peu, ensuite broyez bien le tout ensemble, puis le passez dans un linge de toile forte & mettez ce jus dans des coquilles que vous ferez secher.

Autrement. Aprés que vous aurez mondé les fleurs de flammes, que vous les aurez pelez & que vous y aurez mis un peu d'eau d'alun, comme l'on vient de dire, jettez dessus un peu de chaux vive en poudre, comme si on sucroit une salade, elle a la proprieté de lui faire changer de couleur & le purifier ensuite, il faut en exprimer le suc dans des coquilles.

Autre maniere. Pilez les fleurs d'Iris dans un mortier, exprimez-en le jus dans des coquilles & semez sur ce jus qui est en chacune un peu d'alun en poudre aux unes plus qu'aux autres pour faire de differens verds.

Autre maniere meilleure. Pilez de l'alun & concassez de la graine d'Avignon, mêlez les ensemble avec de l'eau, & faites bouillir le tout sur le feu ou cendres chaudes ; jusques à ce que l'eau soit bien jaune, puis pilez les fleurs d'Iris dans un mortier & versez-y un peu de cette eau jaune, selon que vous voudrez rendre le verd clair ou brun, ensuite exprimés ce suc avec une étamine qui soit faite de poil de chévre, car le linge en prendroit toute la couleur & versez ce suc dans de grandes coquilles qu'il faut mettre au grand Soleil, autrement ce verd se moisit à l'ombre & devient trop gluant.

Autre. Prenez des feüilles d'Iris, hachez-les par petits morceaux & mettez-les dans un vaisseau de verre ou de Fayance, ou encore mieux dans une boëte de cuivre avec de la poudre d'alun & de chaux vive, laissés pourrir le tout ensemble pendant dix ou douze jours, étant pourri exprimez-le dans des coquilles, car pour que la couleur de bleu devienne verte, il faut plûtôt que la fleur se corrompe, puisqu'il n'y a point de generation sans corruption : Le verd est plus vif & plus brun quand on pile simplement les feüilles & qu'on les exprime d'abord sans les laisser pourrir, aprés y avoir semé de la poudre d'alun.

Autre avec de la fleur de violette. Le verd de la feuille de violette de Mars se fait de même ; mais il en faut une plus grande quantité & ce verd est plus obscur que celui d'Iris : Remarquez qu'au lieu de chaux, on peut mettre de la graine d'Avignon concassée avec de l'alun, elle est encore meilleure que la chaux pour changer de bleu en verd.

On peut faire aussi du verd avec des fleurs de pensées de la même façon.

Verd de Vessie. Prenez de petites graines rouges Momay, & remplissez-en avec un peu d'alun une vessie de cochon que vous tiendrez penduë en une chambre quelque tems. Les graines se corrompant, se changent en cette sorte

de verd qu'on nomme pour cet effet verd de vessie.

Autrement. Prenés le fruit de la plante qu'on nomme Rhamnus, pilés-le dans un mortier & jettés-y un peu d'alun en poudre puis exprimés-en le suc & l'enfermez dans une vessie, liés la vessie en haut & laissés secher ledit verd qui se durcit.

Stil de grain. Communement on le fait avec du blanc de Troye, autrement blanc d'Espagne, & de la graine d'Avignon; mais il change, de sorte qu'il est mieux de le faire avec du blanc de plomb ou de Ceruse, qu'il faut broyer bien fin en détrempe sur un porphire, dont il le faut lever avec une spatule de bois & le laisser secher dans une chambre à l'ombre, ensuite prenez de la graine d'Avignon, mettés la en poudre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & la faites boüillir avec de l'eau dans un pot de terre plombée, jusqu'à ce quelle soit consommée environ du tiers ou du plus, passés cette décoction dans un linge & y mettés la grosseur de deux ou trois noisettes d'alun pour l'empêcher de changer de couleur; quand il sera fondu, détrempés le blanc de cette décoction & le reduisez en forme de boüillie assez épaisse, que vous petrirez bien entre les mains & en ferez des trochisques, que vous mettrez secher dans une chambre bien airée & quand cela sera bien sec, vous la détremperés de même jusques à trois ou quatre fois avec ladite décoction, selon que vous voudrez que le stil de grain soit clair ou brun & le laisserez secher à chaque fois bien sec: Remarquez qu'il faut que ce suc soit chaud quand on en détrempe la pâte, & qu'il faut en faire d'autre, lorsque le premier est corrompu, prenant garde de ne pas mettre dedans ni y faire toucher du fer ou l'acier, mais se servir d'une spatule de bois.

Pour se bien servir de l'alun. Le meilleur moien de se servir de l'alun dans le verd d'Iris & autres compositions de couleurs, qui changeroit sans ce mineral, est de le concasser assez menu & de le mettre dans un peu d'eau sur le feu; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroserez vos fleurs ou suc de couleurs; mais le moins d'alun c'est le meilleur à cause qu'il brûle quand il y en a trop.

Pour purifier le Vermillon. Le Cinabre ou Vermillon étant fait de Mercure & de Souffre, il faut lui ôter toutes les parties impures de ces mineraux qu'il a contractez, lesquelles noircissent son lustre & le font changer; or cette purgation se fait de cette sorte.

Broyez le Cinabre en pierre avec de l'eau pure sur le porphire, puis le mettez dans un vaisseau de verre ou de fayance & le laissez secher, mettez-y ensuite de l'urine, & le mêlez en sorte qu'il en soit tout penetré & qu'elle surnage: Laissés reposer le tout, & le Cinabre étant au fond, sortés l'urine & y en ajoûtés de nouvelle la laissant ainsi toute la nuit, & continués ainsi à changer l'urine pendant quatre ou cinq jours, jusqu'à ce que le Cinabre soit bien purifié, aprés cela versez sur le Cinabre de la glaire d'œuf bien battuë avec eau claire, de maniere quelle surnage, mêlés le tout avec un bâton de noyer, & laissez reposer ledit Cinabre, changez de liqueur deux ou trois fois, comme dessus, & tenez toûjours le vase bien fermé pour éviter la poussiere qui fait changer ledit Cinabre, & quand vous voudrez vous en servir, détrempés-le avec de l'eau gommée, de cette façon il ne change pas.

Autre maniere. Broyez le Cinabre déja en poudre sur un porphire avec de l'urine d'enfant ou avec de l'eau de vie & le faites secher à l'ombre.

Si vous voulez lui ôter son obscurité, & le faire d'un rouge plus clair, faites infuser dans de l'eau de vie ou de l'urine, un peu de saffran & de cette liqueur broyés-en le Cinabre.

Pour faire un tres-bel or bruni. Il faut que les bois des bordures ou autres pieces qu'on veut dorer soit extrêmement uni, & afin de le polir davantage passés l'oreille de chien de mer par tout, ensuite il faut l'encoler deux ou trois fois de cole faite de rogneures de gans blancs & mettés neuf ou dix couches de blanc, quand il sera bien sec, passés la presse par dessus afin qu'il soit plus doux, aprés vous ferés tiedir sur le feu un peu de cole avec de l'eau, dans laquelle il faut tremper un linge fort delié que vous épurerez & le passerez encore sur le blanc; ensuite il faut appliquer deux ou trois couches d'or couleur, & davantage s'il n'a pas assés de couleur; lors qu'il sera bien sec, vous passerés dessus un linge sec fortement jusqu'à ce qu'il soit luisant & vous aurés de l'eau de vie, la plus forte qu'il se pourra trouver, puis vous passerés sur l'or couleur un gros pinceau trempé dans l'eau de vie; mais il faut que vôtre or en feüille soit coupé tout prêt sur le coussinet, afin de l'appliquer aussi-tôt que vous aurés passé le pinceau, & quand il sera sec, vous le polirés avec la dent de chien.

Pour faire la cole de gans. Prenez une livre de rogneure de gans, mettés la tremper dans de l'eau quelque tems, puis faites la boüillir dans un chauderon avec douze pintes d'eau & la laissez reduire à deux pintes, ensuite il faut la passer par un linge dans un pot de terre neuve pour voir si la cole est assez forte, prenés garde lorsquelle est congelée, si elle est ferme sous la main.

Pour faire le blanc. La cole étant faite, prenés du blanc de craye, rapés-le avec un couteau ou broyés-le sur le marbre, faites fondre & chauffer vôtre cole fort chaude, tirés-la de dessus le feu & mettés-y du blanc suffisamment pour la rendre épaisse comme de la boüllie, laissés-la infuser demi quart d'heure & ensuite remués-la avec une broche de poil de cochon.

Prenés de ce blanc & mettés-y encore de la cole, afin de le rendre plus clair pour la premiere & seconde couche, qu'il faut appliquer en battant du bout de la brosse.

Observés de laisser bien secher chaque couche avant que d'en mettre un autre, si c'est du bois, il en faut bien douze, & si c'est du carton six ou sept suffisent.

Cela fait prenés de l'eau, trempés-y une brosse douce, égoutés-la entre vos mains & frotez-en vôtre ouvrage pour le rendre plus uni, aussi-tôt que vôtre brosse est pleine de blanc, il faut la relaver & même changer d'eau lorsqu'elle est trop blanche.

L'on peut se servir quelquefois d'un petit linge moüillé comme de la brosse.

Vôtre ouvrage étant bien uni, laissés-le secher & lors qu'il est sec, prenés de la presse, ou un morceau de toile neuve, & frotés pour le rendre doux.

Pour faire l'assiette de l'or & de l'argent, propre

à dorer d'une autre maniere. Prenés un quarteron de Bol fin bien choisi, qui happe à la langue & qui soit gras sous la main, mettés-le tremper dans l'eau pour le faire dissoudre puis le broyés y ajoûtant gros comme une aveline de crayon de pierre de mine & gros comme un pois de suif de chandelle, que vous preparerés ainsi; faites-le fondre, puis jettés-le dans l'eau fraîche & le maniez dedans pour vous en servir; la grosseur d'un pois suffit à chaque broyée.

En broyant on peut jetter un peu d'eau de Savon parmi le bol, cette composition étant broyée vous la mettrés dans de l'eau claire, que vous changerés de tems en tems pour la conserver.

Lors que vous voudrés vous en servir, détrempez-le avec de la cole fonduë un peu tiede, & si elle est aussi forte que celle dont vous avez blanchi, vous mettrés le tiers d'eau & vous le mêlerez avec le bol, que vous rendrez de l'épaisseur de crême douce, puis vous l'appliquerez avec un pinceau sur vôtre ouvrage en mettant trois ou quatre couches, que vous laisserez bien secher avant que d'en appliquer une autre, étant tout sec avant que de dorer ou argenter, frotez un peu avec un linge doux.

Quand on veut faire servir cette assiette à l'or, il y faut ajouter un peu de sanguine.

Pour appliquer l'or & l'argent. Mettez un égoût en la piece que vous voulez dorer, ou argenter, moüillez en un endroit avec un gros pinceau trempé dans de l'eau claire, puis appliqués vôtre or, que vous aurés coupé sur le coussin de cuir, il faut le prendre avec du cotton ou une palette de petit gris, tout étant doré, laissez-le secher, non pas au Soleil ni au vent, étant suffisamment sec, brunissez-le avec la dent de chien.

Pour voir s'il est sec, éprouvés en passant la dent en de petits endroits; si elle ne coule pas aisément & qu'il s'écorche, c'est une marque qu'il n'est pas sec.

D'ailleurs prenez garde qu'il ne le soit pas trop, car il en donne plus de peine à brunir & n'a pas tant d'éclat, dans les grandes chaleurs trois ou quatre heures suffisent pour le secher; mais quelquefois il faut bien un jour & une nuit.

Pour mâter l'or. Faites un vermeil avec de la sanguine, un peu de vermillon & du blanc d'œuf bien battu, broyez le tout ensemble sur le marbre, & mettez-en dans les renfoncemens, avec un pinceau fort delié.

Pour mâter l'argent. Prenez du blanc de ceruse, broyez-le à l'eau, puis détrempez-le avec de la cole de poisson, ou de gans fort claire; la premiere est la plus belle, on l'applique avec le pinceau sur les endroits qu'on veut mâter.

Pour faire l'or & l'argent en coquille. Jettez des feüilles d'or sur un marbre bien net, selon la quantité que vous en voulez faire, broyez-le avec du miel sortant de la ruche ou pur, jusqu'à ce qu'il soit extrêmement doux sous la molette, ensuite mettez-le dans un verre d'eau claire, remuez-le & le changez d'eau jusques à ce quelle demeure claire. Il faut avoir pour un sol d'eau forte verser vôtre or dedans & l'y laisser tremper deux jours, puis on retire l'or & cette eau forte peut servir une autre fois, c'est de même pour l'argent.

Quand on veut appliquer l'un & l'autre, il faut les détremper avec une ou deux gouttes d'eau un peu gommée & pour le lisser mieux, il faut que ce soit de l'eau de Savon, il est bon aussi de mettre sous l'or un lapis de pierre de fusil, il en paroît plus beau.

Il ne faut mettre de l'or & de l'argent dans les signatures, que le moins qu'il se peut, excepté des filets tout autour, parce que cela sent l'image de balle.

MEU.

MEURIER. *Moyen d'augmenter les revenus du Royaume de plusieurs millions, cela se peut.* I. En perpetuant en ce Royaume la graine des vers à soye sans en faire venir des païs étrangers, II. Pouvant avoir de la nourriture, pour par ce moien qu'ils nous donnent de la soye. III. Enfin aiant le Soleil favorable dans toute la France aussi bien que dans tous les autres climats des Royaumes étrangers.

L'experience fait voir que regulierement une once de graine de vers mediocrement nourris font d'ordinaire sept ou huit livres de soye, cette once produit huitante-quatre livres de concons, quand on ne les vendroit que treize sols la livre, quoi qu'on la vend jusques à dix-sept sols, ce qui revient à cinquante-quatre livres douze sols; surquoi il faut deduire douze livres de feüilles de meurier, & il se trouve qu'on à quarante-deux livres, douze sols de reste de gain en moins de six semaines, sans y comprendre le fumier dé la litiere des vers à soye & sans mêmes considerer le peu de valeur de la soye en ce tems & l'argent tres-rare, de profit de trente meuriers blancs qui ayent cinq ou six ans, qu'on auroit planté autour de deux bicherées de terre, ou un arpent de Paris, sont plus que suffisans pour nourrir en abondance cette once de vers à soye & sans que l'ombrage desdits Meuriers soit pernicieuse, ni la racine nuisible au fonds où ils auront été plantés, d'autant que la racine du Meurier ne s'étend point à fleur de terre, comme la racine des autres arbres, mais elles penetrent vers le centre de la terre.

Pour ce maneuvre de vers à soye, les Meuriers sont necessaires; il y en a de deux sortes, le noir qu'on estime beaucoup à cause de son fruit qui est sain & agréable au goût, & cet arbre se plaît mieux dedans les cours que dans les jardins, aimant l'abri qui empêche son fruit de couler; cet arbre ne nous est point propre dans le dessein que nous avons de nourrir les vers à soye, ainsi on ne parlera point du Meurier noir; mais celui qui est blanc pour en avoir promptement des arbres, il est plus seur de semer de la graine de ces Meuriers blancs que d'en avoir par le moien des Boutures ou des Marcottes.

MEURIER. *Pour avoir promptement, & en peu de tems des Meuriers blancs.* Il est plus certain de semer de la graine que d'élever le Meurier par la façon de boutures ou marcottes.

Si vous voulez semer de la graine de Meurier, il faut auparavant bien labourer, & cultiver la terre assés profondement, afin qu'elle en soit plus mouvante & plus fraiche, & aprés mi-partir par planches ou carreaux qui auront quatre ou cinq pieds de large, & la longueur doit-être de l'étenduë de la terre, dans lesquelles planches il faut faire de petits rayons de la profondeur de deux pouces ou environ & de huit pouces l'un de l'autre, & aprés il faut bien arroser toutes les

planches, & les laisserez reposer trois ou quatre heures durant; aprés quoi vous semerez ladite graine au fond desdits raïons, assez épaisse; mais auparavant que de semer, il faut que vôtre graine ait trempé pendant vingt-quatre heures, afin qu'elle leve plus promtement, & l'aïant tirée de l'eau, prenez du sable, ou de la terre bien déliée, environ autant qu'il y aura de graine, & la mêlerez ensemble, parce que cette terre ou sable rend la graine plus facile à semer, & elle se partage plus également dans lesdits raïons. Cela fait, il faut prendre un rateau ou quelque chose de semblable pour remplir les raïons, & aplanir la terre, en sorte que les graines soient entierement couvertes.

On semera cette graine en Avril, May, Juin, Juillet & Août, sans regarder la Lune, dans des raïons que sur des planches; c'est que les Meuriers venant à lever de terre produisent une infinité de méchantes herbes, qui ne se peuvent sarcler sans que l'on ne gâte lesdits Meuriers; mais étant semée en ligne droite, & par raïons comme nous venons de dire, on les discernera facilement d'avec ces méchantes herbes, & même la graine ne sera pas si-tôt sujette à être sechée par le halle, & vous arroserez cette terre trois ou quatre jours aprés que vous aurez semé la graine, si vous voiez que le tems soit sec, il faut l'arroser; mais auparavant il est necessaire de faire deux ou trois claies de paille de la plus longue, selon la commodité comme du blé froment, seigle ou autre pour couvrir la planche ou carreaux, parce que lesdites claies empéchent que l'eau ne batte la terre, & n'emporte la graine, & la reduise à un tas, ce qui l'empêcheroit de si bien lever.

Les deux ou trois claies de paille suffiront pour arroser telle quantité de graine qu'on aura semé, en les changeant d'un endroit à l'autre comme on arrosera.

D'abord que vos Meuriers commenceront à paroître hors de terre, il faut être soigneux d'arracher & sarcler doucement les méchantes herbes, & arroser les Meuriers, comme il a été dit ci-dessus avec les claies en versant l'eau avec un arrosoir; & se servir ainsi de ces claies jusqu'à ce que vos Meuriers soient un peu forts, & voilà tout ce qu'il faut faire jusqu'à l'hiver pendant lequel tems il ne les faut point toucher.

La maniere de transplanter les petits Meuriers en pepiniere. Afin que vos Meuriers levent promtement l'année suivante, il faut choisir un beau carré de terre bonne & douce de la grandeur que vous jugerez à propos pour la quantité de vos arbres, il les faut arracher de leurs planches ou carreaux pour les transplanter audit carré de terre que vous aurez preparé, & avant que de les planter, il les faudra couper par le bout de la racine, & par le bout d'en haut, ne les laissant que deux ou trois doigts hors de terre, les plantant en alignement du cordeau de la distance les uns des autres d'environ dix-huit pouces.

On peut aussi les transplanter pendant les mois de Février, Mars, Avril, May, Septembre, Octobre, Novembre, & aux autres mois selon qu'ils seront temperez & exemts d'extrêmes chaleurs ou de grand froid.

Pour les fortifier & élever. Quand ces Meuriers auront poussé plusieurs jetons dans la hauteur d'un ou deux doigts, il n'en faut laisser à chaque Meurier qu'un ou deux desplus vigoureux, & couper tout le reste, afin que l'arbre se dresse, & profite mieux, cela fait, il ne les faut pas émonder la premiere année qu'ils auront été plantez, jusqu'à la seconde année sur la fin du mois de Février, ou au commencement de Mars au décours de la Lune; & à mesure qu'ils croitront, & qu'ils pousseront des jetons, il les faut toûjours émonder; mais il faut prendre garde que ce soit toûjours au décours de la Lune, en observant cela vos Meuriers se formeront beaux à merveilles.

Quant ils seront parvenus à une grosseur & hauteur raisonnable pour les mettre en place & les transplanter aux champs, il faut remarquer, que si on les veut planter en bonne terre, il les faut de la distance de cinq toises l'un de l'autre; parce que leur naturel est, qu'étant plantez en bonne terre, ils viennent extrêmement grands & larges.

Les Meuriers étant plantez en terre sablonneuse, il ne les faut planter que de trois toises l'un de l'autre, & faire les trous pour les planter un mois auparavant, de largeur de quatre ou cinq piés, & de deux de profondeur, non pas qu'il les faille planter si avant; mais en plantant, on remplira les trous de demi pié de terre émondée, en sorte qu'il restera encore un pié & demi de profondeur raisonnable pour les planter; & il le faut faire dans les mois de Février, Mars, Avril, Septembre, Octobre, Novembre, & bien tailler les racines qui pourront être gâtées, & les couper par le haut comme les autres arbres.

Pour les transplanter. Il n'y a point d'autre façon, sinon qu'il les faut arroser la premiere année jusqu'à ce qu'ils soient repris & pris dans l'hiver. Faites porter une hôtée ou deux de fumier consommé ou du terreau au pié de chaque Meurier, afin que leurs racines en reçoivent l'humeur, qui leur donnera plus grande nourriture pendant l'hiver.

La maniere de cueillir la feüille des Meuriers. La deuxiéme ou troisiéme année aprés que vos Meuriers seront plantez, selon qu'ils seront beaux, l'on pourra cueillir de la feüille pour la nourriture des vers à soie; mais il faut sur toute chose prendre garde qu'en les cueillant, l'on ne rompe ni écorche les branches de l'arbre, ce qui se peut facilement faire, à cause que le Meurier est d'un bois fragile, & facile à se rompre; que si par hazard il arrive, qu'il se rompe quelque branche, il faut promtement la couper avec une petite hache, & bien unir & arondir la taille, parce qu'autrement l'arbre en recevroit un grand dommage, ce qui se peut éviter en pratiquant ce que nous venons de dire.

Que si dans trois ou quatre ans, vos Meuriers poussent de grandes branches, qui égalent en grosseur quelquefois le pié de l'arbre, & qui le chargent tant qu'au moindre vent les branches se rompent, & desolent entierement l'arbre, il faut couper entierement toutes ces branches, parce que cela fera que le pié de l'arbre grossira, & se fortifiera: D'ailleurs, il reviendra des branches égales, belles & nouvelles qui embéliront l'arbre; que s'il n'étoit pas de bonne feüille, une année aprés les avoir coupez, il les faut gréfer en flute, sur les nouveaux jets de quelque Meurier d'Espagne, ou autre que vous connoîtrez avoir de bonnes feüilles, & c'est le

veritable moïen pour avoir de beaux & de bons arbres, pourveu aussi qu'on continuë pendant six ou sept ans de leur donner trois cultures l'année, en bêchant autour de deux piés en rond : Sçavoir l'une à la fin de Février ou au commencement de Mars, la deuxiéme au mois de Juin, & la derriere à la fin de Septembre.

La maniere de gouverner & nourrir les vers à soie. Pour parfaitement nourrir & élever les vers à soie, il faut tirer les principales regles pour une semblable conduite, de la connoissance du naturel, que la Lune & le Soleil ont communiquez à ce petit animal si précieux : Car, puisque la Lune l'a assujetti à quatre differente maladies, qui lui viennent dans un mois, chaque maladie l'attaquant de huit en huit jours, selon les quatre diferens changemens que la Lune reçoit dans un mois de huit en huit jours : d'autant que le Soleil a le pouvoir de le rendre liberal ou avare en la soie qu'il doit donner, parce que si le ver à soie fait sa soie au tems que le Soleil s'aproche de nous par sa grande vertu, il donne la soie en abondance, & le Soleil s'éloigne de nous, lors qu'il rend sa soie, le ver à soie diminuant de vertu ne raporte pas si grand profit. Puis qu'il est donc vrai que ce petit animal simpatise si fort avec ces deux astres, il faut donc le conduire de telle façon qu'à la faveur de leur influence, il rende de la soie à son maître.

C'est pourquoi tous ceux, qui veulent faire ce beau ménage, auront pour maxime de faire en sorte, que la graine ou semence de vers à soie, soit entierement éclose six ou sept jours avant la nouvelle Lune d'Avril, pour trois raisons.

La premiere, afin que la maladie survienne précisément aux vers au jour du changement de chaque quartier de la Lune, & que par ce moïen, ils soient délivrez plus promtement.

La deuxiéme, que puisque le ver à soie doit rendre sa soie dans six ou sept semaines, ce qu'il fera assurément, s'il est nourri & élevé comme je dirai ci-aprés, le ver venant à éclore au tems susdit, il se rencontrera, que dans six ou sept semaines aprés, il fera la soie dans la force de la Lune du mois suivant, qui sera au premier quartier, ou au commencement de la pleine Lune.

Et la troisiéme est, que la graine étant éclose en ce tems-là, le Soleil se trouve être dans sa grande force & vigueur s'aprochant encor de nous lorsque le ver veut rendre sa soie.

Voilà de belles considerations, pourveu que l'on puisse trouver de nourriture pour les vers au tems qu'on les veut faire éclorre ; & parce qu'il y a quelques Provinces en France plus froides les unes que les autres, où le Meurier blanc à cause du froid n'a pas encore jetté sa feüille au tems que nous desirons faire éclorre la graine, il faut que l'artifice suplée au défaut de la nature, & qu'il rende tous les climats de France égaux dans la faculté d'y pouvoir faire grande quantité de soie.

L'artifice dont il faut se servir, c'est qu'il faut avoir une petite quantité de jeunes Meuriers blancs, ou bien ceux qui auront la commodité qu'ils fassent des pepinieres ou taillis desdits jeunes Meuriers plantez sur quelque lieu éminent & élevé, ou en quelqu'autre endroit où le Soleil du Levant & du Midi frape vivement, qui fera pousser la feüille de ces petits arbres dix ou douze jours auparavant celle des grands Meuriers, ce que l'experience nous aprend être veritable, & en aiant vous en donnerez à vos vers à chacun une fois le jour seulement jusqu'à ce que vos arbres aient poussé, pour lors vous leur en donnerez en regime de vivre, comme on dira ci-aprés.

Que si vos vers à soie étoient trois ou quatre jours éclos auparavant que vos petits Meuriers eussent poussé donnez leur quelque peu de feüilles de laituë ou de ronce, ou bien mettez au hazard toutes les années un ou deux Meuriers du second âge, qui est depuis six ans jusqu'à douze : Si vous avez quantité de vers à nourrir, & si vous en avez peu, il faut prendre d'autres Meuriers au dessous dudit âge, aux piez desquels vous jetterez tous les jours d'eau chaude, jusqu'à ce que la feüille soit entierement poussée & aiant cueilli toute la feüille vous en couperez & jetterez au pié de deux durant quelques jours de l'eau froide, & par ce moïen ce peu de vertu qui restera en eux fera pousser de nouvelles racines, & de nouveaux jets, & comme vous serez venu à l'Automne, si vous voiez que la racine sur laquelle vous avez jetté l'eau chaude soit morte, ou peu vigoureuse vous la couperez & laisserez la nouvelle qu'ils auront produit & de cette façon vous aurez de la feüille pour nourrir au commencement vos vers, & avec cela vous conserverez vos arbres, ou bien vous les ferez déchausser de trois piez autour, & de profondeur jusqu'à ce que vous aiez découvert toute la racine, & qu'elle se voie tout à fait clair, laquelle en aprés vous recouvrirez de chaux vive, & vous remettrez la terre, que vous aurez tirée de la racines de vos arbres, cela fait durant huit jours vous les arroserez avec de l'eau froide une fois par jour, & sitôt que vous verrez les boutons de vos Meuriers s'enfler, il faut être soigneux de les couvrir tous les soirs avec un drap ou linceul, pour les défendre contre la gêlée, vous en ferez autant lors qu'il neigera, & les tiendrez couverts tant qu'il tombera de neige. Cette invention est assûrée, il est vrai aussi que vous perdrez vos Meuriers ; mais pour mieux faire prenez le verd de dessous l'écorce, & pelure du bois des jets de vos Meuriers, & hachez la fort menuë, & donnez-en à vos vers, il est assûré que vous les conserverez par ce moien vivans jusqu'à ce que le petits Meuriers aient jetté leur feüille, & de la façon vous subvenez au retardement des feüilles qui pourront être en quelques endroits froides.

Pour faire éclorre vôtre graine à vers ; que vous aurez fait venir de Languedoc. Si vous n'en avez pas de naturalisée, parce qu'elle se raporte mieux au climat de France que celle d'Espagne, vous la diviserez selon la quantité des vers que l'on desirera nourrir par onces, ou de deux en deux onces, que vous enveloperez d'un linge où il y aura du coton, & pendant le jour vous la tiendrez dans vos poches, les filles & les femmes dans leur sein, & la nuit dans vos lits, ce que vous continuerez durant trois jours sans visiter la graine, de peur de l'éventer ou morfondre.

Le troisiéme jour, vous la visiterez, & que s'il n'y a point de vers éclos vous continuerez encore comme on a dit durant deux ou trois jours, pendant lesquels, sans doute, vous aurez des vers éclos, lesquels vous ne bougerez dessus la graine ; mais vous les mettrez à tout le linge dans

dans lequel elle sera envelopée dans une petite boëte ronde de sapin, ou autre; au défaut de celle là, & dessus la graine vous mettrez du papier de la grandeur de vôtre boëte tout percé & découpé fort menu & sur le papier, mettez des feuilles de Meurier des plus tendres, & au défaut des feuilles de la nourriture, que nous avons dit ci-dessus.

La maniere d'élever des vers qui viennent d'éclorre. Dés aussi-tôt que vous verrez vos vers éclos sortir à travers le papier & monter sur la feuille, vous les leverez doucement avec leurs feuilles de Meurier, & les logerez dans d'autres boëtes, aiant retiré les vers éclos, vous fermerez vôtre boëte, où le reste de la graine sera, & vous la mettrez entre deux oreillers ou traversins, que vous aurez fait échaufer auparavant, & vous le mettrez sous la coëtre de vôtre lit, & alors il faut visiter vôtre graine deux ou trois fois le jour, & ôter les vers éclos à mesure qu'ils éclorront en remettant aprés vôtre boëte, avec les oreillers sous la coëtre aiant fait chaufer auparavant lesdits oreillers.

Vous mettrez les vers éclos distinctement dans diverses boëtes, & au défaut des boëtes dessus du papier, carton, ou petites planches, ce qui s'en éclorra par chaque jour, & les separer journée par journée, sans les mêler, & que vous tiendrez chaudement, afin que sachant le tems que la maladie ou endormissement les doit prendre, vous preveniez les accidens, & les maux qui leur peuvent arriver.

Nous avons déja dit, que s'il n'y avoit des feuilles de Meuriers au tems que l'on desire faire éclorre les vers à soie, cette pellicule verte, qui est dessous l'écorce des jets & petites branches des Meuriers étant hachée fort menuë, & donnée aux petits vers, leur servira de nourriture jusqu'à ce que le Meurier ait poussé sa feuille. La pratique nous l'a apris, & la raison nous en persuade; attendu qu'on a connu que ce ver, qui est cette pellicule tendre de dessous l'écorce du Meurier, n'est autre chose que la seve du Meurier, & la liqueur que le vers à soie desire à la feuille, pour sa nourriture; car la feuille étant tant soit peu seche & flétrie, le vers ne la mange point, & ne fait que passer par dessus.

Disons maintenant les conditions que la feuille du Meurier doit avoir pour être heureusement distribuée aux vers à soie en chaque âge.

Conditions requises à la feuille des Meuriers pour être bonne & propre à la nourriture des vers à soie. Il y a trois especes de feuilles de Meuriers. Sçavoir la feuille du Meurier noir qui porte des grosses meures noires; la feuille du Meurier blanc, qui porte de petites meures rouges, & la feuille du Meurier blanc, qui porte des meures blanches.

La feuille du Meurier blanc, qui porte des meures blanches, c'est la feuille que le ver à soie aime le plus, & qui fait rendre une soie parfaitement belle, & lustrée, & au défaut de celle-là, l'autre feuille du Meurier blanc, qui porte des meures rouges est tres-bonne, & au défaut de ces deux, l'autre du Meurier noir, qui est une feuille ronde, large, un peu rude, & plus épaisse que les deux autres, n'est point mauvaise.

Si vous avez assez de feuilles d'une même espece de Meuriers pour nourrir vos vers, ne faites pas de mélange de nourriture de feuilles de Meuriers, de diverses especes, mais nourrissez-les si vous pouvez de feuilles d'une même espece, & principalement gardez-vous de leur donner des feuilles de Meuriers blanc, si auparavant vous leur avez donné des feuilles de Meurier noir, parce que la blanche étant plus délicate que la noire, le ver à soie en mangeroit plus qu'il ne faudroit, & par ce moien il creveroit ou deviendroit luisant; mais si au commencement vous leur avez donné de la feuille blanche, & que vous n'en aiez pas assez pour achever de les nourrir donnez-leur de la feuille de Meurier noir jusqu'à la fin.

Maniere de traiter les vers à soie en chaque âge. Au premier âge du ver à soie, qui est du jour de sa naissance, jusqu'à sa premiere maladie, donnez-lui de petits bourgeons, & de la plus tendre feuille de Meurier.

Au second, troisiéme, & jusqu'au quatriéme âge, qui sont distinguez & connus, par la seconde, troisiéme & quatriéme maladie, donnez leur en chacun âge la plus tendre feuille de vos Meuriers, comme à la premiere.

Etant sortis de la quatriéme, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie, le ver a besoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons d'en bas ni d'en haut des branches non plus que des rejetons de quelque endroit que ce soit du Meurier quoique la feuille en soit large, parce que la feuille étant tendre, la nourriture leur est si agréable, qu'ils en mangent par trop, & crevent ou deviennent luisans, & de cette façon c'est un poison pour eux.

Il faut donc ordonner pour éviter cela, la cueillette de la feuille.

Comme on doit cueillir la feuille. Commencez à cueillir chaque journée tous les rejetons d'en bas, qui seront à chacun de vos Meuriers, sans toucher à d'autres endroits; & comme les jets d'en bas seront cueillis, prenez les sommitez des jets d'en haut, & tout autour des Meuriers; & aprés vous continuerez de cueillir un arbre aprés l'autre, la feuille d'en bas ou les rejetons auront failli jusqu'au milieu de chaque arbre.

Cela fait, vous cueillirez entierement le restant de la feuille des Meuriers l'un aprés l'autre, journée par journée, selon que l'on en a besoin, & reserver la feuille des plus vieux pour donner aux vers, quand ils seront prêts de monter pour faire leur soie, & observer de ne cueillir point la feuille de Meurier le matin que la rosée ne soit tombée.

Le tems que l'on doit observer pour cueillir la feuille. Quand l'on verra quelques jours sombres & couverts, & qu'il y ait apparence de pluie, faites cueillir de la feuille pour deux jours; & vous la mettrez en un lieu haut, clair & airé, ou en quelqu'autre lieu, pourveu qu'il ne soit point humide, & cueillant la feuille en un beau jour clair, & serain; & il la faut loger en un lieu bas, & frais dans un cellier, si vous en avez un, où il n'y ait point de mauvaise odeur, & ne la mettez pas dans la cave, parce qu'étant trop humide, la feuille garde cette humidité; neanmoins si l'on est contraint de la mettre dans une cave, donnez-lui de l'air durant une heure, ou demi-heure avant que de la distribuer à celui qui nourrira les vers.

La feuille qui est contre le lierre, est un poi-

son aux vers à soie, ainsi il faut remarquer & empêcher que cette herbe ne s'attache aux Meuriers.

Cueillant la feuille, il ne faut point avoir manié aucune chose, qui sente l'odeur que nous dirons ci-aprés, laquelle est contraire aux vers à soie, & pour cueillir bien exactement la feuille comme il a été dit ci-devant, il est necessaire, que celui qui la cueillira ou fera cueillir ait la même intelligence à élever des vers à soie, que celui qui les gouvernera, & ainsi le ver à soie étant éclos, & sa nourriture trouvée, il lui faut chercher un lieu propre pour le loger.

Pour leur logement. L'on choisira le lieu qu'on leur donnera, selon le climat, parce qu'aux païs où il fait des extrêmes chaleurs, il les faut loger en un lieu bas; & en un climat froid, & par toute la France aux chambres des premiers & deuxiémes étages bien closes, les trous & crevasses bouchées, afin que la pluïe, le vent, le froid, les rats, & autres vermines ne les mangent.

Les chambres où les vers à soie se plaisent le plus sont les chambres des seconds étages de la hauteur d'une toise & demie, ou dix piés, & non pas aux longues galeries, qui ne sont propres qu'aux païs extrêmement chauds, & qu'elles ne soient point entourées de puanteur, ni d'aucune odeur trop forte, percées au Levant & au Midi, qui le pourra faire.

Les chambres pour les vers à soie seront petites. Les vers à soie étant petits, il les faut loger dans des petits Cabinets bien chauds, ou ailleurs, pourveu que le lieu ne soit pas froid, & si au contraire, il l'étoit, vous le pourrez échaufer temperament avec du brasier dans une terrine, ou quelqu'autre façon de grand rechaut.

L'humidité, le froid, & l'extrême chaleur leurs sont contraires, & tous les lieux en cas de necessité, soit haut ou bas, exemts de ces qualitez leur sont bons.

Les vers à soie étant petits, il faut tenir leurs chambres closes, & ne leur donner de l'air que le moins qu'on pourra, & lors qu'ils ont passé la troisiéme maladie, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie. Donnez leur d'air à mesure que vous connoîtrez la chaleur excessive.

Vents contraires aux vers à soie. Le vent du Septentrion leur est fort nuisible & contraire, tellement qu'il faut bien prendre garde de quel vent on leur donnera de l'air.

Le vent du Midi leur est tres-bon; ce n'est pas qu'il faille que les fenêtres des chambres où seront les vers, demeurent toûjours ouvertes de ce côté-là; mais seulement quand il fera une grande chaleur, & que le tems sera clair & serain. La grande chaleur du jour étant passée, vous les ouvrirez, & vous les laisserez ouvertes deux ou trois heures: vous en ferez autant; lorsque vous jugerez que les chambres où vos vers seront, sont remplies d'un air étoufé, & de mauvaise odeur à cause de la chaleur de vos vers.

Les vers étant ainsi logez pour les bien nourrir & élever, il faut observer le regime suivant.

Maniere ou regime pour bien nourrir, & élever les vers à soie. Depuis la naissance des vers à soie, jusqu'à leur premiere maladie, faites que la feuille de Meurier que vous leur donnerez soit cueillie auparavant que de la donner, & depuis la premiere maladie jusqu'à ce qu'ils rendent leur soie, ne leur donnez point de feuille, qu'elle ne soit cueillie d'un jour à autre; vous continuerez de leur donner de cette feuille ainsi conditionnée, depuis le jour que les vers sont éclos jusqu'à la premiere maladie, auquel tems il faut leur en donner une fois par jour, environ le midi. Le plus fort de la maladie les prendra six ou sept jours aprés le jour de leur naissance, s'ils sont vigoureux & sortis de bonne race, laquelle durera deux ou trois jours, vous la connoîtrez lorsque vous verrez le bout de leur bouche commencer à blanchir tant soit peu, & la tête s'enfler un peu: ce qu'il faut regarder de bien prés.

Maladies des vers à soie & leurs remedes. Aiant passé la premiere maladie ou endormissement, & venant à la seconde, donnez leur de la feuille deux fois par jour en petite quantité & clairement au matin & au soir. Vous connoîtrez qu'ils sont guéris de la premiere maladie à la desemflure, & à la flétrissure de leur bouche, auquel état de santé, ils sont quatre ou cinq jours pour le plus, & vous connoîtrez venir & tomber à la seconde maladie à l'enflure de leur tête.

La seconde maladie passée, & tombant à la troisiéme, donnez leur beaucoup de la feuille deux fois le jour, le matin & le soir. L'on appelle cette seconde maladie mûë, parce que le ver à soie venant à guérir de cette seconde, il mûë la peau de sa tête, & la dépoüille, & a la tête flétrie, & tombant à la troisiéme, la tête & les piés lui deviennent enflez & emboutez.

Et la troisiéme maladie aiant passé, & venant à la quatriéme, il faut leur donner de la feuille trois fois le jour, le matin, à midi, & sur le soir; cette troisiéme maladie s'appelle aussi mûë, parce que le ver en guérissant mûë, & dépoüille la peau de sa tête, & défile la peau du ventre, & des piés, & demeure la tête flétrie, & la queuë large & éparée, & tombant à la quatriéme, tout le corps lui demeure enflé.

Aiant passé la quatriéme maladie, jusqu'à ce qu'ils entrent en fraize, qui sera dans quatre ou six jours aprés, s'ils sont vigoureux; & s'ils sont foibles, huit ou dix jours aprés. Donnez leur alors de la feuille quatre fois par jour, de grand matin, à dix heures du matin, à trois heures aprés midi, & sur les sept à huit heures du soir, cette quatriéme maladie seule se doit appeller proprement mûë, puisque le ver dépoüille tout entierement la peau de son corps aiant la tête & le corps flétris, & la queuë fort large & épanie.

Ce que c'est que le vers en fraize. Afin qu'on sçache ce que c'est que le ver en fraize, il faut remarquer, que ce mot de fraize dénote, que les vers à soie sont alors en disposition de se meurir, c'est-à-dire, de cuire, digerer, ou vuider tous les excremens qu'ils ont amassez auparavant, & de former en leurs corps la matiere de la soie: & de fait, déchirez un ver à soie pour lors, qui est le tems auquel il est en sa quatriéme maladie, quoiqu'il soit bien gros & rempli, vous ne verrez au dedans de son corps que du verd de Meurier, avec une aquosité du tout indigeste, & si vous déchirez le ver à soie lors qu'il est en fraize, vous y verrez la matiere de la soie formée, comme la matiere d'un jaune clair & transparant, gluante & tenace.

La maniere qu'il faut gouverner les vers à soie. Lorsque les vers à soie sont en fraize, les vigoureux demeurent quatre ou six jours, les foibles

huit avant que de rendre leur soie ; donnez leur alors de la feuille d'heure à autre, car dans ce tems là, ils sont insatiables, parce qu'ils sont en état de parfaite santé, & au plus fort de leur chaleur naturelle, digerant beaucoup, & convertissant tout le plus subtil de ce qu'ils digerent en soie. L'on jugera facilement, par ce que je dis, de leur avidité à manger en ce tem-là, que ce n'est pas mal à propos, qu'en Languedoc, Provence, & Comté d'Avignon, l'on nomme les vers à soie, *Maignans*, qui est un mot, qui dérive de l'Italien, & qui signifie Mangeurs, parce qu'il est necessaire que la feuille leur abonde soir & matin, & à toute heure : c'est à quoi il faut s'assujetir, si l'on veut retirer du profit de ces petits animaux.

Il ne faut point mêler les gros vers avec les petits, qui sont nez de divers jours, parce que s'ils étoient mêlez, il arriveroit, qu'il y en pourroit avoir de gros qui seroient bien sains, & des petits qui seroient malades, ou des gros malades, & des petits sains ; ce qui causeroit qu'on ne leur sçauroit donner de la feuille ; selon le regime que nous avons dit. Voilà pourquoi, lors qu'ils éclosent, ils les faut loger journée par journée, & sans confusion.

Le regime de vivre, ne doit être observé exactement à l'endroit des vers à soie, que lors qu'ils sont en santé, & quand ils sont malades. Vous pouvez bien tenir la regle de leur donner de la feuille autant de fois que j'ai dit ; mais non pas en si grande quantité, que s'ils étoient en santé, il leur en faut donner seulement fort clair.

Parfums propres aux vers à soie en tems de pluie. Si en tems de pluie vos vers sont assoupis & étonnez, retranchez leur ordinaire, & leur donnez peu de feuille, & auparavant de leur en donner, parfumez-les avec de l'encens, que vous jetterez sur la braize dans un rechaut, que vous laisserez dans la chambre.

Dans ce tems-là, les parfums leur sont plus necessaires que la nourriture. Le parfum du vin, du vinaigre fort leur est tres-bon, faisant chauffer une pierre, puis jetter le vin ou le vinaigre dessus. Ils leur sont principalement necessaires & profitables quand ils veulent rendre leur soie ; car cette odeur leur donne du courage, & de la vivacité pour monter.

Toute sorte de bonnes odeurs, pourvû qu'elles ne soient pas extrêmement violentes, comme par exemple, le musc, & toute sorte d'épiceries ; mais douces comme le Thin, Lavande, Romarin, Fenoüil en herbe, & autres de semblable nature, leur est tres-bonne ; & la mauvaise odeur leur est une peste.

Toutes autres femmes que celles qui ont accoûtumé de nourrir les vers à soie ne doivent point frequenter les chambres où ils seront logez, sur tout dans le tems qu'elles ont leurs purgations ; car alors leur vûë leur est un Basilic.

Quand vous voudrez jetter dehors la litiere de dessous vos vers, ne l'ôtez point, lors qu'ils seront malades ; mais, au contraire, vous l'ôterez, lors qu'ils seront sains : & avant que la maladie les attaque ; car autrement, vous leur feriez grand tort.

Il faut aussi avoir pour maxime de les tenir nettement, & le plus proprement que vous pourrez, principalement lors qu'ils auront passé la quatriéme maladie ; dans lequel tems ils font beaucoup de litiere.

Vers à soie, qui paroissent luisans, & leurs remedes. Tous les vers, qui seront luisans, separez-les des autres, & mettez les à part : Faites-les jeuner & les parfumez. Ce sont là les deux remedes pour les remettre en santé.

Vers à soie, qui sont jaunes, & enflez. Les vers jaunes & enflez, & ceux qui crevent : jettez-les, parce qu'il n'y a aucune esperance de convalescence.

Les vers à soie étant jeunes jusqu'à ce qu'ils aient passé la premiere maladie, ils veulent être tenus un peu serrez, & que les feuilles couvertes de vers soient joignantes l'une de l'autre ; mais il ne faut pas mettre les vers, ni la feuille sur laquelle ils seront, l'une sur l'autre, parce que venant à leur donner de la feuille vous empêcheriez la nourriture à ceux de dessous, & passé cette maladie, éclaircissez les fort à mesure qu'ils grossiront.

Lors qu'ils entrent en fraize, tenez les fort clairs ; car autrement la grande chaleur avec l'humidité qui est en eux les feroit pourrir, parce que le chaud & l'humide sont les causes, & les principes de leur putrefaction.

Ateliers des vers à soie, lors qu'ils veulent faire leur soie. Les aiant conduit, & élevez jusqu'à ce qu'ils soient prêts à faire leur soie, vous dresserez vos ateliers, ou devant, si bon vous semble, dans une chambre, celle que vous trouverez la plus propre, & la plus commode, comme j'ai dit ci-dessus, composant chaque atelier de quatre perches ou colonnes fortes & bien droites, que vous assûrerez sur le plancher d'en bas, & vous attacherez fermement à celui d'en haut les perches, étant distantes l'une de l'autre de la largeur qu'on y puisse ranger & asseoirs trois ais, & pour la longueur de la largeur de six piés, ou selon que la commodité le permettra.

Dans cet atelier vous ferez quatre ou cinq étages, l'un sur l'autre, de la largeur qu'il faut pour y asseoir trois ais qui seront distans de la hauteur les uns des autres d'un pié de Roi.

Aprés que vous aurez dressé vos ateliers ou étages, vous les enramerez avec du bouleau, ou bruiere, genêt, sarment de vigne, ou chiendan si vous en avez, parce que les vers à soie si plaisent beaucoup, & le moindre, c'est le bouleau.

Il faut ramer les ateliers. La façon de les enramer, c'est de prendre des brains ou poignées des arbustes que nous avons dit ci-dessus, un peu plus haut que les étages, afin qu'en les posant dedans, ils plient pour faire les arcades.

Les arcades seront à travers les ais d'un bout à l'autre une arcade joignant l'autre, & ouvert environ d'un pié : vous ferez le bord de vos étages de sarment ou chiendan ; parce que le ver à soie s'y plaît beaucoup.

Mais il faut remarquer qu'avant de mettre vos ais à vos ateliers, il les faut avoir mis par plusieurs jours au Soleil, & les froter de fenoüil en herbe, comme aussi la bruiere, il faut qu'elle soit sechée au Soleil, en façon que sa mousse tombe de soi-même, & la poser aux ateliers fort chaude, aussi bien que le chiendant ou gramen, & les autres arbustes ou paille que vous y mettrez, parce que s'il y avoit la moindre humidité, jointe à la grande chaleur des vers à soie, cela leur feroit un grand desordre.

Cela fait, vous logerez vos vers dans ces arcades fort clairement, parce que s'ils étoient empressez, outre que la chaleur leur nuiroit, comme j'ai dit, en montant ils se mêleroient deux ou trois ensemble pour faire un peloton ou cocon, & feroient de la soie double, qui n'apporte pas grand profit à son maître.

Moien pour exciter les vers paresseux à rendre la soie. Quelques jours aprés que vous les aurez mis dans ces arcades, le tems étant venu qu'ils rendent leur soie, ce que vous jugerez, s'ils n'ont qu'un petit de vert obscur auprés de la tête en forme d'un colier qu'ils vuideront auparavant que de rendre la soie, & tout le reste du corps claire, & non luisante, autrement ils sont morts, & les piés & le ventre clair, & comme transparant: Si vous voiez qu'ils soient paresseux à monter & rendre la soie, ôtez la litiere des étages sur laquelle ils seront, & auparavant que de les y remettre épargnez-les, & les arrosez doucement & legerement en façon qu'il n'y aie pas trop d'humidité de quelque bon vinaigre, ou si vous avez du fenoüil en herbe ou de lavande, ou du thin, frotez-en lesdits étages, & vous verrez que bien-tôt vos vers feront grande diligence à monter.

Deux sortes de vers, & leurs divers logemens. Il y a de deux sortes de vers qui font la soie: les uns sont longs, & les autres courts, ceux qui sont longs sont propres à grimper les arcades, & ceux qui sont courts ne peuvent grimper, parce qu'ils ont les piés racourcis, & tombent dés aussi-tôt, tellement qu'il faut séparer les racourcis d'avec les autres, & les mettre à part sur quelque ais ou étages, qui ne soient point enramez, & vous y mettrez dessus comme de petits bochons, bouquets ou toufraux faits de chiendant n'étant point empressez, afin que les vers aient d'espace pour faire leur cocon, & vous verrez que vos vers acourcis y accourront dés aussi-tôt & feront leur petit ouvrage.

Moien pour éviter que les papillons ne percent le cocon. Comme vos vers auront tissu leurs cocons qu'ils feront dans quatre jours précisément, ôtez les des rameaux & des arcades, dans quatre ou cinq jours aprés, & n'attendez pas le vingtiéme jour, que le cocon se peut conserver entier auparavant que le papillon sorte pour deux raisons.

La premiere est, que vous pouvez avoir du tems assez pour tirer la soie de vos pelotons sans qu'il vous soit necessaire de les mettre au Soleil ou au four, pour empêcher le papillon de sortir, si dés aussi-tôt que vous aurez desenramé vos pelotons, vous faites tirer la soie, & de cette façon vous aurez une soie plus belle, lustrée, & plus forte que l'autre.

La seconde est, que si vous tardez douze ou quinze jours à desenramer vos pelotons, & à faire mourir le papillon qui est dedans, il granonera & coupera le peloton au dedans, tellement que faisant en aprés tirer la soie, le fil manquera d'abord au peloton du côté que le papillon aura granoné, & ainsi le reste de vôtre peloton ne vaudra rien qu'à faire de la filoselle ou fleuret.

Que si vous n'avez la commodité de faire tirer de la soie dans le tems susdit, ou bien que vous aiez une grande quantité de pelotons, faites mourir les papillons qui sont dans vos cocons au Soleil ou au four.

Pour faire mourir les papillons au Soleil & au four. Le moien pour les faire mourir au Soleil, c'est que dés aussi-tôt que l'on aura desenramé le premier jour qu'il fera un beau Soleil clair & ardent, vous mettrez vos cocons à l'ardeur du Soleil sur un drap, & vous les laisserez épars sur le drap, pendant la grande violence du Soleil, l'espace de deux ou trois heures, & en cette ardeur vous les enveloperez avec le drap, & vous les mettrez en un lieu humide, ce qu'il faut continuer trois ou quatre jours, s'il fait un Soleil clair & ardent; mais non pas autrement.

Et pour les faire mourir au four, mettez vos pelotons dans un sac bien net, & les envelopez avec un drap, & une heure aprés qu'on aura tiré le pain hors du four, lorsque la chaleur ne sera pas violente, vous mettrez vos pelotons dans le four, & vous les y laisserez trois ou quatre heures.

La maniere de faire la graine & semence des vers à soie. Que si vous desirez avoir de la semence des vers à soie, & de vos papillons, qui sera meilleure que toute autre, parce qu'elle sera naturalisée, choisissez telle quantité de cocons que vous voudrez, qui soient durs & fermes, il n'importe pas de quelle couleur qu'ils soient, blancs, incarnats, ou jaunes, que vous mettrez à part, la moitié longs & pointus des deux bouts, qui seront les mâles, & l'autre moitié courts, mousses, & ventreux, qui seront les femelles.

Comme les papillons seront sortis, vous mettrez autant de mâles que de femelles sur une étamine ou burate noire, & non sur du papier ou linge, ou pour mieux faire, vous les mettrez sur des feuilles de noïer où ils s'accoupleront, & étant separez, la femelle rendra ses œufs semence ou graine sur la feuille, & parce que le second accouplement ne vaut rien à cause que la vigueur est diminuée à l'un & à l'autre, les papillons étant desacouplez, il faut jetter les mâles, afin qu'ils ne retournent aux femelles, & par ce moien vous aurez de graine ou semence de vers à soie, & en celle-là vous n'aurez point de vers languissans ni debiles.

Moiens de conserver la graine des vers à soie. Les femelles aiant rendu leur semence ou graine qui sera jaune, au commencement étant devenuë grise dans trois ou quatre jours aprés vous prendrez la feuille du noïer sur laquelle elle sera, & la froisserez doucement entre vos mains, & dés aussi-tôt la graine se separera de la feuille, laquelle vous mettrez dans de petites bcëtes, que vous fermerez durant la chaleur en un lieu temperé, & pendant l'hiver dans un cofre, parmi des habits, où il n'y aie point de linge, & qu'ils ne soient en un lieu humide ni froid, afin qu'elle ne se morfonde.

Aprés avoir choisi les pelotons ou cocons pour faire la graine ou semence de vers à soie pour l'année suivante, du surplus des cocons, vous en tirerez incontinent la soie sans les exposer au Soleil ni au four, s'il est possible, pour les raisons ci-dessus.

Et parce qu'il y a de deux sortes de cocons, qui rendent de deux sortes de soie, il est bon de les distinguer.

Choix des cocons pour faire de la graine. Les.

uns les appellent simples, c'est-à-dire, qu'un seul ver à soie la fait; les autres, on les nomme doubles, parce que deux vers à soie, ou trois font un seul cocon.

Les cocons simples sont seuls propres pour faire la soie déliée, & l'organcin.

Les cocons doubles ne rendent qu'une soie grossiere, noüeuse, & pleine de bourillons, & sont des cocons fort grossiers & ventreux, il les faut mettre à part des simples pour en tirer la soie.

Parmi ces deux sortes de cocons, il en faut remarquer encore de deux autres sortes.

Les uns que les vers à soie ont façonné au fort de la Lune.

Les autres que les vers à soie ont travaillé en Lune foible.

De ceux que les vers à soie ont fait au fort de la Lune, lorsque vous en voudrez tirer la soie, il y faut fort peu de brins de cocons pour faire un bon fil.

Des autres qui ont été fait en Lune foible, il y en faut beaucoup pour faire un fil assez rond.

La raison est, que les cocons qui sont faits au fort de la Lune ont le brin, c'est-à-dire, le fil nourri & fort, aiant beaucoup de corps, & les autres qui ont été faits au declin de la Lune ont le brin foible & délié, & qui n'a point de corps, tellement que pour faire un fil de soie d'organcin, on n'y met communément que cinq ou six cocons pour faire le fil, & si les cocons qui sont faits au déclin de la Lune étoient débiles, il y en faudroit deux ou trois davantage: Il arrivera aussi que quatre bons cocons feront un fil de soie d'organcin parfaitement beau & marchand, si les vers à soie les ont fait au fort de la Lune. C'est pourquoi, il faut observer exactement tout ce qui a été dit ci-devant, si l'on veut retirer du profit de ce ménage, sur tout, si vous voulez avoir de bons cocons, & observez le tems que nous avons dit ci-dessus pour faire éclorre les vers à soie, afin que le ver rende sa soie au fort, & non au déclin de la Lune.

Pour bien tirer la soie de toutes sortes de cocons. Vous mettrez sur un fourneau un chauderon rempli d'eau claire & nette, que vous ferez chauffer en tel degré de chaleur que l'eau devienne perlée au milieu, & comme produisant une petite écume blanche, ce qu'elle fera quant elle voudra boüillir, alors vous jetterez vos pelotons dedans que vous remuërez & agiterez avec un petit balai ou brosse, & s'ils ne veulent dévuider aisément, vous augmenterez vôtre feu, & étant commencé à dévuider, si vous voiez qu'ils se dévuident facilement amoindrissez vôtre feu.

Les cocons se dévuidant, leur fil tiendra à ce balai ou brosse, que vous alongerez avec les doigts; la longueur d'une demi brasse ou davantage jusqu'à ce que tout le plus grossier des pelotons soit dévuidé, que vous couperez & mettrez à part tenant toûjours d'une main tous les brins de vos cocons unis & assemblez à un fil, & alors selon la soie que l'on desirera faire, vous prendrez des brains des cocons: Sçavoir, si vous voulez faire d'organcin, il faut prendre les brins de six pelotons, & si vous voulez faire de veronne, il faut prendre douze ou quinze brins, & les aiant unis & joints en un fil, vous les passerez premierement à travers un anneau fait de fil d'archail, destiné pour ranger les brins, & qui sera attaché contre le devant d'une piéce de bois posée à travers sur le banc de devant du tour qu'on appelle bobiniere, parce qu'au plus haut d'icelle en un petit intervalle qu'il y a sont attachées deux bobines distantes l'une de l'autre de deux bons doigts, & dudit anneau vous tirerez vôtre fil, & le croiserez sur les deux bobines qui ne sont là attachées que pour tordre la soie, & des bobines, vous ferez passer le fil en haut dans un anneau, qui tient au milieu d'un bâton, qui va & vient, suivant le mouvement du tour, nommé lancette, posé à travers au dessous du roüet, & de cet anneau vous porterez & attacherez le fil sur le roüet, que vous ferez toûjours tourner, jusqu'à ce que vôtre écheveau de soie soit fait.

Il vous faut remarquer, que selon le nombre des brains des cocons que vous aurez pris pour composer vôtre fil, vous continuerez cette même quantité de pelotons ou cocons à vôtre fil, & en fournirez toûjours pareil nombre, quand quelques-uns seront dévuidez tout-à-fait, ou leur brin sera rompu; ce que l'on connoît au mouvement des cocons quand le nombre complet ne mouvera point, & vous continuerez cela jusqu'à ce que vôtre écheveau soit fait.

Il faut être aussi soigneux, si l'on desire avoir de la belle soie, de rassembler, & d'unir toûjours avec vos doigts, tous les brins qui composeront vôtre fil, & de couper les bourrillons qui tiendront aux cocons & au fil, & la soie en sera plus unie, & plus forte.

En tirant la soie, vous tiendrez l'eau qui sera dans un chauderon, où vous mettrez les cocons pour étirer la soie le plus nettement que faire se pourra, & avec une écumoire ôtez les vers qui seront dépoüillez de leur soie, que vous jetterez & changerez d'eau à mesure qu'elle sera trop sale.

La benediction des vers à soie. Approuvée par Mr. COHADE, avec permission.

Benedictio seminis bombicis.

℣. Adjutorium nostrum in nomine Domini.

℟. Qui fecit cœlum & terram.

℣. Dominus vobiscum.

℟. Et cum spiritu tuo.

OREMUS. Misericordiam tuam Deus omnipotens suppliciter exoramus, ut ista bombicum semina, quorum opera sisa necessitatibus humanis, & Ecclesiæ tuæ ornamentis tribuere, dignaris, benedictione † tuæ virtutis foveantur, nascantur, & deffendantur à bestiis rapacibus, ab infirmitatibus veneficis, & ab omnibus adversis à quibus vexari possunt, per benedictionem tuam † & invocationem sanctissimi nominis tui ac per merita beatæ Mariæ virginis excludantur, multiplicentur, tandemque opus suum feliciter compleant ad honorem tuum, ad Ecclesiæ, fideliumque in te sperantium utilitatem. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Des vertus & proprietez de l'eau du chauderon, d'où l'on tire les cocons. Cette eau est tres-propre pour ôter toutes sortes de tâches fraichement faites, si étant chaude, on y trempe le drap, ou autre étofe tachée, & qu'on la batte & frotte fort dans la même eau.

Elle leve les taches sur les habits, & sur les étofes. Elle est bonne contre toute sorte de douleurs de jambes. Elle a une autre proprieté plus excellente: c'est qu'elle est bonne contre toute sorte de douleurs, qui viennent aux jambes, & quand vous en voudrez user, si vous n'avez de cette eau

lorsque la douleur vous pressera ; car de la garder, elle seroit trop puante & infecte, aiez de celle de filoselle, ou des cocons percez, ou de celle de filoselle sale, qui n'est point encor préparée, & qui reste de la soie qu'on a tiré, faites-la fort boüillir dans l'eau jusqu'à ce que l'eau en devienne fort troublée, & puis l'eau étant tiéde, frotez-en les jambes, & laissez les un peu dedans l'eau, il est assuré qu'elle appaisera la douleur.

Des loüanges du Meurier pour sa vertu, & ses bonnes qualitez. Au défaut de la filoselle, l'on pourra en faire autant des brins des Meuriers, étant hachez fort menus & bien boüillis, qui rendront les mêmes éfets ; car ce n'est que filoselle, ce qui est à l'écorce du Meurier.

Les chalits & couchetes, qui sont faites de bois de Meurier, ne sont point sujette d'engendrer ni de recevoir des punaises, ni autre vermine.

De la vertu des bourgeons du Meurier. Les petits bourgeons des Meuriers, omme ils poussent au Printems, font aussi une merveilleuse operation aux corps de ceux qui sont travaillez de la pierre ou gravelle.

Pour la pierre ou gravelle. Car si dans ce temslà, ou dans une autre saison, on en a de reserve, les faisant secher, l'on en prend en poudre bien pulverisée dans du vin blanc, le poids d'un écu, le matin à jeun, & que l'on continuë quelques jours, elle fera pisser, & fera sortir du sable en abondance, qui est une chose experimentée.

Vinaigre estomacal, & tres-excélent, composé avec de la meure des deux especes du Meurier blanc. De la meure des deux especes du Meurier blanc, se fait un vinaigre estomacal tres-excélent, la façon de le faire est, qu'il faut prendre telle quantité de meures que vous voudrez, puis les presser & mettre le jus qui en sortira dans une fiole, que vous laisserez toute ouverte au Soleil, l'espace de quinze jours ou trois semaines : Cette liqueur s'aigrira, & se convertira en vinaigre fort aimable, & duquel la vertu est tres-grande, principalement pour ceux qui sont ateint des maux d'estomac. Ceux qui s'en trouvent incommodez pourront en user par fois, & ils s'en trouveront soulagez ; car il a la vertu d'élargir l'estomac, & d'aporter du soulagement aux asmatiques.

Autres instructions pour gouverner les Vers à soye. Des choses qu'il faut observer pour faire éclore les Vers à soye. La premiere est, que le jour ne soit point pluvieux ni sombre, s'il se peut lorsque l'on mettra les vers à soie éclore.

Faites éclore vôtre graine si à propos, s'il est possible, que la maladie puisse venir précisément aux vers à soie au premier ou au second jour de la Lune nouvelle d'Avril suivant les susdites Instructions.

Ne logez pas les vers à soie dans un lieu humide.

Ne nourrissez pas les vers à soie de feüille humide, ou qui aie été cueillie à la rosée du matin, ou la nuit comme quelquefois la necessité peut contraindre, si l'on n'a été prévoiant d'en avoir cueilli auparavant, ni durant la pluie, que premierement, l'on ne l'aie sechée en la vanant dans divers draps ou linceuls sechez au feu.

Gardez-vous bien de vous servir de la feüille qui est ombrageuse, c'est à dire, celle qui est privée du Soleil, parce qu'elle s'imbibe d'humidité.

Tenez vos tables ou étages, où seront les vers, fort seches, & prenez garde, que pour y avoir laissé trop croupir la litiere, elles ne soient imbibées d'humidité.

Remedes contre la jaunisse des vers à soie. Si vos vers jaunissent ou prenent une méchante couleur à cause de quelque broüillard, qui sera survenu le matin, qui leur est tout à fait contraire, ou par quelqu'autre cause que ce soit, parfumez-les dés aussi tôt avec du thin, que vous mettrez sur la braize dans un rechaut, c'est un remede tres-particulier, & qui est excélent contre la jaunisse, ne leur donnez point de feüille, & une heure aprés, ouvrez les fenêtres, non pas celles qui sont du côté du vent, & vous verrez vos vers s'éveiller, & prendre une nouvelle force ; un quart d'heure aprés, fermez les fenêtres, & donnez-leur de la feüille avec moderation, non pas comme vous avez acoûtumé. Laissez-les quatre ou cinq heures en cét état sans leur donner rien plus, & vous verrez vos vers decolorez & jaunis se remettre, & prendre leur vive couleur.

L'huile contraire aux vers à soie. Donnez-vous garde de toute sorte d'huile, & qu'il n'y en aie point en vos mains ou sur la feüille, ou sur les vers, ou sur les tables ou étages, sur lesquelles ils se seront lavé les mains avant que de manier la feüille & les vers.

Ne maniez ni ne mangez aucuns oignons, ails ni safran, & observant ces maximes, vos vers à soie seront bien gouvernez en France, & il ne restera pour toute perfection de ce ménage, que de trouver moïen de perpetuer la graine ou semence des vers à soie, sans l'aler mandier dans les pays étrangers.

Moyens de conserver la graine des vers à soie. Mais avant que de le déclarer, il faut savoir qu'en beaucoup de pays étrangers, & en France aux Provinces où l'on fait la soie, on a acoûtumé de renouveler la graine des vers à soie de trois en trois ans, ou de quatre en quatre ans, à cause, disent-ils, que la graine naturalisée s'afoiblit, & se lasse, si son engeance est continuée en un même pays plus de trois ou quatre années, de façon qu'en Avignon, Orange, Languedoc & Provence, ils ont acoûtumé d'avoir de la graine d'Espagne de quatre en quatre années, qui ne vaut pourtant rien la premiere année ; mais les années suivantes, jusqu'à la troisiéme, elle est bonne, vigoureuse & feconde, ils attribuent cette bonté au climat d'Espagne, ne considerant pas, que la cause pourquoi la premiere année la graine des vers à soie ne fait pas bon fruit, & ne profite pas, ce n'est autre chose que la graine est morfonduë & débile, qui est parmi la bonne, ne produit que des vers languissans, qui ne peuvent venir à perfection, & qu'il n'y a qu'une bien petite quantité de bonne graine, qui produise des vers à perfection, & qui fasse de la soie, d'où sortent en aprés des papillons vigoureux, qui rendent une grande quantité de bonne graine, & ainsi en cette premiere année, elle ne raporte pas grand profit ; mais les années suivantes, elle foisonne à merveilles, parce qu'il n'y a que des vers vigoureux sortis de bonne semence, qui travaillent ; car si le renouvellement seul causoit cette propagation de bonne graine, il faudroit qu'en Espagne on la renouvelât de quelque pays plus chaud, & cet autre d'un autre qui seroit un progrés à l'infini, qui ne peut être en nature : L'experience nous fait voir, qu'en tous païs les papillons des vers

à soie peuvent rendre de bonne graine sans la renouveller & sans changer, si on suit les moiens que je dirai ci-aprés.

Les Espagnols disent, qu'ils ont trouvé le moien de la perpetuer en leur païs, qui est d'enfermer dans une chambre un jeune veau de lait, & là le nourrir quelque tems avec des feuilles de Meurier, & ensuite le tuer, & laisser pourrir sa chair dans la chambre, de laquelle s'engendre des vers qui grossissent merveilleusement de la corruption de cette chair, puis se racourcissent en féve, & produisent des papillons, qui font de bonne semence ou graine de vers à soie, de laquelle ils se servent pour le renouvellement.

Moiens pour perpetuer en France la graine des vers à soie. Le moien pour perpetuer en France la graine de vers à soie, consiste à prendre des cocons que les vers à soie aient fait au fort de la Lune, & non au déclin, & encor, s'il est possible, qu'ils les aient fait au second jour de la nouvelle Lune, ou aux trois premiers jours de la pleine Lune; car en ces jours la Lune est en sa plus grande force & vertu, qu'il ne soit vrai que la marée en fait foi, parce qu'elle est plus enflée les trois premiers jours de la pleine Lune, que tout le reste du mois, sauf le second jour de la Lune, auquel elle est autant enflée & grossie qu'aux trois autres, & parmi tous les cocons choisissez les plus fermes, autant de mâles que de femelles, que vous connoîtrez, selon les marques que nous avons dit ci-dessus, que vous mettrez à part pour en tirer les papillons, les papillons étant dehors, vous les ferez accoupler sur de burate, ou sur la feuille de noïer, & étant desacouplez, jettez les mâles dés aussi-tôt, & ne permettez pas qu'aucun mâle ni femelle s'acouplent deux fois.

Aiant rendu leur graine, & aprés qu'elle aura pris la couleur grisatre, retirez-la de la burate, ou de la feuille de noïer, & prenez du vin dans une écuelle, que vous mettrez dans un rechaut avec du feu, auquel vous ferez un peu perdre la froideur, & ferez ensorte qu'il soit tiéde seulement, & non chaud; car autrement, vous ofenseriez la graine, qui sera dans vôtre vin, étant en cet état, jettez-y vôtre semence ou graine de vers à soie, en la remuant, afin que celle qui sera legere & moins vigoureuse nage au dessus, & que vous mettrez à part, & vous prendrez l'autre qui sera au fond, qui est une graine pleine & pesante pour faire vôtre afaire, vous ne la laisserez pas beaucoup séjourner dans le vin; mais dés aussi-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée du vin, vous la tirerez dehors, & laquelle vous ferez secher à l'ombrage, entre deux linges bien secs, & étant sechée, pendant les grandes chaleurs, vous la mettrez dans un pot vernissé dans un lieu temperé, c'est-à-dire, qu'il ne soit ni chaud ni froid, & pendant l'hiver vous l'enveloperez d'une burate ou étamine, & vous la mettrez dans une boëte, où il y aura du coton, ou de cette premiere filoselle qu'on tire du cocon du ver à soie, aprés cela vous la mettrez dans un cofre parmi des habits, où il n'y aie point de linge, ou si vôtre commodité le permet, & pour le mieux, vous envelopperez vôtre boëte d'une panne ou fourrure, & la laisserez en cet état dans un cofre à la chambre où vous coucherez jusqu'au Printems, vous n'ouvrirez vôtre boëte, s'il est possible, que jusques en ce tems-là, parce que faisant autrement, vous morfondriez vôtre graine de vers à soie.

Le tems venu de faire éclorre, vous la remettrez encor dans du vin, non commun, mais le meilleur que vous pourrez trouver, qu'il soit rouge, & non blanc, comme est le vin d'Espagne, pourveu qu'il soit rouge, ou quelqu'autre qu'il soit fort & puissant, & qu'il soit chaud, comme nous avons dit ci-devant, & non davantage, dans lequel vous laisserez vôtre graine un demi quart d'heure en la remuant toûjours, afin que s'il y avoit encor quelque graine legere, & qui nageât sur le vin, vous la mettiez à part, & la pesante qui sera au fond, vous la tirerez dehors, & vous la mettrez épancher dans un linge que vous aurez bien fait chaufer auparavant, & ensuite vous la couvrirez du même linge, & comme vous connoîtrez quand elle sera seche, il la faut mettre en un petit tas dans du linge bien envelopé d'un morceau de drap, & aprés vous la mettrez dans vos pochettes, ou dans vôtre sein durant le jour & la nuit dans le lit, & vous ne la visiterez point de trois jours suivant, voiez les Instruction que j'ai donné ci-devant; les vers à soie étant éclos ne les mêlez pas avec les autres, & les mettez à part pour en tirer de la graine en sa saison, ce que vous continuerez toutes les années, que si vous suivez cette métode, infailliblement vous aurez de la graine chez vous parfaitement bonne & meilleure que celle que vous pourriez recouvrer d'Espagne, ou de quelqu'autre païs.

M I G.

MIGNATURE. *Moyen pour peindre en mignature sans sçavoir dessigné.* Ce qui distingue la mignature des autres peintures. 1. elle est plus délicate. 2. elle veut-être regardée de prés; on ne la peut faire aisément qu'en petit. 3. l'on ne travaille que sur du velin ou sur des tablettes. 4. & les couleurs ne sont détrempées qu'avec de l'eau gommée.

I. Pour y bien réüssir, il faudroit parfaitement dessigner; mais comme la plûpart des gens qui s'en mêlent, le savent peu ou point du tout, & qu'ils veulent avoir le plaisir de peindre sans se donner la fatigue d'apprendre le dessein, qui est en effet un art dans lequel on ne devient savant qu'avec beaucoup du tems, & que par un continuel exercice, on a trouvé des inventions pour y supléer, par le moien desquelles on dessigne sans sçavoir dessigner.

II. La premiere est de calquer, c'est-à-dire, que si l'on veut faire en mignature une estampe, ou un dessein, il en faudra noircir le dessous, ou un autre papier avec du craion noir, en le frottant bien fort avec le doigt envelopé d'un linge, ensuite on passera legerement le linge par dessus, afin qu'il n'y reste point de poudre noire qui puisse gâter le velin ou l'on veut peindre & sur lequel on attachera l'estampe, ou le dessein avec quatre épingles, pour empêcher qu'il ne change de place, & si c'est un papier que l'on ait noirci, on le mettra avec le velin & l'estampe, le côté qui sera noirci sur le velin, puis avec une épingle ou une éguille dont la pointe sera émoussée, on passera par dessus tous les principaux traits de l'estampe, ou du dessein, les contours, les plis des dra-

peries, & generalement sur tout ce qu'il faut distinguer l'un d'avec l'autre apuiant assés, pour que les traits soient marqué sur le velin qui sera dessous.

III. La reduction au petit pied est une autre maniere propre pour ceux qui savent peu dessigner & qui veulent copier quelque tableaux, ou autre chose que l'on ne sauroit calquer; elle se fait ainsi, on divise sa piece en plusieurs parties égales, par petit carreaux que l'on marque avec du fusin, si elle est claire & que le noir y puisse paroître, ou avec de la craye blanche, si elle est trop brune: aprés quoi l'on en fait autant & de pareille grandeur sur du papier blanc ou il faut le dessigner, parce que si l'on le faisoit d'abord sur le velin, comme on ne réüssit pas tout d'un coup on le saliroit par de faux traits, mais lorsqu'il est au net sur le papier, on le calque sur le velin, comme j'ai dit ci dessus; quand l'original & le papier sont ainsi reglé, on regarde ce qui est dans chaque carreau de la piece que l'on veut dessigner, comme une tête, un bras, une main & le reste, & ou cela est placé, & on le met sur le papier de même; de cette sorte on trouve ou mettre toutes ses parties & il ne reste plus qu'à les bien former, & les joindre ensemble; on peut aussi de cette maniere reduire une piece en aussi petit, ou la mettre en aussi grand que l'on voudra, faisant les carreaux de son papier plus petits ou plus grands que ceux de l'original; mais il faut toûjours que le nombre en soit égal.

IV. Pour copier un tableau ou autre chose de même grandeur, on peut encore se servir d'un papier huilée & sec, ou d'une peau de vessie de cochon fort transparente, on en trouve chez les Bateurs d'or, le talc fait aussi le même éfet; on mettra une de ces choses-là sur vôtre piece, on verra au travers tous les traits que l'on y doit tracer, avec un crayon ou pinceau, ensuite on l'ôtera, on attachera cela sous du papier ou du velin, on exposera le tout contre une vitre & l'on marquera sur ce que l'on aura mis dessus, avec un crayon ou une égueille d'argent, tous les traits que l'on verra tracé sur ce dont vous vous serez servi, & qui paroîtront au travers de la vitre.

On peut de cette maniere, se servir de la vitre, ou d'un verre exposé au jour, copier toutes sortes destampes, de desseins & autres pieces en papier ou velin, les mettant & attachant dessous le papier ou le velin, sur quoi vous le voudrez dessigner: cette invention est tres-bonne & tres-facile pour faire des pieces de même grandeur.

Si l'on veut faire regarder les pieces d'un autre côté, il n'y a qu'à les retourner, & mettre le côté imprimé ou dessigné dessus la vitre, & attacher le papier ou velin au dos.

C'est encore un bon moien pour copier juste un tableau en huile, de donner un coup de pinceau sur tous les principaux traits, avec de la Laque broyée à l'huile & d'apliquer sur le tout un papier de même grandeur; puis passant la main par dessus, les traits de Laque s'attacheront, & laisseront le dessein de vôtre piece marquée sur le papier que l'on peut calquer de même que les autres: Il faut se souvenir d'ôter avec de la mie de pain, ce qui sera resté de Laque sur le tableau avant qu'elle soit seche.

On peut encore se servir de la ponce faite avec du charbon pilé, mis dans un linge, dont l'on frottera la piece que l'on veut copier, aprés qu'on en aura piqué tous les principaux traits & attaché dessous du papier blanc, ou velin.

V. Mais un moien plus sûr & plus facile que tous ceux là pour une personne qui ne sait point dessigner; C'est un compas de mathematique, il se fait d'ordinaire de dix pieces de bois en forme de regles, épaisses de deux lignes, large d'un demi pouce, longue d'un pied ou davantage selon que l'on en veut tirer des pieces plus ou moins grandes. Pour en faciliter l'usage j'en mettrai ici une figure avec une éclaircissement de la maniere dont on s'en doit servir.



Ce petit ais marqué d'un A, doit être de sapin, couvert de toile ou de quelqu'autre étoffe, parce qu'il faut attacher dessus ce que l'on copie, & le velin sur quoi l'on veut copier, l'on plante aussi le compas avec une grosse épingle par le bout du premier pied B, assés avant pour qu'il soit ferme & pas tant que cela l'empêche de tourner aisément. Lorsqu'on veut tirer du grand au petit, l'on met son original vers le premier pied marqué par C, & le velin ou papier sur quoi l'on veut dessigner du côté du dernier pied marqué par un B, éloignant ou approchant son velin à mesure qu'on voudra faire ou plus grand ou plus petit.

Pour tirer du petit au grand, il n'y a qu'à faire changer de place à son original, & à sa copie, mettant celle-ci vers le C, & l'autre du côté du B.

Et en l'une & l'autre maniere, il faut mettre un crayon ou une éguille d'argent dans le pied sous lequel on place son velin & une épingle un peu émoussée dans celui de l'original, avec laquelle il faut suivre tous les traits, la conduisant d'une main & de l'autre apuyant doucement sur le crayon ou sur l'éguille qui marque le velin: quand elle porte assez, il n'est pas même besoin d'y toucher.

L'on peut aussi tirer de grandeur égale, mais pour cela il faut planter le compas d'une autre sorte sur l'ais, car il y doit être attaché par le milieu marqué d'un D, & mettre son original & sa copie des deux côtez, éloignez de ce pied du milieu de la même distance ou du coin en coin, c'est du C, à l'E, quand les pieces sont grandes; & l'on peut même tirer plusieurs copies à la fois de diverses & égales grandeurs.

VI. Voilà toutes les facilités qu'on peut donner à ceux qui n'ont point de dessein; car pour ceux qui le possedent, ils n'ont que faire de tout cela.

Quand donc vôtre piece est marquée sur le velin,

fin, il faut passer avec un pinceau de Carmin fort clair par dessus tous les traits, afin qu'ils ne puissent s'éfacer en travaillant, puis vous nettoierez vôtre velin avec de la mie de pain, afin qu'il n'y reste point de noir.

VII. Il faut que vôtre velin soit colé sur une petite planche de cuivre ou de bois, de la grandeur que vous voulés faire vôtre piece pour le tenir plus ferme & plus étendu; vous laisserés vôtre velin plus grand d'un doigt tout autour de vôtre planche pour le coler par derriere, car jamais il ne faut coler sous ce qu'on peint, parcequ'outre que cela lui feroit faire quelque grimace, c'est que si on le vouloit ôter, on ne le pourroit pas; aprés cela on en copie les petits coins, & on le moüille avec un linge trempé dans l'eau du beau côté, & l'on met l'autre contre la planche avec un papier blanc entre deux, & ce qui déborde, on le cole sur le dot de la planche, en tirant également & assés fort pour le bien étendre.

VIII. Les couleurs dont on se sert pour peindre en mignature sont, de Carmin, de l'Outremer, de la Laque de Venise & de Levant.

De la Laque colombine.	Du Noir de fumée.
Du Vermillon.	Du Bistre.
De la Mine de plomb.	De la tere d'ombre.
De Brun-rouge.	Du Verd d'Iris.
De la Pierre de fiel.	Du Verd de vessie.
De l'ocre de ruë.	Du Verd de montagne ou de terre.
Du Stil de grain.	
De la Gomme gutte.	Du Verd de mer.
Du jaune de Naple.	Des Cendres vertes & bleuës d'Angleterre.
Du Massicot pâle.	
Du Massicot jaune.	Du blanc de Ceruse de Venise.
De l'inde.	
Du Noir d'ivoire.	

Ces couleurs se trouvent toutes broyées à Paris, chez Mr. Foubert ruë Greneta, à la Cornemuse d'Outremer, & coûtent, sçavoir toutes les Terres & Emaux bien fins, & les Massicots, chacun huit sols l'once poids de Paris. Pour les couleurs fines & les liquides, elles n'ont point de prix reglé; comme l'Outremer, le Carmin, les Laques, les Quermes & jaunes des Isles de France; couleurs nouvelles à l'huile & à la mignature, le Stil de grain, Pierre de fiel, Cendres vertes & bleuës, les Verds de vessie, d'Iris & d'Inde, les plus hautes en couleur sont les plus cheres.

IX. Comme toutes les couleurs de terre & d'autre matiere lourde sont toûjours trop grossieres quelque bien broyées qu'elles puissent être, particulierement pour des ouvrages délicats, à cause d'un certain sable qui y reste, on en peut tirer le plus fin, en les délayant avec le doigt en grande eau dans un godet, & aprés qu'elles seront bien détrempées, il faut les laisser reposer un peu, puis verser par inclination le plus clair qui viendra dessus dans un autre vaisseau, ce sera le plus fin qu'il faudra laisser secher, & pour s'en servir on le delayera avec de l'eau gommée, sur tout pour le blanc de Ceruse où il y a de la Craye ou blanc d'Espagne, qui demeure de même que ce qui est de plus grossier & de plus pesant dans les autres couleurs au fond du godet où on les a détrempées.

X. Si vous mêlez un peu de fiel de bœuf, de carpe ou d'Anguille, particulierement de ce dernier, dans toutes les couleurs vertes, noires, grises & jaunes, vous leurs donnerés un lustre & un éclat qu'elles n'ont pas d'elles-mêmes; il faut tirer le fiel des Anguilles quand on les écorche & le pendre à un clou pour le faire secher, & quand vous voulez vous en servir, il le faut détremper avec l'eau de vie & en mêler un peu dans la couleur que vous devez déja avoir délaiée; cela fait aussi que la couleur s'attache mieux au velin, ce qu'elle fait difficilement quand il est gras, de plus ce fiel l'empêche de s'écailler.

XI. Il y a des couleurs qui se purifient par le feu, comme l'ocre jaune, le brun rouge, l'Outremer, & la terre d'ombre, toutes les autres s'y noircissent; mais si vous faites brûler lesdites couleurs avec un feu ardent, elles changent, car le brun rouge devient jaune, l'ocre jaune devient rouge, la terre d'ombre se rougit aussi, la Ceruse y prend la couleur de citron, & c'est ce qu'on appelle Massicot.

Remarquez que l'ocre jaune brûlé devient beaucoup plus tendre qu'il n'étoit, & plus doux que le brun rouge pur, de même le brun rouge cuit devient plus doux que l'ocre jaune pure, l'une & l'autre est bonne: l'Outremer le plus beau & le plus fidelle cuit sur une paile rouge, devient beaucoup plus brillant; mais il se diminuë & est plus grossier & plus dur à travailler pour la mignature, rafiné de cette façon.

XII. On delaye toutes ces couleurs dans de petits godets d'ivoire fait exprés, ou dans des coquilles de mer avec de l'eau, dans laquelle on met de la gomme arabique & de sucre Candy. Par exemple dans un verre d'eau il faut gros comme le pouce de gomme, & la moitié de sucre Candy, ce dernier empêche les couleurs de s'écailler quand elles sont appliquées, ce qu'elles font ordinairement quand il n'y en a pas, ou que le velin est gras.

Il faut tenir cet eau gommée dans une bouteille bouchée & propre, & n'en jamais prendre avec le pinceau, quand il y aura de la couleur, avec quelque tuyau ou chose semblable.

L'on met de cette eau dans la coquille avec la couleur que l'on veut détremper, & avec le doigt on la delaye jusqu'à ce qu'elle soit fort fine; si elle étoit trop dure, il faudroit la laisser amolir dans la coquille avec ladite eau avant que de la delayer; ensuite la laisser secher & faire ainsi de toutes, excepté des verds d'Iris, de vessie & de la gomme gutte, qu'il ne faut détremper qu'avec de l'eau pure; mais l'Outremer, la Laque & le Bistre doivent être plus gommez que les autres couleurs.

Si vous vous servez des coquilles de mer, il faut auparavant les laisser tremper deux ou trois jours dans l'eau chaude, pour ôter un certain sel qui y demeure autrement, & qui gâte les couleurs que l'on met dedans.

XIII. Pour connoître si les couleurs sont gommées suffisamment, il n'y a qu'à donner un coup de pinceau sur vôtre main aprés qu'elles seront délayées, ce qui seche aussi-tôt; si elles se fendent & s'écaillent il y a trop de gomme, ou si elles s'effacent en passant le doigt dessus, il n'y en a pas assez: on le peut remarquer aussi quand les couleurs sont appliquées sur le velin en passant le doigt dessus, si elles s'y attachent comme une poudre, c'est une marque qu'il n'y a pas assez de gomme, & il en faudra mettre davantage dans l'eau avec laquelle vous les détrempés; prenés garde aussi de n'en pas trop mettre, car cela fait

extrêmement sec & dur; on le peut connoître encore parcequ'elles seront gluantes & luisantes; ainsi plus elles sont gommées plus elles sont brun, & lors qu'on veut donner plus de force à une couleur qu'elle n'en a d'elle-même, il n'y a qu'à la gommer beaucoup.

XIV. Il faut avoir une palette d'ivoire fort unie & grande comme la main, sur laquelle on arrange d'un côté les couleurs pour les carnations de cette maniere: on met au milieu beaucoup de blanc bien étendu, parceque c'est la couleur dont on se sert le plus, & sur le bord on place de gauche à droit les suivantes couleurs un peu éloignées.

Du Blanc.
Du Massicot.
Du Stil de grain.
De l'orpin.
De l'ocre.
Du Verd qui est composé d'Outremer, de Stil de grain & de blanc, autant de l'un que de l'autre.
Du Bleu fait d'Outremer, d'inde & de blanc, en sorte qu'il soit fort pale.
Du Vermillon.
Du Carmin.
Du Bistre, & du Noir.

De l'autre côté de la palette on étend du blanc tout de même que pour les carnations, & lorsqu'on veut faire des draperies, ou autres choses, on met auprés du blanc la couleur, dont on les veut faire pour travailler, comme je dirai dans la suite.

XV. Il importe beaucoup qu'on se serve de bon pinceaux, pour les bien choisir il faut un peu les moüiller, & en les tournant sur le doigt, si tous les poils se tiennent assemblez & ne font qu'une pointe ils sont bons, mais s'ils ne s'assemblent pas, qu'ils fassent plusieurs pointes & qu'il y en ait de plus longs les uns que les autres, ils ne valent rien, particulierement pour pointiller, & sur tout pour les carnations, quand ils sont trop pointus, n'y aiant que quatre ou cinq poils qui passent les autres, quoique d'ailleurs ils se tiennent assemblez, ils ne laissent pas que d'être bons; mais il les faut amousser avec des ciseaux, & prendre garde de n'en pas trop couper; il est bon d'en avoir de deux ou trois sortes, dont les plus gros seront pour faire des fonds, les moiens pour ébaucher, & les plus petits pour finir; je ne sache qu'une femme dans Paris qui fasse de bons pinceaux, elle se nomme Luzaye, & loge aux coins de Rome, elle les vend douze sols la douzaine.

Pour faire assembler les poils de vôtre pinceau, & lui faire une bonne pointe, il le faut mettre souvent sur le bord des levres en travaillant, le serrant & l'humectant avec la langue, même quand on a pris de la couleur, car s'il y en a trop on l'ôte ainsi, & n'en demeure que ce qu'il faut pour faire des traits égaux & unis. L'on ne doit pas craindre que cela fasse aucun mal; toutes les couleurs à mignature, excepté l'orpin qui est un poison, quand elles sont preparés, n'ont ni mauvais goût, ni mauvaises qualitez; il faut sur tout mettre cette invention en usage pour pointiller, & pour finir, particulierement les carnations, afin que les traits soient nets & pas trop chargez de couleur, car pour les draperies & autres choses tant pour ébaucher que pour finir, on se peut contenter d'assembler les poils de son pinceau & le décharger, lorsqu'il y a trop de couleur, en le passant sur le bord de la coquille, ou dessus le papier, qu'il faut mettre sur vôtre ouvrage pour y poser la main, donnant quelques coups dessus auparavant que de travailler sur sa piece.

XVI. Pour bien travailler il faut se mettre dans une chambre, où il n'y ait qu'une fenêtre & s'en approcher fort prés, aiant une table & un pupitre presque aussi haut que la fenêtre, & se placer de maniere que le jour vienne toûjours du côté gauche, & non pas devant ni à droit.

XVII. Lorsque l'on veut coucher quelque couleur également forte par tout comme un fond, il faut faire vos mélanges dans des coquilles & en mettre assez pour ce que vous avez dessein de peindre, car si elle finit trop tôt, il est tres-difficile d'en faire qui ne soit ou plus brune, ou plus claire.

XVIII. Aprés avoir parlé du velin, des pinceaux & des couleurs, disons comme on les met en œuvre. Premierement, quand on veut faire quelque piece, soit carnation, soit draperie, ou autre chose, il faut commencer par ébaucher, c'est-à-dire, coucher sa couleur à grands coups le plus uniment que l'on peut, comme font ceux qui peignent en huile, & ne lui pas donner toute la force qu'elle doit avoir pour être achevée, je veux dire faire les jours un peu plus clairs, & les ombres moins brunes qu'elles ne doivent être, parcequ'en pointillant dessus, comme il faut faire aprés que l'on a ébauché, on fortifie toûjours sa couleur, qui seroit à la fin trop brune.

XIX. Il y a plusieurs manieres de pointiller, & chaque peintre a la sienne, les uns font des points tout ronds, d'autres un peu longs, & d'autres hachent par petits traits, en croisant plusieurs fois de tous sens, jusques à ce que cela paroisse, comme si on avoit pointillé ou travaillé par points: cette derniere methode est la meilleure, la plus hardie & la plus longue à faire, c'est pourquoi je conseille à ceux qui voudront peindre en mignature, de s'en servir & de s'accoûtumer d'abord à faire gras, moëleux & doux, c'est-à-dire, que les points se perdent dans lequel on travaille, & qu'ils ne paroissent qu'autant qu'il faut pour que l'on voie que l'ouvrage est pointillé, dur & sec, est tout le contraire, & dont il se faut bien garder, cela se fait en pointillant d'une couleur beaucoup plus brune que n'est le fond, & lorsque le pinceau n'est pas assez humecté de couleur, ce qui fait paroître l'ouvrage rude.

XX. Attachez-vous aussi à perdre & à noier vos couleurs les unes dans les autres, sans que l'on en voie la separation, & adoucissez vos traits avec les couleurs qui seront des deux côtez, de telle sorte qu'il ne paroisse pas que ce soit vos traits qui les coupent & les separent, par ce mot de coupé, j'entend une chose qui tranche net, qui ne se confond point avec les couleurs voisines, & qu'on nepratique gueres qu'aux lizieres des draperies.

XXI. Quand les pieces sont finies les rehausser un peu fait un bel effet; c'est-à-dire, donner sur l'extrêmité des jours des petits coups d'une couleur encore plus pale, que l'on fait perdre avec le reste.

XXII. Aprés que les couleurs sont seches sur vôtre palette ou dans vos coquilles, pour s'en servir on les délayera avec de l'eau, & lorsqu'on s'apperçoit qu'elles sont degommées, ce qui se-roit, quand elles se détachent aisément de dessus la main ou du velin, si l'on passe quelque chose

dessus, comme j'ai deja dit, on les détrempe avec de l'eau gommée au lieu d'eau pure, jusques à ce qu'elles soient en bon état.

XXIII. Il y a diverses sortes de fonds pour les tableaux & les portraits, les uns sont tout à fait bruns, composés de Bistre, de terre d'ombre ou de terre de Cologne, avec un peu de blanc: d'autres plus jaunes où l'on mêle beaucoup d'ocre & d'autres gris où l'on met de l'inde, pour les peindre faites un lavis de la couleur ou du mélange que vous les voudrez faire, ou selon que sera le tableau ou le portrait que vous copierez, c'est-à-dire, une couche fort legere, dans laquelle il n'y ait quasi que de l'eau, afin d'emboire le velin; ensuite repassez une autre couche plus épaisse, & l'étendre fort uniment à grands coups, le plus vite que vous pourrez, ne touchant pas deux fois en un même endroit avant qu'il soit sec, parceque le second coup emporte ce que l'on a mis au premier, particulierement quand on appuie un peu trop le pinceau.

XXIV. L'on fait encore d'autres fonds bruns d'une couleur un peu verdâtre, ceux-là sont les plus en usage & les plus propres à mettre sous toutes sortes de figures, & de portraits, parce qu'ils font paroître les carnations tres-belles & se couchent fort aisément sans qu'il soit besoin de les pointiller, comme souvent l'on est obligé de faire les autres, qui rarement se font unis d'abord, au lieu qu'en ceux-ci l'on ne manque gueres de réüssir dés le premier coup, pour les faire vous mêlerez du noir, du stil de grain & du blanc tout ensemble, plus ou moins de chaque couleur, selon que vous voudrez qu'ils soient brun ou clair, vous en ferez une couche fort legere, puis une plus épaisse, comme j'ai dit des premiers fonds, l'on en peut faire encore d'autres couleurs si l'on veut; mais voila les plus ordinaires.

XXV. Quand vous peignez quelque Saint sur un de ces fonds, & que vous voulez faire une petite gloire autour de la tête de vôtre figure, il faut mettre en cet endroit-là la couleur, la moins épaisse, ou même n'en mettre point du tout, particulierement où cette gloire doit être plus claire; mais coucher pour la premiere fois du blanc & un peu d'ocre mêlez l'un avec l'autre assez épais, & à mesure que vous vous éloignerez de la tête, mettez un peu plus d'ocre, & pour faire mourir cette couleur avec le fond, on hache avec le pinceau à grands coups, & en suivant le rond de la gloire, tantôt de la couleur dont elle est faite, & tantôt de celle du fond, mêlant un peu de blanc ou d'ocre parmi cette derniere, quand elle fait trop brun pour travailler avec cela jusqu'à ce que l'une se perde dans l'autre insensiblement, & que l'on ne voie point de separation qui coupe.

XXVI. Pour faire un fond entier de gloire, on ébauche le plus clair avec un peu d'ocre & de blanc, ajoûtant davantage de ce premier à mesure que l'on approche des bords du tableau, & lorsque l'ocre n'est plus assez forte, car il faut toûjours faire de plus brun en plus brun, on y mêle de la pierre de fiel, aprés un peu de Carmin & enfin du Bistre, il faut faire cette ébauche la plus douce qu'il est possible, c'est-à-dire, que ses nuances se perdent sans couper; ensuite l'on pointille par dessus les mêmes couleurs, pour faire noier le tout ensemble, ce qui est assez long & un peu difficile, particulierement lorsqu'il y a des nuées de gloire dans le fond, il faut en fortifier les jours à mesure qu'on s'éloigne de la figure & finir de même que le reste en pointillant, & arrondissant les nuées, dont il faut confondre le clair avec l'obscur imperceptiblement.

XXVII. Pour un Ciel de jour, on prend de l'Outremer & beaucoup de blanc, que l'on mêle ensemble, dont on fait une couche la plus unie que l'on peut, avec un gros pinceau, & à grands coups comme les fonds, l'appliquant de pale en plus pale à mesure que l'on descend vers l'orison, qu'il faut faire avec du vermillon ou de la mine de plomb & du blanc de la même force qui finit le Ciel, & même un peu moins, faisant perdre ce bleu dans le rouge, que l'on fait descendre jusques sur les terrasses, y mêlant sur la fin de la pierre de fiel & beaucoup de blanc, en sorte que le mélange soit encore plus pale que le premier, sans qu'il paroisse de separation entre toutes ces couleurs du Ciel.

XXVIII. Lorsqu'il y a des nuages sur le Ciel, l'on peut épargner les endroits où ils doivent être, c'est-à-dire, qu'il n'y faut pas mettre du bleu, mais les ébaucher, s'ils sont rougeâtres, de vermillon, de pierre de fiel & de blanc avec un peu d'inde, & s'ils sont plus noirs, il faut mettre beaucoup de ce dernier, faisant les jours des uns & des autres de massicot, de vermillon & de blanc, plus ou moins de l'une ou de l'autre de ces couleurs, selon la force dont on les veut faire, ou selon celle de l'original que l'on copie arrondissant le tour en pointillant, car il est difficile de les coucher bien unies en les ébauchant, & si le ciel n'est pas assez égal il faudra le pointiller.

L'on peut aussi ne pas épargner la place des nuages, mais les coucher sur le fond du ciel, rehaussant les clairs en mettant beaucoup de blanc & fortifiant les ombres, cette maniere est la plûtôt faite.

XXIX. Le Ciel de nuit ou d'orage, se fait avec de l'inde, du noir & du blanc mêlé ensemble, que l'on couche comme le Ciel de jour; il faut ajoûter dans ce mêlange de l'ocre, du vermillon, ou du brun rouge pour faire les nuages, dont les jours doivent être de massicot ou de mine de plomb & un peu de blanc, tantôt plus rouges & tantôt plus jaune à discretion; & lorsque c'est un Ciel d'orage, & qu'en de certains endroits on voit des clairs, soit de bleu, soit de rouge, on les fera comme au Ciel de jour, perdant le tout ensemble en ébauchant & finissant.

XXX. Pour faire une draperie bleuë, mettez de l'Outremer auprés du blanc qui sera sur vôtre palette, mêlez une partie de l'un & de l'autre ensemble, de telle sorte qu'il soit fort pale & qu'il ait du corps, de ce mêlange vous ferez les endroits les plus clairs, puis vous y ajoûterez davantage d'Outremer pour faire ceux qui sont plus bruns, & continuerez de cette maniere jusqu'aux plis les plus enfoncez, & les ombres les plus fortes, où il faudra mettre l'Outremer pur, & tout cela en ébauchant, c'est-à-dire le couchant à grands coups, faisant neanmoins le plus uni que l'on pourra, perdant les clairs & les bruns avec une couleur qui ne soit pas si pale que les jours, ni si brune que les ombres; L'on pointillera ensuite avec la même couleur dont on a ébauché, mais tant soit peu plus forte, afin que les points soient marquez; il faut que tout se noie l'un dans l'autre, & que les plis

ne paroissent plus coupez. Lors que l'outremer n'est pas assez brun pour faire les ombres les plus fortes, quelque gommé qu'il soit, on y mêle de l'Inde pour les finir; & quand l'extremité des jours n'est pas assez claire, on les releve avec du blanc & fort peu d'outremer.

XXXI. Une draperie de carmin se fait de même que la bleuë, hormis qu'aux endroits les plus bruns on met une couche de vermillon pur avant que d'ébaucher de carmin; que l'on apliquera sans blanc par dessus, & dans les ombres les plus fortes, on le gommera beaucoup pour l'enfoncer davantage, mêlez-y un peu de bistre.

XXXII. Il se fait aussi une autre draperie rouge que l'on ébauche toute de vermillon, y mêlant du blanc pour faire les clairs, le mettant tout pur pour les endroits les plus bruns, & ajoûtant du carmin pour les grandes ombres. L'on finit ensuite avec les mêmes couleurs comme les autres draperies, & quand le carmin avec le vermillon ne sont pas assez brun, on travaille de ce premier tout pur, mais seulement dans le plus fort des ombres.

XXXIII. Une draperie de laque se fait de même que celle de carmin, y mêlant beaucoup de blanc aux endroits clairs, & fort peu dans les bruns, on l'acheve de méme en pointillant, mais l'on n'y fait point entrer de vermillon.

XXXIV. Les draperies violettes se font aussi de cette sorte, aprés avoir fait un mélange de carmin & d'outremer, mettant toûjours du blanc pour les clairs. Si vous voulez que vôtre violet soit colombin, il faut qu'il y ait plus de carmin que d'outremer; mais si vous le voulez plus bleu & plus enfoncé, mettez plus d'outremer que de carmin.

XXXV. L'on fait une draperie couleur de chair en commençant par mettre une couche faite de blanc de vermillon & de laque tres-pale, & faisant les ombres avec les mémes couleurs, y mettant moins de blanc. Il faut faire cette draperie fort pale & fort tendre, parce qu'elle doit être d'étoffe legere, & même les ombres n'en doivent pas être obscures.

XXXVI. Pour faire une draperie jaune, il faut mettre une couche de massicot par tout, puis une de gomme gutte par dessus, à la reserve des endroits les plus clairs où il faut laisser le massicot pur, ensuite on ébauche avec de l'ocre mêlé d'un peu de gomme gutte & de massicot, mettant plus ou moins de ce dernier selon la force des ombres; & lors que ces couleurs ne sont pas assez brunes, on y ajoûte de la pierre de fiel, & l'on travaille avec la pierre de fiel toute pure dans les ombres les plus fortes, y mêlant du bistre: s'il est besoin de faire encore plus brun, on finit avec les mêmes couleurs que l'on a ébauché, en pointillant & faisant perdre les clairs dans les bruns.

XXXVII. Si vous mettez du jaune de Naples ou du stil de grain, au lieu de massicot & de gomme gutte, vous ferez une autre sorte de jaune.

XXXVIII. La draperie verte se fait en mettant une couche generale de verd de montagne, avec lequel, si on le trouve trop bleu, on mêle du massicot pour les jours, & de la gomme gutte pour les ombres, ensuite on ajoûte à ce mélange du verd d'iris ou de vessie pour ombrer; & à mesure que les ombres sont fortes, on met davantage de ces derniers verds, & même tout pur où il faut faire extrémement brun; on finit des mêmes couleurs un peu plus brunes.

Mettant plus de jaune ou de bleu dans ces couleurs, on fera comme on voudra des verds de differentes couleurs.

XXXIX. Pour faire une draperie noire, on ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec la même couleur, y mettant plus de noir à mesure que les ombres sont fortes, & dans les plus brunes on y mêle de l'inde, sur tout quand on veut que la draperie paroisse veloutée: l'on peut donner toûjours de certains coups d'une couleur plus claire pour relever les jours de quelque draperie que ce soit.

XL. Pour une draperie blanche de laine, il faut mettre une couche de blanc où il y aura tant soit peu d'ocre, d'orpin, ou de pierre de fiel afin qu'elle paroisse un peu jaunatre, puis ébaucher & finir les ombres avec du bleu, un peu de noir, de blanc de bistre, y mettant beaucoup de ce dernier dans les brunes.

XLI. Le gris blanc s'ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec de la même couleur plus forte.

XLII. Pour une draperie minime on met une couche de bistre, de blanc, & un peu de brun-rouge, & l'on ombre avec ce mélange, mais plus brun.

XLIII. Il y a d'autres draperies que l'on apelle changeantes, parce que les jours sont d'une autre couleur que les ombres, l'on s'en sert le plus souvent pour des vêtemens d'Anges & pour des personnes jeunes & fluetes, pour des écharpes & autres habillemens legers qui soufrent quantité de plis, & qui doivent aller au gré des vents. Les plus ordinaires sont la violette, & l'on en fait de deux sortes, l'une dont les jours sont bleus, & l'autre jaunes.

XLIV. Pour la premiere on met une couche d'outremer & de blanc fort pâle sur les clairs, & l'on ombre avec de carmin, de l'outremer & du blanc, de même qu'à une draperie toute violette; de sorte qu'il n'y a que les plus grands jours qui paroissent bleus, encore les faut-il pointiller avec du violet, où il y aura beaucoup de blanc, & les faire perdre insensiblement dans les ombres.

XLV. L'autre se fait en mettant sur les jours seulement au lieu de bleu, une couche de massicot, faisant le reste de même qu'à la draperie toute violette, excepté qu'il faut pointiller & confondre les clairs dans les bruns, c'est-à-dire le jaune dans le violet avec un peu de gomme gutte.

XLVI. Le rouge de carmin se fait comme cette derniere, c'est à dire, que l'on fait les jours de massicot & les ombres de carmin, & pour faire perdre les uns dans les autres l'on se sert de gomme gutte.

XLVII. Le rouge de laque, comme celle de carmin.

XLVIII. La verte de même que celle de laque, mêlant toûjours de verd de montagne avec ceux d'iris ou de vessie pour faire les ombres qui ne sont pas fort brunes.

XLIX. L'on en peut faire encore de plusieurs sortes à discretion, prenant garde neanmoins à l'union des couleurs, non seulement dans une étoffe, mais encore dans une groupe de plusieurs figures, évitant autant que le sujet le permettra

de mettre du bleu auprés de couleur de feu, du verd contre du noir, & ainsi des autres qui tranchent, & dont l'union n'est pas assez douce.

L. L'on fait plusieurs autres draperies de couleur sale, comme brun rouge, de bistre d'Inde, &c. & toutes de la même maniere. Et d'autres de couleurs rompuës & composées, entre lesquelles il faut toûjours observer l'acord, afin que leur mélange ne fasse rien d'acre à la vûë, il n'y a point de regle là-dessus; il faut seulement connoître par experience & par l'usage, la force & l'éfet de vos couleurs, & travailler sur cette connoissance.

LI. Les linges se font ainsi: aprés en avoir dessigné les plis comme ceux d'une draperie, l'on met une couche de blanc par tout, ensuite l'on ébauche & l'on finit les ombres avec un mélange d'outremer, de noir & de blanc, plus ou moins de ce dernier, selon qu'ils sont tendres ou forts; & dans les enfoncemens les plus bruns on y met du bistre mêlé avec un peu de blanc, donnant seulement quelques coups de ce mélange, même de bitre tout pur, dans l'extremité des plus grandes ombres, où il faut marquer les plis & les faire perdre avec le reste.

LII. On le peut faire d'une autre maniere, en faisant une couche generale de ce mélange d'outremer, de noir & de blanc fort pâle, & ébauchant, comme j'ai dit ci-dessus, avec la même couleur, mais un peu plus forte: & quand les ombres sont pointillées & finies, on releve les jours avec du blanc tout pur, les faisant perdre avec le fond du linge. Mais de quelque sorte qu'on les fasse, il faut, lors qu'ils sont achevez, y faire quelques teintes jaunatres d'orpin & de blanc en de certains endroits, les couchant legerement & comme une eau, & ce qui est dessous ne laisse pas de paroître, tant les ombres que le pointillage.

LIII. L'on fait les linges jaunes en mettant une couche de blanc mêlé avec un peu d'ocre, ensuite l'on ébauche & l'on finit les ombres de bistre mêlé avec du blanc & de l'ocre; & dans le plus fort des ombres de bistre pur, & avant que de finir, on fait des teintes par-ci, par-là, d'ocre & de blanc, & d'autres de blanc & d'outremer, tant sur les ombres que sur les jours, mais fort clair, & l'on fait perdre le tout ensemble en pointillant, ce qui fait un bel éfet; en finissant on rehausse l'extremité des jours avec du massicot & du blanc: on peut mettre à ceux-là, aussi bien qu'au blanc, de certaines barres d'espace en espace, comme à ces écharpes d'Egiptienne; c'est à dire de petites rayes bleuës & rouges entre deux rayes bleuës, fort claires sur les jours, & plus fortes dans l'ombre: l'on coëffe ordinairement les Vierges de ces sortes de voiles, l'on en fait aussi des écharpes autour des gorges ouvertes, parce qu'elles sieent fort bien au teint.

LIV. Quand on veut que les nuds & les autres soient transparans, & que l'étoffe ou autre chose qui sera dessous paroisse au travers, il faut en faire la premiere couche fort claire, & mêler dans la couleur à ombrer un peu de celle qui sera dessous, particulierement sur la fin des ombres, & ne faire que l'extremité des jours, seulement pour les jaunes, de massicot & de blanc, & pour le blanc, le blanc tout pur.

On le peut encore d'une autre façon, sur tout lorsque l'on veut qu'ils soient tout à fait clairs comme de la mousseline de Lyon, ou de la toile de soye; pour cet éfet il faut ébaucher & finir ce qui doit être dessous, comme si l'on ne vouloit rien mettre dessus, ensuite l'on marquera les plis qui sont clairs avec du blanc, du massicot, & les ombrer avec du bistre ou du noir, du bleu & du blanc, selon la couleur que vous les voudrez faire, salissant tant soit peu le reste; encore cela n'est-il pas nécessaire que pour les moins clairs.

LV. Le crepe se fait de même, excepté qu'on marque les plis des ombres & des jours, & les bords par des petits filets de noir pur, sur ce qui est dessous, que l'on doit avoir aussi fini.

LVI. Quand on veut tabiser une étoffe, il faut faire des ondes dessus avec une couleur un peu plus claire ou plus brune, sur les clairs & dans les ombres.

LVII. Il y a une maniere de toucher les draperies, qui distingue celles de soyes d'avec celles de laines: celles-ci sont plus terrestres & plus sensibles; celles-là plus legeres & plus fuyantes. Mais il faut remarquer que c'est un éfet qui dépend en partie de l'étoffe, & en partie de la couleur, & pour les employer d'une maniere convenable aux sujets & aux éloignemens, je dirai ici un mot de leurs differentes qualitez.

LVIII. Nous n'avons point de couleur qui participe davantage de la lumiere, ni qui soit plus aprochante de l'air que le blanc, ce qui fait voir qu'elle est legere & fuyante, l'on peut neanmoins la retenir sur le devant, & la faire aprocher par quelqu'autre couleur voisine plus pesante & sensible, ou en les mélant ensemble.

LIX. Le bleu est la couleur la plus fuyante, & nous voyons aussi que le Ciel est lointain de cette couleur, mais elle deviendra d'autant plus figurée qu'elle sera mêlée avec du blanc.

LX. Le noir tout pur est la couleur la plus pesante & la plus terrestre de toutes, & plus vous en mélerez avec les autres, plus vous les rendrez aprochantes. Neanmoins les differentes dispositions du blanc & du noir en rendent aussi les éfets differents; car souvent le blanc fait fuïr le noir, & le noir fait aprocher le blanc, comme aux Reflets des Globes qu'on veut arrondir, ou autres figures, où il y a toûjours des parties fuyantes qui trompent la vûë par l'artifice de l'Art, & sous le blanc sont ici comprises toutes les couleurs legeres, comme sous le noir toutes les couleurs pesantes.

L'outremer est donc une couleur douce & legere.
L'ocre ne l'est pas tant.
Le Massicot est fort leger & le verd de montagne.
Le Vermillon & le Carmin aprochent.
L'orpin & la gomme gutte un peu moins.
La laque tient un certain milieu plus doux que rude.

Le stil de grain est une couleur indifferente qui prend aisément la qualité des autres, ainsi vous la rendrez terrestre en la mélant avec les couleurs qui le sont, & au contraire des plus fuyantes en la joignant avec le blanc ou le bleu.

Le brun rouge, la terre d'ombre, les vers bruns & le bistre, sont les plus pesantes & les plus terrestres aprés le noir.

LXI. Les habiles Peintres qui entendent la perspective & l'harmonie des couleurs, observent toûjours de placer les couleurs sensibles & brunes sur les devants de leurs tableaux, & les claires & fuïantes pour les lointains; & quand à l'union des couleurs, les differents mêlanges que l'on en peut faire, apprendront l'amitié ou l'antipatie qu'elles ont ensemble, & sur cela vous prendrez vos mesures pour les placer avec un accord qui plaise à la vûe.

LXII. Pour faire des dentelles points de France & autres, on met une couche de bleu, de noir & de blanc, comme aux linges, puis on releve les fleurons avec du blanc pur; ensuite on fait les ombres par dessus avec la premiere couleur, & on les finit de même; quand ils sont sur de la carnation ou autre chose, que l'on veut faire paroître au travers, on finit ce qui est dessous, comme si l'on n'y vouloit rien mettre, & par dessus l'on fait les points ou dentelles avec du blanc pur, les ombrant & finissant avec de l'autre mêlange.

LXIII. Si vous voulez peindre quelque fourrure, il faut ébaucher comme une draperie, si elle est brune, de bistre & de blanc, faisant les ombres de la même couleur avec moins de blanc; si elle est blanche avec du bleu & du blanc & un peu de bistre, & lorsque vôtre ébauche est faite, au lieu de pointiller, il faut tirer de petits traits en tournant tantôt d'une façon & tantôt d'une autre, du sens que va le poil; L'on releve les jours de la brune avec de l'ocre & du blanc, & de l'autre avec du blanc & un peu de bleu.

LXIV. Pour faire une Architecture, si c'est de pierre on prend de l'inde, du bistre & du blanc dont on en fait l'ébauche, & pour l'ombrer on met de ce dernier & plus de bistre que l'inde, selon la couleur des pierres que l'on veut faire; on y peut mêler aussi de l'ocre pour ébaucher, & pour finir; mais pour la faire plus belle, il faut par-ci, par-là, sur tout quand c'est de vieilles mazures, faire des teintes jaunes & bleuës, les unes d'ocre & les autres d'outremer, y mêlant toûjours du blanc, soit avant que d'ébaucher, pourveu qu'elles parroissent au travers de l'ébauche, soit par dessus en les faisant perdre avec le reste lorsqu'on finit.

LXV. Quand l'architecture est de bois, comme il y en a de plusiurs sortes, on la fait à discretion, mais la plus ordinaire est d'ébaucher avec de l'ocre, du bistre & du blanc, & finir sans blanc ou fort peu, & si les ombres sont fortes avec du bistre tout pur; en d'autres on y ajoûte tantôt du vermillon, tantôt du verd ou du noir, en un mot selon la couleur qu'on lui veut donner, & l'on finit en pointillant comme les draperies & tout le reste.

LXVI. Il y a dans les carnations tant de differens coloris, qu'il seroit malaisé de donner sur des sujets si particuliers des regles generales, aussi n'en garde-t'on point, quand on a aquis par l'usage l'habitude de travailler aisément, & ceux qui sont arrivé à ce degré, s'attachent à copier les originaux, ou bien ils travaillent sur leurs idées sans sçavoir comment; de sorte que les plus habiles qui le font avec moins de reflexion, & de peine que les autres, en auroient aussi davantage à rendre raison de leur doctrine en fait de peinture, si on leur demandoit de quelles couleurs ils se servent pour faire un tel ou un tel coloris, une teinte ici, & là une autre.

Cependant comme les commençans, à qui je destine ce petit ouvrage, ont besoin de quelque instruction d'abord; je dirai ceci en general de quelle maniere il faut faire diverses carnations.

LXVII. Premierement, aprés avoir dessigné sa figure avec du Carmin & ordonné sa piece, on applique pour les femmes, les enfans & generalement pour tous les coloris tendres, une couche de blanc, mêlé avec tant soit peu de ce bleu, fait pour les visages, dont j'ai dit la composition, mais qu'il ne paroisse quasi pas.

LXVIII. Et pour les hommes, au lieu de bleu on met dans cette premiere couche un peu de vermillon, & lors qu'ils sont vieux on y mêle de l'ocre.

LXIX. Ensuite on recherche tous les traits avec du vermillon, du carmin & du blanc mêlez ensemble, & l'on ébauche toutes les ombres de ce mêlange, ajoûtant du blanc à proportion, qu'ils sont foibles & n'en mettant gueres aux plus bruns, & quasi point dans de certains endroits, où il faut donner des coups forts; par exemple, dans les coins des yeux, sous le nez, aux oreilles, sous le menton, dans la separation des doigts, dans toutes les jointures, au coin des ongles, & generalement par tout, où l'on veut marquer quelque separation dans des ombres qui sont obscures; il ne faut point craindre aussi de donner à celles-là, toute la force qu'elles doivent avoir dés la premiere ébauche, parcequ'en travaillant dessus avec du verd, il affoiblit toûjours le rouge que l'on y a mis.

LXX. Aprés avoir ébauché de rouge, l'on fait des teintes bleuës avec de l'outremer & beaucoup de blanc sur les parties qui fuyent, c'est-à-dire, sur les tempes, au dessous & au coin des yeux, aux deux côtés de la bouche, dessous & dessus, & un peu au milieu du front, entre le nez & les yeux, à côté des jouës, au col & aux autres endroits, à je ne sçai quel œil bleu.

L'on fait encore des teintes jaunâtres avec de l'ocre ou de l'orpin, & un peu de vermillon mêlé de blanc au dessus des sourcils, aux côtez du nez vers le bas, un peu au dessous des joües, & sur les autres parties qui approchent; c'est particulierement pour ces teintes qu'il faut observer le naturel, afin de le prendre; car la peinture étant une imitation de la nature, la perfection de l'art consiste en la justesse, & en la naïveté de cette representation, sur tout pour le portrait.

LXXI. Lors que vous avez donc fait vôtre premiere couche, vôtre ébauche & vos teintes, il faut travailler sur les ombres, en pointillant avec du verd pour les carnations, y mêlant selon la regle que j'en ai donné pour les teintes, un peu de bleu pour les parties fuïantes, & au contraire faisant un peu plus jaune pour celles qui sont plus sensibles, c'est-à-dire qui approchent, & dans la fin des ombres du côté du clair, il faut confondre sa couleur imperceptiblement, dans le fond de la carnation avec du bleu, & puis du rouge, selon les endroits où l'on peint; que si ce mêlange de verd ne fait pas assez brun, d'abord il faut repasser sur les ombres plusieurs fois, tantôt le rouge, tantôt le verd, & toûjours pointillant, jusqu'à ce qu'elles soient comme il faut.

LXXII. Et si l'on ne peut avec ces couleurs donner aux ombres toute la force qu'elles doivent avoir, l'on finit dans le plus obscur avec du bistre mêlé d'orpin, d'ocre ou de vermillon & quelquefois tout pur, selon le coloris que vous voulez faire, mais legerement, mettant vôtre couleur fort claire.

LXXIII. Il faut pointiller sur les clairs avec un peu de vermillon ou de carmin mêlé de beaucoup de blanc & de tant soit peu d'ocre, pour les faire perdre dans les ombres & pour faire mourir les teintes les unes dans les autres imperceptiblement, prenant garde en pointillant ou hachant de faire que vos traits suivent le contour des clairs; car bien qu'il faille croiser de tout sens, celui-là doit paroître un peu davantage, parce qu'il arrondit les parties.

Et comme ce mêlange pourroit faire un coloris trop rouge, si l'on s'en servoit toûjours, on travaille aussi par tout pour confondre les teintes & les ombres avec du bleu, un peu de verd & de beaucoup de blanc, en sorte que ce mêlange soit fort pale, excepté pourtant qu'il ne faut point mettre de cette couleur sur les joües, ni sur l'extremité des clairs, non plus que de l'autre mêlange sur ces derniers, qu'il faut laisser avec tout leur jour, comme de certains endroirs du menton, du nez & du front, & au dessus des joües lesquelles & le menton doivent neanmoins être plus rouges que le reste, aussi bien que les pieds, le dedans des mains & les doigts des uns & des autres.

Remarquez que ces deux derniers mêlanges doivent être si pales, qu'à peine en puisse-t-on voir le travail, n'étant que pour adoucir l'ouvrage, & faire l'union des teintes les unes dans les autres, des ombres dans les clairs & faire perdre les traits; il faut prendre garde aussi de ne pas trop travailler du mêlange rouge sur les teintes bleuës, ni du bleu sur les autres, mais changer de tems en tems de couleur, quand on voit que l'on fait trop bleu ou rouge, jusques à ce que l'ouvrage soit fini.

LXXIV. Il faut ombrer le blanc des yeux avec de ce même bleu, & un peu de couleur de chair & faire les coins du côté du nez, avec du vermillon & du blanc y donnant un petit coup de carmin, l'on adoucit tout cela avec ce mêlange de vermillon, de carmin, de blanc & tant soit peu d'ocre.

Les Prunelles des yeux se font avec ce mêlange d'outremer & de blanc un peu plus fort, y faisant entrer un peu de bistre, si elles sont jaunâtres, ou un peu de noir, si elles sont grises, on fait le petit rond noir qui est au milieu, appellé Cristallin, & on ombre les prunelles avec de l'inde, du bistre ou du noir, selon la couleur qu'elles sont, donnant aux unes & aux autres un petit coup de vermillon pur à l'entour du Cristallin, que l'on fait perdre avec le reste en finissant, cela donne de la vivacité à l'œil.

On fait de bistre & de carmin le tour des yeux, c'est-à-dire les fentes & paupieres quand elles sont fortes, particulierement celles de dessus qu'il faut ensuite adoucir avec les mêlanges rouge ou bleu, dont j'ai parlé ci-devant, afin qu'elles se perdent & que rien ne paroisse coupé.

Quand cela est, l'on donne un petit coup de blanc tout pur sur le Cristallin du côté du jour; ce point fait briller l'œil & lui donne la vie. L'on peut aussi relever le blanc de l'œil du côté du jour.

LXXV. La bouche s'ébauche de vermillon mêlé de blanc & se finit de carmin, que l'on adoucit comme le reste, & lors que le carmin ne fait pas assez brun, on y mêle du bistre, cela s'entend pour les coins, dans la separation des lévres, & particulierement à de certaines bouches entrouvertes.

LXXVI. Les mains & tout le reste d'une carnation, se font de même que les visages, en observant que le bout des doigts soit un peu plus rouge que le reste; aprés que tout vôtre ouvrage est ébauché & pointillé, il faut marquer toutes les separations des parties par de petits coups de carmin & d'orpin mis ensemble, tant dans les ombres que dans les clairs, mais plus que dans les premiers, & les faire perdre dans le reste de la carnation.

LXXVII. Les soulcis & la barbe s'ébauchent comme les ombres des carnations, & se finissent avec du bistre, de l'ocre ou du noir, selon de la couleur qu'ils sont, les tirant par petits traits, comme ils doivent aller, c'est-à-dire, qu'il faut leur donner le tour naturel du poil, on en releve les jours avec de l'ocre & du bistre, un peu de vermillon & beaucoup de blanc.

LXXVIII. Pour les cheveux, l'on fait une couche de bistre, d'ocre & de blanc & un peu de vermillon; quand ils sont fort bruns, il faut du noir au lieu d'ocre, ensuite on ébauche les ombres avec les mêmes couleurs, y mettant moins de blanc, & l'on finit avec du bistre pur ou mêlé avec de l'ocre ou du noir, par petits traits fort déliez, & proches les uns des autres, les faisant aller par ondes & par boucles, selon la frisure des cheveux; il faut aussi relever les clairs par de petits traits avec de l'ocre ou de l'orpin, du blanc & un peu de vermillon, aprés quoi l'on fait perdre les jours dans les ombres en travaillant, tantôt avec la couleur brune, & tantôt avec la pale, & pour les cheveux qui sont autour du front, au travers desquels on voit la chair, il les faut ébaucher avec de la couleur, & de même de la carnation, ombrant & travaillant dessous, comme si l'on n'en vouloit point faire, puis on les forme & finit avec du bistre, & l'on en releve les jours comme des autres.

L'on ébauche les cheveux gris avec de blanc, du noir & du bistre, & on les finit de la même couleur, mais plus forte, rehaussant le clair des cheveux aussi bien que celui des sourcis & de la barbe, avec du blanc & du bleu fort pale, & aprés les avoir ébauché comme les autres avec de la couleur de chair & finis de bistre.

LXXIX. Mais le plus important est d'adoucir son ouvrage, de mêler ses teintes les unes dans les autres, aussi bien que la barbe & les cheveux, qui sont sur le front, avec les autres cheveux & la carnation, prenant garde sur tout de ne pas faire sec & dur, & que les traits des contours des carnations ne soient pas coupez.

Il faut aussi s'accoûtumer à ne mettre du blanc dans vos couleurs, qu'à proportion que vous faites clair ou brun, car il faut que la couleur dont on travaille la seconde fois soit toûjours un peu plus forte que la premiere, à moins que ce ne soit pour adoucir.

LXXX. Les differens coloris se peuvent aisément faire en mettant plus ou moins de rouge,

ou de bleu, ou de jaune, ou de bistre, soit pour l'ébanche, soit pour finir, celui des femmes doit être bleüatre, celui des enfans un peu rouge, l'un & l'autre frais & fleuri, & celui des hommes plus jaune, particulierement lors qu'ils sont vieux.

LXXXI. Pour faire un coloris de mort, il faut une premiere couche de blanc & d'orpin ou d'ocre fort pale, ébaucher avec du vermillon, & de la laque, au lieu de carmin, & beaucoup de blanc, & travailler ensuite par dessus, avec un mêlange verd, dans lequel il y aura plus de bleu que d'autre couleur, afin que la chair soit livide & pourpreuse; les teintes se font de même qu'à un autre coloris; mais il faut qu'il y en ait beaucoup plus de bleüe que de jaune, particulierement aux parties qui fuyent, & au tour des yeux, & que ces dernieres ne soient qu'aux parties qui approchent le plus; on les fait mourir les unes dans les autres, selon la maniere ordinaire, tantôt avec du bleu fort pale, & tantôt avec de l'ocre & du blanc, & un peu de vermillon, adoucissant le tout ensemble; il faut arrondir les parties & les contours avec les mêmes couleurs.

La bouche doit être quasi toute violette, on ne laisse pas de l'ébaucher avec un peu de vermillon, d'ocre & de blanc; mais on la finit avec de la laque & du bleu, & pour y donner les coups plus forts, on prend du bistre & de la laque, dont l'on fait aussi ceux des yeux, du nez & des oreilles.

Si c'est un Crucifix, ou quelque martir où l'on doit faire paroître du sang, aprés que la carnation sera achevée, il faudra l'ébaucher de vermillon, & le finir de carmin, faisant aux gouttes de sang, un petit reflet qui les arrondisse.

Pour la couronne d'épines, il faut faire une couche de verd de mer & de massicot, l'ombrer de bistre & de verd, & rehausser les clairs de massicot.

LXXXII. Le fer s'ébauche avec de l'inde, un peu de noir & de blanc, & se finit avec de l'inde pur, le rehaussant avec du blanc.

LXXXIII. Pour faire du feu & des flammes, l'on fait les jours de massicot & d'orpin, & pour les ombres, on y mêle du vermillon & du carmin.

LXXXIV. Une fumée se fait de noir, d'inde & de blanc, & quelquefois du bistre; on y peut ajoûter aussi du vermillon ou de l'ocre, selon la couleur dont on la veut faire.

LXXXV. L'on peint les perles en mettant une couche de blanc, & un peu de bleu, on les ombre, & on les arrondit avec de la même couleur plus forte; l'on fait un petit point blanc, presque au milieu du côté du jour, & de l'autre côté, entre l'ombre & le bord de la perle, on donne un coup de massicot pour faire la reflexion, & sous les perles on y fait une petite ombre de la couleur du fond sur quoi elles sont.

LXXXVI. Les diamans se font de noir, tout pur, puis on les rehausse par des petits traits de blanc du côté du jour. C'est la même chose pour quelques pierreries, qu'on veüille peindre, il n'y a qu'à changer de couleur.

LXXXVII. Pour faire quelque figure d'or, on met une couche d'or en coquille, & on l'ombre avec de la pierre de fiel, l'argent tout de même, excepté qu'il faut l'ombrer avec de l'inde.

LXXXVIII. J'ai specifié ainsi plusieurs petites choses en particulier, pour aider les commençans, parce que la maniere de faire celles que j'ai dictées, & les couleurs qu'on y emploie, aideront même pour celles que je ne dis pas, en attendant la connoissance & la facilité, qu'ont accoûtumé de donner le tems & l'experience à ceux qui s'appliquent à cet art; un grand moien d'en aquerir la perfection est de copier d'excellens originaux, on joüit avec plaisir & tranquillité du travail & de la peine des autres; il faudroit en prendre beaucoup pour en avoir d'aussi beaux effets, & il vaut mieux être bon Copiste que mauvais Inventeur.

Les enseignements que j'ai donné des mélanges, & des differentes teintes dont il faut colorer les carnations & autres choses, peut servir particulierement, lorsqu'on travaille aprés des Estampes, ou l'on ne voit que du blanc & du noir, quoiqu'il ne soit pas non plus inutile, lors que l'on commence à copier des tableaux, sans sçavoir manier les couleurs, & sans connoître leur force & leurs effets; car il y a cette difference entre la peinture, & la mignature à l'huile, qu'en celui-ci, les couleurs ont été prises sur la palette, comme elles vous paroissent dans le tableau, où elles s'appliquent tout d'un coup; de sorte qu'il n'y a qu'à prendre la peine de chercher un peu, pour trouver ce qui fait un tel jour, & une telle ombre; mais ce n'est pas la même chose pour la mignature, où assez souvent la derniere couche qu'on applique ne conserve pas sa couleur; mais elle prend une autre des premieres dont l'on a travaillé dessous, ou plûtôt les unes & les autres en composent une derniere, qui fait l'effet qu'on pretend, & bien que ce soit, si vous voulez du blanc, du verd, du carmin ou bleu, de l'orpin, du bistre, &c. dont ce coloris est composé, ces couleurs ne le composeroient pas neanmoins, si on ne les mêloit ensemble; car ce n'est qu'en travaillant de l'une, & puis de l'autre, que l'on y parvient, & quand on le voit fait, sans l'avoir vû faire, il faudroit être du moins sorcier, pour en deviner l'ordre & la maniere, supposé qu'on ait eu ni maître ni livre, c'est pourquoi je me suis attaché à particulariser dans celui-ci, tant de petits enseignemens, & je m'assure que l'experience fera connoître à ceux, qui sont en état de s'en servir, que pour être minces, ils n'en sont pas moins utiles.

LXXXIX. *Des païsages.* C'est particulierement pour les païsages, qu'il faut faire valoir l'Article LVIII. & les suivantes de la nature, & des diverses qualitez des couleurs, parceque l'ordre & la distribution, qu'on en fait, sert beaucoup à faire paroître ses fuites, & ses éloignemens qui trompent la vûë; & les plus grands païsagistes ont toûjours observé de placer sur les premieres lignes de leurs païsages, les couleurs les plus terrestres & les plus sensibles, reservant les plus legeres pour les lointains.

Mais afin de ne me pas écarter de mon dessein, au lieu des preceptes generaux, je m'arrêterai à donner aux Commençans quelques instructions particulieres pour la pratique.

XC. Premierement, aprés avoir ordonné l'œconomie de vôtre païsage, comme de vos autres pieces, il faut ébaucher vos terrasses les plus proches, quand elles doivent paroître brunes, avec du verd de vessie, ou d'iris, de bistre, & un peu de verd de montagne, pour donner du corps à vôtre couleur, il faut ensuite pointiller avec

ce mélange, mais un peu plus brun, y ajoûtant quelquefois du noir.

Pour celles qui sont claires, l'on fait une couche d'ocre & du blanc, puis l'on ombre & l'on finit avec du bistre; en quelques-unes on mêle un peu de verd, particulierement pour les ombres, & finir.

Il y a aussi quelquefois sur les devans de certaines terrasses rougeatres, elles s'ébauchent avec du brun-rouge, du blanc & un peu de verd, & se finissent de même, y mettant un peu plus de verd.

Pour faire des herbes & autres feüillages sur les Terrasses les plus proches, il faut aprés qu'elles sont finies les ébaucher de verd de mer ou de montagne, & un peu de blanc; & pour celles qui sont jaunâtres, y méler du massicot, ensuite on les ombre avec du verd d'iris, ou du bistre, & de la pierre de fiel, si l'on veut qu'elles paroissent mortes.

Les Terrasses qui sont un peu plus éloignées, s'ébauchent de verd de montagne; on les ombre & on les acheve avec du verd de vessie, y ajoûtant du bistre pour donner des coups par-ci, par-là.

Celles qui s'éloignent encore davantage se font avec du verd de mer & un peu de bleu, & s'ombrent de verd de montagne.

Enfin plus elles fuyent, plus il les faut faire bleüatres, & les derniers lointains doivent être d'outremer & de blanc, y mélant en quelques endroits de petites teintes & de vermillon.

XCI. L'on peint les eaux avec de l'inde & du blanc, on les ombre de la même couleur, mais plus forte; & pour les finir, au lieu de pointiller, l'on ne fait que des traits sans croiser, leur donnant le tour des ondes, quand il y en a: il faut quelquefois mêler un peu de verd dans de certains endroits, & relever les clairs avec du blanc tout pur, particulierement où l'eau boüillonne.

Les Rochers s'ébauchent comme l'architecture de pierre, excepté qu'on y mêle un peu de verd pour l'ébauche & pour les ombres. L'on y fait des teintes jaunes, bleuës, qu'il faut perdre avec le reste en finissant, & lors qu'il y a de petites branches avec des feüilles, de la mousse, ou des herbes; quand tout est finit, on les releve par-dessus avec du verd & du massicot. L'on en peut faire de jaunes, de vertes & de rougeâtres, pour paroître seches, de même qu'aux Terrasses; on pointille les Rochers comme le reste; plus ils sont éloignez, plus on les fait grisâtres.

Les Châteaux, les vieilles Mazures, & autres Bâtimens de pierre & de bois, se font de la maniere que j'ai dite en parlant des Architectures, lors qu'ils sont sur les premieres lignes: mais quand on les veut faire paroître éloignez, il y faut mêler du brun-rouge & du vermillon, avec beaucoup de blanc, & ombrer fort tendrement avec ce mélange; & plus il s'éloigne, moins il faut que les traits soient forts pour les separations: comme les couvertures sont ordinairement d'ardoise, on les fait un peu plus bleuës que le reste.

XCII. L'on ne fait les arbres, qu'aprés que le Ciel est fini, l'on peut neanmoins épargner les places, quand ils en tiennent beaucoup, & de quelque façon que ce soit, il faut ébaucher ceux qui aprochent avec du verd de montagne, y mélant quelquefois de l'ocre, & les ombrer des mêmes couleurs, y ajoûtant du verd d'iris; il faut ensuite feüiller là-dessus, en pointillant, sans croiser, car il faut que ce soit de petits points longuets d'une couleur plus brune & assez nourris, qu'il faut conduire du côté que les branches vont, par petites touffes d'une couleur un peu plus brune; aprés l'on rehausse les jours avec du verd de montagne ou de mer, & du massicot, en feüillant de la même maniere, & lors qu'il y a des branches ou des feüilles seches, on les ébauche de brun-rouge, ou de pierre de fiel, avec du blanc, & on les finit de pierre de fiel sans blanc, ou de bistre.

XCIII. Des Fleurs. Il est agreable de peindre des fleurs, non seulement par l'éclat de leurs differentes couleurs, mais aussi par le peu de tems & de peine qu'on employe à les faire, il n'y a que du plaisir, & quasi point d'aplication; vous estropiez un visage si vous faites un œil plus haut ou plus bas que l'autre, un petit né avec une grande bouche, & ainsi des autres parties; mais la crainte de ces disproportions ne gesne point pour les fleurs l'esprit: car à moins qu'elles ne fussent tout à fait remarquables, elles ne gâtent rien. Aussi la plus grande partie des Personnes de qualité qui se divertissent à peindre, s'en tiennent aux fleurs; il faut neanmoins s'attacher à copier juste, & pour cette partie de la Mignature comme pour le reste; je vous renvoye au naturel, car c'est le meilleur modele que vous puissiez vous proposer. Travaillez donc aprés les fleurs naturelles, & cherchez-en les teintes & les diverses couleurs sur vôtre palette, un peu d'usage vous les fera trouver aisement; & pour vous les faciliter, je dirai d'abord, en continuant mon dessein, la maniere d'en faire quelques-unes, aussi ne peut-on pas toûjours avoir des fleurs naturelles, & l'on est souvent obligé de travailler d'aprés les Etampes, où l'on ne voit que la gravûre. En ce cas, servez-vous de celles de Nicolas Guillaume La Fleurs, & de Messieurs Robert & Baptiste, elles sont toutes tres-bonnes.

XCIV. C'est une regle generale que les fleurs se desseignent & se couchent comme les autres figures, mais la maniere de les ébaucher & de les finir est differente; car on les ébauche seulement par de gros traits que l'on fait tourner dabord du sens que doivent aller les petits, avec lesquels on finit, ce tour y aidant beaucoup; & pour les finir, au lieu de hacher ou de pointiller, on tire de petits traits fort fins & fort proches les uns des autres sans croiser, repassant plusieurs fois, jusques à ce que vos bruns & vos clairs aient toute la force que vous leur voulez donner.

XCV. Des Roses. Aprés qu'on a calqué, puis desseigné avec du carmin la Rose rouge, on aplique une couche fort pâle de carmin & de blanc, ensuite l'on ébauche les ombres de la même couleur, y mettant moins de blanc, & enfin avec du carmin pur, mais tres-clair d'abord, le fortifiant de plus en plus, à mesure que l'on travaille & que les ombres sont bruns, cela se fait à grands coups, ensuite on finit travaillant dessus de la même couleur par petits traits, que l'on fait aller comme ceux de la gravûre, si c'est une Estampe que l'on copie, ou du sens que tournent les feüilles de la Rose, si c'est d'aprés une peinture ou le naturel, faisant perdre les ombres sans les clairs, & rehaussant les plus grands jours &

le bord des feuilles les plus éclairées, avec du blanc & du carmin, il faut toûjours faire le cœur des roses & le côté de l'ombre plus brun que le reste, & mêler un peu d'inde en ombrant les premieres feuilles, particulierement quand les roses sont épanoüies, pour les faire paroître fanées. L'on ébauche la graine avec de la gomme gutte, dans laquelle on mêle un peu de verd de vessie, pour l'ombrer.

Les roses panachées, doivent être plus pales que les autres, afin que l'on voie mieux les panaches qui se font avec du carmin, un peu plus bruns dans les ombres, & tres-clairs dans les jours, en hâchant toûjours par traits.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, & les ébaucher & finir comme les rouges; mais avec du noir, du blanc, & un peu de bistre, & en faire la graine un peu plus jaune.

L'on fait les jaunes en mettant une couche par tout de massicot, & les ombrant de gomme gutte, de pierre de fiel & de bistre, relevant les clairs avec du massicot, & du blanc.

Les queües, les feuilles & les boutons, de toutes sortes de roses, s'ébauchent de verd de montagne, dans lequel on mêle un peu de massicot, & de gomme gutte; & pour les ombrer, on y ajoûte du verd d'iris, mettant moins des autres couleurs quand les ombres sont fortes; le verd des feuilles doit être plus bleu que le dedans; c'est pourquoi il faut l'ébaucher de verd de mer, & mêler du verd d'iris pour l'ombrer, faisant les veines ou côte, de ce côté-là, plus claires que le fond, & celles de l'endroit plus brunes.

Les épines qui sont sur les queües, & sur les boutons des roses, se font de petits coups de carmin, que l'on fait de tous côtez, & pour celles qui sont aux tiges, on les ébauche de verd de montagne & de carmin, & on les ombre de carmin, & de bistre, faisant aussi le bas des tiges plus rougeâtres que le haut, c'est-à-dire, qu'il faut mêler avec le verd, du carmin, & du bistre pour les ombrer.

XCVI. Des Tulipes. Comme il y a une infinité de Tulipes differentes, les unes des autres, on ne peut pas dire de quelle couleur elles sont toutes, je toucherai seulement les plus belles qu'on appelle panachées, dont les panaches s'ébauchent avec du carmin, fort clair en des endroits, & plus bruns en d'autres, finissant avec la même couleur par petits traits, qu'il faut conduire comme les panaches, en d'autres on met une premiere couche de vermillon, puis on les ébauche en mêlant du carmin, & on les finit de carmin pur; en quelques-unes on met de la laque de Levant, dessus le vermillon, au lieu de carmin.

Il s'en est fait aussi de laque & de carmin, mêlez ensemble, & de laque seule, ou avec du blanc pour les ébaucher, soit de laque colombine ou de Levant.

Il y en a de violettes, qu'on ébauche d'outremer, de carmin, ou de laque, tantôt plus bleües, & tantôt plus rouges; la maniere de faire les unes & les autres est égale, il n'y a que les couleurs qui sont differentes.

Il faut en de certains endroits, comme entre les panaches, de vermillon & de carmin, ou de laque, mettre quelquefois du bleu fait d'outremer & de blanc, & quelquefois de violet fort clair, & qu'on finit par traits comme le reste, & qu'on fait perdre dans les panaches, il y en a aussi qui ont des teintes fannes, que l'on fait de laque, de bistre, & d'ocre, selon qu'elles sont, cela n'est qu'aux Tulipes fines & rares, & point aux communes.

Pour en ombrer le fond, on prend ordinairement, pour celles dont les panaches sont de carmin, de l'inde & du blanc.

Pour celles de laque, ou du noir, & du blanc, où l'on mêle en quelques-unes du bistre, & en d'autres du verd.

L'on en peut aussi ombrer de gomme gutte, & de terre d'ombre, & toûjours par traits qu'ont les feuilles.

L'on en fait encore d'autres, qu'on appelle bordées, c'est-à-dire, que la Tulipe n'est point mêlée, à la reserve de l'extrêmité des feuilles, où il y a une bordure, elle est blanche à la violette, rouge à la jaune. Jaune à la rouge, & rouge à la blanche.

La violette se couche d'outremer, de carmin, & de blanc, l'ombrant, & la finissant de ce mélange; la bordure s'épargne, c'est-à-dire, qu'on y met qu'une legere couche de blanc, qu'on ombre d'inde fort clair.

Le jaune s'ébauche de gomme gutte, & s'ombre de la même couleur, y mêlant de l'ocre & de la terre d'ombre ou de bistre, la bordure, se couche de vermillon, & se finit avec tant soit peu de carmin.

La rouge s'ébauche de vermillon, & se finit de la même couleur, y mêlant du carmin, ou de la laque; le fond & la bordure se fait de gomme gutte, & pour finir on y ajoûte de la pierre de fiel, & de la terre d'ombre, ou du bistre.

La blanche s'ombre de noir, de bleu & de blanc; l'ancre de la chine est fort bon pour cela, les ombres en sont tendres, il fait tout seul l'effet du bleu & du blanc, mêlé avec du noir, la bordure de cette Tulipe blanche se fait de carmin.

A toutes ces sortes de Tulipes, on laisse une nervûre au milieu des feuilles, plus claires que le reste, & l'on fait rouge les bordures dans le fond, par petits traits de travers, en tournant, car il ne faut pas qu'elles paroissent coupées comme les panaches.

L'on en fait encore de plusieurs couleurs, quand il s'en trouve dont le fond de dedans est comme noir, on l'ébauche & on le finit d'inde, aussi bien que la graine qui est autour du tuyau, & si le fond est jaune, il s'ébauche de gomme gutte, & se finit, en y ajoûtant de la terre d'ombre ou du bistre.

Les feuilles & la tige des Tulipes s'ébauchent ordinairement de verd de mer, elles s'ombrent & se finissent de verd d'iris, par grands traits le long des feuilles, on en peut faire aussi quelques-unes de verd de montagne, y mêlant du massicot & les ombres du verd de vessie, afin qu'elles soient d'un verd plus jaune.

XCVII. L'Anemone. Il y en a de plusieurs sortes, tant doubles que simples, ces dernieres sont ordinairement sans panaches, il s'en fait de violettes avec du violet & du blanc, les ombrant de la même couleur, les unes plus rouges, & les autres plus bleües, tantôt fort pales, & tantôt fort bruns.

D'autres s'ébauchent de la laque & de blanc, & se finissent de même, y mettant moins de blanc, quelques-unes sans blanc.

D'autres s'ébauchent de vermillon ; & s'ombrent de la même couleur, y ajoûtant du carmin.

On en avoit aussi de blanches & de couleurs de citron ; ces dernieres se couchent de massicot, les unes & les autres s'ombrent, & se finissent quelquefois de vermillon, & quelquefois de laque fort brune, & sur tout proche la graine dans le fond, qui est aussi bien souvent d'une couleur comme noire, que l'on fait d'inde ou de noir & du bleu, y mêlant en d'aucunes un peu de bistre, &c. travaillant toûjours par traits bien fins, faisant perdre les bruns dans les clairs.

Il y en a d'autres, qui ont le fond plus clair que le reste, & même quelquefois tout blanc, quoique le reste de l'Anemone soit brun ; la graine de toutes ces Anemones se fait d'inde, & de noir, avec fort peu de blanc, l'ombrant d'inde pur à quelques-unes, on la releve de massicot.

Les Anemones doubles sont de plusieurs couleurs, les plus belles ont leurs grandes feuilles panachées ; les unes se font, c'est-à-dire, les panachées avec du vermillon, auquel on ajoûte du carmin pour les finir, ombrant le reste des feuilles d'inde, & pour les petites du dedans on met une couche toute de vermillon, mêlé de carmin, faisant par-ci, par-là, des endroits forts, particulierement dans le cœur, proche les grandes feuilles du côté de l'ombre ; l'on finit par petits traits, comme tournent les panaches & les feuilles avec du carmin.

L'on ébauche & l'on finit les panaches de quelques autres de carmin pur, aussi bien que les petites feuilles, laissant neanmoins au milieu de ces dernieres, un petit rond ou l'on couche de violet brun, le faisant perdre avec le reste, & aprés que tout est fini, on donne des coups de cette même couleur autour des petites feuilles, sur tout du côté de l'ombre, les faisant noyer dans les grandes, dont le reste s'ombre, ou d'inde ou de noir.

A quelques unes on fait les petites feuilles de laque, & de violet, quoique les panaches des grandes soient de carmin.

Il y en a d'autres dont les panaches se font de carmin, par le milieu de la plûpart des grandes feuilles, mettant en quelques endroits du vermillon dessous, & faisant perdre ces couleurs avec les ombres du fond, qui se font d'inde & de blanc, les petites feuilles se couchent de massicot, & s'ombrent de carmin tres-brun, du côté de l'ombre, & tres-clair de celui du jour, y laisant quasi le massicot pur, & ne donnant seulement que quelques petits coups d'orpin & de carmin, pour separer les feuilles que l'on peut ombrer, quelquefois avec un peu de verd fort pale.

Il se fait des Anemones doubles toutes rouges, & toutes violettes ; les premieres s'ébauchent de vermillon & de carmin, quasi sans blanc, & s'ombrent de carmin pur bien gommé, afin qu'elles soient fort brunes.

Les Anemones violettes, se couchent de violet, & de blanc, & se finissent sans blanc.

Enfin, il y en a de ces doubles, comme des simples, de toutes couleurs ; & qui se font de la même maniere.

Le verd des unes & des autres, est de montagne, dans lequel on mêle du massicot, pour ébaucher, il s'ombre & se finit de verd de vessie, les queües en sont un peu rougeâtres ; c'est pourquoi on les ombre de carmin mêlé de bistre, & quelquefois de verd, aprés les avoir couchées de massicot.

XCVIII. L'Oeillet. Il est des œillets de même que des Anemones, & des Tulipes, c'est-à-dire de panachez & d'autre d'une seule couleur.

Les premiers se panachent tantôt de vermillon & de carmin, tantôt de laque & de carmin, tantôt de laque pure, ou avec du blanc, les uns fort bruns, & les autres pales, quelquefois par des petits panaches, & quelquefois par de grands.

Leurs fonds s'ombrent ordinairement d'inde & de blanc.

Il est des œillets couleur de chair fort pale, & panachés, d'une autre un peu plus forte, que l'on fait de vermillon & de laque.

D'autres qui sont de laque & de blanc, qu'on ombre & qu'on panache sans blanc.

D'autres tout rouges, qui se font de vermillon & de carmin, le plus brun qu'il se peut.

D'autres tout de laque.

Et enfin, d'autres sortes dont le naturel, ou la fantaisie sont la regle, le verd des uns & des autres est de mer, ombré de verd d'iris.

XCIX. Le Martagon. Il se couche de mine de plomb, s'ébauche de vermillon, & dans le plus fort des ombres de carmin, les finissant de cette même couleur par traits en tournant comme les feuilles ; l'on rehausse les clairs de mine de plomb & de blanc, la graine se fait de vermillon & de carmin.

Les verds se font de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

C. L'Hemerocalle. Il y en a de trois sortes, de gridelin un peu rouge, de gridelin fort pale, & de blanches.

Pour les premieres on met une couche de laque & de blanc, l'on ombre & l'on finit avec de la même couleur plus forte, y mêlant un peu de noir pour la tuër, sur tout aux endroits les plus bruns.

Les secondes se couchent de blanc, mêlé de fort peu de laque & de vermillon, de sorte que ces deux dernieres couleurs ne paroissent quasi pas, ensuite l'on ombre avec du noir, & un peu de laque, faisant plus rouge dans le cœur ces feüilles proche les tiges, qui doivent être, aussi bien que la graine de la même couleur, particulierement vers le haut, & en bas un peu plus vertes.

La queüe de la graine se couche de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

Les autres Hemerocalles, se font en mettant une couche de blanc tout pur, & les ombrant & finissant de noir, & de blanc.

La tige de ces dernieres, & les verds de toutes, se font de verd de mer & s'ombrent de verd d'iris.

CI. Les Hyacintes. Il y en a de quatre façons, de bleuës, un peu plus brunes, d'autres pales, de gridelines & de blanches.

Les premieres se couchent d'outremer, & de blanc, on les ombre & finit avec moins de blanc.

Les autres se couchent & s'ombrent de bleu plus pale.

Les gridelins s'ébauchent de laque, de blanc & tant soit peu d'outremer, & se finissent de la même couleur, un peu plus forte.

Enfin aux dernieres, on met une couche de

de blanc, puis on les ombre de noir, avec un peu de blanc, & on les finit toutes par traits, suivant les contours des feüilles.

L'on fait le verd & les tiges, de ceux qui sont bleus, de verd de mer & d'iris fort brun, & dans la tige du premier, on peut mêler un peu de carmin, pour la faire rougeâtre.

Les deux autres aussi bien que le verd, s'ébauchent du verd de montagne; avec du massicot, & s'ombrent de verd de vessie.

CII. La Peone. Il faut mettre une couche par tout de laque de Levant, & de blanc assez forte, & ombrer ensuite avec moins de blanc, & point du tout dans les endroits les plus bruns; aprés quoi l'on finit de cette même couleur par traits, & en tournant comme à la rose, la gommant beaucoup dans le plus fort des ombres, & relevant les jours, & le bord des feüilles les plus éclairées, avec du blanc & un peu de laque; l'on fait aussi de petites veines, qui vont comme les traits de la hachûre; mais qui paroissent davantage.

Le verd de cette fleur est de mer & s'ombre avec celui d'iris.

CIII. Les Primes-veres. Elles sont de quatre ou cinq couleurs; il y en a de violettes fort pale, de gridelines, de blanches, & de jaunes.

La violette se fait d'outremer, de carmin & de blanc, y mettant moins de blanc pour l'ombrer.

Le gridelin se couche de laque colombine, & de tant soit peu d'outremer, avec beaucoup de blanc, & s'ombre de la même couleur plus forte.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, les finissant comme les autres par traits.

L'on fait le cœur de ces trois Primes-veres de massicot, en forme d'étoile, que l'on ombre de gomme gutte, faisant au milieu un petit rond de verd de vessie.

Les jaunes se couchent de massicot, & s'ombrent de gomme gutte, & de terre d'ombre.

Les queües, les feüilles & les boutons, s'ébauchent de verd de montagne, mêlé d'un peu de massicot, & se finissent de verd d'iris, faisant de cette même couleur les côtes ou les veines, qui paroissent sur les feüilles, rehaussant les jours des plus grosses avec du massicot.

CIV. La Renoncule. Il y en a de plusieurs sortes, les plus belles sont, la pivoine & l'orangée; pour la premiere on met une couche de vermillon, avec tant soit peu de gomme gutte, & l'on y ajoûte du carmin pour l'ombrer, la finissant avec cette derniere couleur, & un peu de pierre de fiel.

A d'autres on peut mettre de la laque de levant, au lieu de carmin sur tout dans le cœur.

L'orangée se couche de gomme gutte, & se finit de pierre de fiel, de vermillon & un peu de carmin, laissant de petits panaches jaunes, le verd des tiges est de montagne, & de massicot fort pale, y mêlant de verd d'iris pour les ombrer, celui des feüilles est un peu plus brun.

CV. Le Crocus. Il s'en trouve de deux couleurs, de jaunes & de violets; les jaunes s'ébauchent de massicot & de pierre de fiel, & s'ombrent de gomme gutte, & de pierre de fiel, aprés quoi sur chaque feüilles en dehors, on fait trois croyes separées l'une de l'autre, en long avec du bistre & de la laque pure, les faisant perdre par petits traits dans le fond; on laisse le dedans des feüilles tout jaunes.

Les violets se couchent de carmin mêlé d'un peu d'outremer & de blanc fort pale; on les ébauche, & on les finit avec moins de blanc, faisant aussi des rayes de violet fort brun, à quelques-uns, comme aux jaunes & à d'autres, rien que de petites veines, ils ont tous la graine jaune, & elle se fait d'orpin & de pierre de fiel, & pour faire la queüe, on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, mêlé avec un peu de verd. Le verd de cette fleur s'ébauche de verd de montagne fort pale & s'ombre de verd de vessie.

CVI. L'iris. Les iris de Perse se font en mettant aux feüilles du dedans, une couche de blanc, & les ombrant d'inde & de verd mêlez ensemble, laissant une petite separation blanche au milieu de chaque feüilles, & à celles de dehors, on met au même endroit une couche de massicot, que l'on ombre de pierre de fiel & d'orpin, faisant de petits points bruns, & longs par dessus toute sa feüille un peu éloignés les uns des autres, & au bout de chacune, on fait de grandes tâches de bistre & de laque à quelques unes, & à d'autres d'inde tout pur, mais fort noires, le reste & le dehors des feüilles s'ombre de noir.

Le verd s'ébauche de verd de mer & de massicot fort pale, & s'ombre de verd de vessie.

Les Iris de la suze, se couchent de violet & de blanc, y mettant un peu plus de carmin que d'outremer, & pour les ombrer, sur tout au milieu, on met moins de blanc au milieu, & au contraire plus d'outremer que de carmin, faisant les veines de cette même couleur, & laissant au milieu des feüilles du dedans une petite nervûre jaune.

Il y en a d'autres, qui ont cette même nervûre aux premieres feüilles, dont le bout seulement est plus bleu que le reste.

D'autres s'ombrent & se finissent d'un même violet plus rouge; ils ont aussi la nervûre du milieu aux feüilles de dehors, mais blanche & ombrée d'inde.

Il y en a aussi de jaunes, qui se font en mettant une couche d'orpin & de massicot, les ombrant de pierre de fiel, & faissant des veines de bistre, par dessus les feuilles; le verd des unes & des autres est de mer, mêlant un peu de massicot pour les queües, il semble du verd de vessie.

CVII. Le Jassemin. Il se fait avec une couche de blanc ombrée de noir & de blanc, & pour le dehors des feuilles on y mêle un peu de bistre, en faisant la moitié de chacune, de ce côté-là un peu rougeâtre avec du carmin.

CVIII. La Tubereuse. Pour la faire on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, avec un peu de bistre en quelques endroits, & au dehors des feuilles on mêle un peu de carmin, pour leur donner une teinte rougeâtre, particulierement sur les bouts.

La graine se fait de massicot, & s'ombre de verd de vessie, l'on en couche le verd, de verd de montagne, & on l'ombre de verd d'iris.

CIX. L'Elebore. La fleur d'Elebore se fait quasi de même, c'est-à-dire, qu'elle se couche de blanc, & s'ombre de noir & de bistre, faisant le dehors des feuilles un peu rougeâtre par-ci par-là.

La graine se couche de verd brun, & se releve de massicot, le verd en est sale, & s'ébauche de verd de montagne, de massicot & de bistre, finissant de verd d'iris avec du bistre.

CX. Le Lys. Il se couche de blanc, & s'ombre de noir & de blanc, la graine se fait d'orpin, & de pierre de fiel, & le verd de même qu'aux Tubereuses.

CXI. Le Perse neige. Il s'ébauche & se finit de même que le Lis, la graine se couche de massicot, & s'ombre de pierre de fiel, & le verd se fait de verd de mer & d'iris.

CXII. La Jonquille. Elle se couche de massicot & de pierre de fiel, & se finit de gomme gutte & de pierre de fiel.

Le verd s'ébauche de verd de mer, & s'ombre de verd d'iris.

CXIII. Le Narcisse. Toutes les Narcisses jaunes, doubles & simples se font en mettant une couche de massicot, ils s'ébauchent de gomme gutte, & se finissent en y ajoûtant de la terre d'ombre ou de bistre, à la reserve de la cloche, qui est au milieu, que l'on fait d'orpin & de pierre de fiel, & que l'on borde de vermillon & de carmin. Les blancs se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & de blanc, excepté la coupe, ou la cloche, qui se fait de massicot & de gomme gutte, le verd est de mer, ombré de verd d'iris.

CXIV. Le Soucy. Il se fait en mettant une couche de massicot, puis une de gomme gutte, l'ombrant avec cette même couleur, dans laquelle on aura mêlé du vermillon, & pour les finir on ajoûte de la pierre de fiel, & un peu de carmin.

Le verd se fait de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

CXV. La Rose d'inde. Pour faire une Rose d'inde on met une couche de massicot, & une autre de gomme gutte, puis on l'ébauche y mêlant de la pierre de fiel, on la finit avec cette derniere couleur, y ajoûtant du bistre, & tant soit peu de carmin dans le plus fort des ombres.

CXVI. L'Oeillet d'inde. On le fait en mettant une couleur de gomme gutte, l'ombrant de cette derniere couleur, dans laquelle on mêlera beaucoup de carmin & un peu de pierre de fiel, & laissant autour des feüilles une petite bordure jaune de gomme gutte, fort claire dans les jours, & plus brune dans les ombres; la graine s'ombre de bistre, le verd tant de la rose que de l'œillet s'ombre de verd de montagne, & se finit de verd d'iris.

CXVII. Le Soleil. Il s'ébauche de massicot & de gomme gutte, & se fait de pierre de fiel & de bistre.

Le verd se couche de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

CXVIII. La Passe-rose. Elle se fait comme la rose, & le verd des feuilles aussi, mais on en fait les veines de verd plus brun.

CXIX. Les œillets de Poëtes & les mignardises, se font en mettant une couche de laque & de blanc, les ombrant de laque pure, avec un peu de carmin, pour ces dernieres que l'on pointille ensuitte par tout de petits points ronds, separez les uns des autres, & l'on rehausse de blanc les petits filets qui sont au milieu.

Les verds en sont de verd de mer, & se finissent de verd d'iris.

CXX. La Scabieuse. Il y a de deux sortes de Scabieuses, de rouges & de violettes, les feuilles de la premiere se couchent de laque de Levant, où il y a un peu de blanc, & s'ombrent sans blanc, & pour le milieu, qui est un gros bouton, où est la graine, il s'ébauche & se finit de laque pure, avec un peu d'outremer ou d'inde, pour le faire plus brun; ensuitte on fait par dessus de petits points blancs un peu longs, assez éloignés les uns des autres, plus clairs dans le jour que dans l'ombre, les faisant aller de tous côtez.

L'autre se fait en mettant une couche de violet fort pale, tant sur les feuilles que sur le bouton du milieu, ombrant l'un & l'autre de la même couleur, un peu plus forte, & au lieu de petits coups blancs pour faire la graine, on les fait violets, & autour de chacun on marque un petit rond, & cela sur tout le bouton.

Le verd s'ébauche de verd de montagne, & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXI. La Gladiole. Elle se couche de laque colombine, & de blanc fort pale, s'ébauche & se finit de laque pure & tres-claire en des endroits, & fort brune en d'autres, y mêlant même du bistre dans le plus fort des ombres. Le verd est de montagne, ombré d'iris.

CXXII. L'Hepatique. Il y en a de rouge & de bleuë, celle-ci se fait en mettant par tout une couche d'outremer, de blanc & d'un peu de carmin ou de laque, ombrant le dedans des feuilles de ce mêlange, mais plus fort, excepté celle du premier rang, pour lesquelles & pour le dehors de toutes, on y ajoûte de l'inde & du blanc fort pale, & se finit avec moins de blanc; le verd se fait de montagne, de massicot & d'un peu de bistre, & s'ombre de verd d'iris & d'un peu de bistre, sur tout au dehors des feuilles.

CXXIII. La Grenade. La fleur de Grenadier se couche de mine de plomb, s'ombre de vermillon & de carmin, & se finit de cette derniere couleur.

Le verd se couche de ver de montagne & de massicot, ombré de verd d'iris.

CXXIV. La fleur des Feves d'inde. Elle se fait avec une couche de laque de Levant & de blanc, ombrant les feuilles du milieu de laque pure, & ajoûtant un peu d'outremer, pour les autres le verd de montagne ombré d'iris.

CXXV. L'Ancolie. Il y a des Ancolies de plusieurs couleurs; les plus ordinaires, sont les violettes, les grindelines & les rouges; pour les violettes il faut coucher d'outremer, de carmin & de blanc, & ombrer de ce mêlange plus fort.

Les gridelines se font de même, y mettant bien moins d'outremer que de carmin.

Les rouges, de laque & de blanc, finissant avec moins de blanc.

Il s'en fait aussi de panachées de plusieurs couleurs, qu'il faut ébaucher & finir comme les autres, mais plus pales, faisant les panaches d'une couleur un peu plus brune.

CXXVI. Le pied d'Aloüette. Il y en a aussi de differentes couleurs & de panachées, les plus communs sont le violet, le gridelin & le rouge, il se font comme les Ancolies.

CXXVII. Les Violettes & les Pensées. C'est de même pour la Violette & les Pensées, excepté qu'à ces dernieres les deux feuilles du milieu sont plus bleües, que les autres, c'est-à-dire les bords, car le dedans de celles-là est jaune; l'on y fait de petites veines noires, qui partent du cœur & qui meurent vers le milieu.

CXXVIII. Le Mussioula. L'on en voit de deux sortes, de blanc & de rouge, celui-ci se couche de laque & de blanc, avec un peu de ver-

millon & se finit de laque pure; pour les boutons, c'est-à-dire les tuyaux des feuilles, on les ébauche de blanc & de tant soit peu de vermillon, y mêlant du bistre ou de la pierre de fiel pour les finir.

Les feuilles des blancs se couchent de blanc, y ajoûtant du bistre & du massicot, sur les boutons que l'on ombre de bistre pur, & les feuilles de noir & de blanc, le verd de toutes ces fleurs se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXIX. L'Imperiale. Il y en a de deux couleurs; sçavoir, la jaune & la rouge, ou l'orangée. La premiere se fait en mettant une couche d'orpin, & l'ombrant de pierre de fiel & d'orpin avec un peu de vermillon.

L'autre se couche d'orpin & de vermillon, & s'ombre de pierre de fiel, & de vermillon, faisant le commencement des feuilles proche la queüe, de laque & de bistre fort brun, & aux uns & aux autres, des veines de ce mélange le long des feuilles.

Le verd se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris & de gomme gutte.

CXXX. Le Siclamen. Le rouge se couche de carmin, d'un peu d'outremer & de beaucoup de blanc, & se finit de la même couleur plus forte, ne mettant quasi que du carmin dans le milieu des feuilles, proche le cœur, & dans le reste on y ajoûte un peu plus d'outremer.

L'autre se couche de blanc & s'ombre de noir, les tiges de l'un & de l'autre doivent être un peu rougeâtres, & le verd de montagne & d'iris.

CXXXI. La Geroflée. Il y a de plusieurs sortes de Geroflées, de blanches, de jaunes, de violettes, de rouges & de panachées de differentes couleurs.

Les blanches se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & d'un peu d'inde dans le cœur des feuilles; la jaune de massicot, de gomme gutte & de pierre de fiel.

Les violettes s'ébauchent de violet & de blanc, & se finissent avec moins de blanc, faisant la couleur plus claire dans le cœur & même un peu jaunâtre.

Les rouges de laque, de blanc, les achevant sans blancs.

On couche les panachées de blanc, & on fait les panachées tantôt de violet où il y a beaucoup d'outremer, d'autres où il y a plus de carmin, tantôt de laque, & tantôt de carmin; les unes avec du blanc, & les autres sans blanc, ombrant le reste des feuilles d'inde.

La graine de toutes s'ébauche de verd de montagne & de massicot, & se finit de verd d'iris.

Les feuilles & les queües, se couchent de même verd, y mêlant du verd d'iris pour le finir.

Je ne finirois point, si je voulois mettre ici toutes les fleurs qu'on peut faire, mais c'en est assez, & trop pour donner l'intelligence des autres, & même une douzaine auroit suffit, si l'on travailloit toûjours sur les naturelles; car dés-là il n'y a qu'à faire ce que l'on voit; mais j'ai pensé que l'on copie plus souvent des estampes, & que l'on ne seroit pas fâché de trouver ici les couleurs, dont l'on fait plusieurs differentes couleurs; en tout cas pour finir comme j'ai commencé, chacun pourra prendre & laisser ce que bon lui semblera.

CXXXII. Je n'ajoûterai point ici d'instruction particuliere, pour une infinité d'autres sujets, elle n'est pas necessaire, & ce petit Traité est déja moins succint, que je ne me l'étois proposé; je dirai seulement en general, que les fruits, les poissons, les serpens & toutes sortes de reptiles doivent être touchez de la maniere des figures, c'est-à-dire, hachez ou pointillez.

Mais les oiseaux, & tous les autres animaux se font par traits comme les fleurs.

CXXXIII. N'emploiez à aucune de ces choses du blanc de plomb; il n'est propre qu'en huile, & il noircit comme de l'ancre, n'étant détrempé qu'à la gomme.

Particulierement, si vous mettez vôtre ouvrage dans un lieu humide, ou avec des parfums, & la Ceruse de Venise est aussi fine, & d'un aussi grand blanc; de celui-là n'en épargnés pas l'usage, sur tout en l'ébauchant, & faites-en entrer dans tous vos mélanges, afin de leur donner un certain corps qui empâte vôtre ouvrage, & qui le fasse paroître doux & moëleux.

Le goût des Peintres est neanmoins different en ce point; les uns en emploient un peu, d'autres point du tout, mais la maniere de ceux-ci, est maigre & seche; les autres en mettent beaucoup, & c'est sans contredit la meilleure methode, & la plus usitée parmi les habiles gens; car outre qu'elle est prompte, c'est que l'on peut en s'en servant (ce qui seroit quasi impossible autrement) copier toutes sortes de tableaux, nonobstant le sentiment contraire de quelques-uns, qui disent qu'en mignature, l'on ne peut donner la force, & toutes les differentes teintes qu'on voit dans les pieces d'huile, ce qui n'est pas vrai, du moins pour les bons Peintres, & les effets le prouvent assez, car il se voit des figures, des païsages, des portraits, & tout autre chose en mignature, touchez d'une aussi grande maniere, aussi vraie & aussi noble, quoique plus mignone & plus délicate qu'en huile.

Je sçai pourtant que cette peinture a ses avantages, quand ce ne seroit que celui de rendre plus d'ouvrage, & de consommer moins de tems, elle se deffend mieux aussi contre ses injures, & il faut encore lui ceder le droit d'ainesse, & la gloire de l'antiquité.

Mais aussi la mignature a les siens, & sans repeter ceux que j'ai déja montrez, elle est plus propre & plus commode, l'on porte aisément tout son attirail dans sa poche, vous travaillez par tout, quand il vous plaît, sans tant de preparatifs, vous pouvez la quitter & la prendre quand & autant de fois que vous voulez, ce qui ne se fait pas à la premiere, où l'on ne doit guere travailler à sec.

Mais remarquez qu'il est de l'une & de l'autre, comme de la Comedie dans laquelle la plus grande ou la moindre perfection des Acteurs ne consiste pas à faire les hauts ou les bas rôles; mais à faire extrêmement bien ceux qu'ils font, car si celui qui aura le dernier personnage, s'en aquitte mieux qu'un autre de celui de Heraut, il meritera sans doute plus d'approbation & de loüange.

C'est la même chose dans l'art de peindre, son excellence n'est pas attachée à la Noblesse d'un sujet; mais à la maniere dont on le traite; avez-vous talent pour celui-ci, ne vous jettez pas inconsiderement dans celui-là, & si vous avez reçû du Ciel quelque étincelle de ce beau feu, con-

noissez pourquoi il vous est donné, & faites-vous-y un chemin facile. Les uns prendront bien les differents airs de teste, les autres réüssiront mieux en païsages, ceux-ci travaillent en petit, qui ne se pourroit faire en grand; ceux-là sont bons Coloristes & ne possedent pas le dessein; d'autres enfin n'ont du genie que pour les fleurs, & les Bassans même se sont aquis un nom par les Animaux, qu'ils ont touché de tres-bonne maniere & mieux que toute autre chose.

C'est pour dire que chacun se doit contenter de sa verve, sans vouloir se revêtir du talent d'autrui, & prendre un vol au dessus de ses forces; aussi bien il est inutile de vouloir contraindre la nature à nous donner ce qu'elle nous refuse, & il est de nôtre prudence, aussi bien que de la modestie de ne se point mettre en tête de faire paroître un avantage qu'on n'a pas; car c'est découvrir les défauts qu'on à & travailler à sa honte; au contraire, ce n'en est point une que vous ne possediez pas vous seul toutes les parties qui ont donné de la reputation aux grands Peintres; chacuns de nous aussi se doit contenter de ce qu'il a reçû en partage, l'importance est de le cultiver avec soin.

Et bien que ce petit avertissement y puisse assûrement contribuer, neanmoins je ne vous le presente que comme un supplément à de meilleurs moiens; l'on apprendra sans doute plus avantageusement, sous un excellent Maître duquel on recevra les preceptes de toutes les bonnes regles, & des plus belles maximes de l'Art, & par lequel on les verra mettre en pratique, & quoique les inventions de dessein que j'ai donné au commencement soient infaillibles, il vaut beaucoup pourtant mieux le posseder par une science aquise; car si vous n'avez pour y suppléer un genie tout particulier, & une extraordinaire justesse d'œil & de main, vous aurez beau dessigner vos pieces correctement, ce sera un grand hazard si elles ne sont à la fin strapassées, sans proportion & sans beauté; parceque dans l'application des couleurs, vous en perdez fort-aisément les traits, & plus malaisément encore les pourrez-vous retrouver, si vous n'avez un peu de dessein: J'exhorte donc autant que je puis les amateurs de la peinture, d'apprendre à dessigner doctement, de copier avec une perseverence infatigable, & à toutes rigueurs les Originaux; en un mot, de monter par les degrez ordinaires à la perfection de ce bel Art, duquel comme de tous les autres, les preceptes sont bien-tôt apris; mais ce n'est pas assez, il faut l'executer, la theorie est inutile sans la pratique, & la pratique sans la theorie est une guide aveugle, qui nous égare au lieu de nous conduire ou nous voulons aller; mais sçavoir bien ce que l'on veut faire, & bien faire ce que l'on sçait, est le vrai moien d'en faire, & d'en sçavoir beaucoup avec le tems & de se rendre de bon écolier un excellent maître.

Au reste je ne me pique pas d'être tel, mais cependant je puis assurer que les personnes, qui prendront la peine d'entrer dans cette petite école, avec un peu de disposition & d'envie d'apprendre, qu'elles n'auront pas sujet de s'en repentir; car si l'on y demeure sans plaisir, je crois du moins que l'on en sortira avec un profit notable.

MIGRAINE. *Pour le mal de la Migraine.* Faut prendre de veritable Baume, le faire un peu échauffer sur une assiete, & en froter les deux temples le plus chaudement qu'il se pourra.

MIGRAINE. Il faut prendre trois verres d'eau, & aprés les avoir avalé vous vous promenerez quelque tems, & vous verrez que la douleur cessera.

Autre pour la Migraine. Prenez feuilles de lierre pillez les, & du jus qui en sortira, mettez-en dans un peu d'huile rosat, mêlez-le tout ensemble, & ensuite prenez un bout de linge, que vous tremperez dans cette liqueur, & en frotterez le front, les narrines, & les tempes.

Pour la Migraine. Faut prendre la tête d'une Corneille, la faire cuire sur les charbons, ou autre part; étant cuite, vous prendrez la cervelle, & la mangerez; il n'y a point de douleur de tête qu'elle ne fasse cesser si grande qu'elle soit.

MIL.

MIL, Italien, *Meoë Finochiello*, Espagnol, *Pinillo*, Allemand, *Beervvrtz.*

QUALITEZ. Les racines chaudes au 3. d. & sec au 2. d.

DESCRIPTION. Le Meum est appellé des Anciens Athamantique, à cause d'Athamas qui en fut l'inventeur, ou bien que le meilleur vient d'Athas; il a les feuilles semblables à l'Aneth, aussi la même tige, quoique plus grosse est quelquefois haute de deux coudées; ses racines sont noirâtres, desquelles il y en a qui se jettent fort profond en terre, les autres assez écartées, de droit & de travers, étant longues, subtiles, odorantes, acres & mordantes à la langue & au goût.

LIEU. Il croit en Macedoine, en Espagne & dans la montagne de Pila en Lyonnois, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPRIETEZ. Les racines cuites avec de l'eau, ou bien pilées cruës, étant prises en breuvage desobstruent les reins & les maladies de la vessie, & servent à la difficulté d'urine, aux vents de l'estomac, aux tranchées de ventre, aux accidens de mere, & à la goutte, broyées & reduites en looch avec du miel; elles sont propres aux defluxions de la poitrine.

MIL, *Millet*, Italien, *Miglio*, Espagnols, *Mejo Miye*, Allemand, *Hirse.*

QUALITEZ. Froid au 1. d. sec au 3. d.

DESCRIPTION. Millet, il a les feüilles comme le Roseau, ou Panis; la tige haute de plus d'une coudée, grosse comme un doigt, noüeuse & veluë, ses racines sont dures & écartées, les épis partagez en plusieurs, qui se courbent contre terre, il s'en trouve aussi de blanc.

LIEU. On le seme dans des terroirs gras & humides.

PROPRIETEZ. Le pain fait de Millet nourrit moins que tous les autres; étant cuit avec du lait, il resserre & provoque l'urine, il est singulier rôti en fomentation, quand il faut dessecher sans mordification, & même pour chasser les ventositez, sur tout étant incorporé avec du sel; les medicamens, & même la chair fraiche se conservent mieux dans le Millet qu'ailleurs. S. Ambroise en faisoit une décoction, qui étant mêlée avec un peu de vin blanc & bûë chaude, guerissoit les fiévres tierces, par l'urine & les sueurs, étanchant la soif.

MILLE-FEUILLES, *ou herbe militaire*, Italien,

Mille-foglio, Allemand, *Garben schafrip*.

QUALITEZ. Froide & seche.

DESCRIPTION. L'herbe militaire, cette plante de laquelle Matthiole a montré la figure, se trouve entierement semblable à celle qui a été décrite par Dioscoride, sous la seule difference, qu'elle est plus grande, & par ce moien il la qualifie la grande, & celle qui suit la petite.

LIEU. Elle croit dans les côteaux assez communement.

PROPRIETEZ. Elles sont les mêmes que celles de la petite ci-aprés écrite.

Petite Mille-feüille, Italien, *Mellefoglio*, Allemand, *Garben chafrip*.

DESCRIPTION. Dioscoride, dit que cette Mille-feüille petite, est de la hauteur d'un pan, ou davantage; elle a beaucoup de branches, & ses feuilles à mode de plumes d'oiseaux, où à celles de la fougere nouvelle, avec des queües fort courtes & découpées; son ombelle qui est la cime des branches, est plus pleine & entassée, chargée de petites fleurs blanches.

LIEU. Elle croit és lieux rabouteux le long des sentiers & chemins; elle fleurit en May & Août.

PROPRIETEZ. Le Stratiote est fort propre contre le flux de sang, aux vieux & nouveaux ulceres & aux fistules, il est peu astringent; le suc de Mille-feuilles est fort singulier contre le crachement de sang; il sert aussi pour arrêter le sang qui coule par le nez, en le mettant dedans.

MILLE-FEUILLES. Sa décoction arrête toute sorte de flux, & principalement celui qui vient des plaies, sa feuille dessechée, mise en poudre, & bûë avec eau de consoulde ou de plantain; sa feuille mise dans le nez arrête le flux de sang, mise en clystere, arrête le flux de ventre dissenterie.

MILLE-FEUILLES. *Aquat*, Allemand, *Vvasser*.

QUALITEZ. Elle est froide & seche.

DESCRIPTION. Le Myriophillon, premier de Matthiole, ne fait qu'une tige molle & tendre, qui nage sur l'eau, ayant une infinité de feuilles cheveluës, menuës, sortant de leurs nerfs par égaux intervales, en façon de plumes, tendres & découpées comme les feuilles nouvelles de fenoüil ou de l'asperge sauvage; mais elles sont plus molles, de couleur de verd brun, son ombelle est jaune, & du même goût que la presle des marais.

LIEU. Il croit aux lieux marécageux, & fleurit en May.

PROPRIETEZ. Il empêche l'inflammation aux plaies recentes, si on l'applique tout vert dessus, ou bien étant sec avec du vinaigre, on en fait aussi boire avec du sel & d'eau, à ceux qui sont tombés de haut, Galien dit qu'il est dessicatif, qu'il soude les plaies.

MILLE-FEUILLES *Aquatique*, Allemand, *Avvasser, Vvesel*.

QUALITEZ. Elle est seche & un peu astringeante.

DESCRIPTION. La seconde espece de Myriophillon, ou herbe militaire, à ses feuilles longues, étroites, incisées profondement, semblables à une plume de petits oiseaux, aiant de même une côte au milieu, dont il sort de petites feuilles étroites, semblables à un poil de plumes; d'entre ses feuilles sort une tige d'environ un pan de haut, sans feuilles, qui produit une mouche de plusieurs fleurs jaunes, ainsi que la Mille-feuilles.

LIEU. Elle croit dans les prés gras & humides, & fleurit en Août.

PROPRIETEZ. Elle est singulierement bonne à tous les ulceres vieux & nouveaux, elle guerit les fistules, & le flux de sang; referme & guerit les plaies, étant pilée & appliquée dessus, ou mêlée dans les huiles, onguens & emplâtres qu'on emploie pour cela.

MILLEPERTUIS.

QUALITEZ. Il est au 2. d.

DESCRIPTION. L'Ascyron est une espece de Mille-pertuis, dont il ne differe qu'en grandeur; il produit plus de jettons, & plus grands que l'Hypericon, qui sont plus durs rougeâtres, les feuilles sont menuës & ses fleurs jaunes, sa graine a un goût de resine & est semblable à celle de Mille-pertuis, laqu'elle étant froissée entre les doigts, jette un jus rouge comme du sang.

LIEU. Il nait dans les lieux humides & cultivez, il fleurit en Août.

PROPRIETEZ. La graine a une vertu purgative, mais les feuilles sont abstersives & dessechent; toute la plante prise en breuvage dans de l'eau miellée est bonne à la sciatique; mais il en faut user jusqu'à ce qu'on soit gueri; les feuilles enduites guerissent les brûlures, & cuites dans du vin fort, elles guerissent les blessures & soûlagent les gouteux.

MILLEPERTUIS. Italien, *Hyperico perforata*, Allemand, *Joanskraut*.

QUALITEZ. Chaud & sec.

DESCRIPTION. C'est une plante rougeâtre, chargée de branches & haute d'un pied, ses feuilles sont semblables à celles de la rhuë, toutes percées de petits trous; ses fleurs sont jaunes comme celles du leucojon, lesquelles étant pressées entre les doigts, rendent une liqueur comme du sang, ses gousses sont un peu veluës, longues & rondes, de la grandeur d'un grain d'orge, au dedans desquelles est la graine qui est noire.

LIEU. Il nait dans les lieux cultivez & sauvages, & il fleurit au mois de Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Il resout, & est aperitif; la graine bûë dans du vin, est bonne contre la pierre & les venins, ceux qui crachent le sang, comme aussi à la sciatique l'eau distillée, l'herbe miellée étant mise sur les morsures venimeuses les guerit; enfin il y a peu de plantes qui aient ses vertus.

MILLE-PERTUIS. Le jus de ces feuilles & fleurs, consolide les plaies; sa graine bûë avec du vin blanc, délivre de la fiévre tierce, ses fleurs & sommitez viennent principalement en usage, pour faire beaume à guerir les plaies, tel qu'est celui-ci.

Baume de Mille-pertuis. Prenez fruits d'orme, fleurs de Mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de verre, & les posez au Soleil jusqu'à tant que vous voyez que le tout soit tellement consommé, qu'il semble être pourri, puis aprés passez le tout par un linge, & le reservez pour l'usage.

MILLET *d'Inde*. Italien, *Sorgo*, Latin, *Milicum indicum*.

DESCRIPTION. Une seule racine fibreuse produit plusieurs tiges fortes, épaisses & noüées, pleines d'une moüelle blanche, & qui croissent à la hauteur d'un homme; elles ont à la cime une houpe d'un pied de hauteur, où est la graine en quantité, qui a la figure d'une lentille, un peu longue

longue, tantôt blanche, tantôt brune & quelquefois noire.

Lieu. Il vient en Italie, en Espagne & aux païs chauds.

Proprietez. Dans la Toscane la graine sert plus aux pigeons qu'aux hommes; on tire la moëlle de deux ou trois tuyaux de Millet d'inde, que l'on brûle avec une éponge neuve, entiere & rouge; on reduit le tout en poudre, ajoûtant douze grains de poivre noir, on y mêle une once de farine de froment, ensuite on en fait un tourteau, qu'on lie avec un œuf frais, lequel on cuit sous la cendre; on le divise en six parties, qu'on fait manger aux malades des écroüelles, un jour, l'autre non au défaut de la Lune, ce qu'on réitere durant trois Lunes; Matthiole asseure que plusieurs ont été gueris par ce remede.

MIN.

MINERALE. Les eaux Minerales naturelles sont des tresors que Dieu ouvre liberalement en faveur des hommes, puis qu'étant chargées de riches dépoüilles & des merveilleuses qualitez des mineraux, elles semblent nous donner une santé liquide, & seules nous fournir toutes sortes de remedes sans rien coûter & sans frais, pour la guerison des nos maladies; mais ce tresor commun à tout le monde est souvent fermé aux pauvres, qui en étant éloignez, n'ont dequoi satisfaire aux frais d'un long voiage, ou étant sur les lieux n'ont moien de soûtenir leur vie sans travail, ou manquent de retraites pour user de ses precieux remedes; en quoi les Grands du siecle travailleroient pour le Ciel en terre, si proche de ses sources, ils bâtissoient des Hôpitaux pour la commodité des pauvres malades, qui demeurent vuides dans cette plenitude, & indigens au tems même où ils devroient recevoir un secours si favorable.

C'est ce motif qui m'a obligé de communiquer en faveur des pauvres, certaines eaux minerales artificielles, que l'experience m'a fait connoître être tres-salutaires à la guerison des maladies, particulierement de celles qui sont longues & rebelles, dont les pauvres se pourront utilement servir, sans qu'elles empêchent leur travail, & sans que la dépense ny la difficulté de les preparer leur en puissent dissuader l'usage.

Pour faire l'eau vegetale, il faut preparer le Tartre de la maniere qui suit.

Prenez une demie livre de tartre bien épuré, & la mêlez avec une once de limaille d'aiguille; faites boüillir dans un pot de terre vernissé quatre livres d'eau de pluie, versez-y doucement le mélange du tartre & de l'acier, faites-les boüillir ensemble autant de tems qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulez les aussi-tôt au travers d'un blanchet, agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant seche sera verdâtre & étincellante, dont vous pourrez user dans les obstructions, depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Prenez une once & demie de tartre martial, cidessus bien pulverisée, faites boüillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere, & quand l'eau boult, jettez la poudre peu à peu, laissez boüillir le tout une heure durant, & étant refroidie, vous verserez par inclination ladite eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inferieur & particulierement du foie & de la ratte, en temperant l'intemperie chaude desdites parties, vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le dîner, vous faisant purger au commencement, au milieu, & à la fin desdites eaux.

Il a été communiqué au public depuis peu une maniere d'eau vegetale, dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous aggréera davantage.

Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere mesure de Paris, que vous verserez toute boüillante dans une terrine, où vous aurez mis une demie once de crême de tartre calciné; il se fera une ébulition qui durera peu; vous aurez l'eau vegetale à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere, pour en prendre chaque matin la quantité susdite.

Pour calciner le tartre vous en mettrez une livre sur les charbons ardens, jusqu'à ce qu'il soit blanc; puis le mettant dans une terrine, vous verserez de plus une pinte d'eau boüillante, que vous laisserez refroidir pour avoir le tartre calciné, que vous emploierez à faire l'eau vegetale. Pour rendre l'eau vegetale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre gouttes d'esprit de nitre.

Prenez deux onces de tartre de Montpellier pulverisé, & une dragme de limailles d'acier ou du fer tout pur, & non preparé, faites boüillir vingt pintes d'eau dans une grande chaudiere, & quand l'eau boult, mettez-y la poudre peu à peu, puis laissez boüillir le tout une heure, & l'ôterez du feu, & quand l'eau sera froide, vous la verserez doucement par inclination dans d'autres vaisseaux, ou la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Cette eau est fort aperitive, desopile les parties du ventre inferieur, previent les hydropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles; vous vous en servirez comme de la precedente.

Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluie ou de riviere, dont vous remplirez un vaisseau de grais ou de terre, mettez-y demie once de couperose ou vitriol Romain du plus verd & clair sans le piler, & si le vaisseau est plus grand à proportion, puis vous le boucherez, afin que l'air n'y entre, & le mettrez sur un ais élevé ou sur une table, & le laisserez ainsi infuser, sans le remuër, deux fois vingt-quatre heures, aprés ledit tems vous tirerez le tiers, ou au plus la moitié de ladite eau, doucement tant qu'elle se retirera claire, & pour ce vous la tirerez avec une tasse ou cueillere, sans remuër crainte de mêler le fond, & quand vous aurez encore laissé rassoir ladite eau, durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers de ladite eau, & puis laisserez les fondrilles, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais est reservée en d'autres usages, vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, plûtôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point, & pour ce on pourra se servir d'un entonnoir, & mettre sur la bouche d'icelui un linge blanc pour passer & faire couler ladite eau plus claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau aprés avoir été purgé, & en prendrez chaque matin deux ou trois verres, quinze jours ou trois semaines, & en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guerit les chaleurs de foie & de reins, la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inferieur; elle est utile à la guerison de l'hidropisie, dépendante de la même intemperie & de toutes les maladies, qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des visceres; on s'en sert heureusement dans les fiévres intermittentes; mais je ne peux taire ce que j'ai conçû par experience, que cette eau guerit miraculeusement les fiévres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frisson, ce que vous pourrez reïterer en d'autres accez, & si vous trouvant à la Campagne, vous n'avez cette eau préparée, vous prendrez douze grains de vitriol romain, que vous ferez infuser durant douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ai à vous avertir que vous pourrez en rendre cette eau plus ou moins fortes, selon les necessitez dans lesquelles les pauvres consulteront le Medecin charitable, & c'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles, par dessus les minerales naturelles, que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mélangées de qualitez veneneuses d'arsenic, qui cause de tres-mauvais effets.

Mais pour ce qui est des fondrilles ou le dernier tiers, qui se trouve au fond de cette eau, vous en tirerez un grand effet, si vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étain ou de terre, y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les plaies, ulceres, éresipeles, dartres, brûlures, gâles & autres infections de la peau, vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées, & ce qui est de grand épargne pour les pauvres, c'est que cette eau seule est tres propre pour leur faire des lavemens.

Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Montpellier, que vous mettrez dans une terrine vernissée, vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau de vie, qui doit surnager la matiere, & lors que la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous separerez ladite matiere en deux parties, desquelles l'une sera separée pour être sechée petit à petit sans feu ni Soleil, pour en faire des pâtes qui seront reservées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse, vous verserez une chopine d'eau de vie, que vous retirerez lors qu'elle aura pris une teinture rouge, qui sera environ aprés quatorze ou quinze heures, vous en verserez de nouvelle sur ladite matiere, & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere susdite ne donne aucune teinture à l'eau de vie. Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hipocras, mettant un quarteron de sucre ou environ sur une livre de ladite liqueur, dont on pourra prendre une cuillerée à jeun, ou bien en mettre quelques gouttes dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toutes sortes d'obstructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susdite, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de ladite pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur; vous prendrez deux verres de cette eau chaque matin durant quinze jours, pour corriger l'intemperie chaude du foie & de la rate, & desopiler toutes les parties du messentere & des visceres.

MIS.

MISSIONNAIRES. *Pour faire & remplir leurs devoirs communs, qu'ils fassent attention.*

I. S'ils sçavent qu'il ne suffit pas d'avoir toutes les qualitez que l'Eglise demande pour entrer dans l'état Ecclesiastique, comme sont une bonne vocation, une science telle que doivent avoir ceux qui sont destinez à enseigner les autres, & toutes les vertus qui leur sont necessaires, pour s'aquiter des fonctions Apostoliques; mais qu'ils faut encore une permission speciale & par écrit des Prelats, sans laquelle ils n'ont aucun pouvoir, *Non mittebam prophetas, & ipsi currebant, non loquebar ad eos & ipsi prophetebant.*

II. S'ils ont toute l'application necessaire pour bien s'aquitter de l'ordre que les Evêques, qui les appellent dans leurs Dioceses, ordonnent, de s'informer de l'état des Paroisses, si le saint Sacrement, les saintes Huiles, les fonds Baptismaux, les Ornemens, les Autels & les Reliques sont tenuës decemment; si le corps de l'Eglise & le Cimetiere, les Ecoles & les Confreries ont besoin de quelque reglement, quelle est la vie & les mœurs des Ecclesiastiques, la vie & les deportements des Paroissiens; les lieux de devotion, les principaux & scandaleux desordres, qui y regnent, & enfin de tout ce qu'ils peuvent voir qui merite qu'on leur en rende compte.

III. S'ils ont entrepris de faire des Missions en trop petit nombre & en trop peu de tems, ni aiant point de Village de trois cens Communians, où trois ni quatre Prêtres la puissent faire en moins d'un mois, & ainsi des autres à proportion, s'il veulent s'aquiter en vrais Missionnaires des obligations, qu'ils ont de les instruire de toutes les choses qu'ils doivent sçavoir pour être sauvez & que la plûpart ignorent; des Commandemens de Dieu & de l'Eglise, de la preparation & des obligations que l'on contracte en la reception des Sacremens, des vertus que chacun doit pratiquer conformement à son état & condition, des vices qu'ils doivent éviter, de la priere & de toutes les autres obligations spirituelles & temporelles qui regardent la vie chrêtienne.

IV. Si avant que de commencer les Missions, ils ont été quelques jours en retraite tous ensemble, ou du moins separement pour y demander à Dieu ses lumieres, ses graces, & les vertus qui leur sont necessaires pour pouvoir s'aquiter dignement d'un ministere si au dessus de leurs forces.

V. S'ils ont sujet de croire sans se flater, qu'ils ont un continuel régard d'amour & de dependance envers Jesus-Christ, comme leur principes qui les doit toûjours diriger & operer avec eux dans leurs fonctions, puisqu'ils ne doivent agir que par sa vertu.

VI. S'ils ont entierement renoncé à toutes les

creatures, & à eux-mêmes; car s'ils ont quelque autre interêt que celui de la gloire de Dieu & du salut des Ames, ils ne peuvent esperer de leur travail, que quelque bien apparent,& jamais rien de solide pour la santification des Ames.

VII. S'ils ont en eux cette veritable humilité qui leur doit faire toûjours embrasser les fonctions de leur ministere, qui sont les plus bases, & les moins éclatantes; aimer les lieux les plus délaisez; les personnes les plus abjectés & grossieres, comme aiant plus de besoins; une patience invincible dans leurs travaux, & à supporter l'ignorance & la stupidité des pauvres, une sincere docilité, soûmission & obeïssance au reglement de la Mission.

VIII. S'ils sont bien persuadez qu'il est necessaire que toutes les vertus Evangeliques reluisent dans des vrais Missionnaires, pour renouveller la grace & l'esprit des Chrêtiens dans les Ames.

IX. S'ils conviennent des regles de la doctrine & de la morale chrêtienne qu'ils doivent tenir, pour n'avoir tous que le même esprit, les mêmes sentimens, & les mêmes pratiques, & s'ils ont toute l'application qu'ils doivent pour ne prêcher que la bonne morale, pour detester la corrompuë, pour parler fortement contre les vices publics & scandaleux, pour ne dire que ce qui est utile au salut des Ames & propre à persuader les vertus chrêtiennes, pour condamner les vices & pour ne chercher ni la gloire ni l'estime des hommes, ni aucune recompense temporelle.

X. S'ils sont fideles à commencer tous les jours leurs exercices de pieté par l'oraison,& s'ils emploient du moins une demie heure tous ensemble, tant qu'il se peut; s'ils lisent un Chapitre du nouveau Testament au commencement du repas, & quelque bon livre le reste du tems qu'ils sont à table.

XI. S'ils sçavent l'obligation indispensable qu'ils ont avant que d'absoudre leurs penitens, de voir en eux la contrition, que le Concile de Trente declare être necessaire pour obtenir le pardon des pechez, laquelle enferme selon le même Concile, ces quatre conditions; la premiere, la haine & la detestation des pechez de la vie passée; la seconde, la cessation du peché qui ne peut-être entier, ni veritable sans le renoncement aux affections & aux occasions du peché; la troisiéme, le ferme propos d'une nouvelle vie, c'est-à-dire, la resolution de ne plus tomber dans le peché, & le desir sincere de faire des actions de justice; la quatriéme, le commencement de cette nouvelle vie, en commençant en effet d'avoir des bonnes dispositions dans le cœur & des sentimens des vertus Chrêtiennes, qui est la même chose que le même Concile, dans le sixiéme Chapitre, dans la sixiéme Session, exige des adultes,pour être justifiez par le Baptême,disant qu'ils doivent commencer d'aimer Dieu,comme la source de toute justice; & cette disposition est bien plus necessaire dans le Sacrement de penitence, puisque les pechez commis aprés le Baptême sont beaucoup plus énormes, que ceux qui l'ont precedé.

XII. S'ils sçavent que ce Concile ne c'est pas contenté de nous prescrire les quatre susdites conditions de la douleur necessaire pour recevoir l'absolution; mais encore qu'il nous apprend qu'elles se doivent trouver non seulement dans la Contrition,qui est parfaite par la charité,mais encore dans la Contrition imparfaite, qui s'appelle Attrition,puisqu'il rapporte ces deux sortes de contritions, comme deux especes de la contrition generale dont il a parlé auparavant, & à laquelle il a attribué ces quatre conditions, comme y étant essentielles,quoique d'ailleurs chacune ait ses differences particulieres.

XIII. S'ils n'ont point pour les Ecclesiastiques, particulierement pour les Curez dans la Paroisse desquels ils sont, tout le respect, toute la defference & toute la condescendence, qui est dûë à leur caractere, & si au lieu de les autoriser en tout ce qu'ils peuvent,ils ne s'ingerent pas de dire quelquefois la Messe de Paroisse à leur prejudice, & sans qu'il les en ait prié,de donner le soir la benediction du saint Sacrement, de benir les Croix, qu'ils appellent des Missions, de porter le saint Viatique aux malades, de recevoir en Confession des penitens d'un autre Diocese, quoiqu'ils viennent pour éviter la discipline du leur,& contre la deffence expresse de leur Prelat.

XIV. Si lors qu'ils veulent enseigner l'Oraison mentale à leurs penitens,ils le font en public, & voulant se servir de la methode de saint Charle & de saint François de Sale, qui est tres-sainte, ils en font voir l'usage qu'il en faut faire, les distractions, les secheresses,ennuis & visions, qui en sont inseparables,afin qu'ils puissent éviter d'un côté le découragement, & de l'autre la perte du tems, les illusions de l'amour propre & du demon.

XV. S'ils n'oublient pas à lire, non pas à reciter par cœur le matin & le soir, la priere & l'abregé de nôtre creance, aprés la predication,pour en instruire insensiblement les personnes qui les écoutent,& les accoûtumer à la faire eux-mêmes ensuite dans leurs maisons, toute la famille ensemble, & si pour cela ils la font courte, intelligible, afin que tout le monde la puisse apprendre & pratiquer.

XVI. Si lorsque l'Evêque veut donner la Confirmation, durant ou à la fin de la Mission, ils n'ont pas trouvé que la meilleure façon qu'il y a d'en instruire les personnes qui doivent la recevoir, est de lire en Chaire l'instruction qu'on a destiné pour cela, durant huit jours, au lieu de l'abregé ordinaire; car par ce moien on apprend aux petits la sainteté & les dispositions necessaires que requiert ce Sacrement, ce qu'on ne peut pas faire par des Catechismes, où il n'y à presque jamais que des enfans.

XVII. Si dans leurs Sermons, & sur tout du matin, qui ne doivent être ordinairement qu'un grand Catechisme, ils ne sont point trop longs,& si au lieu de ne songer qu'à enseigner familierement en la langue vulgaire du païs, tant qu'il se peut & selon la portée du peuple, les veritez qui peuvent être utiles au salut des Ames, ils consument un tems si precieux en des choses curieuses, trop relevées & peu profitables.

XVIII. Si les Predicateurs se sont remplis de toutes les sciences necessaires sur les veritez de l'Evangile, des Peres, des Canons & principalement sur les decisions du Concile de Trente, de la justification, pour pouvoir apprendre à leurs Auditeurs, si personne ne peut être justifié par la loix de Moyse, ou par celle de la nature, sans la grace de Dieu par Jesus-Christ, si le libre arbitre peut sauver sans la même grace de

Jesus-Christ, si l'homme peut croire, aimer & esperer, ou faire une veritable penitence, s'il n'est prevenu & assisté par le saint Esprit; si le libre arbitre étant meu & excité de Dieu, n'agit & ne coopere pas, en sorte qu'il peut, s'il veut, resister & ne pas agir; si la crainte de l'Enfer, lors qu'elle nous porte à ne plus offencer Dieu est bonne; si la foi seule sans la charité & les bonnes œuvres suffit; si on peut sans offencer Dieu, se promettre la perseverance finale dans la grace, sans un secours special de Dieu; s'il est impossible de garder les Commandemens de Dieu; si ceux qui ont peché aprés le Baptême & s'en sont relevé par la penitence, ne sont pas obligez de satisfaire aux peines temporelles, encore que les Sacremens leurs aient remis les peines de l'Enfer & effacé la coulpe; enfin si leur vie est exemplaire, s'ils sont gens d'oraison, mortifiez, penitens & d'édification à tout le monde.

XIX. S'ils n'abusent jamais de la chaire pour declamer contre quelque particulier, afin de contenter leur passion ou leur vanité, au lieu de ne songer qu'à reprendre les vices, sans designer personne, ni exciter l'auditoire à rire par des termes bouffons, des gestes ridicules, des histoires apocrifes, ou par des miracles incertains.

XX. Si dans les Sermons de la Confession particuliere ou generale, ou dans leurs discours, ils ne rapportent jamais des cas ou des histoires qui leur sont arrivées dans le Confessional, qui peuvent donner quelque atteinte au secret de ce Tribunal, qui doit être si inviolable; ou qui sont si injurieuses aux Curez, en les blamant indirectement, & laissent des mauvaises impressions d'eux dans les esprits des foibles.

XXI. S'ils étendent leurs soins pour le petit Catechisme aux bergers, aux vachers & serviteurs, servantes, vieillards & pauvres malades, comme pour les enfans, & s'ils leurs donnent des heures & de tems qui soient commodes à ces sortes de gens, qui n'en peuvent gueres avoir que le soir aprés leur travail.

XXII. S'ils destinent pour ces Catechismes, quelqu'un d'entre eux qui ait l'experience d'un emploi de cette importance, qui sçache interroger à propos les plus habiles des choses utiles & necessaires, qui parle peu & fasse beaucoup parler les enfans, qui ne les excite point a rire ni à bouffonner, qui les contienne dans la modestie, & dans l'attention avec douceur & charité; enfin qui les exerce tous les jours à des Cantiques spirituels, comme le seul moien presque, qu'il y a pour bannir les mauvaises chansons & pour accoûtumer de bonne-heure tout le monde à chanter les loüanges de Dieu en travaillant; mais il faut remarquer que la prudence Chrêtienne les oblige à leur en procurer, qu'on ne chante point sur des airs mondains, qui ne soient pas conformes aux Pseaumes des Huguenots, ni remplis des paroles sales, galantes ou à double sens, de peur de leur rappeller par les unes, le souvenir des chansons prophanes, & par les autres scandaliser les foibles, ou de leur donner quelques idées avantageuses des heretiques, ou de leur remplir l'esprit de mauvaises pensées.

XXIII. S'ils ont negligez de procurer des écoles Chrêtiennes pour l'éducation de la jeunesse, par tout où ils ont pû, en faire connoître les avantage, la facilité & l'utilité, qu'ils peuvent faire voir dans le Livre, qui a été fait sur ce sujet dans le Diocese de Beauvais, & dans celui du Seminaire de S. Nicolas du Chardonnet.

XXIV. Si outre les Sermons du matin & du soir, l'Oraison mentale & les petits Catechismes, ils ont soin de s'appliquer encore à deux autres fonctions d'une tres-grande utilité; la premiere est, de faire des conferences deux ou trois fois la semaine dans quelque Chapelle ou sale particuliere, tant pour les Ecclesiastiques du lieu, que pour ceux des environs, pour leur montrer qu'elle est la dignité, la perfection & la sainteté des Prêtres; quelle doit être leur science pour pouvoir s'aquiter dignement de toutes les fonctions de leur ordre; quelle doit être toute leur conduite, comment leur vie doit être reglée, afin que leurs mœurs soient à tout le peuple des exemples de pieté; l'obligation qu'ils ont de fuïr l'avarice, l'orgüeil, l'impureté, l'oisiveté & l'ignorance, & de porter les peuples à embrasser les vertus opposées à ces vices.

XXV. S'ils tachent d'établir entre-eux & les Missionnaires l'uniformité dans l'administration du Sacrement de penitence, & dans tout le reste de la discipline Ecclesiastique.

La seconde est, une Doctrine ou un grand Catechisme, par demande & par réponse, qui est un moien admirable pour enseigner à fond la Priere Dominicale, la Salutation de la sainte Vierge, le Symbole des Apôtres, les Sacremens, les Commandemens de Dieu, & les Sermons mêmes les plus utiles, qu'on peut reduire aprés les avoir prêchées, en demandes necessaires pour expliquer dans un tres-grand détail tout ce qu'on veut, mais il faut que le Missionnaire qui monte en chaire, soit convenu auparavant avec celui qu'il doit interroger, & qu'il s'étudie à faire ses réponses precises & succintes, aprés avoir repeté tout haut la demande qu'on lui aura faite; il n'y a qu'à en faire le moindre essai, pour être convaincu des grands avantages qui en reviennent.

XXVI. S'ils prennent toutes les précautions qui sont necessaires, lors qu'il n'y a pas assez de Confessionnaux pour tous les Confesseurs, de se mettre en lieu & dans une posture qui empêchent les femmes de s'appuier sur leurs genoux, ni la tête l'une contre l'autre en se confessant, ni personne si proche d'eux qu'on les puisse entendre, ce qui est presque inévitable, à moins qu'il n'y ait une distance considerable entre le Confesseur & les autres, qui ne se confessent pas encore.

XXVII. Si sous faux pretexte que la Mission finit, ou que les penitens leurs paroissent un peu touchez, ils ne precipitent pas les absolutions à la ruïne entiere des ames: Ce sont ces flateurs & ces imprudens, dit saint François de Sales, dans l'avertissement à ses Confesseurs, aprés saint Cyprien, qui font glisser dans l'Eglise une douce cruauté, qui se couvre du nom de misericorde & de pieté. C'est de cette sorte d'absolution, ajoûte-t'il d'où naît une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile à ceux qui la reçoivent, parcequ'en la leur accordant, on couvre seulement les playes des mourants, au lieu d'apporter des veritables remedes à leurs maux, & on tuë les malades au lieu de les guerir.

XXVIII. S'ils continuent, comme on fait en quelque Dioceze, de celebrer une grande Messe

du Saint Esprit en arrivant, & à la fin une autre du Saint Sacrement ou des morts, au lieu de se contenter d'une Messe basse, pour ne pas consommer à chanter le tems qui est destiné à l'instruction des peuples, & pour ne pas donner occasion de quitter l'Eglise à ceux qui n'ont ni le loisir, ni la devotion d'assister à la grande Messe.

XXIX. S'ils ne manquent point dés le premier jour de leur arrivée, d'aller tous ensemble adorer le Saint Sacrement de l'Autel, dans la principale Eglise, de visiter ensuite le Curé, pour lui rendre leurs devoirs, lui montrer la Mission qu'ils ont de l'Evêque, & leur pouvoir; convenir avec lui de la conduite exterieure qu'ils doivent tenir dans le lieu, & suivre ses avis en tout ce qui se peut; de-là, s'ils en ont le tems, ou dés le lendemain, chez le Seigneur de la Terre, chez les principaux Magistrats ou Officiers de Justice, chez les Echevins ou Consuls, & autres d'une particuliere consideration, pour leur demander à tous l'honneur de leur protection, en tout ce qui est necessaire pour le bien de la Mission.

XXX. Si le Directeur de la Mission est allé lui-même avec le Curé, ou quelque personne du lieu, d'une pieté reconnuë, faire sa visite de toutes les maisons, pour consoler les malades, s'informer si tous sçavent leur croyance, si on y fait la Priere en commun, s'il n'y a point de division entre eux, si les enfans passé l'âge de cinq à six ans couchent avec leurs pere & mere, ou les garçons avec les filles.

XXXI. S'ils ont, sous le pretexte d'occuper le peuple, exposé ou porté en Procession le Saint Sacrement, & donné la Benediction, à la reserve de celle qu'on donne tous les soirs aprés le dernier Sermon, le reste étant contraire à l'Esprit de l'Eglise, aux Ordonnances des Dioceses, & à l'intention des Prélats.

XXXII. S'ils sont bien persuadez qu'une des plus importantes choses qu'ils puissent faire, c'est aussi-tôt aprés leur arrivée, de commettre quelqu'un d'entre eux pour travailler aux accommodemens, querelles, & procés : car outre le bien qui en arrive, il est dangereux d'achever les Confessions de ceux qui sont en cet état, avant qu'ils en soient dehors, & que leurs procez ou leurs querelles soient terminées.

XXXIII. S'ils souffrent parmi eux des Confesseurs si deraisonnables, que d'obliger leurs penitens de leurs obeïr aveuglément en tout ce qu'ils leurs ordonnent, de ne les changer point, & de ne consulter jamais d'autres personnes habiles.

XXXIV. Si en voulant donner quelque assistance aux Maisons Religieuses, par quelques Prédications, Conferences, ou Confessions extraordinaires & generales, ils évitent soigneusement tous les atachemens ou amusemens inutiles, & n'abandonnent pas pour cela l'œuvre principale de leur Mission.

XXXV. S'ils benissent des anneaux pour donner à des filles qui ont fait vœu de Virginité, ou à qui ils inspirent de le faire; cette pratique étant nouvelle & pernicieuse.

XXXVI. S'ils font des visites particulieres sans approbation du Directeur, & avec un Compagnon, & s'ils prennent la liberté d'aller manger chez quelqu'un de leurs amis, sous quelque pretexte que ce soit, pendant la Mission.

XXXVII. S'ils atendent au moins huit jours à entendre les Confessions, pour avoir le tems de disposer les ames à le bien faire, & de les instruire de leurs principales obligations.

XXXVIII. S'ils gardent toûjours la frugalité qui est necessaire à des Ouvriers Evangeliques.

XXXIX. Si le Directeur a soin des petits besoins des Missionnaires, d'apliquer chacun à ce à quoi il est propre, de tout ce qui regarde l'avancement & le Spirituel de la Mission, & de tenir une Conference le jour de relâche qu'on prend toutes les Semaines, sur le bon ordre & le reglement de la Mission, sur les défauts qu'on y a remarqué, & sur les principales vertus, qui sont necessaires aux Missionnaires, & s'il a lui-même la charité, la douceur & la patience qu'il doit avoir.

XL. S'ils conservent entre eux la charité, l'union & la paix, que des Prêtres, qui veulent instruire les autres, doivent avoir, *honore invicem prevenienter*.

XLI. Si aprés les Missions, du moins de chaque année, ils sont demeurez quelques jours en silence & en retraite, pour faire une revûë generale sur les principaux défauts qu'ils ont commis, sur tout dans l'administration de la Parole de Dieu & du Sacrement de Penitence, qui sont des fonctions tres-dangereuses pour ceux qui ne s'en aquitent pas saintement, afin de s'humilier, de se renouveller, & de s'offrir de rechef pour se mettre en état de continuer de rendre à son Eglise tous les services, qu'on peut & qu'on doit lui rendre.

XLII. S'ils sçavent les cas les plus communs ausquels il est necessaire de refuser ou de differer l'absolution au Penitent; car on ne sçauroit assés gemir devant Dieu, de la negligence que la plûpart des Confesseurs ont de s'instruire & d'observer les regles de l'Eglise à l'égard des Penitens, & c'est ce qui fait le grand sujet de la douleur continuelle de tous les Saints Evêques & des vrais Chrêtiens. Les Confesseurs, dit le Pere Bonis de la Compagnie de Jesus, doivent prendre garde à ne pas donner l'absolution à ceux qu'ils sont obligez de la refuser, c'est à dire à ceux qui n'en sont pas capables; comme seroit par exemple, celui qui n'auroit pas un veritable repentir de tous les pechez mortels qu'il a commis, ou qui n'a pas un ferme propos de s'en abstenir, ou qui le pouvant n'a pas la volonté de satisfaire à ceux, à qui il est obligé de le faire, ou à raison du bien ou de la réputation, ou des injures, & autres semblables, ou qui ne veut pas se separer de l'occasion du peché mortel, parce que toutes ces sortes de gens n'ont pas la Contrition au point & au degré qu'elle est requise pour recevoir l'absolution, & n'ont pas même l'Atrition.

S. François Xavier dit, que comme il y a bien de la difference entre les promesses & les éfets, quand les Penitens ont manqué de fidelité aux autres Confesseurs, on est obligé de leur faire executer avant que de leur donner l'absolution.

Comme le bon usage, dit Saint François de Sales, que le Confesseur fait du pouvoir qu'il a d'absoudre, soûtient la vigueur de la penitence, tire le pecheur de la servitude & édifie l'Eglise, qui est la fidele depositaire des clefs du Ciel, il n'y a rien aussi qui la deshonore plus honteusement, qui énerve tant la discipline de l'Eglise, &

qui endorme plus doucement les pecheurs dan leurs iniquitez & leurs abominations, que l'abu que les Prêtres font de l'absolution, la donnan plûtôt en valets & en esclaves, qu'en Juges, par une complaisance lache & criminelle, & en-li precipitant par imprudence avant que d'avoir examiné serieusement si le Penitent en est capable. C'est de ces flateurs & de ces imprudens dont Saint Cyprien dit, qu'ils font glisser dans l'Eglise une douce cruauté qui se couvre du nom de misericorde & de pieté; c'est cette sorte d'absolution qu'ils appellent une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile à ceux qui la reçoivent, parce qu'en la leur acordant, on couvre seulement les playes des mourans, au lieu d'aporter de veritables remedes à leurs maux, & on tuë le malade au lieu de le guerir. C'est pourquoi pour remedier à ces desordres, les Confesseurs differeront l'absolution à ceux qu'ils ne jugeront pas dignes de cette grace, tels que sont ceux qui n'ont donné aucune marque d'une veritable & surnaturelle douleur, & d'un sincere repentir des pechez mortels, dont ils se sont accusez; qui ne veulent pas changer de vie, qui n'ont pas étouffé la rancune qu'ils ont contre leur prochain; qui aiant été exhortez en Confession de s'instruire des principaux Mysteres de la Foi, & autre chose necessaire à salut, ont negligé de le faire; ceux qui n'ont pas restitué le bien d'autrui, le pouvant & y étant obligez; qui n'ont pas quité actuellement l'ocasion du peché mortel, le pouvant sans scandale & sans peril; ceux qui n'ont pas fait tous leurs éforts pour deraciner en eux les mauvaises habitudes de blasphemer, luxure & en aiant été déja repris & avertis en Confession; ceux qui ont scandalisé le prochain publiquement, & qui n'ont ni satisfait ni ôté le scandale; & d'autant plus que plusieurs Confesseurs se rendent faciles à donner l'absolution sur les promesses que les penitens leur font de s'amander, de quitter l'occasion prochaine; ont doit examiner diligemment s'ils ont déja promis la même chose dans les Confessions precedentes; car s'ils l'ont fait & n'ont pas tenu leurs paroles, les Confesseurs ne doivent plus s'y fier; mais differer l'absolution jusques à ce qu'ils soient separez de l'occasion, & qu'ils aient même vécu quelques-tems sans la reprendre; car si l'on donne l'absolution sans esperer probablement que le penitent tiendra parole, l'on expose le sang de JESUS-CHRIST à être prophané, & l'on se rend coupable des rechutes & des suites funestes qui naissent de la fausse absolution, qui damne une infinité de Confesseurs & de penitens.

MOL.

DE LA MOLE. La Mole est une abondance de sang qui se joint aux semences retenuës en la matrice, laquelle par une chaleur immoderée se change en plusieurs petites masses de chair, ou en une grosse seulement, l'on s'en apperçoit lorsque le corps devient maigre, que la couleur se ternit, que l'appetit manque, que les hypocondres s'enflent, que l'épine du dos est douloureuse, que les mois sont arrêtez, que les mammelles grossissent, que le ventre est tendu, élevé, & que rien n'y remuë.

Tous ces simptomes dans les commencemens font soupçonner de grossesse, mais l'on en est trompé, lorsque le terme de l'accouchement passe, & qu'ils ne laissent pas de continuër.

Dans les contrées Meridionales les femmes sont sujettes non seulement à faire des moles, mais encore des monstres, si cette maladie, aprés en avoir reconnu toutes les marques veritables se negligeoit, elle deviendroit incurable, & dans la suite causeroit l'hydropisie; c'est pourquoi pour en prevenir tels accidens, l'on se fera aussitôt tirer du sang du pied, en cas qu'il y eût beaucoup de plenitude, que l'âge & les forces le puissent aussi permettre, l'on usera ensuite d'un regime, chaud & humide, chaud pour ouvrir, & humide pour ramollir; à cet effet, l'on aura recours aux remedes, qui sont propres à la retention des mois, sans toutefois negliger ceux qui sont ici ordonnez.

Prenez demie once d'euphorbe bien pulverisée, composez-en des pilules avec un peu de sirop d'armoise, ou de son suc; partagez-les en quatre prises, une dragme pour une prise, & en faites prendre une tous les matins à jeun, sinon, on se servira de fois à autre de pilules d'hiere simple, ou de trochisques de mirrhe ou d'agaric, ou d'hermodates, & d'injections faites avec des mauves, de la parietaire, de l'origan, de la calamenthe, de la camomille, du melilot, du romarin, de la sauge, de l'armoise, de l'anis & du fenoüil. On pourra encore prendre les bains dans lesquels on ajoûtera une bonne partie desdites herbes, & au sortir on frotera les reins, & le ventre d'huile de lis & de camomille, ou avec de la graisse d'oye, les pessaires & les parfums reçûs par en bas aideront beaucoup à la détacher, & à l'attirer à même-tems, il faudra composer les premiers avec une dragme de poudre d'iris, demie dragme de mirrhe, vingt grains de castor & de semence de ruë, & de therebentine, autant qu'il en sera necessaire, sinon prenez deux onces d'huile de muscade mêlées parmi deux dragmes de poudre de gentiane & avec du coton, que l'on en fasse un pessaire, ainsi que l'on le jugera à propos.

A l'égad du parfum, on se servira de la mirrhe, souvent avec avec la mole charneuse, il s'y mêle quantité de vents, ou de matiere aqueuse, qui en augmentent les accidens & les simptomes, & deux autres simples qui sont improprement appellez moles; elles arrivent aux filles ainsi qu'aux femmes, par une suppression de leurs ordinaires, qui leur cause comme une hydropisie ascite ou timpanite.

A la premiere, on y emploiera les mêmes remedes, usant au surplus de pessaires faits d'elebore blanc, d'opoponax & de fiel de bœuf, ou de taureau.

A l'autre, les pareils remedes qu'à l'hydropisie, timpanite, & s'il y a lieu de pratiquer les pessaires, on les composera de suc de rhuë, de miel & de nitre, ou quelqu'autre avec le bedellium, l'huile de nard, ou le suc d'armoise.

MOLY-BULBEUX.

QUALITEZ. Chaud au 3. d.

DESCRIPTION. Le Moly à les feüilles comme le gramen, dit dent de chien, quoique plus larges & répanduës à terre; ses fleurs sont blanches comme celles du violier blanc, étant toutefois moindres & blanches; elles sont de la grandeur de la violette; sa tige est blanche & fort

SAINT MENAS HERMITE
VIVOIT DE SES MOUCHES ET EN DONNOIT L'AUMONE.

Page 95. 1. Partie du second Tome.



UN Ours furieux & fripon, sorti du Bois tout furibon, pour devorer les Ruches du Saint homme, qu'il renversa, & qu'il brisa, le Saint Homme le fustigea, & pour penitence lui ordonna, de les garder sa vie durant, comme un chien aboyant, le pauvre Ours, obeïs tout tremblant, tant il étoit contrit & penitent, *Comme dit la vie de ce Saint.*

haute; à la racine de laquelle elle ressemble à un Ail; sa racine est petite & bulbeuse.

Lieu. Il nait dans l'Arcadie autour de Phenée & dans le Mont-Cyllené, il fleurit en Avril. On voit la vraie plante des anciens, au jardin des plantes à Padouë & à Bologne.

Proprietez. La racine est astringente, étant mêlée avec de la farine d'ivraye, elle reserre la matrice; c'est un grand remede contre les malefices: selon les Anciens, on s'en servoit en Grece contre toutes maladies, ce qui fait voir qu'en ce tems cette plante n'étoit pas inconnuë.

M O N.

MONOYERE, *ou herbe à cent maladies*, Allemand, *Egelkraut.*

Qualitez. Seche au 3. d.

Description. Monoyere. C'est une plante qui rampe par terre, ses tiges ressemblent des joncs, d'où sortent des feuilles des deux côtez, dépuis la racine jusqu'à la cime, qui sont rondes & épaisses comme des pieces de monnoye, d'où elle a pris son nom.

Lieu. Elle nait sur le bord des fossez & és lieux humides, elle fleurit en May & garde les fleurs tout l'Eté.

Proprietez. Etant donnée à boire en poudre avec de l'eau ferrée, elle arrête les ruptures des enfans, & bûë dans du vin, elle guerit la dysenterie & les autres flux, elle fortifie les intestins & sert à ceux qui crachent le sang, aux ulceres des intestins & à ceux des poulmons, l'herbe appliquée en emplâtre guerit les blessures fraîches, ce que fait aussi le suc des feuilles, aussi-bien que leur decoction.

M O R.

MORELLE. Italien, *Solatro*, Espagnol, *Pervanora*, Allemand, *Nachtschadt.*

Qualitez. Froid & sec au 3. d.

Description. Morelle, il a les feuilles plus grandes que le Basilic, semblables à celles de l'Halicacabum, mais plus noires, plus tendres & longuettes, il a force branches, qui sont jaunes au milieu, d'où naissent des grains ronds vineux, gros comme ceux de la geneste, au dedans desquels est la graine blanche & menuë.

Lieu. Il croit auprés des murailles & des haies, il fleurit en Juin & continuë tout l'Eté.

Proprietez. Le suc des feuilles ou du fruit mêlé avec de l'huile rosat & un peu de vinaigre, est admirable pour les douleurs chaudes de la tête, comme aussi les frenetiques, & l'inflammation du cerveau appliquées avec du linge sur le devant de la tête, le suc distillé dans les oreilles en ôte incontinent les douleurs.

MORGELINE. Italien, *Gallina*, *Gallinella*, Allemand, *Hunerbiss.*

Qualitez. Chaud & sec.

Description. La Morgeline a les feuilles semblables à la Parietaire, mais elles sont plus petites & ne sont pas veluës, étant semblables à des oreilles de rats; c'est pourquoi on l'appelle encore Myosotis; quand elles sont foulées elles sentent le concombre, sa fleur est blanche & sa tige est ronde.

Lieu. Elle nait dans les bois & à l'ombre, & fleurit au milieu de l'Eté & en Août.

Proprietez. Elle rafraichit sans resserrer, on en donne aux enfans dans l'ardeur de leurs maladies, pour les preserver de beaucoup d'accidens, & aux oiseaux dans les cages, pour leur faire revenir l'appetit; l'eau distillée est bonne aux phrisiques, enfin elle a toutes les vertus de la parietaire.

MORILLES. On prend des Morilles qu'on lave bien, à cause du gravier qui reste toûjours dans les trous; puis on les passe à la poêle avec du beurre ou du lard fondu, aprés les avoir coupées; cela observé, on y met du persil & du cerfeüil bien menu, le tout assaisonné de sel, de poivre & de muscade, avec un peu de boüillon, dans lequel on les fait cuire dans une casserole ou dans un pot; étant bien cuites & bien mitonnées, on les sert avec un jus d'orange. Morille. V. *Truffe.*

MORTS DE DIABLE. Italien, *Morso di diavolo*, Allemand, *Teuffets abbiß.*

Qualitez. Chaud & sec comme la scabieuse.

Description. Il a les feuilles proches de la terre, semblables à celles de Plantain; elles sont unies, n'aiant qu'un petit nerf au milieu, celles qui croissent autour des tiges qui sont hautes de deux coudées, sont plus étroites & plus courtes, & un peu dentelées; ses fleurs ressemblent à celles de la scabieuse, il a plusieurs racines noires, découpées & rongées, d'où elle a pris son nom, comme si le diable, enviant les vertus de cette herbe, les eût rongées.

Lieu. Il vient dans les lieux incultes, dans les bois & ailleurs; elle est en fleur au mois d'Août, & c'est par la fleur qu'on la peut distinguer de la scabieuse.

Proprietez. Elle est chaude & seche au 2. degré. Le vin de sa decoction étant bû guerit le charbon; elle est un fort bon remede contre la peste & contre les douleurs de la matrice; la racine pilée en poudre est bonne contre les vers; l'eau distillée de cette herbe a la même vertu que la scabieuse.

MORT AUX CHIENS. Italien, *Colchico*, Allemand, *Zeitlosz*, *& Vvild*, *Saffranbluon.*

Qualitez. Chaud & sec au 2. d.

Description. Ce Colchicum fut envoyé de Constantinople à Matthiole, qui n'en dit autre chose, sinon qu'il a les fleurs & la feuille comme l'autre, la racine bulbuse & entrouverte.

Lieu. Il croit à Messine, & en l'Isle de Colchos, il fleurit en Septembre.

Proprietez. La racine étouffe la personne qui en mange, comme font les Champignons, & quand il est pris en lieu de bulbe; car sa racine est de fort bon goût; les remedes contre les Champignons sont aussi propres au Colchicum, le lait de vache y est aussi bon, & par ainsi quand on pourra en user, il n'en faut pas chercher d'autre.

M O U.

MOUCHES A MIEL. *Il est facile de tirer grand profit des Mouches à Miel, quand on n'auroit qu'un jardinet dans une Ville, j'en ai eû dans Lyon, qui y ont réüssi, & en la Ville de Paris.*

I. Il ne coûte rien pour leur nourriture, il ne leur faut ni pâturage l'Eté, ni fourrage l'Hiver, il ne leur faut qu'une Ruche de paille pour logement; celle de paille est la plus commode de tou-

tes ; elle ne coûtera que trois ou quatre sols ; & durera quatre ou cinq ans si on la garantit de la pluye, avec un chaperon de paille, qui ne reviendra pas à trois deniers.

II. Si on pouvoit avoir trois ou quatre mille brebis & plus dans chaque Metairie, qui ne boiroient ni ne mangeroient au dépens du Maître, qu'on exempteroit de toutes maladies sans remedes, & qui donneroient deux écus ou trois de profit tous les ans, les Rois feroient ce trafic.

III. Or, si on est en pays où il y ait des Mouches, qu'on en puisse amasser une grande quantité, passé le premier achapt, le reste ne coûte presque rien, que quelque chose pour les ruches, quand elles sont usées, s'il y en a quantité, & quelques journées d'hommes pour ramasser les Essains, & tirer la cire & le miel.

Si on les achepte : I. Il faut achepter les Essains dés qu'ils sont ramassez, avant que d'avoir travaillé, ou les meres en Août, ou Septembre, quand elles sont pleines de cire & de miel.

II. Il ne faut point les transporter en Eté quand elles sont pleines, ou à demie pleines ; car la cire lors est molle, à cause de la chaleur ; & les bouteilles, où est le miel, ne sont pas toutes bouchées ; de sorte que le bâtiment tomberoit, le miel couleroit & noyeroit les Mouches.

III. Qui voudra donc acheter quantité de Mouches, pourra envoyer par les Villages, & faire publier à la fin des grandes Messes, que qui voudra en vendre, ait à donner son nom, pour les aller visiter en Août ou Septembre.

IV. Pour les Essains, il faut que la ruche soit pleine de Mouches, pour faire bonne fin. Il y a eu des Paisans affronteurs, qui aportent des Essains chatrez ; c'est-à-dire, qu'ils avoient separé de grands Essains en deux ou trois, sur une opinion fausse & heretique qui est parmi eux ; ils disent, qu'un petit Essain remplit sa ruche aussi-tôt qu'un grand ; parce qu'il se hâte de travailler, disent-ils, comme si cent Vignerons faisoient autant de besogne que mille, s'ils sont tous également labourieux ; comme elles le sont ; rien n'est plus actif qu'elles, elles travaillent sans cesse, vont ou viennent du fourrage chargées de cire ou de miel dans le tems de la recolte, à la reserve des feneantes, qui sont les Bourdons, qu'elles tuent avant l'Hyver.

V. En Août ou Septembre on achetera les ruches pleines ; on sçaura au poid si elles le sont, en soulevant un peu la ruche de deux ou trois doigts, se mettant derriere la petite porte, qui est au-devant, par où elles sortent, de crainte qu'elles ne sautent aux yeux du Marchand ; car elles sont mutines alors, & gardent cherement leur tresor, qui est plein, & un autre se met au devant de la ruche, bien bas à terre, qui leve un peu les yeux vers la ruche, quand on la souleve.

VI. Il faut observer, que passé trois ans elles ne sont plus bonnes pour oriner, c'est-à-dire, pour en engendrer d'autres, la cire est trop vieille.

VII. On connoît l'âge des Mouches, ou plûtôt l'âge de la cire à sa couleur ; car il y en a qui croyent, & je suis de cet avis, qu'elles ne vivent qu'un an ; parcequ'on en voit une grande quantité qui tombent à terre fort saines dans le mois d'Août, qui ne peuvent se relever à cause que leurs aîles sont usées ; une toile plus forte que celle dont leurs aîles sont faites, s'useroit en cinq ou six mois, à voler tous les jours comme elles font : la place des mortes est remplie par les petites qu'elles font continuellement depuis le mois de Janvier jusques en Septembre. J'en ai fait l'Anatomie tous les mois, pour voir quand commençoit leur espece de ponte ou façon de freler ; ils jettent une espece de petit germe dans le fond de leurs petites cellules, qu'ils remplissent de miel en la saison, aprés que les petits en ont sorti.

VIII. Ce germe est court & grêle, comme la petite pointe d'une éplingue, rempli d'une petite eau claire, dont se forme la Mouche peu à peu, comme le poussin du germe de l'œuf, & sort de cette cellule quand il a pris vie & qu'il a tous les membres formez, comme les petits oiseaux de leurs coques.

IX. Mais revenons à l'âge de nôtre cire capable de recevoir l'embrion & contribuër à l'animer & lui donner vie. La cire blanche par le bout, qui regarde le siege sur lequel la ruche est posée, n'a qu'un an ; la jaune en a deux, & la noire en a trois & peut-être davantage ; passé les trois années on ne peut juger de leur âge, que par le petit nombre de Mouches qui restent dans la ruche, comme passé sept ans on ne juge au juste de l'âge des chevaux par les dents, on n'en juge que par d'autres signes qui sont peu assûrez.

X. Pour voir la cire, il faut, comme il a été dit, que l'un se mette derriere la ruche, & la renverse un peu tirant vers lui, & que l'achepteur se mette vis-à-vis, baissant la tête vers la terre le plus bas qu'il pourra, de peur d'être piqué, & qu'il éleve un peu plus les yeux vers la ruche ; cela se peut faire sans crainte d'être mordu, si vous fumez un peu les mouches ; pour cela il faut prendre un bouchon de foin dans un pot de terre avec un peu de fêu, mettre la ruche sur cette fumée un peu de tems, elles montent en haut de leur ruche ; & quand il en sortiroit quelqu'une, elle n'auroit pas la force de darder son éguillon sur cette fumée, & ne causera aucun mal aux Mouches, le lendemain elles seront aussi vives qu'auparavant.

XI. Voici un autre moyen ; la veille qu'on y veut regarder, on éleve la ruche demi pied, avec des pierres ou des morceaux de bois, le lendemain à la pointe du jour on la regarde tout à son aise.

Je n'y faisoit pas tant de mystere ; au plus fort de la chaleur j'y regardois, & n'ai été piqué quasi jamais. Je dirai ci-aprés ce qu'il faut faire pour s'en garantir d'ordinaire, & faire cesser la douleur qui est tres-cuisante, quand on est mordu, & empêcher l'enflure : il y a de certaines chairs qui enflent extraordinairement, en sorte qu'on a le visage tout defiguré en un moment.

XII. Un de mes amis fut contraint de les aller achepter soi-même ; il étoit dans un pays où le Paisant est si sot, qu'il s'imagine que c'est une espece de peché de les vendre, qu'elles meurent de regret quand on les separe, & que le vendeur même meurt peu de tems aprés ; & cependant avec cette grande amitié qu'ils disoient porter à leurs Mouches, ils les tuoient avec la fumée de souffre en l'Automne, quand ils en tiroient le miel, ou qu'ils les portoient au marché pour vendre.

XIII. Il fut donc obligé de les aller haranguer, pour leur faire voir leur superstition, leur

persuader à vendre leurs Mouches & ne les pas tuër. On leur demandoit, qui étoit le pére le plus cruel ou le plus charitable, celui qui égorgeroit son fils, ou qui le vendroit à une personne qui le cheriroit & qui en auroit grand soin; Qu'ils vendoient les ruches à des Marchands qui tuoient les Mouches devant eux, & qu'on les devoit conserver cherement, &c. Cela joint à un peu de credit qu'avoit celui qui fut envoyé pour en chercher, les persuada. Et dans la suite il n'avoit qu'à faire demander à la sortie des grandes Messes, qui vouloit en vendre, ils donnoient leurs noms en sortant à mes gens, qui les alloient visiter.

XIV. Pour empêcher de changer les ruches acheptées, ni les chatrer; car il y a peu de fidelité parmi les païsans, & comme il ne faut pas transporter les ruches pleines qu'aprés la Toussaints, pour les raisons qu'on dira ci-aprés, il faut marquer le haut de la ruche de son cachet, avec de la cire d'Espagne, & qu'on l'emporte pour voir si on la chatrée; cela se remarque aussi d'abord en la soupesant.

Ce qu'il faut observer principalement; c'est qu'il n'en faut achepter aucune, qu'elle ne soit toute pleine, dont la cire ne touche presque au siege; car si elle n'est pas toute pleine, l'année d'aprés elles ne jettereront pas.

XV. Il ne faut jamais en achepter pour oriner, qu'elle ne soient pleines & pesantes, car les fortes pillent les foibles au printems & les égorgent, & les fortes deviennent malades souvent & meurent de dissenterie pour s'être crevées du miel de ces pillées foibles, comme nous dirons ci-aprés, parlant de leurs maladies & du moien d'y remedier & de les preserver.

On les peut transporter seurement, si on les achepte au loin.

I. Si ce sont des Essains qui soient proche du lieu où l'on veut les transporter, il faut envelopper la ruche d'une serviete de toille bien claire; il y en a qui font mettre de cette toille de crain, dont on se sert pour passer la grosse farine.

II. Le soir ou le matin, à la fraicheur, un homme ou une femme apporteront ces ruches sur la tête, comme les femmes portent leurs potées de lait.

III. Pour donner du vent au Mouches, car autrement elles étoufferoient, on posera la ruche sur une planche ronde ou quarrée, sur deux petites tringles de bois de la hauteur d'un pouce; on verra ci-aprés en quel lieu il les faut placer en arrivant, & comme il les faut conduire.

IV. Si les Essains sont éloignez, ils peuvent se passer de manger, c'est-à-dire, d'aller au fourrage pendant deux ou trois jours; on peut les apporter sur des Chevaux au petit pas, dans des panniers persez par dessous, ou le vent puisse entrer.

V. Pour les ruches pleines de cire & de miel, nous avons dit, qu'il ne faut les transporter qu'aprés la Toussaints, que le froid a rafermi la cire & le miel, pendant la chaleur, le moindre heurtement renverseroit le tout.

VI. Aprés la Toussaints, on peut apporter ces ruches pleines de cent & deux cens lieües loin, si on veut, envelopées comme les Essains, dans des panniers sur des chevaux, vaisseaux ou batteaux, où le vent puisse aller à la ruche. Tout l'Hiver on les peut transporter, c'est-à-dire, pendant cinq mois, depuis la Toussaints jusques à la fin de Mars; car elles ont dequoi vivre chez elles, où leurs magazins sont pleins. Je dirai ci-aprés comme dans le Roiaume de la Chine ils les conduisent dans des batteaux pendant l'Eté même, le long des terres qui bordent les rivieres, où ils sement des legumes dont les fleurs fournissent une abondante nourriture aux Mouches, comme font les fleurs de féves entr'autres parmi nous, & les fleurs du bled noir, qu'on appelle froment noir, ou bled sarrazin en quelques Provinces.

I. On placera les Essains à l'ombre, ou au couchant, pour les raisons qu'on dira ci-aprés; si on ne peut ny l'un ny l'autre, pour n'avoir qu'un petit jardin, on mettra devant leur entrée une tuile, une ardoise, ou une petite planche, pour mettre leur porte à l'ombre, & les garantir de l'ardeur du Soleil, qui causeroit à ces enfans nouveaux nez les inconveniens dont sera parlé ci-aprés, l'hiver, & aprés on les transportera dans une autre solage au levant, ou au midi, suivant le païs froid ou chaud, comme on dira aussi ci-aprés.

II. En arrivant, on les placera dans les lieux où l'on a destiné de les laisser le reste de l'Eté, on tiendra la ruche élevée de demi pied, ou plus, sur deux pierres placées au devant, ou deux morceaux de bois, tuiles ou plâtras.

III. Aprés le Soleil couché, à la fraîcheur, que toutes les Mouches du lieu, s'il y en a, sont retirées, vous delierez la nappe qui les envelope, & la secouërez auprés sur une autre nappe; d'abord il en sortira une grande quantité de Mouches, comme si toute l'armée vouloit s'enfuir, qui ne s'enfuira pas; elles se ramasseront toutes incontinent.

IV. Quand vous les verrez toutes ramassées, à quelques folatres prés, qui voltigeront encore mettez deux petits morceaux de bois, ou d'autre matiere, de l'épaisseur d'un demi pouce, à l'endroit de la porte que vous destinez pour leur entrée & sortie; cette porte sera d'un pouce de long seulement.

V. Ensuite vous garnirez le bas de la ruche, qui donne sur le siege jusques à la porte, de chaud, plâtres, terre grasse ou bouse de vache, suivant la commodité du lieu; c'est pour empêcher le pillage dans les lieux, où il y a quantité de Mouches, & empêcher ces nouveaux Essains de s'élever & s'enfuir, à quoi ils sont sujets où il y en a quantité, comme on dira ci-aprés.

VI. Pour garantir cette ruche de la pluie, & du Soleil, si elle est en plein vent, particulierement, vous lui donnerez un chaperon qui sera de paille, de jon, de genets ou autre matiere, suivant les lieux; il sera bon que le chaperon descende jusques sur le siege la premiere année, pour empêcher le pillage.

VII. Le siege sera de bois, ou de pierre ronde ou quarrée, suivant la commodité du lieu; le bois vaut mieux, parce qu'il est plus sec que la pierre, les miennes sont sur des pierres, parce qu'il m'en coûte moins, & ne laissent pas de réüssir, mais il les faut tenir plus élevées sur la pierre, que sur le bois, afin qu'elles soient plus sechement l'hiver.

VIII. Pour les ruches pleines qu'on nous apporte l'hiver, vous les placerez d'abord dans les lieux où vous avez dessein de les laisser toûjours, au Soleil levant dans les païs chauds, & au midi dans les païs froids où le raisin ne meurit pas, ce n'est pas qu'elles ne réüssissent placées en autre solage, comme je vois par experience ; mais il est mieux de suivre l'usage commun, quand on peut.

IX. Pour tout le reste vous en userez comme nous venons de dire, pour les Essains.

X. Si vous n'avez qu'un petit jardin, placez vos ruches sur des tablettes quatre ou cinq rangs les unes sur les autres, comme on place les livres dans les Bibliotheques ; ceux qui n'ont pas cette commodité d'avoir des pierres, ne laisseront pas d'en pouvoir tirer grand profit, quand ils n'auroient qu'un petit jardin, les plaçant comme on vient de dire, les unes sur les autres, *Monsieur Macé, tres-illustre Prêtre, charitable & industrieux, en a eû dans le jardin de la Communauté de la Paroiße de saint Sulpice à Paris, qui réüssirent fort bien, dont il envoioit la cire & le miel, tous les ans, aux Missionnaires du Seminaire de S. Sulpice, qui sont établis en Canada.*

Pour arrêter les Essains & les empêcher de s'enfuir.

I. On seroit trop riche, si on étoit assûré de ramasser tous les Essains qui auroient le moindre jardin, on pourroit tirer quatre ou cinq cens livres de profit tous les ans ; les bonnes ruches jettent trois Essains ; quand elles n'en jetteroient qu'un, cela iroit loin, dans les païs chauds, une ruche pleine vaut neuf à dix livres, au moins trois ou quatre dans des païs froids ; les grands riches, qui auroient de grands enclos, & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de pistoles ; dans la moindre maison de Campagne on peut aussi en avoir grande quantité.

II. La façon ordinaire de ramasser les Essains, est au son d'un bassin, dont le bruit, dit-on, les étourdit & les obligent de s'arrêter à la premiere branche qu'ils trouvent dans leur chemin, & forment comme une grosse grappe de raisin ; on pretend que ce bruit empêche les pacifiques d'entendre la voix des seditieuses, qui les haranguent pour les faire deserter.

III. Pour crier donc plus haut que celles qui desertent, les poëles, les chauderons, marmites & tambours serviront beaucoup ; mais ce qui contribuë davantage à les arrêter, à ce que je crois, sont des branches de ces petits arbres plantez des deux côtez des allées, où elles sont, pruniers, peschers, serisiers, &c. qui les arrêtent en sortant.

IV. Dés qu'un Essain s'y est arrêté, d'ordinaire tous les Essains des ruches voisines s'y joignent. On en voit de tas gros comme de barriques ; mais il faut s'y entendre pour les sçavoir separer.

V. Il y a une façon nouvelle pour arrêter les Essains, qui est plus assurée. On plante des perches au devant des ruches, si elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée, si elles sont à terre ; on y ajoûte par en haut d'autres perches, ou cordes qui les lient ; on attache une poignée ou deux de paille, de jon, de genets, de bouleau ou d'autre matiere, liez comme les balets, ce qui arrête les Essains quand ils sortent.

VI. L'on peut jetter par dessus tout cela, un vieux fillet à prendre du poisson, qui pendra jusques à terre, on couvrira tout le jardin, s'il est petit.

Pour faire entrer les Essains dans leur ruches promptement, & les empêcher de les quiter.

I. La façon ordinaire est, de les abrier de quelque linceul, ou branches d'arbres, quand ils sont en lieu commode pour cela, & attendre le soir pour les ramasser, pretendant que pendant la grande chaleur, elles mordent comme des chiens ; mais il arrive souvent qu'elles n'ont pas la patience d'attendre si long-tems, ou que le bruit des autres qui desertent, & cornent la sedition les fait deserter aussi.

II. Dés qu'elles ont jetté, on frote le dedans de la ruche du miel, & particulierement le fonds, afin qu'elles y montent d'abord, le miel vaut mieux que toutes les herbes odoriferantes ; le miel les fait ramasser incontinent, si on peut on coupe la branche où est attaché l'Essain, on le met à terre sur un linceul, & la ruche dessus, d'une façon qu'elle soit élevée au dessus de la branche de trois ou quatre doigts, de peur de les écraser.

III. Si on ne peut pas couper la branche, si elle est trop élevée, on attache la ruche à une perche qui a une pointe de fer au bout ; on met la ruche au dessous de l'Essain, qu'un autre secoüe dedans, frapant la branche, & quand la meilleure partie est dans la ruche, on la place au dessous de l'arbre, celles qui restent à la branche descendent, & entrent dans la ruche ; si elles ne descendent pas promptement, il n'y a qu'à secouër la branche.

IV. S'il y a plusieurs Essains, qui se soient attachez ensembles on prend une plume, si elles sont à la portée du bras, & tout doucement on le fait tomber dans la ruche, excepté qu'elle ne soit pleine. Je dirai ci-aprés, comme on se garanti de leur morsure, & ce qu'on faisoit auparavant qu'on eût trouvé le secret, quand on étoit mordu, pour faire cesser la douleur, & empêcher l'enflure, qui rend le visage, quand on y est piqué, tout difformé.

V. Quand tout l'Essain est entré dans la ruche, à quelques-unes prés, qui voltigent encore, on enveloppe la ruche, comme il est dit cidessus, quand on les transporte ; celles qui demeurent dehors ne sont point perduës, elles retournent sur leur mere.

VI. L'Essain ainsi enveloppé, on doit le porter en quelque lieu frais à l'ombre, pendu en l'air, ou placé sur quelque pierre qui le tienne élevé d'un côté d'un demi pied, que l'air & le frais y aille, car autrement il étoufferoit.

VII. On peut les tenir enfermez deux ou trois jours ; elles emportent dequoi vivre, & commencer leur bâtiment, car elles font de la cire du jour au lendemain, quoi qu'enfermées, & d'ordinaire aprés avoir fait de la cire, elles ne quitent point leur ruche, & c'est l'une des raisons pour lesquelles il est bon de les tenir enfermées du moins 24. heures.

VIII. Aprés cela, vous les placerez à l'ombre, comme nous avons dit ci-dessus, touchant les Essains achetez qu'on apporte de dehors.

IX. Si vous avez quantité de meres ruches, vous ne mettrez jamais les Essains parmi, parce-

que le grand bruit qu'elles font en sortant & en entrant, feroit élever les Essains, qui d'ordinaire s'enfuiroient.

X. Pour la même raison, si vous avez quantité d'Essains, vous ne les mettrez pas au grand Soleil; un bizarre qui s'éleveroit, seroit capable de faire élever tous les autres, il semble pour lors, que ce sont autant de deserteurs, ou de Galeriens qui s'enfuient aprés avoir rompu leurs chaines, tout cela arrive souvent.

XI. Ces jeunes Essains l'hiver d'aprés sont placez parmi les meres, comme on a dit ci-dessus.

Si un Essain ne remplit pas une ruche, on doit y en mettre plusieurs & tant qu'elle soit pleine, le profit qui en arrive, & la perte que cela cause, si on ne le fait pas.

I. Il y a des personnes qui tiennent, comme ont dit, qu'un petit Essain rempli a sa ruche en un an, aussi bien qu'un grand, cela arrive quelquefois par miracle, quand l'année est extraordinairement bonne, mais cela n'arrive quasi jamais.

II. Mais quand l'année seroit-telle; vôtre ruche pleine de deux ou trois Essains jettera trois semaines ou un mois aprés, deux ou trois Essains en jetteront encore d'autres avant la fin de l'Eté, ensorte que vous n'y perdez rien.

III. Mais si l'année est mauvaise, ou seulement mediocre, les petits Essains ne rempliront pas leurs ruches, ils n'amasseront pas suffisamment dequoi vivre l'hiver; elles tomberont malades & en mourront, ou seront pillées comme foibles au Printems par les fortes, comme on dira ci-aprés pour empêcher le pillage.

IV. Vous remplirez donc vos ruches de Mouches, si un Essain ne suffit; vous en mettrez plusieurs; ils s'entre-souffrent pendant l'Eté, que la moisson est abondante; sur la fin, quand la moisson diminue, les premieres logées dans la citadelle coupent la gorge la nuit à la nouvelle garnison que vous y avez introduit.

V. Pour que les anciennes souffrent les nouvelles, une heure ou deux aprés le Soleil couché, prenez comme il a été dit ci-dessus, un bouchon de foin fumant dans un pot, fumez un peu les Mouches de la ruche où vous voulez faire entrer les nouvelles, ces nouvelles seront dans une ruche que vous secouërez sur une large serviete, & mettrez par dessus la ruche des anciennes, où elles monteront incontinent, aprés qu'elles seront montées, vous remettrez la ruche pleine sur son siege, & la garnirez comme il a été dit ci-dessus, parlant des ruches pleines, acheptées & apportées au dehors.

VI. Dés qu'elles ont passé une nuit ensemble la paix est jurée, & vivent en union, & bonne intelligence.

La façon la plus asseurée pour arrêter les Essains.

I. On met une ruche vuide, & ouverte par le haut comme par le bas, avec une petite planche de sa largeur, sur laquelle vous appliquerez la mere. Dans cette planche il y a deux ou trois entailles.

II. Vous garnissez ces deux ruches collées ensemble, de chaux, plâtre, bouse de vache ou terre grasse; en sorte que les Mouches ne puissent sortir que par le bas de la ruche vuide.

III. Les ruches ne jettent quasi jamais si elles ne sont pleines, de sorte que l'Essain, au lieu de quiter sa mere, travaille dans la ruche d'en bas.

IV. Quand vous voiez la ruche d'en bas pleine de cire & de miel, ou à demie pleine, il est tems de tirer la cire & le miel de mere; pour le faire aisément, & ne perdre pas une Mouche, il faut que la ruche de la mere soit aussi ouverte par le haut; si elle ne l'est pas, il faut lui enlever une petite calotte, avec un coûteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on fait sous le cul des chanderons & poëles d'airain dans les Villages, placer sur ce cercle une planche entre taillée & une ruche vuide sur la planche; le tout si bien clos que les Mouches ne puissent échaper, & soient contraintes de monter dans la vuide; ce qu'elles feront dés qu'elles sentiront la fumée que vous donnerez, tenant celle d'en bas sur ladite fumée.

V. Quand elles seront dans la vuide, vous le connoîtrez, frapant contre avec les doigts; car si elles sont montées, elles feront grand bruit.

VI. Pour lors vous prendrez cette vuide, où il n'y aura que des Mouches que vous mettrez à côté sur la terre, vous porterez la mere pleine de cire & de miel, dans le pressoir, & sur cette ruche pleine de Mouches, vous mettrez la ruche de l'année pleine, ou demie pleine, dans sa place ordinaire, & les garnirez, comme il a été dit ci-dessus.

VII. Si avant la fin de l'Eté, celle d'en bas est encore pleine, vous ferez ce que dessus, quelquefois vous pourrez en vendanger trois pleines en un an; & si l'année est fort bonne, elles jetteront encore, de cette façon on les multiplie à l'infini, ne les tuant pas l'Automne, suivant l'usage de la plûpart de nos Provinces.

Il y a des ruches de differentes matieres, d'Ozier, de Planches & de Paille.

I. Elles sont differentes suivant les differents lieux; en Espagne, ils ont des arbres de buis gros comme nos chaînes, ils scient ces buis, de deux en deux pieds, le creusent & y mettent leurs Mouches; & disent que ce bois a une vertu particuliere pour les attirer, retenir, contribuër à leur santé & fecondité; je m'en rapporte, je crois que c'est que dans ce lieu-là, ils n'ont pas la commodité de l'ozier, planche ou paille, comme en France.

II. En Moscovie, ils les mettent dans des pots de terre.

III. Aux environs de Paris, on les met dans des ruches d'ozier.

IV. En Provence, & en beaucoup d'autres endroits, elles sont de quatre planches, attachées ensemble.

V. En Normandie, Bretagne & en beaucoup d'autres Provinces, elles sont de paille.

VI. Les Curieux en font faire de verre, en croiant les voir travailler, on les voit bien remuër sans cesse, mais on ne sçauroit distinguer ce qu'elles font, non plus qu'un homme qui regarderoit fixement un quadran exposé au Soleil, il voit au bout d'une heure, que l'ombre a changé de place, mais il ne voit pas cette ombre marcher, ni reculer, cela se fait imperceptiblement. Cependant je dirai ci-aprés quelque chose que j'ai remarqué au travers de ces ruches de verre.

VII. On ne doit donc avoir de ces ruches de verre qu'un petit nombre pour l'ornement, le verre de soi est froid, humide en hiver, les Mouches deviennent malades, on le voit au Prin-

tems, aux marques que je dirai ci-aprés, & elles meurent toutes, ou du moins languissent l'Eté, sans jetter ni achever de remplir leur ruche, si elle n'est pas pleine.

VIII. Cependant on garantira ces ruches de verre de toutes maladies, si vous les mettez l'hiver, depuis la Toussaints jusqu'au premier d'Avril, dans un lieu où l'on fasse du feu tous les jours, ensorte que l'eau n'y gêle pas, & faudra que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, ensorte que les Mouches ne puissent sortir, & par ce moien vous pourrez tout l'hiver, laissant le couvercle de bois qui la couvre, voir ce qu'elle fera jour & nuit. J'en ai eû comme cela dans des fenêtres qui étoient vitrées à Paris.

IX. Les ruches de paille sont les plus commodes de toutes, durent plus, coutent moins, sont plus chaudes, se manient plus aisément, & se transportent avec moins de peril.

X. Il ne faut pas les enduire de chaux, de plâtre ni autre matiere, comme celles d'oziers façon de Paris, qui les rend lourdes & pesantes, comme autant de fer, quand elles sont pleines.

XI. On a peine à les remuër, quand on veut en tirer du miel; la Mouche qui garde son tresor picque alors cruellement, elle est prompte & agile, la douleur est si vive, qu'il n'y a point de soldat au Regiment des Gardes, pour vaillant qu'il soit, qui n'abandonnât prise, s'il étoit piqué. Outre cela la pesanteur de ces ruches plâtrées, en tombant, fait couler le miel & noier les Mouches.

XII. Outre cela encore, si la pluie par mégarde tombe sur quelque endroit caché de cette enduite, la pluie penetrera incontinent dedans, la rendra humide, fera pourrir la cire & le miel, & tuera les Mouches.

XIII. Outre cela encore, les ruches de cette matiere à Paris, coutent douze & quinze sols, & celles de paille ne coutent que trois ou quatre.

XIV. Les ruches de planche ne sont pas si commodes non plus, que celles de paille coutent plus & plus difficiles au maniement, la pluie y penetre plus aisément à travers les jointures des planches, & s'échauffent plûtôt au Soleil qui fait couler le miel, & tuë les Mouches.

XV. Celles de paille sont bien tissuës, que le vent ny la pluie n'y penetreront point, quand vous les laisseriez un an sans couverture, couvrant seulement le haut de la ruche où est placé la cheville, qui est la clef de la voûte par dedans de tout le bâtiment de cire & de miel.

XVI. Je me suis servi de toutes ces sortes de ruches, pour voir par experience lesquelles étoient les meilleures, & sur ce qu'on me disoit, que les Mouches se plaisoient plus dans les unes que dans les autres, ce qui n'est pas vrai.

I. J'ai trouvé par experience, que les petites ruches vallent mieux; la Mouche ne jette point si la ruche n'est pleine.

II. Quelque grand que soit l'Essain, si l'année n'est extraordinairement bonne, il ne remplira qu'en deux ans ces grandes ruches façon de Paris, & ne jettera qu'à la troisiéme.

III. Au lieu que si vous lui donnez un petit vaisseau, si l'année est bonne, cet Essain en jettera deux ou trois autres la même année.

IV. Quand il n'en jetteroit qu'un, ces deux Essains l'année d'aprés en jetteront chacun un au moins, en voila quatre, & ces quatre, la troisiéme année, quand ils ne jetteroient aussi que chacun le leur, en voilà huit contre un Essain, que jettera une grande ruche; ces grandes ruches pleines, façon de Paris, se vendent dix ou douze livres au plus en trois ans, vous ne tirerez donc d'un Essain, que vingt ou vingt-quatre livres, & d'un Essain placé dans une petite ruche, vous en tirez huit Essains, à raison de quatre francs, ou cent sols chacun, ce sont trente-cinq à quarante livres.

V. Ajoûtez à cela, que le changement de logis, qu'une maison neuve les excite au travail, comme le changement de viande, & de pâturage excite l'appetit des hommes & des animaux.

VI. Outre cela encore, on perd courage quand on voit de la besogne taillée au delà de ses forces; & au contraire on travaille avec plaisir plus gayement & plus promptement, quand on n'en a qu'à proportion de ce qu'on en peut faire.

VII. On voit cela par experience, dans ces grandes ruches à demie pleines, la premiere année, l'année d'aprés, elles ne commencent à faire de la cire nouvelle, que fort tard; ensorte que les Essains de la même année, ont presque rempli leurs ruches, si elles sont petites, avant que ces grandes aient commencé la continuation de leur bâtiment, j'ai experimenté tout ce que dessus.

Mais en quel tems faut-il vendanger la cire & le miel.

I. Cela est different suivant les climats, dans les païs fort chauds, il le font trois fois l'an, ils en prennent un tiers au Printems, un tiers l'Eté, & un autre tiers à la fin de l'Automne, si la ruche se trouve remplie de nouveau.

II. Dans les païs mediocrement chauds, quand la ruche est pleine en Juillet, ou au commencement d'Août, ils la renversent, ils mettent une ruche vuide dessus, l'entourent d'une nappe, ou serviette bien juste, que les Mouches ne puissent sortir par le vuide, s'il y en a entre les deux ruches, frappez avec deux petits bâtonnets la ruche pleine, pour faire monter les mouches; & faut faire cela, tout le plus promptement qu'on peut; car les Mouches voiant qu'on veut enlever leur tresor, se crevent de miel, pour l'emporter avec elles, qui se corrompt en moins d'un quart d'heure dans leur ventre, & leur cause la dissenterie.

III. D'autres pour les châtrer plus promptement, si leurs ruches ne sont pas ouvertes par dessus, comme nous avons dit ci-devant, enlevent une calote & mettent de la fumée dessous, & y souflent de la fumée avec des camouflets de papier, dont l'odeur les fait fuïr incontinent; vous verrez, comme il a été dit, quand elles seront montées, par le bruit qu'elles feront, frappant du doigt contre la ruche vuide; vous transporterez incontinent la ruche pleine dans le pressoir, & mettrez la vuide, où il n'y aura que des Mouches, dans la place d'où vous aurez tiré la pleine; car si vous la mettiez en un autre lieu, les Mouches iroient chercher leur ancienne place, & n'y trouvant pas de ruche, elles se jetteroient sur les voisines, qui les tuëroient; elles se mettent deux ou trois sur une & la tuënt; il n'y a point de quartiers, toutes leurs loix punissent de mort les contrevenans, suivant l'usage de l'ancien Testament.

IV. Dans les païs froids à la fin de Septem-

bre, ils prennent tout ce qu'il y a de cire & de miel dans les ruches pleines, & tuënt les Mouches avec la fumée de soulfre, ou les noient, trempant la ruche renversée dans l'eau; la fumée de soulfre vaut mieux, supposé qu'il les faille tuër pour recompense de leur travail; pour cela on trempe un petit morceau de linge dans du soulfre fondu, on y met le feu, on le met dans un trou en terre ou dans un boisseau, ou bassin de la largeur de la ruche qu'on met dessus, & dans un instant toutes les Mouches tombent à demi-mortes sans pouvoir se relever.

V. D'autres font mieux, ils font passer les Mouches de la ruche que l'on veut vendanger dans une ruche vuide, en la forme qu'on a dit ci-dessus, & puis font entrer ces Mouches dans quelques-unes bien pleines & pesantes, que l'on garde pour jetter des Essains l'année d'aprés, par ce moien les Essains sont deux fois plus grands, & donnent deux fois plus de profit. On fait entrer les Mouches dans ces ruches pleines aprés le Soleil couché, en la forme dite ci-dessus, qu'il faut observer exactement; car autrement la garnison du fort couperoit la gorge dés la premiere nuit à toute la nouvelle colonnie; cela m'est arrivé, on empêche ce massacre, fumant la ruche pleine avant que d'y faire entrer les autres.

Le lieu pour pressurer la cire & le miel.

I. Le lieu destiné pour pressurer la cire & le miel sera si bien clos, que les Mouches n'y puissent entrer, elles se creveroient de miel & en mouroient, & arracheroient les yeux aux ouvriers, & les picqueroient si cruellement qu'ils ne pourroient travailler.

II. Dés qu'on y aura apporté les ruches pleines, on les met sur la fumée de soulfre, afin de tuër les Mouches qui pourroient y être restées, qui picqueroient les ouvriers, maniant les raïons de miel.

III. Si on fait vendange avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dedans; on le mettra à part, il se convertit en une eau blanchâtre, qui donne mauvais goût au miel, l'empêche de durcir & en diminue la vente.

IV. Ces raïons où il y aura du couvain, seront fondus avec la cire.

V. Le miel qui se tire sans feu est le meilleur, comme la mere goute du vin qui coule du raisin foulé sans être pressuré, pour cela le même jour que vous aurez châtré les Mouches chassées ou tuées, vous arrangerez les raïons qui sont encore tout chauds, debout les uns contre les autres dans un pannier, & une poële dessus, dans un lieu fort chaud, & égratignerez un peu les raïons, afin que le miel coule plus promptement.

VI. Ce qui restera sera pressuré, suivant l'usage du païs, la façon ordinaire & la meilleure, est de rompre les raïons à petits morceaux avec la main, dans une poële d'airain, sur un petit feu, & quand le miel est tiede, le mettre sous un pressoir, dans un sac d'une toile d'une espece de sangle, chaque païs à son usage.

VII. Il faut prendre garde que le feu soit fort petit, car la cire se fondroit, qui couleroit parmi le miel, qui le rendroit de mauvais goût; outre qu'on y perdroit beaucoup, car la livre de miel ne vaut que trois ou quatre sols d'ordinaire, & la cire en vaut vingt.

VIII. Le marc qui reste dans le sac aprés avoir tiré le miel, est ce dont on tire la cire; pour ne rien perdre, on rompt ce marc en même-tems avec les mains, & on le jette tremper dans l'eau deux ou trois jours, & plus si l'on veut, jusques à ce que tout le miel se soit pressuré, mis dans des pots de terre, bariques ou bareaux, suivant la quantité qu'on en a.

IX. Cela fait, vous faites tiedir de l'eau dans un bassin; vous y jettez vôtre marc où est la cire, vous augmentez le feu peu à peu, que la cire ne soit fonduë, vous remuez le tout avec un bâton; vous la jettez ainsi bien chaude dans le sac dont vous vous êtes servis pour tirer le miel, & la pressurez comme le miel, jettant de l'eau boüillante dans le sac, de tems en tems & pressurant ensuite, tandis que vous voiez en sortir quelque peu de cire.

X. Vous aurez un petit tonneau ou barique sciée par la moitié, sous vôtre pressoir, pleine à demi d'eau bien chaude où coulera vôtre cire, elle sera persée, vous y mettrez un fosset à fleur de l'eau chaude, par ce trous vous ferez couler vôtre cire dans des bassins, de la grandeur que vous voulez faire vos pains, on en a vû de deux ou trois cens livres, qu'on vendra trois sols par livre plus que les petits pains des païsans, qui d'ordinaire lui donnent le feu trop âpre, ce qui le déchesse, & fait que la cire dure moins, éclaire moins, & ne blanchit pas si bien.

A Lyon on fait du miel blanc, on le vend beaucoup plus que l'autre.

I. Le commun est jaunâtre, il ne vaut à Paris d'ordinaire que quatre sols, & le blanc qu'on fait aux environs vaut huit ou neuf sols, & celui de Narbonne plus de vingt, à cause de la bonté des fleurs des lieux, les landes y sont pleines de thim & de romarin, & autres herbes & plantes odoriferantes.

II. Pour faire le miel blanc aux environs de Paris, ils prennent des raïons des jeunes Essains de l'année, & en tirent le miel sans feu, comme on vient de dire.

III. Ce miel blanc devient fort dur, celui de Narbonne quand il est pur, est dur presque comme du sucre Candi.

Pour blanchir la cire.

I. Tout le monde sçait cela, en petit volume, en grand volume, il faut consulter & suivre la methode de ceux du Mans, entre autres ceux qui la blanchissent pour Paris.

II. Autrefois à Bourdeaux on en blanchissoit aussi quantité pour l'Espagne.

III. En Espagne, il y a de gros Marchands riches de cinq à six mille livres, qui en font blanchir pour ce Roiaume-là, & pour les Indes, où l'on ne peut se servir, à cause des chaleurs pendant l'Eté, de chandelles de suif, parcequ'elles coulent toutes.

IV. La cire pour cela, y est de si grande requête, que de quelque côté qu'on y en apporte, elle se paie argent comptant, par preference à toute autre marchandise.

V. Les Marchands de cire, disent-ils, de fer, & de toile, sont les plus assurez, parce que telles marchandises se conservent un long-tems.

Pour garantir l'hiver les ruches de la Souri & du Mulot.

I. Ces petits animaux cherchent leur aise, & ont raison, aussi bien que les grands; pendant le chaud, ils n'oseroient approcher des Mouches;

mais pendant le froid, environ la Toussaints, ils tachent de se camper dans les ruches, pour y être chaudement, & y trouver dequoi vivre; ils y font même leurs petits, & ravagent toute la ruche.

II. Pour fermer la porte à l'ennemi, on met une petite grille de fil de fer devant le trou, par où les Mouches entrent; on attache cette grille contre la ruche, avec de la chaux, plâtre ou autre matiere, dont on garnit aussi toute la ruche par le bas, qui donne sur le siege, que rien n'y puisse entrer, ni pluie, ni souris, ni Mouches, pour empêcher le pillage au Printems.

Leur pillage comme on l'empêchera.

I. Au Printems que les Mouches commencent à avoir de la force, & qu'elles ne trouvent pas encore de la pâture en abondance, les fortes pillent les foibles, enlevent leur miel & les égorgent, les fortes deviennent malades ensuite, ce miel pris par excez se corrompt, & leur cause la dissenterie, on le voit quand elles fientent à leur porte; car en santé elles n'y fientent jamais, n'y dans leurs ruches, mais en l'air seulement en volant; j'en ai tenu d'enfermées à saint Vincent, quatre mois pendant l'hiver, qui n'avoient point fienté dans leurs ruches, apparemment elles vivoient sobrement, étant à leurs dépens, & la chaleur de leur estomac consommoit tout.

II. Ces fortes, quand elles sont malades, deviennent foibles, & les autres fortes qui sont en santé, les pillent, en sorte que si on n'y remedie, il en periroit des milliers.

III. Pour y remedier, il faut connoître celles qui pillent, & qui sont pillées. On connoît celles qui pillent à leur gros ventre plein de miel qui en sort, si vous les pressez entre les doigts, quand elles rentrent dans leur ruche, dans la saison du pillage, qui est en Mars, Avril ou May, elles ne rapportent point de miel de la Campagne.

IV. On connoît celles que l'on pille, à une quantité extraordinaire de Mouches, qu'on voit entrer & sortir avec bruit & tumulte, comme autant de voleurs qui entrent vuides, le ventre petit, & qui sortent le ventre gros & plein de miel. On le voit encore, quand elles sortent avec leur petite charge, leurs petites lentilles attachées au jambes, qu'elles ramassent sur les fleurs dans cette saison-là; car elles ne sortent jamais chargées de leur propre ruche.

V. On le voit aussi, lors que le soir les pacifiques sont retirées, il en voltige grand nombre à l'entour des pillées, & le matin avant que les autres battent aux champs.

VI. Pour remedier donc au pillage, celui qui en a le soin, les visitera trois fois le jour, le matin & à midi, & le soir quand le Soleil se couche; il enlevera la ruche pillée, & la portera au pressoir, où il tuëra ce qui y restera des Mouches, avec la fumée de soulfre; car je n'en ai veu aucune se sauver, quoiqu'on n'eût fait que commencer à les piller; j'en ai fait transporter en des lieux fort éloignez de l'enclos, fait mettre à l'ombre & à l'abri; cependant quand les chaleurs venoient, les fortes les pilloient encore, ou bien elles mouroient de faim, car leur donner à manger, cela ne fait qu'attirer le pillage, comme nous dirons ci-après, parlant de leur nourriture.

VII. Pour les fortes qui vont au pillage, & qui creveroient de miel, comme il a été dit ci-dessus, si on ne l'empêchoit. On les enferme deux ou trois jours pour cela; au commencement du Printems on met à toutes les ruches une petite porte de fer blanc; ce fer blanc est percé, comme une rape à sucre, afin que l'air passe à travers, par le bas il y a trois petits trous, pour le passage des Mouches, de la grandeur seulement d'une Mouche.

VIII. On bouche les trous avec deux ou trois pailles, quand on voit que la ruche va au pillage; on la tient bouchée deux ou trois jours pour appaiser leur colere; car elles se jetteroient sur quelqu'autre, si on avoit enlevé celle qu'elles auroient commencé à piller; & cette premiere pillée, elles en pilleroient d'autres, & il en periroit un grand nombre; le Paysan ne connoît point ce mal, ni le remede, & cela est cause qu'il leur en perit un grand nombre. Au contraire, ils croient que les pillées sont les plus fortes, à cause qu'ils voyent une grande quantité de Mouches entrer & sortir, avec un grand bruit; & quand ils les voient vuides, ils disent qu'elles sont allées en quelqu'autre ruche, & qu'elles y ont porté leur provision.

IX. Quand le tems du pillage est passé, c'est-à-dire, qu'il y a abondance de fleurs sur la terre, on ôte à toutes ces portes de fer blanc.

Pour empêcher leur pillage, radicalement guerir leurs maladies & les en guarentir, & faire que vous n'aurez point de ruches foibles.

I. Pour cela, il n'y a que dans le tems des Essains, comme j'ai dit, en mettre deux ou trois en chaque ruche, si un ne la remplit, en sorte qu'ils puissent la remplir abondamment de cire & de miel avant l'Hyver; car leurs foiblesses & maladies ne viennent que de froid ou de faim, quand elles n'ont pas du miel suffisamment pour vivre, & qu'elles sont en si petit nombre, qu'elles ne peuvent pas s'échauffer les unes & les autres.

II. De dire qu'on peut les échauffer, & leur donner à manger, il faudroit un fourneau pour chacune, & la nourriture qu'on leur donneroit, attireroit le pillage des fortes.

III. On ne perdra rien, comme j'ai dit ci-devant, de mettre plus d'un Essain dans chaque ruche, si un seul ne la remplit; car si l'année est bonne, cette ruche fera divers Essains le même Eté, qui pourront jetter encore, & rien ne mourra l'Hyver.

IV. Par même moyen, comme j'ai dit, vous empêcherez toutes les maladies.

V. Si neanmoins quelqu'une tomboit malade par l'humidité du siege, ou par la pluye qui auroit penetrée dans la ruche, par la negligence de celui qui en a soin, vous la guerirez lui donnant un jour de miel boüilli avec autant de vin.

VI. Vous mettrez cette composition sur une petite assiette sous la ruche, un linge sur cette liqueur, afin que les Mouches y allant boire, ne se noyent & ne s'engluent.

Touchant la nourriture des Mouches. I. Leur nourriture tombe du Ciel sur les fleurs, comme la Manne tomboit dans le desert; le Soleil cuit cette rosée que les mouches ramassent; elle ne se conserve point du jour au lendemain, la fraîcheur de la nuit la dissipe; il en tombe en telle quantité tous les jours, que quand toute la campagne seroit couverte de Mouches, elles trouveroient dequoi ramasser.

II. Le tems de leur grande recolte, c'est quand les ronces sont en fleurs, qui portent des meures sauvages, qui sont noires & douçâtres, & souveraines pour le mal de gorge, quand elles sont confites, ou leur syrop.

III. Dans le Royaume de la Chine, on tire un grand profit des Mouches à miel; ceux qui sont le long des rivieres, les mettent dans des bateaux, sur des tablettes à divers étages, comme des Livres, & les menent, comme nous avons dit, vis-à-vis des campagnes semées d'herbages, fleuries, & les changent de place à proportion que ces herbages ou legumes sortent de fleur, & que d'autres y entrent; & quand ils voyent leurs bateaux s'enfoncer jusques à une certaine marque qu'ils connoissent, ils jugent que leurs ruches sont pleines, & font lors leurs vendanges.

IV. Quoique cela ne soit pas necessaire, puisque le Ciel tous les jours, leur fait pleuvoir de la Manne suffisamment : neanmoins si on veut en France augmenter le nombre des fleurs, pour recevoir cette Manne, où il y aura quantité de ruches, on pourra semer des feves & du bled noir, qu'on appelle froment noir, ou sarrazin en quelques Provinces; les fleurs de ces deux especes de legumes sont tres-odoriferantes, & on les voit toutes couvertes de Mouches, il n'y a point de fleurs qui leurs soient plus agreables, aprés le thim, le serpoulet & la marjolaine.

V. On peut leur semer des feves primes & tardives, & de ce bled noir prime & tardif, en sorte que les feves sortant de fleur, le bled noir prime y entrera, & le tardif lui succedera; & de cette façon, elles auront des fleurs abondamment jusques en Septembre, dans les païs temperez, & la recolte du miel sera bien plus grande.

VI. Outre cela, ces féves & ce bled noir vous donneront autant de gain & de profit, que si vous aviez semé d'autre bled.

La façon pour empêcher d'être piqué, si on l'est, empêcher que la peau n'enfle, & faire cesser la douleur, qui est tres-aiguë.

I. La façon ordinaire est, quand on ramasse les Esseins ou qu'on les soufle, d'être gantez, & avoir un capuchon sur la tête, avec un masque de toile de crain, bien éloigné du visage, en sorte que le piqueron n'y puisse ateindre.

II. Que si on est piqué, il faut à l'instant arracher le piqueron, presser la playe pour en faire sortir une petite eau rousse qui s'y est glissée avec le piqueron, sucer la playe, ou la faire sucer, pour atirer cette eau rousse qui brûle, & fait enfler la peau, & y appliquer de la terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Elles connoissent leur Gouverneur & le respectent & ne le piquent pas. Nôtre bossu le fait voir; elles ont aussi pour moi quelque respect, & pour un grand barbet qui me suit toûjours, quoiqu'elles soient ennemies des chiens : je les visite tous les jours, de rangée en rangée il en voltige des milliers à l'entour de moi, je les laisse passer, & elles me laissent passer, il ne faut point les chasser de la main, ni d'aucun instrument, cela les irrite & leur fait vous sauter au visage; quelque fort que vous couriez, elles voleront plus vîte que vous, & s'attrouperont pour vous arracher les yeux.

Diverses remarques curieuses, touchant le naturel des Mouches, & leur conduite, & qu'il y en a qui ne piquent pas.

I. Il est vrai qu'il y a un Roi en chaque ruche, & plusieurs Princes mêmes, ou nobles Venitiens, qui composent le Conseil souverain de la Republique; car dans toutes, vous trouverez plusieurs Seigneurs habillez à la Roiale, c'est à-dire, qui sont plus grands, & plus beaux que les Mouches communes, le corps comme doré, & sans piqueron, pour marque de la douceur avec laquelle ils gouvernent.

II. Ils ne sortent point pour aller au fourrage, apparemment ils sont toûjours occupez au conseil, pour maintenir la paix dans leur petit roiaume; cette paix est parfaite entre elles d'une même ruche, jamais elles ne se battent ni querellent à la reserve des Bourdons faineans qu'on étrangle, qui est un Acte de justice.

III. Il sort des Rois avec l'Essain, souvent ils tombent à terre, parce qu'ils sont plus pesans, & que leurs aîles sont plus petites, à proportion que celles des communes; pour lors l'Essain d'ordinaire revient sur la mere, ou s'il ne revient pas, parce qu'il y a plusieurs Princes, comme j'ai dit, en chaque Essain, il demeure un petit peloton de Mouches auprés de ce Roi tombé à terre, comme autant de gardes du corps, qui ne le quittent point, qu'il ne soit relevé, & s'il meurt, elles l'entraînent dans la ruche, comme si elles vouloient l'enterrer honorablement dans le tombeau de ses ancêtres.

IV. Les Mouches à miel sont toutes vierges; elles ne s'accouplent pas, comme les mouches communes, la generation se fait, comme j'ai dit ci-devant, par l'éjaculation d'une petite eau cristaline dans le fond des petites cellules, des gâteaux de cire, qui s'épaississent par la chaleur des mouches voisines, comme le poussin dans sa coque.

V. Il paroît qu'elles sont toutes de même sexe, ce n'est pas comme parmi les animaux, les poissons & les oiseaux, où l'on distingue les mâles d'avec les femelles.

VI. Les gros Bourdons, qu'on appelle les faineantes, n'ont point de piqueron, & ne vont point au fourrage; elles vivent du travail des menageres, se levent tard du lit; car elles ne sortent qu'environ le midi, & font grand bruit & point de besogne; c'est pour cela, qu'à l'entrée de l'automne que le fourrage commence à manquer, les petites les tuënt toutes, trois ou quatre les prennent à la gorge & les étranglent.

VII. On en voit alors un grand nombre de mortes à l'entour des ruches; ces Bourdons viennent du faux couvain, c'est à dire, du couvain qui ne vient pas bien, & il y en a plus ou moins à proportion que l'année est plus ou moins pluvieuse.

VIII. J'ai vû des années extraordinairement humides, que les Mouches voiant tout le premier couvain avorter, elles le tiroient avant qu'il eût pris vie, & le jettoient dehors auprés de la ruche; on y voioit les Bourdons tout formez.

IX. Il n'est pas vrai que ce soit la chaleur des Bourdons, qui fasse éclorre le couvain, comme la chaleur de la Poule fait éclorre les poussins, c'est la chaleur de toute la masse des Mouches, qui se tient toûjours au lieu où est le couvain.

X. Depuis Septembre jusques en May, il n'y a point de Bourdons dans les ruches, & il commence à y avoir du couvain dés le mois de Janvier.

De la resurrection des Mouches. I. Prenez une Mouche commune morte depuis long-tems, met-

tez-là sur de la cendre tiede couverte de sel, elle ressuscitera & s'envolera.

II. Pour les Mouches à miel mortes depuis trois jours, ressuscitent aussi, les mettant dans un lieu chaud.

III. Il y a des Auteurs qui disent, que gardées d'une année à l'autre, elles ressuscitent aussi, les mettant dans un lieu tiede, comme celui pour éclorre des vers à soye; cela n'est pas vrai, j'ai experimenté le contraire: si cela se pouvoit, on tireroit des millions de ce commerce, on n'auroit qu'à conserver toutes les Mouches des ruches que l'on tuë d'ordinaire dans les pays froids en Septembre, qu'on en fait la vendange, & les ressusciter au mois de Mai ensuivant, comme on fait éclorre les vers à soye.

IV. Il y a d'autres Auteurs qui disent, qu'il faut pour cela les garder dans du miel fondu, & au renouveau les laver dans de l'eau tiede, & les mettre sur des linceuls, étendus sur des tables d'ozier, avec un petit feu dessous fait de bouse de vache seche, ou de mottes de Taneurs, comme on fait au grand Caire en Egypte, pour faire éclorre les poussins sans poules.

V. J'en ai gardé dans le miel douze ou treize mois, qui étoient aussi saines par dedans & par dehors, comme si elles fussent mortes sur l'heure; je n'ai point passé outre, car je ne suis pas Chymique; quoique neanmoins j'aye fait une fois éclorre des œufs sur un fourneau, pour faire voir à des chercheurs de Pierre Philosophale, qu'ils s'abusoient, disant, qu'ils la trouveroient, s'ils pouvoient trouver un feu temperé comme la chaleur d'une poule.

Qu'autrefois il y avoit grande quantité de Mouches à miel dans le Royaume, que cela produisoit de grands profits, d'où vient qu'il y en a si peu à present, le moyen de retablir l'ancienne abondance, que la Taille en seroit mieux payée, & les rentes des particuliers.

I. Il y en a eu si grande quantité, que les Princes ont fait des Loix pour leur conduite, témoin ce qu'en disent les Coûtumes, entr'autres d'Anjou & du Maine.

II. Ce profit a toûjours paru si grand, que Solon en fit des Loix aussi pour Lacedemone, que l'on voit dans Plutarque.

IV. La Taille les a fait perir en France, on les a executées, venduës, & souflées hors de saison; pour porter les ruches en seureté, les Sergens brûlent les Mouches. Depuis que les François sont taillez, dit l'ancien Poëte Gaulois, Tailles les ont depoüillez de tous biens & franchises.

V. Outre cela encore, la main de la bête Sergentine, fait perir tout ce qu'elle touche, comme la pate du loup, penduë seulement dans une étable, fait secher la brebis.

VI. Pour rétablir donc l'ancienne abondance, il seroit à souhaiter qu'il plût au Roi faire défences d'executer les Mouches pour la Taille, ni aucune autre dette, & permettre d'en disposer en faveur de tel parent ou ami qu'il plairoit au proprietaire.

VII. Par ce moyen, on verroit l'ancienne abondance bien-tôt retablie, & le pauvre Païsan vivoteroit un peu moins miserablement qu'il ne fait, la plûpart d'eux n'ont ni beurre, ni huile, ni graisse pour faire du potage; ils mangent leur pain tout sec, noir comme du charbon, & leur potage n'est que d'eau boüillie; au lieu qu'avec ce miel ils en mangeroient avec leur pain, & en feroient du potage & du brevage, suivant l'usage de Moscovie.

OBJECTIONS. I. Que si tout le monde s'appliquoit à ce menage, on ne trouveroit pas assez de Mouches à achepter.

II. Quand on en trouveroit, si tout le monde en avoit, la cire & le miel seroit à si bon marché qu'il n'y auroit pas grand profit à s'en mêler.

REPONSES. I. Il ne faut point craindre que tous s'y appliquent: Tous les Israëlites furent conviez d'entrer dans la Terre de promission, où couloient les ruisseaux de lait & de miel; ils étoient persuadez de l'excellence de ses fruits; ils voyoient des grappes de raisins si grosses qu'il falloit deux hommes pour en porter une, & cependant de six cens mille combattans, il n'y en eut que deux qui voulurent y entrer.

II. Mais quand un tres-grand nombre s'appliqueroit à élever des Mouches à miel, en peu de tems, on en trouveroit une grande quantité à achepter les faisant multiplier, comme a été dit ci-dessus, sans les tuër, comme on les tuë à present en beaucoup de Provinces, & qu'ailleurs on laisse échaper beaucoup d'Essains.

III. Quelque quantité qu'on ait de cire & de miel, on en trouvera le debit: pour le miel les Etrangers en emporteront, & les pauvres gens consommeront le reste dans le Royaume au lieu de beurre.

IV. Pour la cire, on en trouvera toûjours de l'argent pour l'Espagne, où ils ont peine, comme on a dit, à se servir de chandelles de suif, qui coulent toutes, à cause de la grande chaleur du Païs.

V. Outre cela, on en trouvera encore le debit dans le Royaume, ne vendant la livre qu'à raison du prix de deux livres de suif; car la livre de cire dure deux fois davantage; elle est plus claire, plus propre, & ne fait pas de mal aux yeux.

VI. Enfin, pour peu que l'on pût vendre la cire & le miel, ce sera autant de gagné; car la nourriture des Mouches, comme il a été dit, ne coûte rien, & ainsi qui en aura quantité, en tirera toûjours grand profit, les premiers iront devant; on n'est pas à la veille de voir tout le monde s'appliquer à ce menage.

MOUCHES, *leurs maladies.* La Mouche à miel est sujette à la peste, à laquelle il n'y a pas de plus souverain remede, que de transporter bien loin les ruches.

Elles sont molestées de flux de ventre au commencement du nouveau tems, quand le tinthymale fleurit, & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent avidement & de grand apetit, pour avoir enduré la faim tout l'Hyver, & elles sont ainsi passionnées de manger de ces nouvelles fleurs, comme nous autres des pommes nouvelles, dont il arrive qu'elles en meurent, s'il n'y est promptement pourvû; de sorte qu'en certains endroits d'Italie, où les ormes viennent à plant, les Mouches à miel n'y peuvent être de durée; à cette cause, il faut promptement remedier à ce flux de ventre, avec des écorces ou graines de pommes de grenades pilées & passées par l'étamine, puis mêler le tout avec du miel, que vous arroserez de bon vin doux, ou bien avec les raisins de Damas ou de l'Anguedoc, secs & pilez, que vous mêlerez avec du

du bon vin doux, ou avec l'hydromel, auquel ait boüilli du romarin, ou bien avec des figues de Marseilles, qui aient longuement boüilli avec l'eau, le tout baillé dedans des augets & canaux faits de bois, afin qu'elles en piquent & boivent.

Les Mouches sont aucunefois malades, quand tous les ans continnellement il est beaucoup de fleurs, & les Mouches s'étudient plus à faire du miel que de petites Mouches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & travail; & parceque celles qui demeurent ne sont rafraichies & repeuplées des jeunes, elles perissent toutes, c'est pour quoi quand au nouveau tems les prez & les champs sont couverts de fleurs, il sera bon de trois en trois jours de boucher les entrées & sailles des ruches, en y laissant seulement des petits trous, par lesquels toutefois les Mouches ne puissent sortir, afin qu'elles soient détournées de faire du miel, & quand elles verront ne pouvoir remplir toutes les cires de miel, elles fassent des jeunes Mouches.

Si les poux ou tignes, qui sont engendrez de leur ordure les affligent, il faudra faire du parfum de rameau de grenadier & figuier sauvage.

Elles deviennent tabides & toutes dessechées, aprés avoir enduré une trop grande chaleur, ou froideur, ce que l'on connoît évidemment; car l'on voit souvent les unes qui portent hors de leur ruche le corps des autres qui sont mortes, les autres sont là-dedans tristes sans faire bruit, comme en dueil public, quand cela leur survient, on leur fera là pâture du miel cuit & battu avec des noix de galles, ou roses seches.

Vous appaiserez le combat des jettons contre jettons, en leur jettant un peu de poudre menuë, ou du vin cuit, ou de vin emmielé, ou autres liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux Mouches, appaiseront leur fureur.

Les Mouches cruelles & rigoureuses seront apprivoisez par frequente visitation.

Quelquefois il y a tant de raions faits par défaut des Mouches, ils demeurent vuides dont il arrive qu'ils se pourrissent & gâtent le miel par leur pourriture, qui est la cause que cela fait mourir les Mouches; pour remedier à cela, il faut mettre deux jettons en une ruche ou trancher les raions corrompus avec un ferrement bien tranchant & bien affilé.

Les papillons qui quelquefois se cachent dedans les ruches & tuent les Mouches, seront occis, si quand les maulves sont en fleur, & qu'on en a grande quantité, l'on met le soir entre les ruches un petit pot d'étain haut & étroit, & au fond une lumiere ardente: car incontinent tous les papillons voleront & accouront à l'entour de la lumiere, & en volant à l'entour se brûleront; car ils ne pourront facilement du bas étroit, revoler en haut ni aussi s'éloigner du feu, étant enclos dedans ce pot d'étain.

Pour tuër les bourdons ou frelons qui mangent le miel, quand il viendra sur le soir, il faut arroser quelques couvercles de vaisseaux que vous mettrez prés des ruches, les bourdons avolteront tous à ces couvercles pour se rafraichir & étancher leur soif aquise pour avoir trop mangé de miel, parce moien il sera facile de les tuër, & ne craignez pas qu'ils vous piquent ou assaillent; car ils n'ont point d'aiguillons.

MOURON MALLE. Italien, *Anagallida*, Allemand, *Gauchheyl*.

QUALITEZ. Chaud au 3. d.

DESCRIPTION. Mouron. L'Anagallis mâle, est une petite plante, qui a sa tige quarrée, & couchée par terre, ses feuilles sont petites & presque rondes, semblables à celles de l'Hessine, naissant d'un rameau quarré, la graine est ronde & les fleurs rouges.

LIEU. Elle naît dans les jardins & autre terroir gras, elle fleurit au milieu de l'Eté.

PROPRIETEZ. Il est abstersif, appaise les douleurs, il est bon contre la peste & le venin; étant pris avant le sommeil, puis se couvrant bien il fait suër les humeurs pestilentielles; son eau ou son suc est bon contre la morsure des chiens enragez, d'où vient que les Chasseurs s'en servent lors que leurs chiens sont mordus des bêtes sauvages, le suc gargarisé purge le flegme, & il adoucit le mal des dents, mis dans la narine opposée, il empêche que les inflammations ne viennent en avant, le suc étant tiré par le nez évacuë le flegme du cerveau, la même appliquée avec du miel, resout tout ce qui trouble la vûë, il consolide les plaies, une dragme dudit suc prise avec du vin, resiste au venin des serpens.

MOURON FEMELLE.

QUALITEZ. Chaude au 3. d.

DESCRIPTION. Cet Anagallis n'a point de difference du mâle que de ses fleurs qui sont bleuës.

LIEU. Il nait comme le mâle dans le bois de l'Appennin, & ailleurs dans les chemins & fossez, & fleurit tout l'Eté jusques en Août.

PROPRIETEZ. Il a toutes les mêmes vertus que le mâle, à la reserve que celui-ci étant mis en emplâtre sur le siege, fait rentrer le boyau dedans étant sorti, au lieu que l'autre le fait sortir.

Le Mouron à fleurs rouges & bleuës, pilé & appliqué sur les yeux, où son jus instillé dedans, ôte les inflammations, obscurités & ulceres des yeux, le Mouron bleu cuit avec le sel & l'eau, est fort propre pour guerir les gratelles & cirons des mains, si on les y lave souvent.

MOUSSE. Italien, *Musco*, Allemand, *Moots Boum*, *Mooss Barem*.

QUALITEZ. Elle est seche.

DESCRIPTION. Mousse. Ce sont des filamens menus comme des cheveux, qui pendent des vieux arbres, de couleur blanche & verdâtre.

LIEU. Elle nait sur les Chênes, les Peupliers, les Cedres, le Pin, le Sapin & sur le Melze; cette derniere est celle qui est la plus odoriferante & la meilleur.

PROPRIETEZ. Elle est astringente, mais foiblement & mediocrement froide, on en donne une demie dragme de l'odoriferante dans du vin à ceux qui ont difficulté d'uriner; une prise de trois dragmes, fait vuider l'eau aux hidropiques, le vin où l'on a infusé de la Mousse blanche étant beu, fait profondement dormir; la poudre de Mousse arrête le sang, ce qu'on a appris des Ours, qui étant blessez arrêtent leur sang avec de la Mousse.

MOUSSERONS. Les Mousserons s'épluchent comme les Champignons, & se cuisent avec du vin blanc, du verjus, de la ciboule, du sel, du poivre, du citron & quelques fines herbes; cela fait, & étant cuits on les tire & on les sert avec un peu de la sauce dans laquelle on les a fait cui-

re, dans laquelle on met de la crême douce.

Les Mousserons se mangent aussi en friture, ainsi que les Champignons.

MOUSSERONS *en ragoûts.* Ayez des Mousserons, nettoyez-les bien, lavez-les de même, secoüez les dans une serviete comme on fait la salade, faitez-les cuire dans une casserole avec du beurre, mettez y des fines herbes, assaisonnez-les de sel, de poivre & de muscade, & puis avant que de les servir, liez-en la sauce avec des jaunes d'œufs, ou bien de la farine, ou des chapelures de pain.

MOUSSE TERRESTRE. Italien, *Mosco,* Allemand, *Möoss, Boummooss.*

Description. Elle jette de longs sarments, faits comme des cordes, garnis de petites feuilles qui ont sept ou huit aunes de long, d'où naissent d'autres petites branches garnies de même; toute la plante est rude à toucher, elle se traine par terre, jettant de petites racines capilleuses, comme fait le Lierre.

Lieu. Elle croit aux montagnes sablonneuses, sortant entre les pierres chargées de Mousse.

Proprietez. La plante étant cuite dans du vin, la décoction étant bûë est bonne pour détacher la pierre des reins & faire uriner, étant pilée & cuite dans de l'eau, & appliquée elle appaise les inflammations & douleurs chaudes, & est bonne aux gouttes qui viennent d'une humeur chaude, si on la pend sur du vin qui veut tourner, il en faut mettre à proportion de la grandeur du tonneau, & il se remettra à son naturel.

MOUTARDE SAUVAGE.

Description. Cette troisiéme espece a les feuilles découpées comme la Roquette; on la seme comme la premiere, sa graine est blanche, & a moins d'acrimonie que celle des deux precedentes.

Lieu. On la seme comme nous avons dit cidevant; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Nous pouvons ajoûter aux proprietez susdites, que la graine de Moutarde pilée & appliquée avec du miel ôte les marques de contusion, & guerit la teigne, la même appliquée avec du vinaigre guerit les morsures des animaux venimeux; mise parmi les viandes elle excite l'appetit, & est bonne à l'estomac; on prend deux onces de graine de Moutarde, demie once de Canelle, on les pile bien menu, on les reduit en pâte avec du vinaire & du miel, dont on fait de petites boules qu'on seche au Soleil ou au four, & quand on s'en veut servir, on les détrempe avec du vinaigre, & elles sont agreables au goût & à l'estomac.

MOUTARDE. Senevé blanc, Italien, *Senape,* Espagnol, *Moustardh,* Allemand, *Senff.*

Qualitez. Elle est chaude & seche au 4. d.

Description. Il y en a de trois sortes. La commune, la petite, & la troisiéme. La commune dont les Apothicaires usent, à les feuilles comme la Rave, quoique plus petites, & un peu rudes; elle croit fort haut, avec quantité de branches, aiant sa graine rougeâtre dans de petits cornets dont le goût est extrêmement piquant.

Lieu. On la seme dans les champs & dans les jardins, & fleurit en Juin.

Proprietez. On use de la graine dans les fiévres quartes intermittantes utilement, pilée & mise dans le vin, elle l'empêche de bouillir, & ainsi il conserve long-tems sa douceur, prise en breuvage, elle guerit le venin des Champignons; étant machée elle fait cesser la douleur des dents; elle est utile aux astmatiques; elle purge les flegmes, provoque l'urine & les mois, détrempée avec de l'eau, elle ôte toutes les ordures & les tâches qui sont sur la peau, elle est fort utile aux vieillards & pituiteux pendant l'Hiver, elle est singuliere au Scorbut, comme on le reconnut par experience au siege de la Rochelle l'an 1628.

Quand on veut faire de la Moutarde pour durer huit jours, pour mêler dans les sauces & viandes; on peut prendre de la graine chez des Espiciers où en prennent les Moutardiers, en prendre & mettre dans un pot de confitures, ou autres pots avec du vin bien mielé; elle ne peut servir que le lendemain, deux ou trois jours aprés mêlez-y un peu de vin pour la rafraichir mieux, elle pourra durer huit jours.

DES SECRETS DES MOUTONS.

Pour empêcher que les brebis ne soient point rogneuses. Prenez de la lie d'huile, & la laissez bien purifier, puis de l'eau dans laquelle auront boüilli des lupins, & de la lie de quelque bon vin, mêlez-le tout ensemble, & puis quand vous mettrez vos brebis dehors, oignez les toutes & les laissez suër deux ou trois jours, & puis lavez-les en la mer, si vous n'avez d'eau de mer, faites de l'eau salée, ce faisant elles ne seront rogneuses, & auront plus de laine & meilleure, & les Tiquets resteront; faites en ainsi à toutes bêtes à quatre pieds si elles sont rogneuses.

La rogne ne leur viendra si on les oingt des choses susdites aprés la tonsure; mais si elle vient par vôtre negligence, vous la guerirez en cette maniere, coulez la lie d'huile, & faites chauffer de l'eau où des lupins amers auront trempé, & la lie de vin blanc en égale portion, mêlez le tout en un petit vaisseau, oignez-en la brebis, & la laissez ointe deux jours, le troisiéme lavé la d'eau de mer, & puis d'eau douce. D'autres les lavent des pillules de Cyprés avec eau; autres les enduisent de soufre & souche pilez avec ceruses & beurre, aucuns les oignent de la boüe qui se fait, quand un âne pisse sur la terre; autres lavent la rogne aprés l'avoir tondu, de vieille urine: vous la guerirez en la lavant d'urine, & l'enduisant de soufre avec d'huile.

Quand, & comment il faut tondre les Moutons. On ne doit tondre les brebis quand il fait encore froid ni en Eté; mais bien au milieu du Printems, & oindre de poix liquide les plaies qui se font en tondant; le reste du corps le faut oindre de vin & d'huile, ou du suc de lupins amers cuits, il vaut mieux toutefois les enduire du vin mêlé avec lie d'huile, ou d'huile, vin blanc, cire, graisse tout ensemble; cela ne nuit pas à la laine, ne laisse venir la rogne, & empêche l'ulcere; il faut prendre garde de les tondre au Soleil, étant bien nettoyées, aprés la premiere heure du jour, lors que la rosée qui tombe sur les laines de nuit est seche; car la brebis suant quand on la tond la laine reçoit cette sueur, & en est plus colorée & plus molle.

Merveilleux remede aux maladies des brebis. Le ventre du Mouton cuit en eau & vin, donné en breuvage, est censé guerir plusieurs maladies des brebis, car il y a sympathie.

Remede à la pestilence des brebis. Il faut pourvoir premierement que les brebis ne soient frappées de pestilence, & pourtant mêlez au commencement du Printems en leur breuvage la sauge de montagne, & le marrube pilez ensemble, & leur donnés à boire par l'espace de quatorze jours; il en faut autant faire en Automne, & si la maladie les prend, il faut user des mêmes remedes; le foin de cytise sert aussi baillé à manger, & les plus tendres racines du roseau, détrempées au boire; il faut transporter les malades en une autre part, tant pour les separer des saines, qu'afin que participantes d'autre eau & air, elles se garantissent & renforcent.

Remede à diverses maladies des Moutons. Si l'ardeur du Soleil fait mal aux Moutons, & tombent assiduellement & ne mangent, épargnez le suc de la bête sauvage, & leur faite boire, contraignez-les aussi de manger les bêtes.

S'ils ont difficilement leur haleine, coupez leur les oreilles & les transportez ailleurs.

Si le ventre leur enfle pour avoir mangé quelque chose nuisible, vous les guerirez en leur tirant du sang des veines sur les levres, & de celles qui sont sous la queuë prés du siege; mais il faut leur faire prendre aussi le quart d'un cêtier de l'urine d'homme.

S'ils ont mangé des vers avec l'herbe, il en faut faire autant.

S'ils ont devoré une sangsuë, faites leur avaler du vinaigre & de l'huile chaud.

S'il y a un abscez ou aposteme en sa superficie, coupez-le, & mettez dans la plaie du sel menu, brûlé avec poix liquide.

S'il est mordu de quelque reptile ou piqué, donné lui à boire de la nielle avec du vin, faites lui, & lui baillé le même que nous avons dit qu'il faut faire & donner aux bœufs.

Les Loups ne courent point sur le troupeau, si vous liez un esquille ou oignon marin au Mouton, qui est appellé le conducteur du troupeau.

MOUTON. *La maniere d'aprêter ses parties. Langue de Mouton.* Il n'y a rien de si délicat que la langue de Mouton à la grillade; lorsque on les sert grillées avec de mie de pain & du sel, & que pour sauce, on fait boüillir ensemble du verjus, du boüillon, des Champignons, du sel, du poivre & de la farine frite, de la muscade & du citron & aprés on sert ce ragoût bien proprement.

Langue de Mouton à la sauce douce. Lorsqu'on veut manger les langues de Mouton à la sauce douce, il faut non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les biens faire frire dans la poêle avec du bon beurre, étant frites on les arrange sur un plat, puis on y donne la sauce que voici. On prend du vinaigre, du sucre un peu de sel, trois ou quatre cloud de girofles, de canelle & un peu de citron, qu'on fait boüillir ensemble; puis lorsque cette sauce est cuite on y met un peu de poivre blanc & un jus de citron, puis on le sert.

Les pieds de Mouton. Il n'est pas difficile d'accommoder les pieds de Mouton, on les mange cuit dans un pot à part avec eau, sel, poivre, cloud de girofle & un peu de thim; & si-tôt qu'ils sont bien cuit, on les mange à la vinaigrette, c'est-à-dire, du vinaigre assaisonné de sel & fort peu de poivre, le tout garni de persil. En second lieu, on en met en fricassée, dont la composition est telle. Aiez des pieds de Mouton cuits au pot, coupez-les par morceaux, passez-les à la poêle avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, assaisonnez-les de sel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices, & lorsque la cuisson vous paroîtra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs, délaiez au verjus, puis tirez-les & les servez.

Autre. On prend des pieds de Mouton bien échaudez, qu'on fait cuire dans du boüillon avec un peu de persil & de ciboulettes, observant qu'ils ne soient point trop cuits, puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend sur une table, aprés cela on se sert d'une certaine farce composée de ris de veau hachez, de blanc de chapon & de champignons, le tout bien assaisonné, qu'on étend sur chacune de ces peaux qu'on roule pour être mises ensuite dans un plat, d'une maniere à ne point fondre au feu; cela fait on les saupoudre de mie de pain, aprés les avoir arrossez d'un peu de graisses & les mettant ainsi dans un four, on leur fait prendre couleur; les pieds de Mouton étant jusques-là comme on les souhaite, on en fait égoûter ce qu'il y peut avoir de graisse, puis avant de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite dequoi on mange ce ragoût chaudement.

Le col de Mouton. La partie du Mouton qu'on appelle le col est aussi celle qui est dite le bout saigneux; elle se mange pour l'ordinaire boüillie au pot, & est tres-excellente; on en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte ainsi que les poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délayez avec du verjus.

La queüe de Mouton. Il est dangereux que la queüe de Mouton ne donne un goût de suif au potage, si l'on n'a soin d'en ôter la plus grande partie de la graisse, & étant pour lors ainsi dégraissée, on la met au pot pour l'y faire cuire, afin d'être mangée boüillie, ou rôtie sur le gril, aprés avoir été saupoudrée de mie de pain & de sel, & avant de la servir, on y met un filet de vinaigre, & de l'ail, avec un peu de poivre blanc.

Autre maniere de manger la queüe de Mouton. Aiez une queüe de Mouton, faite la bien cuire, ôtez-en la peau, trempez-la dans la pâte claire faite avec de farine & de jaunes d'œufs, sel, poivre & boüillon, passez-le à la poêle avec du bon beurre, & lors quelle sera assez cuite servez la avec du poivre blanc, du persil frit & du verjus.

Le collet de Mouton. On sert un collet de Mouton rôti à la broche si l'on veut, ou bien sur le gril, aprés qu'on l'a dépecé en cottellettes, observant en l'une & l'autre maniere, avant de le faire rôtir, de le saupoudrer avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

Epaule de Mouton. L'Epaule de Mouton se mange simplement rôtie si l'on veut, observant pour la rendre agreable au goût, d'y passer du persil avec la lardoire, & sur la fin de la cuisson d'y jetter de mie de pain & du sel.

On accommode encore l'épaule de Mouton d'une autre maniere qui est bien plus du goût des gens délicats que la precedente, & ce que j'en vais dire en fera aisément tomber d'accord: on prend une épaule de Mouton à moitié rôtie, qu'on écorche jusqu'au manche, on en ôte la chair, qu'on ache, aprés on la passe à la poêle avec des fines herbes, du sel, du poivre, de la muscade, des champignons & du boüillon pour cuire le tout

ensemble, cela fait on met le hachis dans la peau dont on l'a tiré, & on colore au feu cette peau avec un peu de mie de pain & du sel, on soigne que le tout soit proprement fait, puis on la sert.

MOY.

MOYEN *ou invention pour prendre les Brochets & Brochetons à la ligne volante.* La pêche du Brochet avec la ligne volante est agreable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours à réver sans partir d'un lieu, comme on fait à pêcher de la Carpe, au contraire elle veut qu'on marche & agisse toûjours; pour vous instruire à cette pêche, voiez dans la quatorziéme Table la figure 37.

Vous aurez une perche longue & legere H G O P, d'une piece ou de deux morceaux, si vous voulez, pour la commodité, liez ensemble par deux endroits F G, ensorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur; attachez-y le bout d'une fiscelle comme environ le milieu P, & la tournez en serpentant tout autour de la perche jusques au petit bout H, auquel vous l'arrêterez & en laisserez pendre environ trois toises, mettant au bout K, un hameçon de la même grosseur & forme, que celui de la 30. figure, dans la treiziéme Table, avec un poisson qui aura tout au plus deux doigts de largeur; mais ce poisson se met sur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux Bricoles, il faut pour l'ajuster passer le bout K, du chaînon par dessous l'ouïe N, du poisson, & lui faire sortir par la gueule M, jusques à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre en peu dans le corps par dessus l'écaille, puis vous noüerez la fiscelle à la boucle K, & mettrez un morceau de plomb I, gros comme une petite noix, à un pied & demi ou deux pieds de l'appas, cela fait, prenez vôtre perche avec les deux mains par le gros bout, & vous promenez le long du bord de la riviere, jettant vôtre ligne bien avant, ensorte que l'hameçon avec l'appas aille au fond, & faites toûjours sautiller ou remuër vôtre poisson dans l'eau, comme s'il étoit vivant, & qu'il voulût fuïr son ennemi, s'il s'adonne un Brochet ou Brocheton proche des endroits où vous allez ainsi jettant vôtre ligne, il s'élencera en même-tems sur vôtre amorce; ne tirez pas la ligne si-tôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis lui donnez le saut & le tirez au bord; cette pêche est autant profitable que recreative.

Si vous n'avez pas de poisson pour apâter, servez-vous d'une grenoüille; le Brochet y mord comme au poisson, vous pouvez pêcher de cette façon presque à toutes heures du jour, quoiqu'il y fasse meilleur deux heures avant le Soleil couché, & le matin deux heures aprés qu'il est levé.

MOYEN *d'aprêter les Brochets.* La maniere la plus ordinaire d'aprêter le Brochet, est de le mettre au court-boüillon, qui se fait avec du vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes; puis lors qu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien à la sauce blanche, composée de beurre, d'un peu de court-boüillon & de muscade. Le Brochet se mange farci, & s'accommode de la même maniere que la Carpe.

Brochet en ragoût. Prenez un Brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre-roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du cloud de gerofles, du laurier, des fines herbes & de la peau d'orange; étant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le Brochet, mettez cette sauce avec le Brochet, & servez-le.

MOYEN *pour prendre les gros Brochets avec des Bricoles ou lignes dormantes dans les rivieres & les étangs.* La maniere d'étendre aux Brochets dans les rivieres, est differente de celle des étangs; nous le montrerons aprés avoir fait connoître les diverses sortes d'hameçons dont on se peut servir; on en voit de trois façons.

La premiere dessignée par la 30. figure. La seconde dans la 29. & la troisiéme paroît dans la figure 31.

La 30. fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier, gros comme la pointe d'un fer d'aiguillette, aiant son crochet ou barbillon lettre a, assez ouvert, afin qu'un poisson étant accroché ne puisse se défaire, & la pointe b, écartée. La grandeur de l'hameçon & la grosseur du fil d'acier, avec sa forme ci-dessus, est si bien representée dans la figure, qu'on se peut regler dessus sans manquer, il doit y avoir une boucle au bout C, afin d'y en passer un de letton gros comme une épingle commune, que l'on ploie en trois, puis on le tortille pour en faire un chaînon C B, long comme le doigt, auquel il en faut encor passer une autre, & enfin une troisiéme à la lettre A.

La deuxiéme façon d'hameçon paroît à la figure 29. elle est fait aussi d'un fil d'acier de même grosseur que le precedent, qu'on travaille par les deux bouts N, O, comme un hameçon commun, puis on le ploie par le milieu M, y laissant une forme de boucle, & faisant joindre les deux crochets par le derriere, l'un contre l'autre, comme s'ils étoient d'une piece, enfin on y met deux ou trois chaînons M, B, tout de même qu'au premier, il ne se peut échapper aucun Brochet de cet hameçon double; car l'un ou l'autre accroche toûjours, & le plus souvent tous deux à la fois.

La maniere d'hameçon de la 31. figure est extraordinaire, il se peut faire quand on est en des lieux où on veut pêcher des Brochets ou de grosses Anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres sortes d'hameçons, auquel cas vous vous servirez des petits que les Merciers vendent ordinairement, & qui sont faits comme vous les voyez marquez des lettres a, b, c, d, aiant chacun une boucle, pour les ajuster comme il faut, pour prendre de gros poissons; prenez en deux a b, c d, & les liez ensemble, de sorte que la boucle a, soit posée sur la boucle b, & qu'elles paroissent assemblées comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux dernieres c d, des hameçons se joignent l'un contre l'autre, puis avec du fil ou de la soie, vous les entourerez bien-ferme; ce qu'étant fait, ils paroîtront ainsi liez, comme le montrent les lettres e, f, aprés quoi il faudra mettre au bout deux ou trois chaînons b, i, comme aux autres hameçons precedens.

Quand on veut se servir de ces hameçons, il faut avoir des petits poissons vivans, gros comme deux doigts; vous en voiez un à la figure 32. sur lequel vous devez vous regler pour mettre les autres aux hameçons.

Si c'est le grand hameçon de la figure 29. prenez-en le premier chaînon, & faites entrer le bout P, dans la gueule V, du poisson, qu'il sorte par

dans l'oüie, & le tirez tant que les deux crochets joignent le bout de la tête V, puis attachez avec du fil la queuë du poisson tout au bord de l'hameçon, ainsi qu'on voit dans la 33. figure à la lettre G, & ensuite on nouëra le bout de la ligne à la derniere boucle du chaînon K, cette ligne sera assez bonne de ficelle grosse comme un fer d'aiguillette, & longue à proportion du lieu où elle doit être tenduë, comme je dirai ci-aprés.

Si vous desirez tendre des hameçons marquez par la figure 30. il y a deux moiens d'y mettre le poisson, l'un comme je viens de dire, & l'autre de prendre le chaînon A Z, & faire entrer le bout Z, par la gueule V, du poisson, & le passer tout au long dans le ventre, pour le lui faire sortir par le fondement Y.

Quant à l'hameçon de la figure 31. il peut être ajusté en toutes les deux manieres; j'ai seulement à vous dire, qu'un poisson auquel on passe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures, mais celui à qui on le fait passer par dessous les oüies peut vivre douze heures, qui est un secret avantageux pour l'Eté, parceque le Brochet mord bien plûtôt un poisson qu'il voit vivant, qu'à celui qui ne vit plus; joint aussi que l'Eté un poisson étant mort est aussi-tôt corrompu; il n'en est pas de même l'Hiver, car le poisson sera dans l'eau vingt-quatre heures sans se gâter.

L'experience vous fera connoître l'avantage qu'il y a de conserver vôtre poisson dans l'eau sans corruption, puisque si rien ne se prend au soir, il poutra se prendre quelque chose le matin: je dois encore vous dire que dans les lieux où le Brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuër; mais dans les autres endroits où il est affamé, il mord à tous appas, pourveu que le poisson ne soit pourri.

M U G.

MUGUET. Italien, *Meyenblum*.

Qualitez. Chaud & sec comme le Lis.

Description. Il a les feuilles presque comme le Plantain, quoique plus unies & plus minces; ses tiges sont menuës unies sans feuilles comme le jonc; elles ont à la cime quantité de petites fleurs blanches d'admirable odeur, qui se fait sentir de fort loin, & qui ont presque la figure du fruit du Buis, ses racines sont molles, couvertes de quantité de filames ou cheveux, & n'ont ni côte ni bulbe.

Lieu. Il vient de lui-même dans les bois, & on en plante encore dans des jardins, & fleurit en May.

Proprietez. Sa senteur fortifie le cœur & la tête, & est fort bonne à ceux qui tombent en défaillance, il est singulier pour guerir les inflammations des yeux; on l'ordonne encore à ceux qui sont mordus des bêtes venimeuses.

M U L.

MULES *aux talons*. Faites boüillir de la sauge avec du vin du plus gros, & trempez dedans soir & matin (s'il se peut) les talons ou les parties engelées, ou bien étuvez-vous en l'espace de demie heure aussi chaudement que vous pourrez.

Ce vin peut servir quatre ou cinq fois; si les engelures sont entamées, mettez-y de l'onguent ou emplâtre noir.

Autre remede. MULES *aux talons*. Les figues brûlées & redigées en poudre, mêlées avec bien peu de cire, font un onguent souverain pour les Mules aux talons.

MULET. Le gouvernement des Mulets est pareil à celui des Chevaux, tant pour la nourriture, pâture, harnois, que guerison des maladies, ausquelles ils sont sujets, & nous laisseront l'entiere connoissance de la nourriture & traitement de ce bêtail aux Auvergnats. Toutefois pour en parler sommairement, le Muletier ne doit point seulement être soigneux de la bonne nourriture de ses Mulets; mais aussi d'en tirer du profit; donc il choisira un bon mâle, âne ou cheval, & pareillement une femelle, jument ou ânesse, pour porter; car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille; & bien que les Mules & Mulets soient engendrez d'âne en jument, ou de cheval en ânesse, toutesfois les meilleurs sont ceux de l'âne en la jument; car ceux qui sont de cheval en ânesse, bien qu'ils portent le nom de leur pere, c'est à sçavoir Mulets, les chevalines ressemblent du tout à leurs meres; c'est pourquoi le meilleur est, pour avoir de beaux Mulets, de faire étalon d'un âne qui soit beau, de bonne race, & bien experimenté; il le faut âgé de trois ans au plus, grand de corpulence, le col puissant, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnuës, les jambes troussées, noir de couleur ou moucheté de rouge, tirant sur le vif, & de gris argenté ou marqueté de couleur obscure; car les ânes sont de poil de souris; mais ceux qui sont de ce poil ne sont pas si vigoureux que les autres; & s'il en vient Mule ou Mulet portant ce manteau, ils en sont moins agreables; la jument doit être au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membruë, afin qu'elle reçoive & porte facilement la semence discordante à son ventre, & donne à son fruit le don du corps, mais aussi l'esprit; le petit demeure au ventre de la mere douze mois, à raison dequoi la jument doit être taillée depuis la mi-Mars, jusques à la mi-Juin, afin que la portée vienne au tems que les herbes sont en force pour leur fournir du lait en abondance; le petit sorti doit être traité à la façon des petits poulains; sauf que les six mois premiers passez, la mere ne le peut pas alaiter à raison de la douleur des mammelles, mais il le faut faire têter à une autre jument, afin qu'il devienne plus gaillard, ou le faire aller avec la mere, afin qu'il s'accoûtume à paître étant sevré d'alaiter.

La Mule pour être choisie bonne, doit être grosse & ronde de corsage, aiant les pieds petits & les jambes tenuës & seches, la croupe pleine & large, la poitrine ample & molle, le col long & vouté, la tête seche & petite; au contraire le Mulet doit avoir les jambes grossettes & rondes, le corps étroit, la croupe pendant devers la queuë. Les Mulets sont plus forts, puissans, agiles & vivent plus long-tems que les Mules; mais les Mules sont plus faciles à traiter, & plus aisées à conduire que les Mulets: tous deux sont lunariques, mais pour leur ôter ce vice il leur faut faire boire souvent du vin; ils sont difficiles à seller, liez leur un pied de devant à la cuisse,

afin qu'ils ne puissent ruër du derriere; s'ils sont difficiles à ferrer du pied droit de derriere, il leur faut lier le gauche de devant.

Le Mulet est sujet aux mêmes maladies que le Cheval, toutesfois il y en a quelques-unes particulieres, desquelles s'ensuivent les remedes. Quand il a la fiévre, il lui faut bailler des choux cruds; quand il soufle souvent & a l'haleine courte, il le faut saigner, puis lui faire avaler trois demi septiers de vin avec demie once d'huile & autant d'encens, & trois possons de jus de marrube: s'il a les mules & gâles aux pâturons, appellées grappes, il faudra mettre de la farine d'orge & ouvrir l'apostême, s'il y en a; on lui ôte de la langueur par des breuvages frequens faits d'une demie once de soufre battu, un œuf crud, une dragme de mithre avec du vin; ce remede est bon à la douleur de ventre & à la toux; s'il est lassé & échauffé, on lui jette de la graisse dans la gorge, & du vin.

L s femmes qui desirent avoir des enfans, qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou urine de Mule ou Mulet; parce que telle odeur rend les femmes steriles, à raison que tels animaux sont steriles de leur naturel.

La fumée de l'ongle du Mulet mise sur les braises & enflammée, est tant odieuse aux rats & aux souris, qui sont à la maison, que soudain qu'ils en sentent l'odeur, ils s'enfuient.

MULTIPLICATION *des Bleds.* Voyez *Bleds.*

MUS.

MUSC. *Pour contrefaire du Musc, qui sera jugé aussi exquis que le naturel Oriental.*

Vous aurez une voliere ou petit colombier bien exposé au Soleil levant, dans un lieu gay, vous mettrez six pigeons patus, des plus noirs que vous pourrez avoir, & tous mâles, & vous commencerez aux trois derniers jours de la Lune, à leur donner de la semence d'aspic, au lieu d'autre graine qu'on donne ordinairement aux pigeons, & au lieu d'eau commune vous leur donnerez à boire de l'eau rose; puis au premier jour de la nouvelle Lune, vous les nourrirez en la maniere suivante; vous aurez une pâte composée de fine farine de féves, environ du poids de six livres, que vous paîtrirez avec de l'eau rose & les poudres ci-dessous specifiées, sçavoir des fleurs du spicarnadi, de calami aromatici, de chacun six dragmes, de bonne canelle, de bons clouds de gerofles, noix muscade & gingembre, de chacun six dragmes, le tout reduit en fine poudre, vous formerez de cette pâte des grains de la grosseur d'un pois chiche, & vous les ferez secher au Soleil, de peur qu'ils ne se moisissent, vous leur en donnerez quatre fois par jour, six à chaque fois, & continuerez l'espace de dix-huit jours & les abreuverez d'eau rose, & vous aurez grand soin de les tenir proprement, en netoiant bien leur fiente, au bout de ce tems, vous aurez un vaisseau de terre vernissé, & coupant le col à chacun de vos pigeons, vous ferez couler le sang dans ce vaisseau que vous aurez pesé auparavant, afin que vous puissiez sçavoir au juste combien il y aura d'onces de sang dans le vaisseau; & aprés que vous aurez ôté avec une plume l'écume qui se trouvera sur le sang, vous y joindrez de bon Musc Oriental dissoud dans un peu de bonne eau rose, il en faut au moins une dragme pour trois onces de sang, avec six gouttes de fiel de bœuf sur le total, puis vous mettrez cette mixtion dans un matras à col long bien bouché, & la ferez digerer durant quinze jours dans du fumier de cheval bien chaud. Il sera pourtant meilleur de faire cette digestion au gros Soleil d'Eté, & quand on verra que la matiere sera bien dessechée dans le matras, on l'en tirera pour la mettre avec du coton dans une boëte de plomb neuf; ce Musc se trouvera si fort & si bon, qu'il pourra aussi bien servir à en faire d'autre que si c'étoit de vrai Musc d'Orient, & par ce moien on peut faire un gain considerable en faisant frequemment cette operation, puisque la multiplication ira à plus de trente onces pour une.

MUSCAT *raisin.* Il ne vient jamais bien en treille fort élevée, il est toûjours serré, menu & molasse; voila pourquoi je ne conseille point d'y en avoir, il ne faut pas aussi, particulierement en Espallier, le tenir si bas que les grappes puissent toucher à terre ou que l'eau des égoûts y puissent faire réjallir du gravier, c'est la raison pourquoi j'affecte une hauteur de trois, quatre ou cinq pieds au plus, & cela particulierement pour le Muscat; ensorte que le fruit à l'Espallier ne se trouve ni guere plus haut ni guere plus bas, voila ce que j'ai pretendu dire ci-dessus, quand j'ai parlé d'une branche qui étant grosse est bonne à tailler, pourveu qu'elle soit bien placée.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les chasselas, le corinthe, le raisin precoce, &c. mais elle n'est pas si necessaire, on peut bien veritablement, & on le doit aussi tenir beaucoup plus bas que le raisin qui n'est pas en Espallier tel qu'il soit, mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime de ceux qui disent, qu'un raisin qui est pour manger cru, ne touche pas à terre. La longueur de la taille de chaque branche étant reglée, il est presentement question d'examiner plus à fond la charge qu'il faut laisser à chaque pied, & ceci est le plus difficile & le plus important.

Or quand de l'année precedente il en est venu trois ou quatre branches, comme cela se peut & arrive souvent, pour lors, supposé que la vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entierement celles qui sont foibles; & à l'égard des autres, si la mere branche n'est extrêmement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parceque, comme nous avons dit, ce sont sans doute les meilleures, choisissant toûjours, autant que faire se peut, les plus basses, pourveu que la grosseur s'y trouve, car faute de cela je m'en tient aux plus hautes, ensuite je les taille toutes deux, non pas veritablement pour les laisser toutes deux d'une égale longueur, c'est-à-dire, à quatre yeux, ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & cela se nomme simplement la taille: à l'égard de la plus basse, je ne lui laisse que deux yeux, & se nomme courson, & je fait mon compte d'ôter entierement l'année d'aprés cette haute branche & toutes celles qui en seront venuës, pour me reduire uniquement sur les deux qui doivent venir du courson; mais cela s'entend en cas que, selon mes souhaits & les apparences, ce courson ait bien réüssi; car s'il lui étoit arrivé quelque accident, ensorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, on peut être n'en veut faire qu'une belle, je m'en tient encore aux plus belles & plus basses de

la taille soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si le courson en a fait une, qui puisse servir de courson pour l'année d'aprés, voilà donc la maniere que je continuë tous les jours, pour ne pas écarter de la hauteur que j'affecte comme bonne & necessaire.

Je répons qu'avec une telle conduite accompagnée de labours & façons ordinaires de branches couchées de tems en tems, pour le mettre en jeune bois quand l'œil commence de paroître usé, c'est-à-dire, aussi avec le secours de quelque peu de fumier, ou plûtôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'aperçoit de quelque diminution de vigueur, je répons dis-je, qu'avec une telle conduite on a reglément toûjours chaque pied de vigne en bon état, on l'a vigoureux & sans aucune plaie, on a de belles grappes, & par consequent si la saison, & le climat contribuent à la maturité necessaire, on en a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pied de vigne, & sur tout le pied de Muscat est extraordinairement vigoureux, comme on trouve assez souvent, si bien que ces trois ou quatre branches qu'il a fait sur chaque taille sont extrêmement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes, les taillant les unes & les autres de la longueur ci-devant marquée, tant les plus hautes pour la taille, que les plus basses pour le courson, afin d'avoir place à ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles là, j'arrache quelque pied rompu, qui pourroit m'embarrasser, j'affecte aussi quelquefois pour mes tailles, celle de ces branches qui est la plus mediocre, faisant toûjours mon courson sur la plus basse des grosses, & ensuite je coupe à un œil prés les plus grosses voisines, de cette mediocre qui s'y pourra tailler, cela fait que sur ces manieres de moignon il se perd un peu de la fume du pied, ainsi la branche mediocre que j'ai choisie pour la meilleure n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné si elle avoit reçû la vigueur de toutes; si bien donc qu'en tel cas, je ne ravalle point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais, quand le pied est mediocrement vigoureux; lorsque vos Muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus, c'est celle, qui outre la gelée & la grêle doit être la plus redoutable pour les vignes, c'est-à-dire, je leur souhaite la pluie pour faire couler une partie des grains, qui sans cela pourroient être encore trop drus, comme aussi seroient-ils trop menus & peut être trop molasses; c'est pourquoi quand la nature ne me donne pas cette pluie que je voudrois, je tache de la faire avec nos arrosoirs, & assez souvent je m'en trouve bien, veritablement l'embarras en est grand & incommode à qui a beaucoup de pieds de Muscats; mais au moins on peut l'essaier sur quelque petit nombre.

Que si l'année est extraordinairement seche au tems de la maturité, & que mon terroir soit naturellement fort sec, j'arrose emplement le pied de mon raisin, & sur tout comme le fruit commence à tourner, un tel arrosement qu'on fait à propos dans le mois d'Août, contribuë certainement à faire le raisin mieux nourri & par consequent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'est-à-dire, la branche nouvelle de l'année, quand, dis-je, cette branche n'est pas d'une grosseur furieuse, comme on en voit quelqu'une, je la taille au mois de Juillet jusqu'au prés du fruit, prenant cependant garde, que par le moien de quelques feuilles voisines le fruit soit à couvert de la grande ardeur du Soleil, jusqu'à ce qu'il soit au moins à demi meur; car approchant de maturité, & ceci doit passer comme une regle generale, il est bon que le raisin soit un peu découvert pour lui faire prendre le coloris jaune qui lui sied si bien; le ravaillement dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit & contribuë assez souvent à le faire plus gros & plus croquant; mais cela n'est pas toûjours seur & infaillible, aussi ne le faut-il point pratiquer, quand les branches sont fort grosses, car autrement comme elles font sans cesse autant des petites branches nouvelles qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient grosses, & par consequent feroient une grande confusion; car même, quoique les branches n'aient été racourcies, elles ne laissent pas de pousser pendant l'Eté beaucoup de ces sortes de bourgeons, qu'il faut soigneusement arracher, comme fort inutiles.

Heureux ceux qui sont dans des Situations, où tous les ans le Muscat meurit bien, je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune: heureux ceux aussi, qui aiant du Muscat dans un assez mauvais climat, & un assez mauvais fond, y sont favorisés d'un tel Eté, que celui que nous eumes en l'année 1676. car assurement cette année nous avons eu du Muscat assez bon pour nous en contenter.

Mais ce n'est pas assez que vos pieds de raisins aient beaucoup de belles grappes, & peu chargées de grains, & que la saison soit favorable pour les faire bien meurir, nous avons encore de grands ennemis à craindre pour ces mêmes raisins, aussi bien que pour les figuiers, & ce sont outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & outre quelque pluie, qui étant longues & froides pourrissent les grains, ce sont, dis-je, outre cela les oiseaux & les mouches de plusieurs façons. A l'égard des premiers, pour se défendre de leurs insultes, rien n'est meilleur qu'un raiseau qu'on éleve au devant de ce raisin, par ce moien ces oiseaux n'en sçauroient approcher; mais le remede n'est pas trop aisé, si on a beaucoup de Muscat à mettre en sureté: à l'égard des mouches, on a le remede des phioles qu'on remplit à moitié d'eau mêlée d'un peu de miel, ou d'un peu de sucre, c'est un expedient connu à tout le monde, on met au col de ces phioles un peu de fiscelle avec quoi on les attache en differens endroits du voisinage du raisin, ces insectes ne manquent gueres d'y entrer, attirées quelquefois par la douceur du miel ou du sucre, & seurement y perissent dés qu'elles y sont entrées, parcequ'elles ne sçavent pas retrouver le chemin d'en sortir; il est certain que tout au moins, on en détruit par ce moien une bonne partie, si on ne vient pas à bout de les détruire toutes, qui est une chose qu'on ne peut gueres prétendre, mais toûjours il ne faut pas manquer de vuider ces phioles dés qu'il y paroît beaucoup de ces mouches prises, car autrement il ne s'en prend plus, car la corruption & la puanteur qui s'y fait empêche les autres d'y venir, en même-tems on renouvelle ces phioles d'eau, qui soit composée

comme la premiere, & on les attache toutes de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles. On se sert aussi de sacs de papier ou de toille, pour enveloper chaque grappe; mais outre que la sujettion en est assés grande & assés importune, si d'un côté elles sont pour sauver les grappes encloses contre les oiseaux & contre les mouches, de l'autre côté, elle empéche que le Soleil n'y imprime son coloris roux, qui rend le raisin si agreable à voir, & qui contribuë à le rendre meilleur, & qui même marque plus visiblement sa maturité: car de croire, que ces raisins se conservent long-tems meurs, j'ai éprouvé que non, & la raison en est, que tout fruit commence à pourrir, dés qu'il est parfaitement meur; assés souvent même avant qu'il le soit, & d'abord qu'un grain est pourri, il gâte son voisin, & ce voisin en gâte un autre, ainsi à l'infini; inconvenient tres-fâcheux, & qui n'est pas si-tôt découvert à des grappes renfermées, qu'en celles qui ne le sont pas; car dés qu'un grain paroît pourri en celles-ci, on l'épluche, & par-là on empéche qu'il ne fasse tort à ses voisins.

Je ne veux pas oublier d'avertir que les années qu'il est un nombre infini de grappes, comme l'année 1677. il est bon d'en ôter une partie aux endroits où il en paroît trop; il est bon même d'éclaircir les grains aux grappes trop serrées, & de parcourir par l'extremité d'en bas, celles qui sont trop longues; car cette extremité est toûjours l'endroit qui meurit le moins bien, comme le haut est l'endroit qui meurit toûjours le mieux.

Je devrois avertir, qu'on ne cueille point de raisin, & sur tout de Muscat, à moins qu'il ne soit entierement meur; en éfet, la parfaite maturité est entierement necessaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, sans lesquels rien n'est moins agreable que ce Muscat.

MUSCATS *confits au sucre.* Les raisins Muscats seront fendus comme le verjus, pour leur ôter les pepins, & en même tems jettez-les dans la poële sur le sucre en poudre: l'on en pressera quelques crapes pour en tirer du moust, afin de donner une suffisante humidité au sucre pour le fondre; car si vous en donniez trop peu, le sucre ne fondroit pas tout, & les plus gros morceaux se maintiendroient en forme de conserve: c'est pourquoi en ce fruit ici, & en tout autre, vous y mettrez du descuit, c'est-à-dire, de l'eau ou du jus, une suffisante quantité, ce que l'experience vous aprendra en peu de tems; car aussi d'y en mettre par excez, il faudroit que vos confitures fussent plus long-tems sur le feu, pour exhaler le trop d'humidité qu'il y auroit, & cela les dépeceroit par trop de cuisson, & gâteroit la couleur.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de sucre à la livre de Musquat, afin qu'il y ait quantité de syrop, qui est la grande beauté en ces confitures-là: vous les confirez, puis les dresserez dans des Tasses, n'y mettant qu'un lit de Musquat, & au bout de deux jours vous verserez le syrop de dessus, & les couvrirez & gouvernerez comme les cerises.

Les autres raisins seront confits sans autre façon que de les faire un peu amortir au Soleil ou au four, & les égrener sans les fendre, & y mettre livre à livre de sucre & de fruit, puis vous les ferez cuire en bonne consistance, & les dresserez dans des pots & tasses, les gouvernant comme les Musquats.

MYR.

MYRTE, MEURTE. Italien, *Myrto*, Espagnol, *Murta Raian*, Allemand, *Vvelschhydelbeer*.

QUALITEZ. Le Myrte tient du chaud & du subtil.

DESCRIPTION. MYRTE. Le domestique a l'écorce rouge, ses feüilles sont longuettes & toûjours vertes, approchant du Grenadier: ses fleurs sont petites, blanches & fort odoriferantes.

LIEU. Il aime les païs chauds & arrosez, il est fort dessicatif.

PROPRIETEZ. On tire un suc des feüilles & du fruit, qui est astringent pris par dedans ou par dehors: il est bon à ceux qui crachent le sang, & pour faire uriner; la graine prise avant que de boire, empéche de s'enyvrer: la decoction des feüilles noircit les cheveux, & on en fait un bain pour remettre les membres disloquez, en fomentant les os rompus: le fruit mangé fortifie admirablement le cœur; l'huile est bonne pour les contusions.

MYRTE. DESCRIPTION. Le Myrte étranger n'est point different du commun, quant à la feüille, si ce n'est qu'elle est plus claire & plus pointuë; outre qu'elle est extrémement épaisse, & garnit beaucoup les branches, ce qui est la cause qu'on s'en sert particulierement dans les Jardins pour faire de l'ombrage: son fruit est long, & presque semblable au commun, aussi bien que ses fleurs.

LIEU. On ne le trouve qu'aux païs chauds, dans les Jardins.

PROPRIETEZ. Il a les mêmes vertus que les autres: l'eau distillée des fleurs de Myrte a une odeur parfaitement agreable, qui réjoüit le cœur & le cerveau. Il y a grande amitié entre le Myrte & le Grenadier, en sorte qu'ils se rendent feconds l'un auprés de l'autre. L'huile de Myrte fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac.

N

NARCISSES *Fleur.* Les Narcisses sont de plusieurs sortes, & de differentes couleurs; car il s'en trouve de blancs, de jaunes, de couleur de citron; de simples, de doubles, de grands, de petits, de hatifs, de mediocres, & de tardifs.

Les plus communs sont les Constantinopolitans, le Boncore, celui de Raguse, le Crenellé, le Jaune, le Sauvage étoillé, le petit & le grand Rosal, le Montagnard tardif, celui de Narbonne, l'Anglois, troisiéme espece raportée par Mathiole, l'Emerocale de Valence.

Celui de Constantinople ou de Bisance, que l'on appelle encore Calcedonen, produit à l'extremité de sa tige douze fleurs, qui ont les feüilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feuillettes jaunes avec le gaudet.

Le Boncore ne differe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches, il a le gaudet crepu & pelissé. On lui a donné le nom de Boncore, parceque celui qui l'a trouvé le premier, s'appelloit ainsi.

Celui de Raguse, au lieu des petites feuilles blanches, qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crepu, avec plusieurs tours qui le remplissent; & parcequ'il est venu de Raguse, le nom lui en est demeuré.

Le Crenillé est de deux façons: il y a le grand & le petit. Le grand produit des fleurs en quantité, mais il en avorte plusieurs; les feuilles en sont blanches, & au milieu de quelques unes il s'étend une petite ligne jaune fort élevée, qui ont à leur extremité la figure d'un petit cornet.

Le petit n'aporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont six petites feuilles blanches, du milieu desquelles sort le gaudet de couleur jaune crépu, & est rempli de six petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes ont plusieurs differences, neanmoins toutes leurs fleurs ont les feuilles & le godet d'un jaune doré, & different seulement en grandeur, & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le Sauvage étoilé fait la fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le petit, en forme de Rose, est d'un jaune clair & tout plein de feuilles; on l'appelle aussi Narcisse frisé, parcequ'il a les feuilles crépuës & ridées comme un choux & une laituë, mais il est fort sujet à avorter.

Le grand en forme de Rose, que l'on nomme aussi Silvestre ultramontain, ne produit qu'une fleur. Il pousse dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & verdoyantes: quand elles s'ouvrent, & qu'elles se développent peu à peu, il semble que ce soit une Rose jaune; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le Montagnard tardif jette trois ou quatre fleurs, qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du Narcisse commun, mais elles sont rompuës & disposées dans la figure d'une étoile; elles ont le gaudet large & couleur de citron, & quelquefois orangées.

LE NARCISSE de Narbonne jette une ou plusieurs fleurs, incomparablement plus petites que celles des autres Narcisses, il a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à son ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que la précedente; il a aussi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le Tiers de Mathiole, à l'extremité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feuilles longues & étroites, separées les unes des autres, & partagées en étoiles; au milieu desquelles s'élevent le gaudet: mais comme ces feuilles sont extrémement debiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée; les fleurs s'ouvrent l'une aprés l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres se passent, les autres fleurissent.

Le Narcisse Emerocalle de Valence fait sortir du haut de sa tige huit ou dix fleurs semblables à celles dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois; & celles qui sont fleuries commencent à flétrir, quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, aiant les feuilles de même couleur, longues, étroites, separées & faisant la figure d'une étoile; au milieu desquelles s'éleve un gaudet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'à peine dure-t'elle un jour entier: aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'Emerocalle, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Leur culture. Toutes les especes de Narcisses susnommez, veulent être cultivées de la même maniere; c'est à-dire, bien exposées au Soleil; une terre pareille à celle des Jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Au bout de trois ans, il les faut lever pour en ôter les cayeux qui y sont multipliez.

GRAND NARCISSE, nommé le Nompareil.

Outre les especes de Narcisses, dont nous avons déja fait le détail, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommez les Incomparables ou les Nompareils.

Ils sont le Jaune doré, le Jaune pâle, & la couleur d'un Citron, bordé d'orangé; le Grand Blanc, le Petit Blanc, & le couleur de Citron double.

Le Jaune doré a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies & bien ouvertes, avec le gaudet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le Jaune pâle ne differe du precedent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, separées & frisées, & que sa couleur, qui est jaune en naissant changeant peu à peu, devient pâle & blancheâtre.

Le couleur de Citron bordé d'orangé, ressemble mieux au jaune doré; parcequ'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il se maintient toûjours dans la même couleur. Il a le gaudet plus grand, & bordé d'une couleur orangée, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le Grand Blanc répand ses feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies: ainsi le grand Narcisse blanc, qui a le gaudet jaune, ne differe en rien du petit, sinon que celui-ci a les feuilles plus courtes, & le gaudet d'une couleur plus vive.

Le couleur de Citron double, jette jusques à trois rangs de feuilles assez grandes, & dans ses tours croissent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune tres-brillant, & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, que c'est justement, qu'on lui peut donner le nom du grand Narcisse, & de l'incomparable, parcequ'elle renferme elle seule les beautez qui se trouvent separement dans toutes les autres.

Leur culture. Cette sorte de Narcisses demande une situation mediocrement solaire, & une terre semblable à celle des potagers; elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre poulces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de tailles qui se feroient.

NARCISSES D'INDE. Il y a encore six autres sortes de Narcisses, que l'on appelle d'Inde, parcequ'ils ont été apportez de ce païs-là, comprenant dans ce nombre celui de Virginie,

comme ceux-ci sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent ils être diversement cultivez.

Pour en faire le denombrement; le premier est le Narcisse de Virginie; le second, le Narcisse de Jacob; le troisiéme, le Narcisse tirant au lis rouge; le quatriéme, le Narcisse tirant aux lis vineux; le cinquiéme, le Narcisse tirant au lis spherique; le sixiéme & dernier, le Narcisse Ecaillé à double fleur.

NARCISSE DE VIRGINIE. Cette fleur porte le nom d'une d'Isle de laquelle elle est venuë; elle est d'abord qu'elle fleurit d'un blanc sale, mais peu à peu changeant de couleur, elle devient enfin d'un beau rouge clair; elle répand ses feuilles comme une Tulippe de Perse; mais un peu plus grandes, & elle ne les ouvre jamais.

Sa culture. Elle vient mieux dans les pots, qu'en pleine terre; elle ne veut pas être enfoncée plus avant que de deux doigts; il lui faut donner peu de Soleil, & ne la pas lever souvent.

NARCISSE DE JACOB. Le Narcisse de Jacob jette jusques à quatre fleurs de six feuilles chacune, de couleur de pourpre languissante par le bas, & dégenerant en couleur d'orangé par le haut, chaque fleur dans sa forme ressemble au lis blanc; elle a six filets longs & blancheâtres, qui s'amortissent en petits boutons, qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres tire au rouge: cette fleur, au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec sa tige; & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles.

Sa culture. Le Narcisse de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre maigre & sablonneuse; on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le Soleil, jusques à ce que les premiers froids aient seché les feuilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien airé, dans lequel il le faut laisser sans lui rien faire, jusques au milieu du mois de May, auquel tems il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusques à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offencer les racines. Cela fait on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusques à ce que la terre soit bien dérrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluie, ne laissant pas pour cela de l'arroser, quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. J'ai neanmoins plusieurs fois experimenté, que quand on lui dóne la culture ordinaire, ci-dessus enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

NARCISSE ROUGE. Le Narcisse rouge, tirant au lis, qui est autrement appellée le Narcise Madame, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre; elles s'ouvrent l'une aprés l'autre; elles sont pendantes, droites, serrées & fort druës. Elles ont la figure du lis blanc, & la même grandeur, mais les feuilles en sont plus pressées & moins renversées. Elles sont dans le commencement d'un blanc mêlé de rouge, & plus elles vieillissent & plus elles deviennent colorées; le fond du dedans est blancheâtre, dãs le pied il est rougeâtre par le haut, qui se termine en une petite cime ronde, qui semble à un petit bouchon. Celui du mille n'a point de boutons, mais il est plus long & plus coloré que les autres; il fleurit au commencement du mois de Septembre.

NARCISSE VINEUX CLAIR. Ce Narcisse, auquel on donne aussi le sobriquet de fausse Madame, ne differe du precedent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortuë; il pousse moins de fleurs, & les fait plus petites, & d'une couleur moins chargée.

Leur culture. Ces deux especes de Narcisses sont mieux dans des grands pots qu'en pleine terre. Elles veulent le grand Soleil, une terre maigre & legere, il les faut enfoncer de trois doigts dans la terre, & point davantage; on l'éleve tres-rarement.

NARCISSE SPHERIQUE, *dit la Girandole.* Le Narcisse Spherique, qui s'appelle aussi Ornitogal spherique, & qui par plusieurs & plus communément est appellé l'Indien; mais que les Jardiniers modernes connoissent encore mieux par le nom de Girandole, pousse la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissant de tous côtez, font comme une Sphere, au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges, assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme de coques de Tulippes, desquelles tiges il y en a qui sont pendantes, & d'autres qui se tiennent droites; de leur extrêmité sort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoisi, de retroussées par dessus, & annelées; la feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu de même couleur, & fort agreables à la vûë, qui sont couverts de petits chapeaux mouvans & assez grandets, qui tous ensemble se deminuënt en une couleur de jaune brun, le septiéme est plus long que les autres, & se grossit & se retord par le bout d'enhaut, pour faire un bouton de couleur de pourpre; ces fleurs sont éloignées les unes des autres l'espace de trois doigts, ou un peu davantage; elles fleurissent l'une aprés l'autre, & pas une ne s'épanoüit, qu'il n'en fleurisse une autre à sa place. C'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois.

Sa culture. On lui doit donner la même qu'aux precedentes, prenant seulement garde qu'il faut plus de chaleur & moins d'humidité; c'est pourquoi il en faut avoir plus de soins que des autres.

NARCISSE ÉCAILLÉ. Outre le nom d'écaillé, il s'appelle encore Suertio, Colchique, & plus souvent Indien; il jette de sa robe une fleur semblable à une Grenade, qui a six feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate, à demi ouvertes; de chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre: quand cette plante est fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que la fleur ne soit tombée; il fleurit rarement, mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Sa culture. Elle doit plûtôt être mise dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeurs; quand les feuilles en seront sechées, s'il est dans une planche, il faudra laisser secher la

terre tout au tour, & y en ajoûter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort. Et s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, qui soit pourtant bien airé.

Proprietez & vertus medecinales du Narcisse. La racine cuite du Narcisse, soit qu'on la mange, soit qu'on en boive la décoction fait vomir. Elle est excellente à la brûlure, pourveu qu'on l'applique promptement avec du miel.

Elle guerit la coupure des nerfs en la mettant dessus la partie affligée : la mêlant avec du miel, on en fait un emplâtre souverain pour rétablir les entorses & les dislocations, comme aussi les douleurs inveterées que l'on ressent dans les jointures.

Mêlée avec du vinaigre, & de la graine d'ortie elle efface les taches & les rougeurs du visage, elle purge la pourriture des ulceres, fait crever les apostumes, en la petrisant avec du miel, & de la farine d'ivraye qui croit dans le froment, elle fera sortir toutes les mauvaises humeurs qui se sont amassées dans le corps. Et outre cela, elle a quantité d'autres vertus, pour l'intelligence desquelles voyez Matthiole, & les autres Auteurs.

NARCISSE, *Violier blanc, bulbeux.*

Description. Ce second Narcisse, selon Matthiole a quantité de feuilles assez longues & épaisses, il n'a qu'une seule tige mince, au bout de laquelle d'un seul endroit, sortent cinq ou six fleurs fort belles, qui ont une couronne jaune au milieu, & une couleur fort éclatante.

Lieu. Il vient ordinairement en Italie, d'où il a été envoié aux autres païs, & fleurit en Mars & Avril.

NARCISSE, IV. à plusieurs fleurs.

Qualitez. Chaud & sec au 2. d.

Descrption. Cette espece à l'oignon assez gros, peu de feuilles & courtes, la tige fort haute, au bout de laquelle viennent cinq ou six fleurs, qui ont six ou sept feuilles blanches, pour la plûpart, aiant chacune à sa naissance une petite feuille qui l'accompagne.

Lieu. Il est assez commun en Italie, & fleurit en May & Juin.

NARCISSE, *ou Campanette*, Italien, *Narsisso*, Allemand, *Narcissen Rostin.*

Qualitez. Chaud & sec au 2. d.

Description. La premiere espece à l'oignon presque rond, accompagné de quantité de fibres menuës, elle a peu de feuilles, assez étroites & un peu courbées, elle n'a qu'une tige toute droite, de laquelle sortent trois ou quatre fleurs, qui ont six feuilles fort grandes, de couleur jaunes ou blanches, il y a des filets jaunes au dedans.

Lieu, & tems. On en trouve ordinairement és jardins à fleurs, & fleurit au mois d'Avril.

Proprietez. La racine est dessechante, & ultinative, étant mangée ou bûë, elle fait vomir; étant pilée & bûë, ou seulement machée, comme Clusius l'a experimenté, elle consolide les plaies & sert aux herniers appliquée.

NARD *bâtard de Languedoc.*

Description. Ses racines sont menuës, courtes, rares & dures, sur lesquelles il y a des houppes de cheveux, rangées en épi, de la grosseur du petit doigt, d'un pâle brun, de la hauteur d'une palme, qui semblent coupées par le bout, quantité de feuilles qui viennent de la racine, passent par l'épi; elles sont vertes, fermes comme des joncs, de la hauteur d'un pied, ou environ, toute la plante est sans odeur; si ce n'est l'épi, qui a la senteur de la mousse des Chênes.

Lieu. Il vient dans le Languedoc, dans une montagne nommée Paradis de Dieu, en un endroit humide, proche d'un Bourg appellé Ganges. Les Auteurs qui en parlent, comme Pena, & Dalechamp aprés lui, n'en marquent aucune proprieté, que celle des autres especes; laquelle pourtant, n'aiant pas une si bonne & puissante odeur, il ne peut en avoir probablement, & aussi n'en use t'on pas és Medecines ordinairement.

NARD *de Montagne*, Italien, *Nardomontana*, Allemand, *Celtischernardus.*

Description. Le Nard de montagne fait une tige d'une coudée de haut, & quelquefois plus menuë, droite, ronde; à la cime il sort des fleurs rouges, purpurines, & blafardes, & ensuite une graine, comme à la Valerienne; ses feuilles sont au pied de la tige, celles d'en bas sont plus grandes, longues & pointuës comme des fers de pique, & les autres attachées à des petites queuës de deux à deux; il a deux racines disposées comme des testicules de chien, noires & odorantes, où sont attachés divers petits filamens.

Lieu. Il croît en Syrie & Cilicie, & dans les montagnes, & fleurit en May.

Proprietez. La racine comme étant atomatique, est seulement en usage, & non pas les autres parties de la plante, lesquelles étant sans aucune odeur, sont aussi estimées inutiles en Medecine.

NAV.

NAVEAU, ou NAVET, Italien, *Napo*, *ò Navone*, Espagnol, *Nabo*, Allemand, *Steckruclen.*

Qualitez. La graine chaude & seche, la racine, chaude au 2. & hum. au 1. d.

Description. C'est une plante assez connuë, & qui a la fleur, la tige, la racine & les fleurs presque comme les Raves; mais sa racine est plus longuette, & ramassée & d'un goût plus delicat.

Lieu. On les seme dans les champs comme les Raves.

Proprietez. On peut dire en general qu'elle est venteuse, qu'elle enfle l'estomac, & qu'elle nourrit peu, quoiqu'elle échauffe assez; elle entre dans la Theriaque, à cause qu'elle est bonne contre les venins, étant bûë dans du jus d'orange ou de limon, elles fait mourir les vers; étant bûë dans l'oxymel, & de l'eau chaude, elle fait vomir les cruditez de l'estomac. Les Navets cuits & appliquez par dehors diminuent les douleurs de la goute; la graine bûë en decoction faite avec de Capillus Veneris, les figues & lentilles, est un preservatif dans la verolle, chasse la gâle & pustules, & notamment une cuillerée de cette decoction dans du vin, y ajoûtant une dragme de graine de lin, est propre à faire uriner.

NAVETS. Il y en a de plusieurs especes, que je ne particulariserai point, je dirai seulement que les petits sont les meilleurs, & les plus agreables au goût, les autres étant mollasses & aiant moins de saveur.

On les seme en deux tems, au renouveau, & au commencement d'Aoust; toute la difficulté qu'il

y a, c'est de bien prendre son tems; car s'il est trop pluvieux, la graine creve, & ne germe point; c'est pourquoi voiant qu'une semaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le resemera tout de nouveau: quand ils sont levez, même quand ils ont deux, ou quatre feuilles, si le tems est trop sec, les ticquets & puceons les mangent, & c'est à recommencer comme je viens de dire; pour être bons, il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans terre; autrement ils deviennent verreux, se dessechent & sont desagreables à manger, étant pleins de filets.

L'on les serre pour l'hiver dans la cave ou autre lieu exempt de la gêlée, sans autre soin que de les mettre en monceau, ou par bottes.

Pour la graine, il faut choisir des plus beaux, plus longs, & plus clairs, lesquels on remettra en terre au renouveau, & l'on arrachera la plante quand on verra les premieres gousses s'ouvrir, la mettant secher, & l'on la brisera entre les mains sur un drap, lui laissant passer le reste du jour au grand Soleil, pour en dessecher toute l'humidité, puis on la nettoyera & serrera en lieu temperé.

NAVETS. Les Navets sont un legume, qui s'emploie en bien de sauces; car, premierement, ils se mangent comme les salsifix communs, & s'apprêtent de même; en second lieu, on les mange fricassez à la poële avec du beurre ou du lard, un peu de verjus, assaisonnez de sel, de poivre & de moutarde; troisiémement, on les sert en potages maigres, & en potages gras, & enfin ils se preparent en differens ragoûts.

NAVETS ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu prés à la graine de choux.

Voyez le mot de *Rave*.

N E F.

NEFFLES *est un fruit qui renferme trois noyaux & qui est rougeâtre & de forme presque ronde.*

NEFFLIER. Le Nefflier est un arbre fort estimé & recherché de plusieurs, il y a peu de maisons de Campagne qui n'en soient fournies, il est long à venir, & il est d'une nature à demeurer nain pendant beaucoup de tems, à cause de l'extrême dureté de son bois, qui tient toûjours de la séve de l'épine blanche sur laquelle on le greffe ordinairement.

On compte de trois especes de Neffliers: La premiere & la plus estimée, est celle qui a ses feuilles larges, qui croit plus que les deux autres, & qui produit son fruit plus gros, & de meilleur goût.

La seconde espece n'est pas si prisée, parcequ'elle n'a ny sa feuille si belle, ny son fruit si gros, joint à cela qu'il est sec, ce qui ne le rend pas si agreable au manger.

Et la troisiéme enfin est plus rare, mais avec tout cet avantage, on peut dire qu'elle est plus curieuse que bonne, son fruit est fort petit, & vient naturellement sans noyaux.

Les sujets qui conviennent le mieux à recevoir les Neffliers, sont l'épine blanche & poirier sauvage, & ils se greffent même encore sur leur propre tronc, là-dessus ils produisent differens effets, & conformément à la nature du sujet auquel ils sont appliquez; & c'est ce qui fait, dit-on, que si l'on entoit des Neffles du poirier franc, elles deviendroient bien plus grosses, & de meilleur goût, que si on les greffoit sur le sauvageon, ou sur l'aubepin; l'experience nous peut faire parler avec certitude là-dessus.

Comme les Neffliers ne se greffent qu'en fente, on attend le mois de Mars pour faire cette operation, dans laquelle on sera pleinement instruit si l'on veut avoir recours à l'article qui traite de la greffe en fente.

Les greffes de Neffliers se cueillent dans l'extrémité de leurs branches, d'une ou de deux séves, mais celles de deux sont toûjours les meilleures, sur tout les greffes qui ont des anneaux dans le commencement du bois de la derniere séve.

Tels anneaux sont des marques de certains fibres transversez, dans lesquels il se fait lentement une circulation de séve, qui oblige telles greffes de produire bien plûtôt du fruit, que lorsquelles sont toutes unies, où la séve pour lors portant en haut avec force, & ne s'arrêtant en aucun lieu, ne leur fait pousser que du bois pendant bien du tems, avant de donner les productions qu'on espere.

Trois ans aprés que les Neffliers ont été greffez, on les arrache de la pipiniere pour le mettre en place, & le veritable tems est le mois de Novembre.

Je trouve qu'en plantant le Nefflier, il y a des observations à faire: la premiere est, que si cette espece d'arbre est greffé sur le sauvageon ou poirier sauvage, il faut être soigneux avant de les planter, de leur couper le pivot, crainte que cette partie de l'arbre croissant toûjours au bas, ne reçoive une partie de la substance de la terre qui devroit servir à l'entretien des branches, & à la nourriture du fruit, ce qui fait aussi que pour lors il ne faut point mettre de bonne terre au fond des trous, pour ne point obliger ces sauvageons d'agir avec autant de préjudice.

Et la seconde est, qu'au contraire, si les Neffliers sont greffez sur l'aubepin, ou sur eux-mêmes, on ne craindra point en les plantant, ce qui se pratique une fois pour toûjours, de les traiter le mieux qu'il sera possible, aprés cela ils viendront tres-bien.

Les Neffliers sont comme les autres arbres, qui mieux on leur fait, plus ils rendent du profit, aussi plus on les labourera, plus ils apporteront des Neffles, & pendant les trois premieres années, il est fort necessaire de leur donner trois labours par chacune, si l'on veut avoir le paisir de jouir bien-tôt du fruit de ses peines.

Ce fruit n'est pas comme la plûpart des autres fruits, qui quittent l'arbre aux moindres approches des froidures; car au contraire, les Neffles n'y tiennent que d'autant plus attachées, & ne s'en separeroient pas, si l'on ne prenoit le soin de le faire, lorsqu'on juge qu'elles sont presque parvenuës à une maturité parfaite, qu'elles aquierent sur la paille, où on les met pendant quelque tems.

Ce fruit se mange ou crud, ou mis en compote, avec du beurre frais, du vin & du sucre, & se sert comme un mests délicat.

NEFFIER. *Nefflier*, Italien, *Nespolo*, Espagnol, *Nesperas*, Allemand, *Nespesbaum*.

QUALITEZ. Froides, seches & astringentes.

DESCRIPTION. Nefflier, Lazarolo des Italiens, que Dioscoride appelle *Mespilos*, est un arbre de mediocre grandeur, qui retire fort à l'aubepin; ses feuilles sont découpées tout de même; il est aussi épineux, & a des fleurs blanches, qui viennent en tous ses fruits, qui sont longuets, rougeâ-

tes, faits comme une petite Neffle, n'aiant que trois noyaux au dedans.

LIEU. Il s'en trouve en Italie, & en toute la France; son fruit meurit en Automne sur la fin de Septembre.

PROPRIETEZ. Les Neffles sont bonnes à manger aux cœliaques, & à ceux qui ont le flux de ventre, leur decoction arrête les defluxions qui tombent sur la gorge, sur le gosier, sur les dents & sur les gencives, si on s'en lave la bouche; si les femmes se tiennent quelques-tems assises dans cette décoction, cela arrête la trop grande abondance des menstruës: étant seches, incorporées avec du suc de Rose, en y ajoûtant des cloux de girofle & corail rouge, & un peu de noix muscade, on en fait un cataplâme excellent, étant appliqué sur l'orifice de l'estomac, pour appaiser le vomisement.

N E G.

NEGOCIANT. *Pour augmenter son bien il faut faire quatre choses. La qualité que doit avoir un Marchand à la vante de sa marchandise, c'est d'être honnête homme; car c'est le moien de faire son salut, & aquerir la reputation des gens de biens, si necessaire aux Negocians, & sans laquelle ils ne feront jamais leur fortune.*

1. L'homme de bien consiste à être de bonne foi. 2. A ne tromper personne, c'est-à-dire ne point vendre à faux poids & à fausse mesure, qui soient moins pesans, ou moins legers que ceux & celles portées par les Ordonnances; en aunant la marchandise, de bien conduire l'étoffe bois à bois, sans la tirer pour l'étendre davantage, afin d'en moins donner du nombre convenu; en la pesant, ne point par artifice & subtilité de la main, faire pancher la balance du côté où est la marchandise, afin qu'il s'y trouve davantage de poids. 3. Enfin, d'observer la justice, & de donner plûtôt d'aunage & de poids, que moins. 4. De ne point vendre la marchandise l'une pour l'autre; par exemple, une personne demandera un Velours de Gennes, dont elle n'a aucune connoissance, on lui en donnera un de Lyon; un drap façon d'Espagne, pour un veritable Espagne, un drap de Satte, pour un d'Hollande, une Serge façon de Seigneur, pour une vraie; ainsi de toutes marchandises, quand même elles seroient aussi bonnes, même meilleures que celles que l'on demande; car c'est une tromperie qui ne se doit faire dans le Negoce. Si l'on demande une étoffe de soie cuite, n'en pas donner une qui soit mêlée de soie cruë: dans la boutonniere d'or & d'argent, ne pas faire le moule de bois de gayac, ou de buy, pour le faire peser davantage: pour les teintures, ne pas vendre du rouge & du violet commun pour du cramoisi; en un mot, de quelque sorte & qualité de marchandises que ce puissent être, ne les jamais vendre pour autres que pour ce qu'elles sont.

A l'égard du profit qui se peut faire sur la marchandise, il est impossible d'en donner des regles; car si c'est marchandise de soie, draperie, sergerie, & autres qui ne soient point sujettes à la mode, comme les noires; celles qui se manufacturent dans le Roiaume, où il n'y a point de risque à les faire venir, & qu'elles soient ordinaires, les Marchands n'y peuvent pas faire de grands profits, parceque ce sont marchandises connuës; mais à l'égard des étoffes façonnées & de couleurs, dont les modes changent d'une année à l'autre, & de celles qui ne servent que pour le luxe, l'on y peut gagner considerablement; les Marchands se ruïneroient: ce que j'ai dit ci-dessus, doit servir aussi pour toutes sortes de marchandises sujettes à la mode, & aux risques que l'on court pour les faire venir; tout cela dépend du jugement & de la conduite des Negocians.

Les causes du bonheur d'un Negociant. Le bonheur & la fortune des Negocians procedent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce, de la grande experience qu'ils ont aquise en servant d'autres Marchands auparavant que de faire leur établissement: du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs livres; de la prevoyance & de prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de marchandises, & de ne point prêter au dessus de leurs forces; du soin & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magazins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs Domestiques: de l'épargne & de l'œconomie de leurs maisons, & de la reputation qu'ils s'aquierent, d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'aiant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchez qu'ils ont faits, de la fermeté & du courage qu'ils ont pour surmonter toutes les difficultez & disgraces qui leur arrivent, & qu'ils n'ont pû prevoir.

Il est certain que si un Negociant a toutes les qualitez ci-dessus representées, il fera asseurement une bonne maison, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amasse de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce.

De la maniere que les Negocians en gros doivent se conduire dans la vente de leurs marchandises, tant dans la Ville de leur residence, que dans les Provinces, & dans les Foires.

Il y a grande difference entre les maximes qui se pratiquent pour la vente des marchandises en gros, & celles qu'il faut avoir pour le détail; car dans le gros la vente est sommaire, & les marchez se concluent dans le oüi ou le non; il n'est pas de même dans le détail, car il faut une grande abondance de paroles pour persuader les acheteurs, la raison en est, que ceux à qui les détailleurs vendent leurs marchandises, n'en connoissent pas le plus souvent la bonté & la valeur; au contraire les grossiers n'ont affaire qu'aux Marchands en détail, qui s'y connoissent quelquefois mieux que les marchands en gros, à cause de la grande habitude qu'ils ont de voir la marchandise, de sorte que toute la science d'un grossier en la vente de ses marchandises, consiste:

Premierement, d'observer ce qui est dit dans la premiere partie de cet Ouvrage, pour l'instruction des Commis & Facteurs, qui serviront les Negocians en gros, qui étoit le lieu où cela devoit être traité, parceque ces maximes sont communes entre les Maîtres & les Facteurs; mais il y en a d'autres qui sont reservées aux Maîtres seuls, parcequ'ils peuvent disposer de leurs affaires, de la maniere qu'il leur plaît, ce qui n'est pas permis aux Facteurs; car ils doivent suivre en toute chose la volonté de leurs Maîtres.

Outre ces maximes, les Negocians en gros doi-

vent encore, dans la vente de leurs marchandises, qu'ils feront tant dans la Ville de leur residence, qu'en toutes celles des Provinces du Roiaume, & dans les Foires qui s'y tiennent, observer celles qui seront marquées en le present Article, & dans le suivant, je parlerai aussi de ceux qui font le commerce de proche en proche dans les païs étrangers voisins, & par les voyages de long cours, qui sont les trois sortes des Negocians en gros; car comme il a été dit ci-devant, ce sont des maximes differentes qu'il faut avoir pour l'une, & l'autre negociation.

Les Negocians en gros qui vendent seulement leurs marchandises aux Marchands en détail des Villes où ils sont demeurans, font leurs affaires avec plus de sureté, que ceux qui vendent aux Marchands des autres provinces du Roiaume, & dans les foires ou marchez, pour quatre raisons.

La premiere, parce qu'ils ont toûjours leurs débiteurs devant les yeux, & qu'ils voient tous les jours les Marchands en détail, ausquels ils vendent leurs marchandises, de sorte qu'ils connoissent leur bonne ou mauvaise conduite, sur laquelle ils se reglent en leur negociation.

La seconde, la sollicitation de leurs dettes leur est plus aisée, parcequ'il conversent continuellement avec leurs debiteurs.

La troisiéme, quand leurs debiteurs viennent à faire faillite, ils donnent plus facilement ordre à leurs affaires.

Et la quatriéme, s'il arrive quelques differens entre eux & les Marchands en détail pour raison de leur negociation, & qu'ils soient obligez de les terminer par les voies de la justice, ils plaident par devant leurs Juges naturels, sans sortir de leur ville.

Enfin ils font leur commerce avec plus de quietude d'esprit, moins de fatigue, & plus seurement que ceux qui vendent dans les Provinces & dans les foires & marchez.

Ils doivent sur tout s'appliquer à bien connoître les sujets sur lesquels ils veulent agir pour la seureté des marchandises qu'ils vendront à credit, car c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de leurs affaires, ce qui leur sera fort facile de sçavoir, pour peu qu'ils s'appliquent à voir & à examiner la conduite de ceux avec qui ils voudront negocier; car il est bien difficile à un Marchand de cacher ses actions, parceque elles sont connuës de tout le public; & d'ailleurs comme les Negocians en gros en ont déja servi d'autres auparavant que de s'établir dans le commerce, ils auront aquis chez eux cette connoissance pour avoir eû affaire aux Marchands en détail; quoiqu'il en soit, ils doivent prendre garde à neuf choses.

La premiere, que les Marchands ausquels ils vendront leurs marchandises à credit soient gens de probité & de bonne foi; parceque jamais ils ne leur feront de mauvais incidens; que si par hazard ils s'abusoient, soit au prix ou à l'aunage des marchandises qu'ils leur auront venduës, ils ne leur feront rien perdre, s'ils sont gens de bien & d'honneur, ils tiendront leur parole, lorsqu'on leur commettra des marchandises, quand même ils seroient asseurez de perdre sur icelles.

La seconde, que ce soient personnes capables du commerce, & assidus à leurs affaires; parcequ'ils seront assurez qu'ils s'y conduiront sagement, & qu'ils ne consommeront point leur bien en débauches; car il est certain qu'un Marchand assidu à sa boutique n'en trouve pas si facilement les occasions.

La troisiéme est de connoître, s'il se peut, s'ils ne s'engagent point inconsiderement dans les prêts avec la Noblesse, ou s'ils ne prêtent point à tous venans; parceque l'engagement où ils se trouveroient avec des personnes qui ne les payeroient pas, feroient qu'ils ne pourroient aussi les paier de ce qui leur seroit dû.

La quatriéme est, de ne point s'engager trop à prêter des sommes considerables à un seul Marchand en détail, parceque s'il venoit à manquer, & à faire faillite, cela seroit capable de l'entraîner aprés lui & lui causer la même chose; c'est une des plus grandes maximes que doivent avoir les grossiers; car il y a un nombre infini d'exemples de Negocians en gros, qui pour avoir vendu presque toute leur marchandise à un ou deux Marchands qui sont venus à faire faillite, ont été accablez tout d'un coup, & ont perdu tout leur bien dans un jour, de sorte qu'ils ont été contraints aussi de la faire à leur tour; c'est pourquoi, comme dit le Proverbe, il ne faut pas mettre tous ses œufs dans un panier; c'est-à-dire, qu'il vaut mieux disperser son bien, & le mettre entre les mains de plusieurs Marchands en détail, que prêter à un ou deux; parceque l'on est plus assuré, & que quand l'on perd une peitte partie, l'on en supporte plus facilement la perte, que si elle étoit plus considerable.

La cinquiéme est, de ne point s'engager inconsiderement avec les jeunes Marchands en détail, sur la croyance que l'on pourroit avoir, qu'étant enfans de famille, de peres & de meres tres-riches, qu'ils en seront plus assurez; c'est une fausse maxime, parceque s'ils viennent à faire mal leurs affaires, rarement les peres & les meres payent-ils pour leurs enfans; & en effet, seroit-il raisonnable que les peres & les meres, pour soûtenir le credit de leurs enfans, qui se sont ruïnez par leur imprudence, & le plus souvent par le jeu & les débauches, s'embarrassassent eux-mêmes dans leurs méchantes affaires, pour ruïner par ce moien leur fortune, & celle de leurs autres enfans.

La sixiéme, il arrive que leurs debiteurs ne payent pas ce qui leur est dû à jour nommé, c'est-à-dire, à l'échеance du tems convenu entre eux, de ne leur pas tenir le pied sur la gorge, & ne leur pas faire payer des dix pour cent, pour interêt pour le retardement; car outre que c'est une usure effroyable, c'est ce qui cause leur ruïne, & ce qui leur fait faire bien souvent faillite, & ainsi souvent ils perdent tout leur bien avec eux.

La septiéme, est de ne point prêter sur gages à quelques sortes de personnes que ce soit, pour la plus grande seureté de leur dû, & n'en point tirer de gros interêts; car c'est une usure detestable devant Dieu & les hommes, & qui attire la malediction de Dieu sur eux.

Neanmoins s'ils prêtoient à leurs amis pour leur faire plaisir, ils peuvent prendre des gages, ou nantissement, pour la seureté de leur dû, cela est naturel; mais ils ne doivent prendre aucun interêt; car ce seroit imiter les Juifs, cela n'est pas permis aux Chrêtiens; aussi les usures sont-elles deffenduës par toutes les Ordonnances, & si

ceux qui en usent ainsi étoient reconnus, ils seroient punis tres-severement.

Il est encore permis aux Negocians de prendre des nantissemens, ou des gages de leurs debiteurs, pour la seureté des sommes des deniers qui leurs sont dûës; mais ils doivent prendre garde quels seront ces gages; car si s'est des marchandises, elles deviennent à rien, parceque la mode s'en passe, tant pour les couleurs, que pour les façons; ainsi l'on pense bien souvent être en sureté, & retirer tout son dû, mais quelquefois l'on ne retire pas la moitié.

Les Negocians qui prendront des gages, ou nantissemens pour la sureté des sommes qu'ils prêteront, ou de ce qui leur sera dû, doivent prendre leurs precautions.

Maximes differentes des Negocians dans la conduite de leurs affaires & dans les achats.

Les Negocians doivent avoir differentes maximes & considerations pour la conduite de leurs affaires. Ceux qui le font des marchandises qui s'achetent dans les manufactures de France, ou qui en font manufacturer, pour en faire la vente dans une seule ville aux Marchands en détail, comme il se pratique particulierement à Paris, courent moins de risque, & le font plus facilement, que ceux qui vendent leurs marchandises non seulement dans la ville de leur residence; mais encore aux Marchands des autres villes du Roiaume, & dans les foires & marchez, & pour cela il faut sçavoir, que dans les lieux où il y a des manufactures considerables, comme à Paris, Lyon, saint Chaumont, Tours, Sedan, Amiens, Châlons, Rheims, Roüen, Laval, & autres villes du Roiaume, il y a plusieurs Negocians associez, qui font le commerce des matieres qui y sont necessaires, qu'ils vendent aux ouvriers, & qui achetent d'eux les marchandises qu'ils ont manufacturées, pour les vendre ensuite à ceux des autres villes, qui les vont acheter sur les lieux, ou qui leur en donnent la commission; il y a aussi des ouvriers qui sont assez puissants pour maintenir leurs manufactures, qui achetent, & qui font venir les matieres propres à leurs manufactures de la premiere main; il y a encore de petits ouvriers qui entretiennent chez eux trois ou quatre mêtiers, qui vendent leurs ouvrages aux premiers qui leur en demandent.

Or les Negocians en gros doivent se conduire en l'achat des marchandises qu'ils feront de ces trois sortes de personnes, selon le tems & les saisons; car dans ceux où la marchandise est rare, & en reputation, ils doivent l'acheter des uns & des autres comme ils pourront, & selon les avantages qu'ils y trouveront; mais dans ceux où le commerce est mort, & sans mouvement, & qu'il y a abondance de marchandises fabriquées dans les manufactures, ils doivent se conduire en cela avec beaucoup de circonspection.

Achat des marchandises, pour que les Negocians y fassent leurs profit, ils doivent observer les maximes suivantes.

La premiere maxime est, quand la marchandise commence à hausser de prix, ce qui vient ordinairement de deux choses; La premiere, de ce que les matieres qui la composent augmentent aussi le prix, à cause de leur rareté. La seconde, de ce qu'il y a peu de marchandises fabriquées, & que la demande s'en fait avec chaleur, alors il est certain que ce qui se trouve de fabriqué augmente quelquefois considerablement; or il est de la prudence de celui qui veut acheter, de sçavoir les causes qui produisent l'augmentation du prix des marchandises, & pour cela par exemple: Si c'est marchandise de draperie de soye, il doit s'enquerir si la recolte des soyes a été bonne ou mauvaise; car si l'année a été humide & pluvieuse, il y en aura asseurement peu; ainsi la rareté fait, qu'il en vient peu des lieux d'où on la tire, & c'est cette rareté qui produit cette cherté, & l'augmentation du prix de la marchandise fabriquée.

Il en de même des manufactures de draperie & sergerie de laines, quand les laines sont rares, & qu'elles sont augmentées de prix, & encore de toiles, quand il n'y a pas eu grande recolte de chanvre & de lins, ainsi de toutes sortes de matieres, qui composent les manufactures des marchandises dont l'on fait commerce; parceque la rareté, comme il a déja été dit, en augmente le prix, par consequent des marchandises qui sont fabriquées.

Il n'y a pas de doute, que quand l'augmentation du prix des marchandises provient de la rareté des matieres, non seulement elle se maintient long-tems, mais encore elle se hausse toûjours petit à petit; c'est pourquoi, il n'y a pas à déliberer par les Negocians en gros, d'en acheter promptement, & faire des marchez pour en recevoir encore ensuite, pendant un certain tems, le nombre qu'ils jugeront pouvoir vendre.

Si l'augmentation des marchandises vient du peu qu'il y en a de fabriquées, & par la grande demande qui s'en fait, & non par faute de matieres qui les composent, il faut agir prudemment dans l'achat; parceque c'est quelquefois un feu qui passe en peu de tems, & cette augmentation ne dure qu'autant de tems que cette chaleur dure, pour deux raisons: la premiere, parceque ce peut être un effet du hazard, qui fait que plusieurs Negocians de differens lieux peuvent avoir commis en même-tems des marchandises, ou qu'ils se trouvent ensemble dans les lieux où se font les manufactures; cela fait tenir les ouvriers sur le pied de leurs ouvrages, par la grande demande qui leur en est faite, & quand ces Negocians en sont suffisamment fournis, les choses retournent au même état qu'elles étoient auparavant; & c'est ce qui fait quelquefois diminuer notablement les prix des marchandises; parceque les ouvriers voiant qu'elles sont recherchées, ils en veulent tous manufacturer, ce qui fait l'abondance, qui produit le bon marché, de même que la rareté avoit produit la cherté; de sorte que ces considerations sont tres-importantes pour bien réüssir dans les achats.

La seconde maxime, qu'il faut observer en l'achat des marchandises, c'est d'être extrêmement retenu dans ses paroles, de ne point faire paroître que l'on dise la marchandise que l'on voudroit bien avoir; de ne la pas mépriser non plus, pour faire croire que l'on n'en a pas besoin, ce sont des finesses qui ne produisent autre chose, que d'embarrasser l'esprit de l'ouvrier, qui le fait tenir plus ferme, dans l'incertitude qu'il a si c'est une feinte, ou non, ce qui est cause qu'il n'est pas si prompt à se resoudre à donner ses ouvrages au prix qu'on lui en offre, crainte d'être surpris: Au contraire, il faut agir avec sincerité, & franchise, accompagnée pourtant de prudence, les

ouvriers aiment mieux avoir affaire avec telles sortes de Negocians, que non pas à ceux qui usent de finesses & de ruses.

La troisiéme est, de considerer si la marchandise se diminuë de prix du plus haut degré, où elle étoit montée auparavant, ou si elle augmente de prix du plus bas où elle étoit, à cause de la cessation du commerce, ou par la trop grande abondance qu'il y en avoir dans la manufacture; c'est-là le plus fin des acheteurs.

Car si elle est au plus haut degré de sa cherté, & qu'elle vienne à diminuër, c'est alors qu'il n'en faut point acheter; parcequ'il est certain, que si la cause qui l'avoit fait monter à si haut prix cesse, qu'elle diminuera toûjours jusqu'à ce qu'elle soit revenuë au point de sa juste valeur.

Au contraire, si la marchandise étoit au plus bas prix de sa valeur, & qu'elle vient à augmenter de prix, c'est alors qu'il fait bon acheter, parcequ'il est certain qu'elle augmentera toûjours, tant que la cause qui a donné lieu à l'augmentation durera.

Il semble que ce qui a été dit ci-dessus, soit un paradoxe; cela est pourtant veritable, & fondé sur l'experience qu'en ont les habiles Negocians, qui ont beaucoup gagné ou perdu dans des tems, pour avoir bien ou mal pris leurs mesures.

Au contraire, si les Negocians achetent pour vendre en gros dans les autres villes du Roiaume, & dans les païs étrangers; il ne faut pas acheter de celles dont la mode ne fait que commencer; parcequ'elle ne se trouveroit pas encore dans les lieux où ils les envoieroient, & ils ne pourroient les y vendre, parceque elle seroit trop chere; car la mode donne plus souvent cours aux marchandises, & c'est ce qui cause ainsi leur cherté.

La cinquiéme est, d'acheter si l'on peut les marchandises de soie à la livre, & particulierement celles qui sont legeres, & de bas compte, parceque l'on y trouve plus d'avantage; au contraire, il faut acheter les hauts comptes à la main, & non pas à la livre; parceque quelquesfois elles sont manufacturées de grosses soies, qui ne sont pas si cheres que les autres, qui doivent avoir plus de lustre, & qui par consequent sont manufacturées de soie plus fine, & aussi parcequ'il n'y a pas tant de façon à païer aux ouvriers; car il faut remarquer qu'une panne, par comparaison, qui ne reviendra qu'à dix livres l'aune en l'achetant au poids, coûtera un tiers moins de façon qu'une autre, qui reviendroit à quinze livres: la raison en est, que supposé qu'un manufacturier donne à l'ouvrier trois livres pour une de façon, la panne que l'on acheteroit au poids, qui reviendroit à quinze livres, il y auroit quatre livres pour aune de façon, & celle qui ne reviendroit qu'à dix livres, il n'y auroit que trois livres, supposé qu'elle s'achetasse l'une & l'autre, le même prix au poids.

La sixiéme maxime est; dans le tems où la marchandise n'est pas de demande, d'acheter chez les petits ouvriers, parceque n'aiant pas le moien de garder leurs ouvrages, ils en font meilleur marché que les plus puissans qui ont le moien d'attendre le tems de la vente.

La septiéme est, d'auner toutes les marchandises que l'on achetera, & particulierement dans la ville de Lyon, où l'aune est plus petite d'un pour cent que celle de Paris, pour deux raisons. La premiere, parceque s'il y trouve ensuite de la tare, les ouvriers n'en veulent point faire raison, quand il les ont une fois delivrées. La seconde, parcequ'en repliant les ouvrages, l'en voit s'il n'y a point de deffauts considerables, qui peuvent avoir été cachez par des demi plis, lorsque l'ouvrier les a pliez.

La huitiéme est, sous pretexte que la marchandise est à bon marché, de n'en pas acheter au dessus de ses forces, & que l'on ne juge bien les pouvoir païer dans le tems que l'on a convenu en l'achetant; car si elle n'étoit païée au jour nommé, l'on perdroit son credit parmi les ouvriers, & une autrefois ils n'en voudroient plus faire.

La neuviéme est, de ne point prendre pour faire les achapts dans les lieux des manufactures, des Commissionnaires qui soient Marchands, & qui vendent les matieres aux ouvriers pour manufacturer; car ils achetent toûjours les marchandises plus cheres que d'autres qui n'en vendent point, parcequ'ils leurs en donnent une partie en payement, & bien souvent pour se païer de ce qui leur est dû par les ouvriers, ils prennent d'eux des marchandises en païement, qui ne sont jamais si bonnes, ni si belles que celles qu'ils achetent argent comptant.

La dixiéme & derniere maxime, qu'il faut avoir pour les achats des marchandises est, qu'il y ait toûjours un des Associez actuellement dans les lieux des manufactures, pour deux raisons. La premiere, parcequ'étant interessé dans le commerce, il est plus soigneux & prend mieux garde à ce qu'il fait, qu'un Commissionnaire qui ne regarde bien souvent que son interêt particulier, & qui aiant des commissions de plusieurs Marchands & Negocians, favorise ceux qu'il lui plaît. La seconde, parceque les affaires se font toûjours plus secretement, & que l'on trouve quelquefois de bonnes occasions d'acheter; ce qu'un Commissionnaire n'auseroit pas faire, & que sur ces achats, il peut y avoir beaucoup à profiter. Toutes les maximes ci-dessus representées sont les principales que les Negocians en gros doivent observer en achetant leurs marchandises; elles peuvent servir pour toutes sortes de marchandises, de quelque nature qu'elles puissent être, à ceux qui acheteront dans les manufactures, & qui voudront s'y conduire sagement, & avec prudence.

NER.

NERFS. *Recepte contre les Nerfs racourcis, ou endurcis, pour les ramollir.* Prenez deux pieds de bœuf, deux poignées de sauge, faites boüillir cela ensemble à perfection, c'est-à-dire, jusques à ce que la chair se separe des os; ensuite coulez-le avec expression, battez ce jus coulé avec demie livre de beurre frais, conservez cette gelée dans un vase de terre; frotez-en chaudement les jointures des parties racourcies ou endurcies, deux fois le jour.

Pour le même mal. Prenez une chopine d'huile d'olives, une chopine de vin clairet, faites boüillir cela jusques à l'entiere consomption du vin, frotez en les parties malades chaudement soir & matin; envelopez-les ensuite avec des linges chauds.

Autre

Autre recepte. Prenez une chopine d'huile d'olives, une demie chopine de vin clairet; faites boüillir cela jusques à ce que le vin soit consommé, aprés ajoûtez-y d'herbe à la Reine, & des feuilles d'armoise, de chacune une bonne poignée; faites boüillir encore le tout pendant long-tems; passez-le à travers un linge blanc avec expression; gardez ce baume pour le besoin, pour vous en servir, mettez de ce baume sur une feuille de choux rouge ou autre, appliquez-le sur la partie chaudement, deux fois le jour, & continuez jusques à la guerison.

Pour fortifier les Nerfs des jambes d'un enfant, qui ne peut pas, ou qui demeure trop à marcher. Prenez des feuilles d'hieble, de marjolaine & de sauge une quantité suffisante, & autant de l'une que de l'autre; pilez le tout ensemble, tirez-en du jus ce qu'il en faut pour remplir une bouteille de verre, bouchez bien cette bouteille avec de la pâte; enveloppez même toute la bouteille avec ladite pâte assez épais, mettez cette bouteille ainsi disposée à cuire dans un four, aussi long-tems qu'il faudroit pour cuire un gros pain: tirez ensuite la bouteille du four, laissez-la refroidir, rompez la pâte dont elle est environnée, cassez la bouteille, & tirez la matiere qui sera dedans, qui aura forme d'onguent, que vous conserverez pour vous en servir en la forme suivante.

Prenez de cet onguent, & de moële de jarret de bœuf, autant d'un que d'autre, faites les fondre ensemble, frottez-en chaudement & souvent le derrier des cuisses & des jambes de l'enfant, il marchera bien-tôt: Notez que ce remede est bon aussi pour les adultes, qui ont les nerfs racourcis ou endurcis, ce qui les fait boiter.

Pour réjoindre les Nerfs, prenez les yeux d'un écrevice mis en poudre, délié sur un petit linge; mettez de cette poudre sur les Nerfs, & liez bien le lieu avec des bandes toutes seches, que quelque humidité n'y penetre; laissez-y la ligature l'espace de vingt-quatre heures, & puis qu'il voye si le Nerf est rejoint, & qu'il le relie derechef avec des liens chauds, comme si c'étoit quelque autre playe recente, & un jour ou deux aprés qu'il ôte la ligature.

Le même guerit l'extorsion des Nerfs, appliqué moyennement chaud; c'est un souverain remede pour la difficulté d'urine, appliqué chaud depuis les reins, le long des vertebres avec du linge chaud, ensuite boire du vin blanc.

Il est excellent pour la sciatique, appliqué chaud sur la partie; guerit la morsure envenimée des chiens enragez, serpens ou autres bêtes; mais avant que d'y mettre de ce beaume, il faut faire saigner la playe, & la laver avec du vin, & de la charpie, & y mettre du beaume.

Contraction de Nerfs, spasme ou retirement des Nerfs. La spasme est pris en general pour toute convulsion, mais l'on l'applique particulierement à cette contraction qui arrive à certaines personnes qui on le nez, & quelquefois la moitié du visage de travers, mais ce qui les rend plus ou moins difformes, c'est suivant que les muscles & les nerfs ont souffert dans leur principe; cette convulsion se traite comme la paralisie, c'est pourquoi dés le commencement l'on y remediera de peur qu'elle ne degenere à une plus fâcheuse maladie.

NEZ.

DU NEZ. Le Nez est le seul organe, par lequel toutes les odeurs montent au cerveau, il aide aussi à la respiration, il embellit la face & rend la voix aisée & agreable, les brutes ont l'odorat plus fin que l'homme, entant qu'ils ont le cerveau plus chaud, & les nerfs plus gros, c'est pourquoi ceux qui ont l'odorat subtil abondent plus en chaleur que ceux qui l'ont humide. Les grands Nez pour l'ordinaire sentent mieux que les autres, d'autant qu'ils ne sont pas si abreuvez des humeurs du cerveau, en revanche ils n'en ont pas la vûë si bonne.

LE NEZ est composé de chair, d'os & de cartilages, sa chair est couverte de peau, & de deux muscles à son extrêmité; les deux os triangulaires répondent au long du Nez, & vers les jouës, le cartilage est double, l'un est au dehors, & l'autre separe les narines, qui servent à l'odorat, à respirer, & de passage pour écouler une partie des excremens, & des superfluitez de la tête, aussi suivant qu'ils sont acres ou malins, ils causent plus ou moins le desordre, soit hemorrhagie, soit chancres, soit polipe, ou soit des ulceres qui ôtent l'odorat, tels gens qui ont une ulcere, ou un polipe par leur mauvaise odeur sont souvent insupportables aux autres, c'est pour cela que pour y remedier, ils pratiqueront les suivans remedes.

Ulcere au Nez, ou odorat perdu. Prenez du jus de poirée, quatre à cinq cuillerées avec autant du boüillon du pot avant qu'il soit salé, & tous les matins versez-en dans le creux de la main & le tirez par le Nez.

Ou bien prenez de la décoction de gayac, ou celle du buis, ou d'eau de fleurs d'oranges, ou du jus de feuilles de lierres, ou de la décoction de romarin, ou du jus de feuilles de tabac verd ou du sec infusé dans du vin blanc, & en faites de même, ou bien prenez de la noix de galle, de la ceruse de Venise, de chacun une once, de l'amidon, de la gomme adragan, de chacun demie once, reduisez le tout en poudre, & en faites un liniment avec trois onces de graisse de poule.

Odorat perdu. Quant à l'odorat perdu, prenez une once de graines de nielles, pilez-la bien, & la mêlez avec deux onces de vieille huile d'olive, & en tirez par le nez tous les matins. L'on se servira aussi des susdits remedes, & cependant l'on se purgera de tems en tems avec deux onces de manne, ou avec une once & demie de sirop de roses délayé dans une infusion de trois gros de sené.

Ulceres externes au Nez. Pilez des pommes de Cyprés, avec autant de figues, & les appliquez sur le Nez, sinon prenez demie once de cire blanche, une once de moëlle de veau, demie once d'huile d'amandes douces, trois à quatre cuillerées de mussilage, de semence de coins ou de gomme adragan, faites fondre le tout ensemble jusques à ce qu'il ne reste plus d'humidité, & en frottez l'ulcere deux à trois fois le jour, ou bien mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & vous en frottez deux fois le jour, mais il faut que l'ulcere soit bien malin pour appliquer ce remede, sinon prenez du suc de tabac, faites-le boüillir avec autant d'huile d'olives, aprés que l'humidité sera consommée, qu'il

n'y restera que l'huile, alors frottez-vous-en soir & matin.

L'on purgera assez souvent avec de la confection hamec, ou avec le diaphœnic, ou de rhubarbe, ou de tamarin.

Puanteur du Nez venant du cerveau. Prenez du jus de menthe une once, du jus de rhuë deux onces, mêlez-les ensemble & en tirez deux à trois fois le jour par le nez.

Sinon faites secher des feuilles de marrube & en usez en place de tabac en poudre.

Inflammation externe du Nez. Prenez une once d'aloës, faites-la fondre dans quatre onces d'eau, & que l'on s'en étuve souvent.

Pour l'enchifrenement. L'on tirera la vapeur du vinaigre étant sur le feu, ou bien la fumée des fleurs de stecas par le nez.

Saignement de Nez. Le sang qui vient d'une crise, c'est-à-dire, dans les accez de fiévres continuës, il ne faut pas inconsiderement l'arrêter, si l'on ne voit à peu prés que le malade tombe en défaillance.

Il y a un saignement de nez qui est externe, causé par l'ardeur du Soleil, ou de quelque chute, ou de quelque coup, ou de trop boire, ou de trop danser ou crier, ou de quelque exercice ou action violente.

Il y en a un autre interne qui vient d'une veine, ou d'une artere rompuë, ou ouverte, ou rongée.

S'il vient d'une artere, il est subtil & jaune, & petille en sortant.

S'il vient d'une veine, il est plus épais, & plus rouge, & sort sans sautiller.

Si l'hemorragie dure long-tems, elle menace d'une longue, ou mortelle maladie.

Les femmes qui ont perdu leurs ordinaires, s'il leur arrive un saignement par le nez, elles en sont soulagées.

Tant au saignement externe qu'interne, les jeunes gens qui y seront sujets, se feront ouvrir la veine tous les trois mois, au commencement de la Lune ; ils boiront peu de vin, fuiront les exercices immoderez, dormiront plus long-tems que les autres, mangeront de la salade, des fruits & du potage assaisonné de bonnes herbes rafraichissantes, comme oseille, pourpier, laituës, chicorée, cerfeüil & verjus, leur boisson sera de cidre, ou de petite biere, ou de tisanne, ou de limonade.

Aux filles qui passeront quinze ans, l'on leur procurera leurs ordinaires, & useront d'alimens un peu moins rafraichissans.

Aux personnes d'âge, l'on leur fera revenir les hemorroïdes, si elles étoient supprimées, & aux femmes l'on les saignera du pied.

Que si ces remedes, tant aux uns qu'aux autres, n'arrêtoient pas le saignement, l'on leur appliquera pour le plus seur, un cautere sous la plante des pieds, ou l'on leur fera prendre par le nez de la poudre d'encens, ou du mastic, ou de poil de liévre brulé, ou du vitriol pulverisé, ou du jus d'orties, ou de menthe, ou du bol, ou du corail, ou de la coque d'œuf brûlée en poudre, ou ils baiseront une mule aux natines, ou porteront sur eux dans un petit sac, de la cendre de grenoüilles, ou tremperont les pieds & les mains dans de l'eau de plantain, ou d'oseille ; sinon ils mettront une poignée de sel grillée entre deux linges, & l'appliqueront autour du front, & de leur tête, à même-tems ils baigneront leurs pieds dans de l'eau tiede, se faisant faire des frictions depuis les genoüils jusqu'à la cheville, ou bien se feront distiller dans l'oreille opposée au côté, qui ne seignera pas, deux ou trois gouttes de vinaigre.

NIC.

LA NICOTIANE. Encore que depuis peu de tems elle soit connuë en France, elle tient neanmoins le premier lieu entre les herbes medecinales, à raison de ses vertus singulieres & quasi divines, comme vous le pourrez entendre ci-aprés, parceque personne de ceux, tant anciens que modernes, qui ont écrit de la nature des plantes, n'en ont pas fait mention, j'ai bien voulut d'écrire l'histoire entiere.

La voici. Cette herbe est appellée Nicotiane du nom de l'Ambassadeur qui en a donné la premiere connoissance en ce Roiaume ; ainsi que plusieurs plantes portent encore le nom de quelques Grecs & Romains, lesquels étant en païs étrangers, pour le service de leurs republiques, ont introduit en leur païs plusieurs plantes dont nous n'avions pas de connoissance, quelques-uns l'appellent herbe de la Reine mere, parceque ledit sieur Nicot l'envoia, premierement à la Reine mere, qui l'a donna à plusieurs pour la cultiver & faire venir en ce païs ; d'autres la nomment herbe du grand Prieur, parceque ledit sieur traversant les mers du Ponant, étant logé chez ledit Ambassadeur de Lisbonne, en prit plusieurs plantes en son jardin, & la fit multiplier en France, plus que nul autre, en si grande recommandation, elle avoit ses divins effets. Les Espagnols l'appellent *tabaco*, d'autres herbe sainte, à raison de ses effets surprenants ; plusieurs lui ont donné le nom de Petum mâle, à la difference de Petum femelle, qui est le nom propre de l'herbe, usité par ceux du païs d'où elle est venuë ; toutefois il vaut mieux la nommer Nicotiane du nom du Seigneur qui la envoyeé en France le premier, afin que nous lui rendions tel honneur qu'il a merité de nous, d'avoir enrichi ce païs d'une herbe singuliere. Voilà le nom, voici maintenant l'histoire entiere.

Maître Jean Nicot, Conseiller du Roy, étant Ambassadeur de sa Majesté au Royaume du Portugal, en l'année 1559. 60. & 61. allant un jour voir les chartres du Roy de Portugal, un Gentilhomme, Garde d'icelles chartres, lui fit present de cette herbe, plante étrangere apportée de la Floride ; le sieur Nicot l'aiant fait élever en son jardin, où elle avoit cruë & multiplié grandement, fut averti un jour par un de ses Pages, qu'un jeune garçon, parent dudit Page, avoit mis par essai de ladite herbe pilée, marc & jus ensemble, sur un ulcere qu'il avoit sur la jouë, prés du nez, fait d'un *noli me tangere*, qui s'attachoit déja au cartilage, & qu'il s'en trouvoit bien. Ce qui fit que le sieur Nicot fit venir vers lui ce garçon malade, & aiant fait continuer l'application de cette herbe, par huit ou dix jours, ce *noli me tangere*, fut du tout éteint ; or il l'avoit souvent envoyé, pendant ces entrefaites, vers un Medecin du Roy de Portugal, pour voir les progres de l'effet de la Nicotiane, & au bout du tems de dix jours, ce Medecin voiant le visage de ce garçon malade, assura que sans le *noli me tangere*, il étoit

mort, comme d'effet, le garçon ne s'en ressentir jamais depuis.

Quelque tems aprés l'un des Cuisiniers dudit sieur Ambassadeur, s'étant couppé presque tout le pousse de la main, d'un grand coûteau de cuisine, le maître-d'hôtel dudit sieur, courut à la Nicotiane & lui fit continuer cinq ou six appareils, au bout desquels il fut gueri; de-là en avant cette herbe commence a être renommée par Lisbonne, ou la Cour du Roy de Portugal étoit pour lors, & ses vertus prêchées, le peuple commença à la nommer l'herbe de l'Ambassadeur. C'est pourquoi il vint quelques jours aprés un Gentil-homme des champs, pere de l'un des Pages dudit sieur Ambassadeur, lequel étoit travaillé d'un ulcere à la jambe, envieilli dépuis deux ans, & demanda audit sieur Ambassadeur de son herbe, & en usa par la maniere ci-devant d'écrite, au bout de dix ou douze jours en fut gueri; de-là l'herbe augmenta encore en reputation, de sorte que plusieurs accouroient de toutes part pour avoir de cette herbe, & entre autre une femme qui avoit tout le visage couvert d'une grande darte enracinée, comme d'une masque, à laquelle ledit sieur Ambassadeur en fit donner, & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit à dix jours, cette femme fut guerie entierement, se vient representer audit Ambassadeur, lui montra sa guerison; il vient aussi un Capitaine presenter son fils malade d'écroüelles, audit sieur Ambassadeur pour l'envoyer en France, auquel il fut fait un essai de ladite herbe, dont dans peu de jours il commença à donner un grand signe de guerison, & fut totalement gueri de ses écroüelles. Ledit sieur Ambassadeur voyant de si grands effets de cette herbe, & ayant oüi dire, que feu Madame de Montigni mourut à S. Germain en Laye, d'un ulcere fait au tetin, qui avoit degeneré à un *noli me tangere*, auquel on ne trouva jamais un remede, & pareillement, que la Comtesse de Ruffé avoit cherché tous les fameux Medecins de ce Royaume, pour la guerir d'une darte qu'elle avoit au visage, lesquels n'y avoient pû donner remede; il s'avisa de la communiquer en France, & envoya au Roy François deuxiéme & à la Reine Mere, & à plusieurs Seigneurs de la Cour, avec la maniere de la gouverner, & l'appliquer ausdites maladies, ainsi qu'il avoit éprouvé par experience, même au sieur de Jarnac Gouverneur de la Rochelle, avec lequel ledit sieur Ambassadeur avoit correspondance pour le service du Roy, lequel sieur de Jarnac lui dit un jour à la table de la Reine Mere, qu'il avoit fait distiller de ladite Nicotiane, & fait boire de l'eau d'icelle, mêlée avec d'eau de fraise à un asthmatique qui en avoit été gueri.

Cette herbe ressemble en figure, habitude & faculté, à la grande consoulde, tellement qu'on la soupçonneroit être espece de grande consoulde plûtôt que de jusquiane jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont pensé; elle a la tige fort droite, ne penchant ni çà, ni là, grosse, barbuë ou veluë & visqueuse, les feuilles larges & longues, vertes, tirant sur le jaune, barbuës ou veluës, douces, visqueuses, filandrées, non crenées ni découpées, plus grande en bas & prés sa racine qu'en haut; étant petite elle & ses feuilles, & comme couchée par terre; mais montant en tige & croisant, elle se décharge de tant de feuilles par le bas, & jette des branches de demi pied, & se peuple fort en feuilles, & monte haut, de quatre à cinq pieds d'hauteur; même de trois à quatre & cinq coudées, selon qu'elle est semée en terre chaude & grasse, & bien cultivée; ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par intervalle, de demi pied, en demi pied; desquels rameaux les plus hauts, surpassent le bas en grandeur; au bout & sommet de ses branches & rameaux, elle jette sa fleur presque semblable à celle de la nielle, de couleur blancheâtre & incarnate, aiant la forme d'une petite clochette, sortant d'une silique ou guste, en forme de petit gobelet, laquelle silique devient ronde, aiant forme de pomelette, si-tôt que la fleur est passée & évanoüie & remplie de graine fort menuës, & semblable à celle de jusquiane jaunâtre, lesquelles sont noires tant elles sont meures, ou vertes quand elles ne sont encore meures; en païs chaud elle porte ses feuilles, fleurs & graine en même-tems, les neuf ou dix mois de l'année; elle jette fort par le pied, & se renouvelle par quantité de jettons & prés de bouture, & ses racines sont quelques petits filets déliés, d'autre plus grosses assés courts, pour la hauteur de la plante, ses feuilles & racines rendent un jus gluant, & tirent sur le jaune, d'une odeur resineux, non mal plaisant, d'une saveur aiguë, acre & mordicante, qui demontre qu'elle est de sa nature chaude, plus qu'au deuxiéme dégré, & seche au premier, dont il faut conclure qu'elle n'espece de jusquiane jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont crû.



La Nicotiane demande une terre grasse, bien remuée, & en ce païs froid, bien fumée, c'est-à-dire, une terre en laquelle le fumier ait été si bien mêlé & incorporé, qu'elle soit devenuë un terreau, c'est-à-dire, toute tournée en terre, & n'ait plus apparence de fumier; qui soit ombrageuse & humide, qui soit large & spacieuse: car en lieu étroit elle ne viendroit pas haute, droite & grande, & bien branchuë; elle veut le Soleil du

midi, & une muraille à dos, qui lui fasse épaule contre la bise, & lui reverbere la chaleur du Soleil,& veut-être garentie des vents,pour sa foiblesse & hauteur; il est vrai qu'elle sera hors des dangers des vents, si la racine est fort enfoncée en terre; elle vient mieux d'être souvent arrosée, & se plaît en l'eau quand le tems se porte un peu sec; elle haït le froid, voila pourquoi, pour la garantir de mort en hiver, il la faut tenir au dedans des caves bien voûtées, ou faites à propos dans le même jardin, ou bien la couvrir de double nate, & couvrir en appentis de la muraille d'offiere, d'une bonne couverture de chaume, & quand le Soleil de midi luit,ouvrir la porte de la cabane de ladite herbe faite à l'endroit dudit midi.

Pour la semer il faut faire un trou avec le doigt en terre, de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis jetter dans ce trou dix ou douze grains de ladite graine ensemble, & recouvrir le trou; car elle est si menuë, que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit,& si le tems est sec, il faut arroser legerement le lieu, quinze jours aprés: on la peut aussi semer de même que la laituë & autres herbes, mêlant fort bien la graine avec la terre, & la couvrant bien; quelques-uns mêlent avec la terre,des cendres fort pures, nettes & déliées, mais en petite quantité; elle demeure long-tems à naître, & aprés qu'elle sera née, il la faut garder du froid, & de la gêlée, la couvrant la nuit, quand elle est encore petite; ainsi elle s'entretiendra toûjours en verdure & beauté, & quand l'herbe sera sortie, parceque chaque grains aura produit sa tige, & sont enveloppez les petits filets des racines les uns avec les autres,il faut avec un grand coûteau faire un grand cercle dans la terre autour de cette motte, & enlever la terre,& la jetter dans un seau, afin que la terre se separe,& les petites tiges nagent sur l'eau; ainsi vous les prendrez sans les rompre, l'une aprés l'autre, & envelopperez chacune dans ladite terre mere, & les transplanterez auprés de ladite muraille à trois pieds loin d'icelleen distance,de quatre pieds l'un de l'autre,& si la terre qui est prés de cette muraille n'est pas bonne,vous la preparerez par amandemẽt, tel qu'il est dit,& secoüerez lesdites tiges replantées,pour les arroser souvent.Le tems de la semer est à mi-Avril & même plûtôt, si le Printems commence plûtôt:Les Indiens & Espagnols la sement en Automne; quant à sa vertu, puisque elle est chaude & seche au second degré, ainsi que montre son acrimonie & mordacité, qui est represente au goût par sa saveur, il ne faut pas douter qu'elle ne soit propre pour modifier & resoudre, mais pour les effets ausquels on l'a experimenté; sçavoir pour guerir,le *noli me tangere*,toutes vieilles playes & ulceres chancreux, blesure, darte & gale ouverte, quelque malignité qui soit en elle, écroüelles, nuées des yeux, contusions, apostemes, piqueures, de vives, rougeurs de visage, & plusieurs autres accidens; desquels nous discourirons ici aprés en particulier. Or pour cet effet, le meilleur & le plus estimé de la plante, sont les feuilles, & au deffaut d'icelles la semence, encore qu'elle n'ait telle vertu que les feuilles, ou étant vertes au tems de leur maturité,ou gardées seches en tems d'Hiver, ou de la poudre d'icelle dessechée & redigée en poudre; nous dirons ciaprés la maniere de les garder.

Et pour parler en particulier des effets de la Nicotiane. La douleur froide & venteuse de tête, de bras, de jambes s'appaisera, si vous metez sur le mal par plusieurs fois une feuille de Petum amortie sur le feu; la douleur des dents est appaisée en les frottant d'un linge trempé au jus d'icelle, & en mettant dedans la dent une pillule des feuilles de l'herbe même; les playes des bras, jambes & autres parties du corps, tant vieilles soient elles,seront entierement cicatricées,si vous les lavez premierement avec du vin blanc ou urine, puis les ssuyer bien nettes d'un linge, & incontinent aprés y mettez une ou deux feuilles vertes bien pilées avec jus, ou le jus seulement, & par dessus de charpie bien blanche, ou linge blanc, en continuant tous les jours jusques à la fin de la guerison; & si vous n'avez des feuilles vertes, prenez des seches, & les pulverisez, mettez de cette poudre dedans la playe, aprés l'avoir l'avée, comme il est dit, & netoyée de linge blanc; les Indiens s'en servent pour conforter l'estomac foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'olive, appliquant par dessus une ou deux feuilles de Petum amortie sur le feu; elle sert aussi aux Indiens Cannibales, contre le poison, duquel ils oignent leurs fleches pour tirer, lequel poison tuë incontinent en tirant jusques au sang;car quand ils vont à la guerre ils portent en un pied de cerf dudit poison, & en un autre du jus de l'herbe verte du Petum, pour obvier au danger, & s'ils n'ont pas de la verte, ils portent de la seche; & si-tôt qu'ils en ont appliqué sur la playe, ils sont hors de danger de mourir, tant grande soit la playe. Ce remede fut experimenté par les Indiens Cannibales, en une bataille où ils furent blessez en la Province appellée Savinan, & comme leur coûtume fut de guerir leurs playes venimeuses avec sublimé, & lors en trouvant à suffisance, firent appliquer sur leurs playes du jus tiré des feuilles de cet herbe, lequel tôt aprés leurs ôta la douleur & venin d'icelle, & furent sains; la preuve aussi en a été faite en Espagne plusieurs fois, entre autre par le Roy Catholique, lequel pour experimenter de cette herbe, fit frotter la playe d'un chien de sublimé. puis soudain aprés y appliquer de l'herbe de Petum pilée,son marc & jus.

Ce même remede peut servir à la morsure de chien enragé, moyennant qu'on en use dans un quart d'heure; les feuilles ou leur jus avec leurs marc appliquez, guerit toutes fouleures de bêtes, ôte les porreaux & éprevins aux chevaux, appaise la douleur de la sciatique, frotté le lieu premierement d'huile d'olive, & une feuille de Petum amortie sur le feu, appliquée par dessus, & par le même moyen appaise toutes douleurs de quelque partie du corps que ce soit. La décoction de ses feuilles cuites en eau,& avec du sucre convertie en sirop, julep ou apozeme, prise tous les matin, la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les humeurs grosses & visqueuses,moyennant que le malade avant que d'user de cette décoction, ait été purgé universellement, par quelque medicament purgatif; le jus & marc desdites feuilles pilées en unmortier, desopile la rate, & amoli sa dureté, appliquée sur la region de la rate au matin; au défaut desdites feuilles l'ont pourra appliquer la poudre, mêlée parmi quelque onguent propre à tels maux.

Ce même remede sert aux douleurs d'estomac, de ventre, colique, & autres procedant de froid, & ventosités, appliqué chaudement, & jetté souvent jusques à tant que les douleurs soient appaisées.

L'on tient pour un singulier remede des gouttes, de mâcher tous les matin à jeun des feuilles de Petum, parcequ'elles attirent grande quantité de pituite dedans la bouche, qui empêche qu'elle ne tombe sur les jointures, dont la goutte est excitée; si vous mettez les feuilles entre les cendres chaudes quelque petite espace de tems, puis les tirer & les appliquer sans les secoüer de leur cendre, sur le ventre de celui qui a trop beu & mangé, vous diminuerez sa trop grande replexion d'ivresse; le jus des feuilles de Nicotiane pilée, clarifiée & mêlée avec du sucre fondu en forme de sirop, pris au matin, fait mourir & chasse dehors les vers; mais aussi il ne faut mettre sur le nombril du malade, que des feuilles concassées & pilées dans un mortier avec un linge, & lui faire prendre aprés un cristere, fait de lait & de sucre; toutes douleurs de jointures de causes froides, toute enflure, humeur & aposteme causés de froid & de ventosité, les enflures & mules aux talons des petits enfants, avec démangeaison extrême, sont gueries par l'application des feuilles du Petum; le jus de Petum mis sur un charbon tant pestilentiel & venimeux soit-il, le guerit soudainement, il fait le même aux vieilles ulceres, encore qu'il penetre jusques aux os, le continuant si long tems qu'il sera besoin; car il fait revenir la chair, & mange la pourriture d'ulcere; ce que nous avons experimenté en deux ulceres du nez, provenant de la maladie venerienne, auquel ce jus fit sortir grande quantité de vers; les playes resentes, moyennant qu'elles ne soient beaucoup profondes, sont guerie dans un jour en y mettant de ce jus, & du marc de feuilles par dessus, & au cas qu'elles fussent profonde, il les faut laver avec du vin, puis y appliquer ce jus & marc, avec un linge trempé en icelui, même pour une plus courte guerison, il sera bon qu'on lave le dedans & le dehors de la playe du jus même; la Nicotiane seche a semblable vertu contre les maladies & accidens ci-dessus mentionnés; la maniere de la secher est telle, il faut prendre ses feuilles plus belles mediocres, les enfiler ensemble avec un filet, puis les faire secher à l'ombre, penduë au plancer d'une chambre, non au Soleil, ni au vent, ni au feu; ainsi se garderont entieres, pour en aprés en user ainsi seches, ou mises en poudre, & pour parler en particulier des maladies ausquelle les feuilles seches sont singulieres, si vous mettez brûler les feuilles seches de la Nicotiane sur un rechaut, & en recevez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la tête bien couverte, vous rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & flegmatique, que vôtre corps en demeurera extenué comme d'un long jeune; par là on peut conjecturer que l'hidropisie non confirmée pourroit être guerie par tel parfum reçû par la bouche, & est singuliere aux asmatiques, poulmoniques, vieilles toux, rûmes, ausquels il fait vuider une infinité de flegmes épais & visqueux, la suffocation de la mere, est guerie par ce parfum reçû aux parties honteuses; pour la douleur de tête de cause froide ou venteuse, si vous ne pouvez trouver des feuilles vertes prenez des seches, moüillez-les premierement avec du vin, puis faite-les secher à la cendre vive, & les arrosez d'eau de nafe, puis appliquez-les sur la tête, ou autre tel lieu, ou vous sentirez la douleur; vous en pourrez autant faire avec la poudre des feuilles seches, mêlant des choses propres à ce mal: ceux qui sont sujets aux évanoüissemens sont incontinent revoquez en leur force, en recevant par la bouche ou narines le parfum desdites feuilles brûlées, à raison dequoi les femmes Indiennes gardent soigneusement cette herbe, parcequ'elles sont sujettes aux évanoüissemens; qui plus est, les habitans de la Floride se nourrissent certain espace de tems de la fumée de cet herbe, quoiqu'en dise le contraire, un certain Cosmographe nouveau, qui par ses mensonges veut triompher de cette part, laquelle ils reçoivent par la bouche, par le moyen de certains cornets; la figure desquelles vous voyez en la figure de l'herbe. Ce que nous pouvons conclure être vrai par ceux qui sont revenus de la Floride, & par les mariniers qui reviennent tous les jours des Indes, lesquels apportent à leurs col des petits entonnoirs, ou cornets de feuilles de palme, ou de cane, ou de joncs, au bout desquels cornets sont inserées, & entassées plusieurs feuilles seches, entortilées & brisées de cette plante, iceux mettent le feu à ce bout de cornet, reçoivent & inspirent par la bouche ouverte le plus qu'ils peuvent de cette fumée, par laquelle ils assurent sentir leur faim & soif être appaisée, leurs forces rétablies, leurs esprits réjoüis, & leur cerveaux assoupi d'une joyeuse ebrieté; mêmement jettent par la bouche une infinité d'humeurs flegmatiques; or de ce que la fumée de cette herbe rend les personnes un peu enivrez; quelques-uns ont pensé que cette herbe étoit fort froide, & par ainsi une espece de jusquiane jaunâtre, auquel elle ressemble fort, tant en sa tige, feuilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi que nous avons dit ci-dessus; mais il faut croire que la fumée de cet herbe n'enivre pas si-tôt, & que telle ebrieté ne provient de froid excessif, telle qu'aux jusquianes; mais d'une certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerveau, toutes lesquelles vertus & facultés, outre que nous les avons experimentées en France, en plusieurs maladies, au grand profit des malades.

Outre l'usage des feuilles, tant vertes que seches, & poudre de la Nicotiane, l'on en distille de l'eau en alembic de verre, laquelle est aussi singuliere que le jus distillé pour les playes, & enfleures, mules aux talons, ongles, cheutes des doigts, en versant de cette eau dessus le mal, puis le couvrant de linges tempez.

L'on en distille aussi de l'huile par *descensum*, à parler selon les Chimistes, en une cornuë de verre; l'on en fait pareillement du sel chimiste, l'un & l'autre sont beaucoup plus excellents aux maladies ci dessus nommées, que ses feuilles, jus, poudres, & eaux distillées de la Nicotiane, d'autant que les quintes-essences tirées des simples, sont les subtils esprits d'iceux esquels gît la pure vertu & sincere faculté de la matiere dont elle est tirée; nous ne dirons pas ici la maniere de distiller l'huile & sel chimique de la Nicotiane.

L'on prepare des onguens en diverses façons de la Nicotiane, encore que ce simple jus pris & appliquez, comme nous avons dit ci-dessus, soit de plus grande efficace, j'en ferai seulement

mention de deux, qui me semblent les mieux ordonnés. Le premier est, prenez une livre de feuilles de Nicotiane les plus belles, & les plus grandes, plus vertes & plus raisineuses que vous pourrez choisir, nettoyez-les soigneusement avec un linge, de toute poudre, terre & autres ordures, sans les moüiller aucunement, pilez-les dans un mortier de bois ou de marbre, avec un pilon de bois, puis faites fondre demi livre de sein doux preparé, c'est-à-dire, de toutes ses pelicules & membranes nettoyées, dedans un vaisseau d'airain, auquel sein doux ajoûterez le marc & jus de la Nicotiane pilée comme dessus; faite le tout cuire & boüillir ensemble dedans un vaisseau d'airain, au petit & doux feu de charbon, sur un tripier, ou dedans le bains-marie, c'est-à-dire, un chauderon plein d'eau boüillante, jusques à tant que vous voyez l'aquosité du jus toute évaporée, & que le reste ait aquis consistance d'onguent. Le second onguent est tel, faites fondre & boüillir ensemble poix-resine, cire-neuve & terebentine, sur le feu de charbon, dans une poële d'airain, de chacune trois onces, & quand le tout sera fondu & commencera à fremir, prenez une livre de marc & jus de feuilles de Nicotiane, ainsi nettoyées, choisies & pilées, qu'avons dit ci-dessus, mettez-les boüillir avec la cire, poix-resine & terebentine, l'espace de cinq ou six heures, plus ou moins, à petit & doux feu de charbon, sur un tripier, ou dãs un double vaisseaux, c'est-à-dire, dans un chauderon plein d'eau boüillante, remuez-les toûjours, tant que l'aquosité du jus soit évaporée, & le reste soit épaissi en consistance d'onguent; puis passez-le par une grosse toile ou caneval, & le remettez dans la poële, avec demie livre de terebentine de Venise, sans le faire boüillir, & remuez tres-bien; laissez le refroidir, & le mettez dans des pots pour vous en servir, d'aucuns en la dispensation du premier & second onguent, n'y mêlent le marc de l'herbe pilée, mais le passent par une grosse toile, & retiennent seulement le jus, qui ne me semble être le meilleur; quant aux facultez de ces deux onguents; le premier vaut mieux pour les playes seules, ulceres chancreux, dartes, gâles, rougeur de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu de deterger & resoudre, qui est la vertu principale de la Nicotiane, n'étant empêché ni restraint par la mixtion d'autres ingrediens; l'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toutes sortes de playes, resoudre les apostemes, enflûres, appaiser les douleurs, & autres effets.

Outre ces deux sortes d'onguents, l'on peut faire un beaume fort excellent de la Nicotiane distillée; les feuilles de la Nicotiane, exprimez-les en jus, les marc jetté, mettez-les dedans une fiole de verre avec pareille quantité d'huile commun, exposez cette fiole au Soleil, bien bouchée de cire gommée & de fort parchemin bien lié, ou bien mettez cette fiole dedans un chauderon plein d'eau boüillante, ou l'enterrez dans du fumier de cheval, l'y laissez quarante jours entiers, changer de fumier quelquesfois, les quarante jours expirés, vous trouverés un beaume dans la fiole, qui n'est de moindre efficace, que la quinte-essence de la Nicotiane, ci-dessus marquée pour tous les effets que l'on peut desirer en cette plante.

NIE.

NIELLE BATARDE, Italien, *Githone*, Allemand, *Kornrosen*.

Qualitez. Ch. & sec. au 2. d.

Description. Sa tige est haute de deux coudées, & veluë, aiant des feuilles par intervalles, deux à deux, longue & veluës, à la cime des branches naissent des fleurs purpurines, & de couleur de rose. La graine est enfermée dans certaines petites gousses; elle est noire, rude, semblable à celle de Poivrette, mais amere & sans odeur.

Lieu. Il nait dans les champs parmi les bleds, & fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Il subtilise, il ouvre, & il nettoye & resout. La graine bûë, tuë les vers, & provoque les mois & l'urine. La farine de la graine appliquée avec du miel ôte les lentilles & les tâches de la peau.

NIELLE *Poivrette*, Italien, *Nigella*, Espagnol, *Neguilla*, Allemand, *Schvvartz Coriander*.

Qualitez. La graine chaude & seche au 3. degré.

Description. La Nielle des jardins est une petite plante, qui fait des branches menuës, de la hauteur de deux pans ou davantage, ses feuilles sont petites, semblables à celles du seneçon, mais beaucoup plus menuës; au bout des branches elle porte des petits boutons ou têtes, comme celles du Pavot, longuettes, mi-parties au dedans par des membranes, où la semence est renfermée, qui est noire, acre, & odorante.

Lieu. Elle croit dans les jardins, mais il la faut semer, & fleurit en Juin.

Proprietez. La semence bûë avec du vin guerit l'asthme; elle resout & chasse les vents, elle provoque l'urine & les mois; elle fait croître le lait aux femmes, si elles en boivent en divers jours; la même bûë avec du vin ou d'eau, ou appliquée sur le nombril, tuë les vers & les fait sortir du corps.

NIELLE, *ou Poivrette*, Italien, *Nigella*, Espagnol, *Neguilla*, Allemand, *Schvvartz*.

Qualitez. La graine ch. & sech. au 3. d.

Description. La Nielle sauvage a la tige presque semblable à celle des jardins, comme aussi les fleurs, & il n'y a autre difference, sinon qu'elle a ses feuilles plus menuës, fort découpées & cheveluës, & n'ont pas semblable odeur ni acrimonie; toutefois elle a les fleurs plus longues, divisées en cinq petites gousses cornuës, dont icelles cornes vont s'élargissant au tour, & sont repliées en dehors, comme celles des ancholies.

Lieu. Elle croit dans les bleds, & fleurit en Juin, & la graine est meure en Juillet & Août.

Proprietez. La graine de la Nielle sauvage ne sert à rien, parce qu'on prend celle de jardins qui est meilleure.

NIELLE. Le parfum de sa graine arrête les catarres, seche le cerveau, & fait revenir l'odorat perdu, boüillie avec eau & vinaigre, & tenuë en la bouche, appaise la douleur des dents.

NIT.

NITRE. *Le Nitre est le sel de fecondité, &*

sa vertu est merveilleuse pour la multiplication, tant dans la famille des Végétaux, que dans la famille des Animaux.

Le Sel-Nitre & le salpêtre sont la même chose, & s'il y a quelque difference; c'est que le Nitre est un salpêtre commun.

Je n'ai point lû de Philosophe qui definisse mieux le Nitre, que fait M. L'Emery, c'est, dit-il, *un sel empreint de quantité d'esprits de l'air, qui le rendent volatile.* Ce sel se tire des pierres, des terres, des plâtras, & des materiaux des vieux bâtiments qu'on a démolis : comme on le peut voir à l'Arsenal de Paris, où se fait le meilleur salpêtre qui soit dans l'Europe, où à l'Arsenal de Lyon.

Le Nitre est d'un grand usage dans la Chimie, & dans la Medecine, & dans, la vegetation des plantes. On en fait le Cristal-mineral, le sel Polychreste, l'eau-forte, l'esprit de Nitre, qui est la meilleure de toutes les eaux-fortes, pour la dissolution des métaux ; laissons donc le Nitre entre les mains des Chimistes & des Medecins, pour le déterminer à leurs usages, & ne le regardons presentement, que par la faculté qu'il a de contribuer puissamment à la propagation des plantes & des animaux.

Nous remarquerons seulement, que les Physiciens, qui en ont fait l'Analise, y ont trouvé un sel tout semblable au sel-marin, ou au sel-gemme ; il arrive même que quand on fait boüillir le salpêtre trop long-tems dans de l'eau, les esprits se dissipent, & il ne reste plus qu'un sel semblable nôtre sel commun, ce qui donne lieu de croire que le Nitre, ou salpêtre n'est que le sel commun plus rempli d'esprits qu'il ne l'est ordinairement. Aussi verrons nous dans la suite que le sel-marin aide à la multiplication des grains, comme le salpêtre, & qu'au fond il y a peu de difference entr'eux pour cet effet-là. Ainsi tous les éloges magnifiques qu'on a faits de tout tems, pour celebrer l'excellence du sel, conviennent également au Nitre.

Avant Platon, on avoit composé des livres exprés, pour étaler le merite du sel, & ce Philosophe parle d'un pareil ouvrage dans son livre, intitulé *Convivium.* Pour lui il appelle serieusement le sel θεῖον *une chose divine*, & il n'hesite point à dire, que le sel est l'objet de la prédilection de Dieu : *Sal Deo amicum corpus* : c'est dans son *Timée*, qu'il parle de la sorte. Platon pourroit bien avoir pris ce sentiment dans les livres de Moyse, qu'il avoit certainement bien étudiés, & d'où il a tiré une quantité de choses qu'il a mêlées dans ses Ouvrages ; ce qui a fait dire à S. Clement d'Alexandrie, que Platon n'est point autre chose que *Moyse qui parle Grec* : *Quid enim est Plato, nisi Moyses qui loquitur Atticè? Stromat. lib. 1. pag. 342.* En effet, ce que Platon dit de la dilection que Dieu a pour le sel, revient entierement à ce que rapporte Moyse au sujet des Oblations qui doivent toutes être agreables à Dieu : *Vous assaisonnerez avec du sel, tout ce que vous offrirez en sacrifice, & vous ne retrancherez point de vôtre sacrifice le sel d'Alliance, que vôtre Dieu a faite avec vous. Vous offrirez le sel dans toutes vos Oblations.* Levitique, chapitre II. ỷ. 13. Les Païens se sont aussi imaginez, que leurs Dieux s'interessoient fort à la fortune du sel. Athénée raconte avec tout le flegme d'un Philosophe, qu'il y avoit à Tragése dans la Troade, une Miniere de sel, où il étoit libre à chacun d'en prendre selon son besoin ; mais qu'aussi-tôt que le Roy Lisimaque y eut mit un impôt, tout le sel disparut, & la Miniere se trouva épuisée. Ce Prince, dit Athénée, abolit l'impôt, & à l'instant le sel y revient aussi abondamment qu'auparavant, pourquoi, ajoûte Pline, on nomme *Salarium*, les pensions & les apointemens qu'on accordoit aux Officiers de l'armée. C'est toûjours Pline qui parle : *Ergo Hercule vita humanior sine sale neque degere ; adeoque necessarium elementum est, ut transierit intellectus ad voluptates animi quoque, nam ita sales appellantur omnisque vitæ lepos, & summa hilaritas laborumque requies non alio magis vocabulo constat. Honoribus etiam militiæque interponitur, salariis inde dictis.*

Il avoit fort bien reconnu qu'il y a des Plantes, qui pousse beaucoup mieux dans les eaux salées qu'ailleurs, & que le sel contribuë non-seulement à leur multiplication, mais à les rendre d'un meilleur goût. *Peculiaris Medicina Raphano, Beta, Ruta, Cunita in salis aquis, quæ & alioqui plurimum suavitati conferunt.*

C'est pourquoi il ne regarde point comme une chose fort extraordinaire, les arbrisseaux, les arbres fruitiers, & les forêts immenses qui croissent au fond de la mer rouge, de la mer des Indes, & de la mer Mediterranée. *Nascuntur & in mari frutices, arboresque minores in nostro, Rubrum enim, & totius Orientis, Oceanus refertus est sylvis.* Ce Chapitre est une émulation tres-curieuse de tous les arbres, qu'on a observée.

NOI.

NOIER. Le Noier est un arbre qui porte une si grande ombre, que rien ne vient à l'entour de lui, c'est pour cela que l'on le plante en pleine campagne, la Noix qui est son fruit, lorsqu'elle est confite est tres-bonne à l'estomac ; étant encore verte & distillée, l'eau qui en sort est tres-efficace pour le haut mal, la mêlant toutefois avec tant soit peu de vinaigre & de sucre; elle preserve de la peste, l'eau de ses feuilles distillées, desseche, consolide & guerit tous ulceres en s'en lavant soir & matin, & laissant dessus une compresse bien moüillée ; les Noix vieilles sont seches au premier degré, & chaudes au second des parties subtiles & dessicatives ; les vertes sont froides & humides, elles sont toutes indigestes & nuisibles à l'estomac, qui augmentent la bile, causent douleur de tête, & font tousser. Ceux qui voudront vomir en pourront manger à jeun ; l'huile qui sortira de sa coque, si l'on en frotte l'endroit où le poil tombe, l'empêchera & en fera renaître ; l'on met de son huile tirée sans feu dans des lavemens pour appaiser la colique, & d'en faire une omelette avec un œuf, puis l'appliquer chaudement sur le ventre arrête les tranchées des petits enfans. Les païsans ont remarqué qu'aussi-tôt que le Noier a quitté ses fleurs, plus il reste de fruit, plus l'année est abondante en vin.

NOIER, *arbre connu d'un chacun.* Il y a de trois sortes d'especes de noiers ; la premiere & la plus belle & plus exquise est, celle qui rapporte les moins ; la seconde est d'une grosseur mediocre, & de figure longue, & celle qu'on estime le plus pour charger davantage que les autres, & rapporter beaucoup plus de fruits ; & la troisié-

me eſt, celle qui eſt petite, & qui croît à plusieurs angles ; ce qui la rend plus propre à faire de l'huile, qu'à manger.

Cet arbre ſe plaît mieux ſur les grands chemins, que par tout ailleurs ; & il eſt d'une nature à vouloir qu'on le bate, pour donner moins de bois que de fruits ; quoique le Noier ſe plaiſe ainſi de la rigueur de ſon ſort.

Ce ſeroit inutilement qu'on voudroit donner au Noier tout autre arbre qui fût d'une nature contraire à la ſienne, il ne le ſouffriroit pas, ou il ne tarderoit guere à l'étouffer ſous l'ombrage épais de ſes branches & de ſes feuilles, & de lui dérober toute la ſubſtance de la terre, dont il auroit beſoin pour ſe nourrir, avec ſes grandes & longues racines, dont il a coûtume d'occuper un grand eſpace de terre.

Mais avant qu'il ſoit en état de cauſer tels inconveniens, il eſt neceſſaire qu'il ait pris naiſſance de quelque maniere que ce puiſſe être, ou par cette nature même aidée de l'art ; c'eſt pourquoi, ſeulement par la nature, voions comme par ce moien on peut faire venir des Noiers.

Je ne ſçache point de moien plus prompt pour élever des petits Noiers, que de les ſemer en pipinieres, & je crois la methode que je vais d'écrire, la meilleure de toutes.

Si-tôt qu'on a cueilli les Noix, il faut en choiſir de la meilleure eſpece qu'on portera à la cave, ou en quelque autre endroit où il ne gêle point, afin de les y planter dans du ſable, & les laiſſer paſſer en cet état juſques au mois de Mars.

Ces Noix ainſi plantées, & pendant quatre mois à couvert des froidures, preparent merveilleuſement bien leur germe à pouſſer bien-tôt ; & on ne ſçauroit dire combien cette preparation priſe, en avance l'accroiſſement.

Il faut obſerver qu'avant que de ſortir ces Noix de la cave, on doit avoir eu ſoin de tenir une terre bien diſpoſée à les recevoir.

Qu'en les ôtant de cette cave, on doit les manier doucement, crainte d'en offenſer le germe, qui pourroit être produit au dedans ; & enfin, de n'en pas plus tirer de cette cave, qu'on a deſſein d'en planter ; courant riſque autrement, de les trop alterer par le moien de trop d'air, qui pour lors leur eſt contraire.

Tout Jardinier ne doit jamais garnir une pepiniere de ſemence ou de plantes, qu'auparavant il n'en ait bien ameubli & bien preparé la terre ; le choix en eſt encore eſſentiel ; mais comme le Noier n'eſt pas d'une nature bien délicate, & qu'il n'a toûjours que trop de ſéve, cette obſervation ne ſera point ſi exacte, pourvû neanmoins qu'on ne les mette pas dans un fonds qui ſoit trop ingrat.

Quiconque donc veut faire une pepiniere de Noiers, & qu'il aura obſervé ce que je viens de dire ci-deſſus, il ſongera de donner à la terre deſtinée pour cet uſage, trois labours bien profonds & ſans qu'il ſoit beſoin d'y mettre du fumier, il pourra aprés cela y planter des Noix.

Sur cette pepiniere ainſi preparée, on plante un cordeau, le long duquel avec un plantoir on trace des lignes d'un pied & demi de large de diſtance ; cela fait, on prend un plantoir avec lequel on fait des trous ſur ces lignes, & eſpaciez l'un de l'autre d'un pied, & dans leſquels on poſe doucement les Noix qu'on recouvre de même.

Le tems qu'on choiſit pour s'occuper à ce travail, doit toûjours être le mois de Mars, & toûjours auſſi par un beau jour, & lorſque les grandes humidités de l'Hiver ſe ſont beaucoup retirées.

Les premiers ſoins que demandent les Noyers quand ils levent, c'eſt d'abord d'être bien ſoigneux de les ſarcler, car les méchantes herbes leurs ſont extrêmement nuiſibles.

Aprés cela, & auparavant que la terre vienne trop à s'endurcir, il faut avec une petite pioche la grater, pour ainſi dire, autour de ces jeunes plans ; d'autant que s'il arrivoit qu'elle les reſſerrât par trop, il ſeroit dangereux que ces petits Noiers ne demeuraſſent tout court, pour bien-tôt aprés perir une bonne partie, & l'autre ne croître qu'avec langueur.

Plus ils croiſſent, plus on doit leur approfondir les labeurs, qui leur ſeront donnez quatre fois pendant l'année, juſqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de ſix ans, qui eſt le tems auquel on peut les mettre en place ; j'ai déja dit où il les faut mettre, il eſt inutile de le repeter.

Je ne conſeille à perſonne de planter des Noiers dans un jardin, à cauſe qu'ils ſont capables de perdre tous les autres arbres qui y ſont ; mais ſi l'on veut, on en peut dreſſer de belles & de longues allées tirées en droite ligne, & ſervant d'avenuës à une maiſon de campagne, tels deſſeins la rendant toûjours fort noble & fort agreable.

Pour planter les petits Noiers, on commence d'abord à faire des trous de trois pieds de largeur & autant de profondeur ; non pas qu'il faille planter plus avant qu'un pied, ce qui ſuppoſe que le fond de ce trous ſera remplis de bonne terre juſqu'à un pied prés.

Ces trous tirez, comme j'ai dit, au cordeau, ſeront eſpaciez l'un de l'autre de cinq toiſes, & avant que d'y mettre les petits Noiers, on prend ſoin de leur tailler les racines, puis de les y poſer pour être incontinent recouverts de terre, de la même maniere que j'ait dit qu'il falloit planter les autres arbres, dont j'ai déja parlé.

On remarquera de donner à ces petits Noiers, chacun un bon pieu, pour leur ſervir d'appui contre les vents, qui ſeroient fort ſujets de les ébranler.

Tout Noier qu'on étête avant que d'être planté, ne fait jamais belle tige ; ainſi on ſera avertis lorſqu'on voudra en planter, de ne point tomber dans cette faute.

Les plus gros Noiers ne ſont pas les meilleurs pour planter, les moiens valent beaucoup mieux, c'eſt-à-dire, ceux qui ont trois ou quatre pouces de groſſeur, & doivent avoir ſix pieds de haut ; étant d'un pareil échantillon, ils ſont en état de plus profiter en un an, que le gros ne fait en deux.

Il ne ſuffit pas de pieux pour les garentir des inconveniens qui leur peuvent arriver ; car ces ſoûtiens ne ſont pas d'aſſez forte deffence pour empêcher que les animaux ne les ébranlent, ou ſi frottent ; c'eſt pourquoi il ne faut pas negliger de les environner d'épines, ſi l'on veut garder ces petits Noiers de danger, à moins qu'on ne veüille avoir des gardes exprés pour y veiller, & conſerver ces jeunes arbres d'une telle inſulte ; ce que je ne ſuis pas d'avis qu'on faſſe.

Les jeunes Noiers plantez ainſi, ſeront labourez trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient

parvenus

parvenus à un accroissement, qu'on les jugera pouvoir se passer de semblables soins.

Cet arbre outre sa nature propre, est encore different des autres; en ce qu'il ne fleurit point, mais rend une certaine production qu'on appelle chatons, & qui sont les marques des Noix avenir.

On tient que l'ombre de cet arbre est fort saine, & qu'il attire sur soi souvent le tonnerre, & la question est de sçavoir comment; si c'est à cause, dit-on, de l'onctuosité de son bois, ou qu'étant fort élevé de sa nature, il est plus sujet à la foudre qu'un autre.

Les Noix donnent à connoître, qu'il est tems de les cueillir, lors qu'elles commencent d'elles-mêmes à tomber des arbres, nuës & dépoüillées de leur premiere écorce.

Pour les abatre on se sert de perches, sans craindre d'offenser les branches du Noier, qui n'en vaut que mieux, comme j'ai déja dit, & l'on choisit pour cela un beau jour.

Si-tôt qu'elles sont abatuës, on les porte en monceaux dans quelque chambre, jusqu'à ce qu'on les veüille développer toutes de leur premiere écorce, aprés quoi on les porte au grenier pour y être épanchées, afin qu'elles en sechent mieux; car faute de cette précaution, il arrive souvent que les Noix portées encore toutes humides au grenier, & mises ainsi en monceaux, viennent à se moisir en peu de tems.

Le but principal pour lequel on plante des Noiers, est l'esperance qu'on a un jour d'exprimer des Noix, qu'on en recueille, beaucoup d'huile, que tout le monde sçait être d'un usage tres-grand dans un ménage, particulierement à la campagne, où on l'emploie en partie ou à brûler, ou à en faire de la soupe, & en composer des ragoûts pour les domestiques, & comme cette huile ne sçauroit être trop bonne pour entrer dans ces sortes de mets, j'avertis que le plûtôt qu'on en peut tirer des Noix destinées à cela, c'est toûjours le meilleur; elle en est d'une couleur plus dorée, d'une odeur plus agreable, & d'un goût qui plait davantage que si on retardoit trop long-tems à s'aquiter de ce travail.

Mais nos Oeconomes de villages, ceux sur-tout qui se piquent de l'être au premier degré, se vont élever ici contre moi, & me vont dire d'où vient que ne devant écrire que pour soûtenir le titre de ce Livre, je m'ingere en cet endroit de debiter une maxime contraire, & que puisque je me mêle de donner des regles d'œconomie, je renverse l'ordre que je me suis prescript en commençant cet Ouvrage; comme si je ne devois pas sçavoir, que plus les Noix sont vieilles, plus elles rendent d'huile, & que la plûpart des grands rafineurs en matiere de ménage, ne font leur huile que des Noix qu'ils ont gardées d'années à d'autres; j'en tombe d'accord; mais je leur répondrai, qu'en aiant besoin pour manger, il n'est pas hors de propos sur cet article, de chercher à flater le goût de ceux qui en mangent, n'étant pas d'ailleurs une liqueur qui de soi, & la prenant comme on fait au village, contribuë à renouveller l'appetit de ceux qui l'ont perdu; ainsi ne pouvant être trop douce à emploier, comme je viens de dire, on ne sçauroit l'exprimer trop tôt. De plus, n'y a-t-il pas un milieu dont on peut se servir en cette occasion; ces prétendus ménagers du premier ordre, n'ont qu'à faire de cette huile nouvelle, qu'autant qu'il leur en faut pour la provision de leur maison, & laisser le reste à faire jusques à l'année suivante, & par ce moien, sans que cela puisse en rien alterer leur œconomie, ils sçauront contenter leurs domestiques, & retirer le profit de leurs Noix, jusques à la quintessence.

Le Noier, c'est un bois, dont l'on fait les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en planches, & en membrures; & toutes ces pieces doivent être sans gersures, & sans roulures; car ainsi que les Chênes, les Noiers sont sujets à être roulez. Ces pieces de sciage ci-dessus, ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciées; ce bois se debite encore en tables; mais il faut pour lors que les Noiers soient d'un bois fort sain, qu'ils aient la tige grosse, & que ces tables aient deux bons pouces d'épaisseur; les ouvriers qui en ont besoin les emploient comme ils le jugent à propos, & comme les racines de ces arbres ne sont point à rejetter, sur tout lors qu'elles ont la couleur brune, & bien jaspée, on aura soin de les mettre en tronçons, & le debit en sera bon; on en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Pour le faire grossir, quand il a été planté quelques années aprés, on fera une incision avec une serpette ou coûteau du haut en bas dans l'écorce, & cette operation donne lieu à grossir plus promptement.

NOISETTES TERRESTRES. Espagnol, *Nosebhas.*

Description. Cette plante est bulbeuse, & sa bulbe a la racine double; on la mange communement en Espagne, elle jette une racine premierement en Hiver, & puis au Printems elle se diminuë, & sa bulbe devient plus grosse; elle ressemble à l'hyacinthe, ses fleurs sont bleuës & durent peu, sa graine ressemble à celles des raves, étant ronde & petite comme elles.

Lieu. Elle croit en Espagne & en Portugal.

Proprietez. Sa racine étant douce & bonne à manger, semble être de nature temperée, & de bon suc, un peu venteuse, émouvant Venus, comme les truffes noires.

NOISETTES, AVELANES, Italien, *Nucivolare*, Allemand, *Asselnuss, ou Asselbaum.*

Qualitez. Plus seches que celles du Noier étant vertes.

Description. L'arbre qu'on appelle Noisetier, n'est jamais guere haut, dés sa racine il jette quantité de troncs, au bout desquels sortent ses rameaux, qui sont fort chargez de feuilles; son bois n'a point de nœuds, ses feuilles sont semblables à celles de l'aulne, mais plus larges, plus minces, plus madrées & dentelées, son écorce est mince, marquetée de blanc, il ne jette point de fleur.

Lieu. Il croit par tout, notamment dans les bois, proche les rivieres.

Proprietez. Elles sont terrestres & peu saines à l'estomac, quoiqu'elles nourrissent plus que les noix; elles font mal à la tête, les seches plus que les vertes; elles engendrent la dyssenterie si on en mange beaucoup; elles sont admirables contre la gravelle, & les douleurs de reins, quand on les mange à jeun, ou au commencement du repas.

NOIX. *Pour en faire une confiture excellente.* Il faut prendre des Noix tendres & vertes, avant que l'écorce s'endurcisse, & ôter la pelure verte de dessus, jusqu'au blanc, avec un couteau, & à même tems, afin qu'elles ne se noircissent, il les faut jetter dans de l'eau claire, & les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres & molles, puis les percer à travers avec canelle & girofles; & enfin, il les faut mettre dans le sucre reduit en sirop cuit parfaitement, & leur faire faire trois ou quatre boüillons ensemble, & afin de leur laisser prendre le sucre, il les y faut laisser tremper trois ou quatre jours, & d'autant que le sucre se rend liquide & creux à cause l'humeur de laquelle les Noix étoient abreuvées, faites recuire le même sucre à part, & réïterés cela par deux ou trois fois.

Les Noix entrent dans la composition de l'antidotte mitridatte; voici comme on le compose. Prenez des Noix vieilles bien mondées de leurs pelures, tant dehors que dedans, une portion de sel & de feuilles de rhuë, de chacun la sixiéme partie d'une portion, des figues trempez en du vinaigre ou bien du vin, autant qu'il en faudra pour mêler tout le reste; le tout étant bien pilé & bien mêlé, faites vôtre preservatif. La façon d'en user, c'est d'en prendre de la grosseur d'une noisette commune, beuvant aprés un peu de vin blanc, cet antidotte est contre les venins & contre la peste.

NOIX. *Pour confire les Noix.* Le tems ordinaire où l'on confit les Noix, est le commencement de Juillet, ou ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé, & pour y réüssir il y a bien des choses à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille.

D'abord il faut songer à pêler les Noix jusques au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraiche, cela fait, on les met boüillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autre qui bout pour les y jetter, aprés qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire, étant cuites & avant que de les tirer, on y mêle une poignée d'alun brûlé, aprés quoi on leur fait prendre encore un boüillon; ce boüillon pris, on les tire, & on les jette dans de l'eau fraîche, puis on y met deux cuillerées de sucre, contre une d'eau; le sucre ainsi preparé, est jetté sur les Noix qu'on a arrangées dans une terrine.

Ces Noix demeureront dans ce sirop jusqu'au lendemain qu'on les égoutte, sans neanmoins les ôter de la terrine, à cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu.

Aprés qu'on a ôté ce sirop, on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq à six boüillons en l'augmentant d'un peu de sucre, pour être aprés répandu sur les Noix.

Le jour suivant, on remet encore ce sirop sur le feu, où il prend douze à quinze boüillons; & enfin le lendemain, on le fait cuire en telle sorte, qu'en trempant le bout du doigt dedans lorsque l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se separe aussi-tôt, & demeure en goutte sur le doigt; ce sirop ainsi fait, & aprés avoir toûjours été augmenté de sucre, on le jette sur les Noix, de telle maniere qu'elles baignent toutes également, & les laissant passer la nuit à l'étuve, on les dresse le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite, on est soigneux de les larder d'écorce de citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agreable.

NOIX METELLE. Italien, *Nocemetella stramonia.* Allemand, *Kracnanglin.*

QUALITEZ. Froid au 4. d.

DESCRIPTION. Cette plante ressemble si fort au Solanum, qu'il est impossible qu'elles soit plus semblable, pourtant ses feuilles ont l'odeur de l'Opium, ce qui les distingue; elle a les fleurs blanches comme le grand Convolvulus, & les fruits de la grandeur des Nesfles, armez de grosses & courtes épines. La graine est entierement semblable à celle de la Mandragore.

LIEU. On la seme dans les jardins, comme les autres plantes étrangeres.

PROPRIETEZ. Elle oppile & fait vomir; & elle endort comme la mandragore: bûë au poids de quatre grains, elle enivre fortement, & en en prenant deux dragmes elle tuë si l'on ne vomit promptement, ou si on ne baigne les bras & les jambes dans d'eau chaude.

NOIX MUSCADE, Italien, *Noce Moscata,* Allemand, *Moscaten, ou Muscatnuß.*

QUALITEZ. Chaud. & sech. au 2. d.

DESCRIPTION. Comme la Muscade est connuë de tout le monde, pour ce qui est du fruit, la Description en seroit inutile, l'arbre est presque semblable à nos pêchers, excepté que la feuille est plus étroite & plus courte.

LIEU. Elle vient dans les Indes Orientales.

PROPRIETEZ. Elle est astringeante, elle rend l'haleine bonne; elle fortifie le foie & l'estomac, & sert à la vûë, elle provoque l'urine, arrête la diarrhée, chasse les vents, & est admirable contre le mal de mere; une Noix Muscade cuite en six onces de miel rosat, & deux d'eau de vie, jusques à ce que l'eau soit toute consumée, puis étant coulée, elle guerit le mal d'estomach, en en prenant à jeun trois cuillerez, sur tout si le mal vient de cause froide.

NOIX MUSCADE & du Macis, l'arbre qui porte la Noix Muscade & le Macis ressemble au pêcher; il a toutefois les feuilles plus courtes & plus étroites. Le Macis environne la Noix avant qu'elle soit meure, comme une fleur en façon d'une rose ouverte, puis l'enveloppe quand elle est meure. La Noix étant seche, le Macis s'ouvre, & perdant la rougeur qu'il avoit, il devient d'un jaune doré; l'on connoît leur bonté quand elles sont fraîches, pesantes, grasses, & pleines d'huile; si bien qu'en enfonçant une épingle dedans l'huile, elle en sorte, qu'elles ne soient point percées ou vermouluës. Elles sont chaudes & seches au second degré, corrigent la puanteur d'haleine, aiguisent la vûë, augmentent la memoire, fortifient l'estomac, & le foie, aident à la digestion, dissipent les vents, resserrent le ventre, provoquent l'urine, éfacent les tâches du visage, servent aux maladies de la matrice, amolissent les duretez de la rate & du foie causées de froideur, & guerissent les dartes; leur huile a beaucoup de vertus contre les douleurs des jointures & des nerfs, le Macis fait venir les ordinaires, si l'on en donne en infusion avec du vin & un peu de sucre; enfin l'un & l'autre sont admirables pour toutes les maladies froides.

De la Noix Muscade. La Noix Muscade est le fruit d'un arbre grand comme un Poirier, qui croît en l'Isle Benda, dans les Indes Occidentales. Elle est appellée *Nucista*, *Nux Moschata*, *Nux Miristica*, *Nux Unguentaria*, *Nux Aromatites*. Pendant sa verdeur elle est enveloppée de deux écorces, mais quand elle vient en maturité celle de dessus se fend & laisse paroître la seconde qui est tendre & fort odorante. On appelle cette derniere écorce *Macis* & improprement, *fleur de Muscade*.

La meilleure Muscade est la plus pesante; on en mêle dans les remedes carminatifs & hysteriques.

Il se rencontre quelquefois chez les Droguistes une espece de Noix Muscade, appellée *Muscade Mâle*, qui differe de la commune en ce qu'elle est plus longue & moins forte. C'est la muscade sauvage.

Huile de Muscade. Prenez seize onces de bonnes muscades, battez-les long-tems dans un mortier, jusques à ce qu'elles soient presque en pâte, & les mettez sur un tamis: couvrez-les d'un morceau de toile forte & d'une terrine; il faut poser vôtre tamis sur une bassine à demie pleine d'eau & mettre la bassine sur le feu, afin que la fumée de l'eau échauffe tout doucement la muscade. Lorsque vous sentirez en touchant le plat, qu'il sera si chaud, que la main n'y pourra pas demeurer, il faut retirer le tamis, & aiant renversé la matiere dans le linge, prenez en les quatre coins & les liez promptement ensemble: mettez-la à la presse entre des plaques bien chaudes: placez la terrine dessous, il sortira une huile qui se congelera en refroidissant: exprimez la matietiere aussi fort qu'il se pourra, afin de tirer toute l'huile, puis la gardez dans un pot bien bouché, vous en aurez trois onces deux dragmes: cette huile est fort stomacale appliquée exterieurement, ou donnée interieurement: La dose est depuis quatre grains jusques à dix dans un boüillon ou dans une autre liqueur convenable. On la mêle ordinairement avec de l'huile de mastich, pour en oindre la region de l'estomac.

De cette maniere on peut tirer les huiles vertes d'anis, de fenoüil, d'aneth, de macis, de carvi.

Remarques. Il faut que les muscades soient bien pilées, autrement on n'en tireroit pas tant d'huile; cette maniere d'échauffer est ce qu'on appelle *Bain de vapeur*.

La methode commune est de faire chauffer les muscades dans une bassine, puis les exprimer fortement, mais comme en les échauffant de cette maniere, le feu en enleve beaucoup de parties volatiles, l'huile n'est jamais si bonne ni si belle que quand on la fait avec les circonstances que j'ai prescriptes: car alors la matiere est insensiblement échauffée par la vapeur de l'eau qui n'altere en aucune façon sa vertu; & s'il s'en est mêlé dans les muscades, elle se separe facilement d'avec l'huile. Ceux qui voudront l'avoir encore plus odorante, pourront mettre dans la bassine du vin au lieu d'eau.

Si vous tirez l'huile de seize onces d'anis de la maniere que nous venons de décrire, vous en pourrez avoir depuis six dragmes jusques à neuf dragmes & demie selon la bonté de l'anis que vous aurez employé, cette huile sera verte.

Les huiles d'amande, de noix, de semences froides, d'aveline, de pavot & de been, doivent être seulement pilées & mises à la presse sans être échauffées, parcequ'elles rendent leur huile facilement; & comme ces huiles sont données souvent par la bouche, il est bon de les tirer sans feu, pour éviter l'impression qu'il leur laisseroit.

NOL.

NOLI ME TANGERE ou *Cancer*. Si le Cancer est fermé, gardez-vous bien de l'ouvrir avec le fer, s'il est ouvert, venez au plûtôt à la cure, si vous voyez qu'il ronge jusques aux os, & qu'il ait parmi nous le nom de *Noli me tangere*. Or pour quelque Cancer que ce soit, ouvert ou fermé, le *Manus Dei* ou l'emplâtre divin, pourveu qu'il soit composé fidellement, seront utiles.

Autre remede. Quand il est ouvert, qui est le plus ordinaire prenez les feuilles *d'Amaradulcis*, pilées & appliquées en cataplâme, qu'il faut changer de douze en douze heures.

Autre remede. Pendant l'Hiver lorsque ces feuilles manquent, on prend d'eau de vie, où est infusé le romarin, on en bassine le Cancer de tems en tems.

Au Cancer que les femmes ont aux seins, aprés l'avoir netoyé, baigné-le avec l'eau du chardon benît, ce qu'il faut continuer.

NOT.

Des obligations des Notaires. Les Notaires conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit; car S. Paul dit 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & à futura.*)

I. Si les Notaires ont assisté aux Messes de Communauté, & à tous les autres Offices de pieté qu'elle fait celebrer; comme leurs Statuts les obligent, pourveu que ces Messes & Offices ne les détournent pas de l'Office de leur Parroisse, Statuts de Notaire du 20. Novembre 1651. art. 1. 2. 3. 4. 5. 6.

II. Si sans aucun interêt particulier, mais dans la seule vûë du bien de la Communauté, ils ont fait choix d'Officiers propres & capables de la bien gouverner. Statuts, art. 1.

III. Si les Officiers se trouvent assiduëment à toutes les assemblées de la Communauté. Statuts, art. 8.

IV. Si les Officiers ont reçû quelqu'un au Notariat par argent, faveur, recommandations & autres moiens injustes. Statuts, art. 10.

V. S'ils ont reçû quelqu'un, qui ne fût pas de bonnes mœurs, qui n'eût été Clerc chez un Notaire pendant cinq années, & qui n'eût la suffisance & la capacité necessaire; étant de leur devoir de s'en informer, pour en faire rapport à la Communauté, *S. Thom. 12. qu. 76. art. in corp.* Charles VIII. 1490. Charles IX. art. 81. François I. 1535. *cap. 19. art. 7.*

VI. S'ils ont facilité l'entrée au Notariat à des gens de la Religion Pretenduë Reformée, *Exod. 23. v. 33. Deuter. 1. v. 2. Matth. 18. v. 17.*

VII. Si aussi-tôt aprés leur reception ils se sont fait immatriculer, & fait mettre le jour de

leur reception, leurs noms, & surnoms, leur seing manuel, & pour quel lieu ils sont admis, & s'ils ont prêté le serment d'observer tous les Reglemens de la Communauté, François I. 1535. *chap.19.art.2.art.179.*

VIII. Si aux jours d'assemblée de la Communauté, ils ont opiné sur les affaires qui s'y traitent, & donné leurs avis par interêt d'amitié, parenté, ou autres raisons injustes. Statuts. 5.

IX. S'ils ont pris pour Clercs ou Pensionnaires des gens de la Religion Pretenduë Reformée, des vagabons, des personnes diffamées & de mauvaise vie, *Exod.23.v.33.Deuter.7.v.2.13.v.1.Josue 23.v.12.13.2.Paralip.19.v.2.*

X. Si les Notaires ont admis à servir de Clerc dans leurs Etudes, quelqu'un sortant de l'Etude d'un de leurs Confreres, sans l'en avertir, & s'informer s'il a fidellement servi. Statuts, art.22.

XI. S'ils ont travaillé ou fait travailler leurs Clercs les jours des Dimanches & des Fêtes, n'y aiant rien de plus opposé à la sanctification de ces Saints jours, que les affaires de justice, il n'y a que la seule necessité & la charité qui puissent les y engager, & non l'interêt, *Matth.12.v.2.5.in 7. Decret. lib.9. Pius V. cap.2.*

XII. S'ils ont fraudé les droits établis en la Communauté. Statuts, art.27.

XIII. S'ils ont fraudé leurs Confreres dans leurs salaires & dans leurs vacations. *Coloss.3.v.9.* Statuts, art.15.16.17.18.

XIV. Si pour avoir des pratiques ils ont publié des choses fausses de leurs Confreres; par exemple, qu'ils ne sçavent pas faire leurs charges, qu'ils quittent le quartier, & autres choses semblables. *S.Ambros.cap.9 lib.3.offic.*

XV. S'ils ont porté les parties à demander, comme d'elles mêmes, qu'une minute soit plûtôt entre les mains d'un Notaire que d'un autre; ou s'ils ont fait naître des incidens & des contestations, pour broüiller les affaires, & obliger le Notaire à qui, suivant les Reglemens, appartient la minute, à se retirer. Statuts, ibid.

XVI. S'ils ont refusé de signer l'un pour l'autre, par haine, aversion, & sans aucune cause legitime. Statuts, art.121.

XVII. Si au prejudice des Reglemens, ils ont gardé des minutes passées par d'autres Notaires, lors qu'ils sont encore vivans; sinon au cas de l'exception; c'est-à-dire, si ce n'est par annexe à la minute d'un autre Acte ou Contract, qui sera passé en conséquence. Statuts, art.28.

XVIII. Si étant seul Notaire, il a fait aucun Acte sans y appeller & faire signer des témoins. Etats de Blois, art.166.

XIX. Si n'étant que Notaires subalternes, & non Royaux, ils ont passé ou reçû aucun Acte hors leurs territoires, à peine de faux & de nullité. Henri III. 1591.

XX. Si avant que d'exercer l'office de Notaire Apostolique, ils ont été examinés, trouvés capables, & reçûs par l'Evêque, par son Vicaire General, ou son Official. Henri II. 1547. art.1.2.3.& 1550. art.1.2.

XXI. Si étant seulement Notaires Apostoliques, ils ont fait des Actes qu'ils n'avoient pas droit de faire, & ont été au delà du pouvoir de leurs charges, en travaillant en matiere civile, ibid.

XXII. S'ils ont gardé les formes requises à leurs Actes; & s'ils ont suivi les Ordonnances, Arrêts & Coûtumes, pour la validité des Actes; étant responsables du dommage qui en arriveroit. *S.Thom.1.2.q.76.art.2.in corp.* François I. 1542.

XXIII. S'ils ont passé des Actes où il y avoit confidence manifeste, & où la symonie étoit évidente, où ils ont donné des avis pour les faire, ils sont complices, & par consequent sujets aux mêmes peines que les confidentaires, & les simoniaques. *Conc. Remens,1583.de sim. & confid.cap.14.*

XXIV. S'ils ont inseré dans leurs Contracts, Testamens, ou autres Actes, la qualité, la Paroisse & la demeure des parties, la maison où les Contracts ont été passez, & si avant ou aprés midi, comme l'Ordonnance le porte. François I. 1539.art.69.

XXV. S'ils ont mis la realité du denier dans les Contracts & autres Actes, quoiqu'ils n'aient point vû compter l'argent; ce qui est un mensonge; & ils sont responsables des tromperies qu'on a pû commettre sous cette couleur & cette apparence. *Joan.8. v.44. S.Thom.2.2. q.62. art.7. ad 1. & 2.*

XXVI. Si en comptant l'argent ils ont passé ou mis de pieces fausses, connoissant ou se doutant de leur fausseté. *Conc. Rom. sub calixt. 2. cap. 16.*

XXVII. S'ils ont ôté ou ajoûté dans leurs Actes des mots préjudiciables aux parties, des mots équivoques, ambigus ou synonimes, & y ont rien mis que ce dont elles étoient convenuës. François I.1531.1535. chap.19.art.9.Henri III. 1585.

XXVIII. S'ils ont antidaté quelque Acte, ou mis des clauses obscures, pour donner lieu à quelques procez; ils sont obligez à reparer tous les dommages que leur malice & leurs artifices pourront apporter. 1. *Ad Thessal.4.n.6. Nequis circumveniat in negotium fratrum suum.* Ordonnance de François I.art.3.

XXIX. S'ils ont fait signer par les parties & par tout les temoins instrumentaires, tous les Actes qu'ils ont dressez; ils y sont obligez à peine de nullité de leurs Actes, & d'amande arbitraire; si ce n'est que quelqu'une des parties ne pût signer; en ce cas il suffit de faire mention de la requisition que les Notaires ont fait aux parties, & de leur réponse. Etats d'Orleans, art.84. Etats de Blois, art.165.

XXX. S'ils ont fait signer des Contracts & autres Actes aux parties, sans les avoir préalablement lûës & fait bien entendre. Ordonnance de François I. art.4. Conference des Ordonnances, *lib.12.55.p.12.*

XXXI. S'ils ont reçû des Contracts de constitutions, obligations, transports, declarations, & reconnoissances de promesses, sans être remplis des noms & des qualitez des creanciers & cessionnaires. Statuts, art.26.

XXXII. S'ils ont fait des Apostilles à la marge de leurs minutes, sans être paraphées des parties; étant responsables des dommages qu'elles pourroient souffrir. *S.Thom.22. q.99. art.1. in corp.* François I. 1593.art.8.

XXXIII. S'ils ont fait de bons & fidelles Regiſtres des Contracts, & autres Actes qu'ils ont reçûs ; s'ils y ont mis toutes les minutes ſignées d'eux, afin que les parties y puiſſent recourir dans la neceſſité. Charles VIII. 1490. art. 65. François I. 1535. chap. 29. art. 6. & 1539. art. 173.

XXXIV. S'ils ont donné communication de leurs minutes à d'autres qu'aux parties ; & s'ils ont délivré plus d'une fois la Groſſe des minutes, n'étant point ordonné par le Juge, François I. art. 177. & 178.

XXXV. S'ils ont refuſé ou differé de délivrer copie de leurs minutes à ceux qui avoient droit de la demander, ils ſont reſponſables de tous les dommages que ce refus, ou ce retardement peuvent apporter. *S. Thom.* 22. *q.* 62. *art.* 2. *in corp.* & 69. *art.* 1. *in corp.* François I. 1535. chap. 19. art. 6.

XXXVI. Si par animoſité ou autrement, ils ont ſans aucune raiſon differé d'expedier les parties auſſi promptement qu'ils auroient fait leurs amis ; & par ce moien ils les ont conſtituez en frais de ſejour, ou autres ; étant reſponſables, en tous ces cas de tous les dommages & interêts des parties, ibid.

XXXVII. S'ils ont reçû des Contracts de vente, ou donnations d'heritages, ſans faire declarer par les Contractans les Fiefs d'où relevent ces heritages ; & quelle eſt leur charge envers les Seigneurs ; l'Ordonnance les y oblige, ſur peine de privation de leurs Offices. François I. 1539. art. 180. & 181. Etats de Blois, art. 180.

XXXVIII. S'ils ont averti les parties contractantes de l'obligation qu'elles ont de faire inſinuer tous les Contracts de donation des choſes immobiliaires, à peine de dédommager les parties. Henri II. 1553. art. 4.

XXXIX. Si en affaire quelconque ils ont donné conſeil contre l'eſprit des Coûtumes & des Ordonnances, & ſi pour favoriſer, ils ſe ſont éloignez par voyes obliques de la rigueur des Coûtumes & des Ordonnances, Arrêts, & Reglemens ; ils ſont obligez d'en avertir les parties, & de rectifier leurs Actes. *S. Thom.* 22. *q.* 71. *art.* 3. *ad* 2. Charles IX. 1560. art. 6.

XL. S'ils ont fait prêter de l'argent aux enfans de famille, ſans le conſentement de leurs peres & meres, ou des parens, s'ils ſont orphelins. *S. Thom.* 22. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 3. *Franc. I. an.* 1539. *art.* 19. *apud Gregor. Tholoſ. in ſyntagmate, juris. lib.* 47. *cap.* 42. & 18.

XLI. S'ils ont fait prêter de l'argent à une perſonne qu'ils connoiſſoient inſolvable, par une autre qui ne lui auroit pas prêté, ſans la confiance qu'il a entr'eux, & ſans l'aſſurance qu'ils lui avoient donnée de la ſureté de ſon argent ; & s'ils ont reçû quelque choſe de celui qui emprunte, pour faciliter & faire réüſſir le prêt ; c'eſt tromper, & faire trafic de la tromperie ; ce qui eſt double peché, qui oblige à la reſtitution. *S. Thom. queſt.* 77. *art.* 1. *in corp. fraudem, adhibere*, &c. *Cui promittatur. Apud Greg. Tholoſ. ſuprà.*

XLII. S'ils ont conſeillé à des Mineurs de prendre la qualité de majeurs, pour contracter au prejudice des parties. *S. Thom.* 2. 2. *queſt.* 62. *art.* 7. *ad* 1. & 2. *Apud Greg. Thol. ſuprà.*

XLIII. S'ils ont reçû des Actes des perſonnes incapables de contracter ; étant reſponſables des prejudices, qui en arrivent. *Ibid. S. Thom. Apud Greg. Thol. ſuprà.*

XLIV. S'ils ont fait des Contracts de Mariage entre des perſonnes qui avoient pere & mere, ſans le conſentement des peres & meres en bonne forme. Conference des Ordonnances, *liv.* 5. 51. *p.* 103. *apud Greg. Thol. ſuprà.*

XLV. S'ils leurs ont conſeillé de declarer que leurs peres & meres étoient decedez ; quoique tres pleins de vie. *ibid. apud Gregor. Thol. ſuprà.*

XLVI. S'ils ont fait de faux Contracts, Obligations, Quittances, ou autres Actes, ils ſont obligez à la reperation de tous les dommages qu'ont ſoufferts les intereſſez. *Epheſ.* 4. *v.* 25. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 2. *in corp. art.* 4. *in corp. q.* 69. *art.* 1. *in corp. Henri III.* 1585. *art.* 3.

XLVII. S'ils ont fait de faux Contracts de conſtitution, pour faire des fauſſes échanges au prejudice de quelqu'un, & pour de mauvaiſe fins. *S. Aug. Epiſt.* 54.

XLVIII. S'ils ont fait de faux Contracts, pour donner en contre-échange d'une maiſon ; ſçachant que la rente n'eſt point dûë, qu'elle n'eſt que ſimulée, & qu'on ne ſe l'ait fait conſtituer que pour ſauver les Lots & ventes ; ou pour éviter le retrait lignagier ; parcequ'en la coûtume de Paris, l'échange l'empêche ; il doit porter les parties à invalider l'Acte, ou indemniſer entierement ceux qui y peuvent avoir interêt. ibid.

XLIX. Si pour ne pas payer les Lots & ventes, ils ont conſeillé, & fait des Contracts de fauſſes échanges, où l'acheteur donne en contre-échange d'une maiſon, des rentes effectivement dûës, mais par un Acte ſeparé de l'échange, à condition que celui qui donne les rentes fournira, dans un certain tems, un homme qui prendra leſdites rentes par un tranſport, ſans garantie ; moyennant lequel tranſport, celui qui l'acceptera, donnera de l'argent comptant à celui qui a échangé ſa maiſon, au lieu de la vendre purement & ſimplement, ils ſont obligez à porter les parties à indemniſer les Seigneurs. ibid.

L. S'ils ont fait des tranſports, & autres Actes frauduleux & ſimulez, pour tromper quelqu'un. *S. Aug in Ep. ad Rom. Epiſt.* 54.

LI. Si pour faire des donations teſtamentaires, ils ont conſeillé des fideicommis, ou autres moiens, contre les Loix & les Coûtumes. *S. Hier. Ep. ad Nepos, S. Baſil. Reg. Brev.* 142.

LII. Si en faiſant & paſſant des Contracts, & autres Actes, ils n'ont pas pris l'interêt commun des parties ; & s'ils ont plus travaillé pour l'une que pour l'autre avec dommage ; ils ſont obligez à le reparer. *S. Thom.* 2. 2. *ep.* 62. *art.* 1. *ad* 1. & 2.

LIII. S'ils ont reçû des Cautions, qu'ils ſçavoient impuiſſantes & incapables de répondre de la ſomme prêtée, ou n'être pas dans la volonté de ſatisfaire en cas de beſoin, ſans en avertir celui au profit de qui ils paſſent le Contract. *Prov.* 6. *v.* 1.

LIV. S'ils ſe ſont ſervis de la connoiſſance ſecrette, que les parties leurs donnent de leurs affaires ; & ſi par ce moien ils ont détourné des

affaires aux parties, pour les faire pour eux : qui sont de honteuses fourberies, *S. Thom.* 2.2. *q.* 70. *art.* 1. *ad* 2.

LV. S'ils ont fait des Obligations dans lesquelles, sciemment & avec connoissance, ils aient compris l'interêt d'un quartier, demie année, ou d'une année entiere. *Psalm.* 49. *v.* 18. *Si videbas furem currebas cum eo*, 1. *Corinth.* 5. *v.* 10. *Loüis XII.* 1510. *art.* 7.

LVI. Si dans les Contracts & autres Actes, ils ont laissé passer pour deniers comptans, des meubles, bijoux, hardes, promesses, obligations, billets ou autres effets ; ou s'ils ont obligé les preneurs à les recevoir à un prix excesif ; en quoi il y a deux grands maux. 1. On oblige à prendre pour argent comptant, ce qui ne l'étant pas, est inutile à ceux qui se rendent debiteurs, & c'est ce qui est formellement contre l'Ordonnance. 2. En leur donnant pour plus que la juste valeur : car c'est les faire redevables de plus qu'ils n'ont reçû, ce qui est proprement usure, *S. Thom. supra*, *q.* 62. *art.* 7. *ad* 1. & 2. *Quid, quale promutatur. Apud Greg. Thol. suprà, Loüis XII.* 1510. *l.* 7.

LVII. Si tant pour dresser & déliberer les Actes, que pour leurs autres peines & vacations, ils ont pris des salaires conformement aux Ordonnances, Arrêts, Coûtumes, & usages raisonnables des lieux, approuvez & confirmez par les Cours Souveraines, chacune dans l'étenduë de son ressort, & non selon leur cupidité, & le mauvais exemple des autres. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 71. *art.* 4. *in corp.* Franc. I. 1543. Henri V. 1580. & 1581. Charles IX. 1560. art. 85.

LVIII. S'ils ont prêté, ou fait prêter sur gages. *Ezech.* 18. *v.* 7. *Pignus debitori reddiderit.* 18. *pignus non reddentem.... non vivet, v.* 16. *pignus non retinuerit, vita vivet* 33. *v.* 15. *restituerit.* 2. *Cor.* 6. *v.* 14. 17. *separamini.*

LIX. Si sous des noms empruntez, ils ont prêté de l'argent par obligation, promesse, en prenant interêt. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 3. *S. Basil. ad Amphilot. c.* 14.

LX. S'ils ont emprunté de l'argent à interêt pour le mettre dans les prêts à un gros interêts. *S. Thom.* 2. 2. *quæst.* 78. *art.* 2. *in corp. Accipere pro pecunia mutuata usuram, est secundùm se injustum.* Loüis XII. 1510. art. 7.

NOV.

NOVEMBRE. Dans ce mois ci on commence à faire le Printems par le moien des couches, sur lesquelles on seme des petites salades, c'est-à-dire, Laituës à couper, Cerfeüil, Cresson.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la dissette, qui est une compagne ordinaire de la saison morte, pour ceux qui ont manqué de prevoyance ; car enfin ce froid ne manque pas de faire de grands carnages aux jardins des paresseux, & ainsi dés le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Celery, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les repandre en peu d'heures, sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction, & même dés que le froid commence à se declarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des figuiers.

Pendant tout ce même tems on met des arbres, & arbustes dans des manequins, qu'on place à quelque endroit particulier, & sur tout du côté du Nort ; on y en met de tige, aussi bien que de nains, & on tient un bon mémoire, pour l'ordre des especes ; ces manequins doivent être à demi pied l'un de l'autre, & enterré si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut, on couche dans ces manequins les arbres qui sont destinez pour les espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tout droits & dans le milieu du manequin ceux qui sont destinés à mettre en plein air.

Dés que les gelées commencent de paroître on commence d'employer les grands fumiers, qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en faloit ; par exemple, si c'est pour l'artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nort, pour servir d'un petit abris, en attendant qu'on le couvre entierement, ou bien quand ont est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord bien, entendu que devant que de la recouvrir, on leur coupe tout la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures à mesure que le froid augmente, ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs peûvent servir de feuilles, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Il est bon de laisser les artichaux ainsi couverts, jusques à ce que la pleine Lune de Mars soit passée ; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs artichaux, quand ils se laissent tromper à quelque beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures, & à les labourer : tout au moins, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laisser le fumier tout proche pour le remettre si la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées soient venuës, on acheve de lier les chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peu, on couvre aussi de la même maniere les autres chicorées qu'on n'a pû lier ; elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en mote tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons ci-aprés.

On coupe les montans des asperges, la graine en étant meure, laquelle on prend soin de serrer, si on en veut semer le Printems suivant, il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui en periroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchants petits jets nouveaux.

Les gens, qui sont voisins des bois, font bien de faire ramasser des feuilles non seulement pour sans servir à couvrir, comme on a dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sur tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des arbres qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant lieu, & y mettre en suite de bonne terre neuve.

Ceux qui ont de fort grands plans d'arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs dont on doit avoir fait provision pendant l'Eté, pour couvrir les figuiers, tant ceux qu'on a en espalier, que ceux qui sont en buisson, & pour cela à l'égard des derniers on y lie avec de l'ozier, le plus que l'on peut ensemble, toutes les branches, pour les enveloper plus aisément de cette couverture, & à l'égard de ceux des espaliers on tache de laisser sur les côtés autant qu'on peut, les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux perches, ou crochets qui les doivent soûtenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément & à moins de frais, on y laisse cette couverture jusques à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel tems on en ôte seulement une partie en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée; les gêlées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gêlées d'hiver sont dangereuses pour le bois qui en est moëlleux.

Ceux qui ont des tigres à leurs poiriers, font bien, non-seulement d'en ramasser les feüilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ; mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque coûteau, pour nettoyer le venin de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'hiver; si on ne parvient pas à tout faire perir par là, au moins est-ce toûjours autant d'ennemi ruiné.

Comme les journées sont fort courtes, les habilles Jardiniers travaillent à la chandelle jusqu'à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour preparer des arbres qu'on doit planter dés que le froid le permettra, soit pour dessiner.

On met par taïons en terre les arbres qu'on n'a pû planter, & on couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gêlées les gâteroient.

On conserve en place, ou plûtôt on replante en mote en quelque endroit sur les choux pommez dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril il paroît qu'ils aient peine à pousser, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux, on fait la même chose en May à l'égard de certaines laituës pommées qui ont peine à monter.

Dés que les gêlées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les laituës d'hiver, qui sont plantées à de bons abris, & ce doit être, non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment; mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la derange.

NOVEMBRE. *Profit à faire en ce mois.* L'on commence dans ce mois à entamer la volaille, c'est-à-dire, qu'on envoye vendre, mais encore peu frequemment des Dindes & des Oisons.

Le veritable tems de vendre des Cochons de lait, est le mois de Novembre, où il fait bon encore debiter les Veaux, qui sont pour lors bons à envoyer à la boucherie.

On se défera des bêtes grasses qu'on aura dans ce tems-là; elles se vendent bien, & sont fort recherchées.

Le beurre, les fromages, & les œufs qu'on pourra amasser pour lors, seront tous portez au marché; si dés ce tems on trouve des Marchands qui veüillent acheter le vin, je conseille au pere de famille de n'en point laisser échaper l'occasion; car l'argent qu'il en retirera lui servira plus à son commerce que s'il gardoit son vin, dans l'esperance de le vendre plus cher dans un autre tems, où le plus souvent il se trouve trompé.

L'on fait aussi dans ce mois un bon débit de fruits; la Virgouleuse, l'Ambrette, la Marquise, le Caillot-rosat, la Poire d'épine, la Loüise-bonne, le Martin-sec, le Citron-musqué, le Bonchrêtien d'Espagne, le Bezy-quessoy, la Rousseline, & le Bergamote-cressane, sont toutes des Poires fines, & dont on ne sçauroit avoir un jardin assez garni.

Si les Pigeons patez ont produit quelques Pigeonneaux, on fera bien de les envoyer vendre.

NOVEMBRE. *Occupation d'un Laboureur en ce mois.* Quand le mois de Novembre est arrivé, un Pere de famille, ou un Laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland, pour survenir à la nourriture des cochons.

S'il y a des raves en terre, il les arrachera, pour les transporter dans un lieu propre à les garantir des gêlées.

Le mois de Novembre est le vrai tems de casser les noix pour en faire de l'huile.

NOURICE. Le devoir d'une Nourice est, d'avoir bien soin de son enfant, le tenir toûjours bien propre en linge, & ne lui point donner de couches relavées, ne le point laisser crier ny la nuit ny le jour, faute de lui donner à têter, lui faire sa boüillie soir & matin si-tôt qu'il est eveillé, & si-tôt qu'il commence à sommeiller le porter coucher, il faut que la Nourice pour entretenir son lait, déjeune le matin & goûte l'aprés-dînée, qu'elle boive peu de vin à ses repas, & qu'elle s'abstienne de voir son mary; pendant sa nourriture il faut d'ailleurs qu'elle soit toûjours gaillarde, joyeuse & de bonne humeur, & qu'elle chante & rie sans cesse, pour amuser & divertir l'enfant: quand elle le remuë, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il ne soit trop au large, ny trop serré, ny que les épingles qui sont autour de lui ne le puissent piquer, & quand elle le couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser, & ne se trouve incommodé d'aucune autre maniere; voilà à peu prés tout ce qui regarde son devoir, & les choses ausquelles il faut qu'elle s'applique, quand elle veut qu'on l'aime, & qu'on dise que c'est une bonne Nourice; en lui donnant l'enfant, on lui met entre les mains sa layette, qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin, suivant sa qualité & bassesse de son âge, quand il est un peu plus grand, on lui donne d'autres hardes & d'autre linge à proportion: & c'est dont la Nourice doit avoir bien soin pour en rendre bon compte quand on lui demande.

Souvent on leur donne aussi une servante pour bercer l'enfant, & pour lui aller querir toutes les choses dont elle peut avoir besoin.

NOURICE. Les Peres de l'Eglise veulent que les Meres nourissent leurs enfans, que si quelques-unes sont dans l'impuissance de le faire, ou pour n'avoir du lait, ou pour d'autres bonnes raisons, elles doivent prendre garde à choisir celles qui ne sont pas sujettes au vin ny beaucoup babillardes ny celles, qui sont de mauvaise vie.

NYM.

NYMPHEA. Il y en a de deux sortes, de blanche & de jaune; la blanche que l'on appelle aussi aculée a la feuille presque ronde, & comme c'est une fleur aquatique, elle fleurit d'elle-même dans les étangs; la fleur en est grande, toute pleine de feuilles longues & pointuës, & au milieu desquelles, il y a comme une houpe jaune, elle fleurit aux mois de May & de Juin.

La jaune, qui a aussi la feuille longue, fait une fleur aussi grande qu'une rose jaune, avec un petit bouton au milieu, celle-ci est en fleur plus long-tems que l'autre.

SA CULTURE. Ces deux demandent une même culture, & veulent être mises dans de grands pots, en bonne terre & toûjours humide, de sorte qu'il faut avoir soin qu'il y ait toûjours de l'eau dans les pots, il ne les faut lever que pour en ôter le peuple, ce qui se fait en Automne, & on la replante aussi-tôt.

SES QUALITEZ. Bien qu'il y en ait de deux façons, elles n'ont pourtant que les mêmes qualitez, la racine seche & bûë dans du vin, est bonne pour le dévoyement & la dissenterie, elle desenfle & purge la ratte; on en fait un cataplâme qui guerit les maux d'estomac & de la vessie, avec de l'eau elle efface les taches & les rousseurs, & l'appliquant avec de la poix, elle guerit de la teigne, la graine a les mêmes effets, il y a apparence qu'on lui a donné le nom de Nymphea, parcequ'elle se plait dans les lieux humides & marêcageux. Matthiole & Galien en traitent amplement.

Le Nymphea est tres-propre contre le vice de l'impureté, vous trouverez les manieres de le preparer dans le mot de Secret.

Secret contre les mouvemens impurs. p.14.

Autre secret pour se procurer la vertu de chasteté, par des moyens naturels. p.38. 39.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

SECONDE PARTIE.

O.



OBSTRUCTION, ou OPILATION DU FOIE, est une maladie qui occupe les passages par où les alimens sont attirez, ou rejettez, laquelle prend son origine dans les grandes veines, ou dans la veine cave, ou dans ses rameaux; mais souvent dans les petites veines, elle peut encore venir par la simpathie des poulmons, ou de la ratte, ou du ventre, ou par des causes externes comme de la paresse ou de la feneantise, ou d'accablement d'esprit: elle se fait remarquer à la couleur du visage, qui n'est pas naturelle à ces gens qui manquent de chaleur pour faire la digestion des viandes, & quoi qu'elle se fasse, ce n'est pas sans peine, & c'est ce qui donne à connoître que la masse du sang est depravée. La chaleur est non-seulement debile; mais comme abolie. C'est une chair pâle, molasse, lâche, toûjours glacée, incapable d'aucun travail, & aprés tout cela le corps enflé, bouffi de toutes parts, toutesfois plus tendu du côté droit, que de l'autre, ayant peine à respirer, un pouls inégal, & des urines claires & en quantité.

Cette maladie est ordinaire aux vieillards, qui souvent en guerissent; mais quand elle arrive aux enfans, peu en échapent, les jeunes filles delicatement nourries, sedentaires & oisives y sont fort sujettes, ainsi que celles qui ne sont pas reglées.

De l'opilation du foie, derivent presque toutes maladies, celle de la ratte & des reins n'est pas si dangereuse.

Les vieillards remedieront à cette maladie par l'usage frequent de la decoction de gayac, & de salsepareille, & en prenant aprés leurs repas un peu d'eau de canelle avec un peu de sucre, ou beuvant le vin pur, & usant de biscuit, de pain d'épice, de gerofle, de muscade, d'un peu de poivre dans l'aprêt de leurs viandes, en se purgeant avec une dragme d'Aloës, demie dragme de Rhubarbe, & de Mastich en forme d'un bolus, & l'avaler le soir en se couchant.

L'usage de la Theriaque est encore bon & tous les vins de liqueur.

Quant aux enfans on les fera un peu jeuner, & dans leur boüillie, on y mêlera tantôt un peu de poudre de Canelle, tantôt du fenoüil, & tantôt de la Rhubarbe, dix ou douze grains à châques-fois ou une pincée de fleurs de sureau, ou un peu de Muscade, l'on leur donnera de fois à autre, du vin blanc mêlé avec de la Tisanne de Betoine, ou une cuillerée de la decoction de flâme mêlez avec autant de sirop de Capillaire, ou autre semblable.

Mais lors que l'on verra, que tous les remedes precedens n'auront pû operer, que le malade sera comme desesperé, on pourra lui faire user de telles pilules dont on en a veu de surprenans effets. Prenez de la Rhubarbe, de la Gomme Laque, du Gingembre, de chacun demi-once, de l'Arsenic jaune trois grains, formez une masse avec un peu de Sirop de roses, & en donnés une dragme à jeun tous les matins, ou deux fois le jour en se levant, & en se couchant, demie dragme à chaque fois.

Enfin quiconque se trouvera attaqué de cette Opilation, étant au milieu de ces deux extremitez d'âge, se servira des receptes qui lui conviendront le mieux.

OCT.

OCTOBRE. *Profit à faire en ce mois.* Tout le Beurre, les Fromages, & les Oeufs, qu'on amassera pendant ce mois, seront portés au Marché.

Le pere de famille pour lors, se donnera de grands mouvemens pour debiter tout le Bestal qu'il ne voudra point mettre en Hyver.

Les fruits ont encore fort bien leur debit dans ce mois; car il y a le Messire-jean, les diverses Berga-

mottes, le petit oing, l'Adotte, la Dauphine, & autres poires de cette sorte qui sont recherchées, & desquelles on retire bien de l'argent : car il ne faut plus songer d'en faire secher au four dans ce mois : tous les fruits s'y vendent mieux cruds que d'autre maniere, à la reserve cependant de certaines prunes dont j'ai parlé & desquelles on fera encore de Pruneaux. L'on n'oubliera pas dans ce mois de faire secher au Four des Raisins, & ce soin-là regarde la mere de famille, qui les vend bien, lorsque le Carême est venu. Si les vendanges ont retardé jusqu'à ce mois, on reservera ces soins jusqu'à ce tems-là, pour les donner à bien recueillir tous les Raisins ; & à faire son vin dans la perfection.

Occupation du laboureur en ce mois. On fait bien souvent vendanges dans ce mois : c'est pourquoi si la chose arrive ainsi, on se preparera à cueillir ses Raisins, & à faire son vin comme il faut. Le pere de famille fera pour lors la recolte du Miel, & de de la Cire que lui auront produit ses mouches, & continuera de semer ses Bleds.

Ouvrages à faire au mois d'Octobre. On fait les mêmes ouvrages qu'au mois precedent à la reserve des greffes dont la saison est passée ; sur toutes-choses on prepare le Celleri, & les Cardons ; on plante beaucoup de Laitues d'Hiver & même sur des Oeillets couchez pour les y pouvoir rechaufer & en avoir des bonnes, vers la saint Martin. A l'entrée du mois jusqu'au dix ou douze, on seme des Epinars pour en avoir aux Rogations. Et on seme aussi le dernier Cerfeüil sur tout c'est afin qu'il soit semé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Simetrie agreable. On laisse les fenêtres ouvertes le jour devant qu'il ne gêle pas, & toûjours fermer la nuit jusqu'à ce qu'enfi non ferme & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes. On met les pots de Tubereuses sur le côté pour les égouter & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On commencera de planter de toutes sortes d'Arbres sitôt que les feüilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de laituës d'Hiver à de bons abris, & de bonnes astives, à six, ou sept pouces les unes des autres, il en prit assés pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la mi-Octobre les Fleuristes plantent leurs Tulipes & tous les autres Oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire paitre les mechantes herbes & donner un air de de propreté aux Jardins pendant cette saison-ci, que la Campagne est la plus usitée de tout le monde, soit pour faire prendre pour ainsi dire, à toutes ces sortes de terres, de maniere que les eaux d'Hiver ni puissent pas si aisément penetrer, & qu'aucontraire il puisse couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux mouches Guépes qui détruisent les Figuiers, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires. On coupe le vieux cerfeüil, afin qu'il repousse.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abri au midi ou au levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid, ce qu'on aura semé, quand il en sera tems.

OEI.

OEIL de beuf. Ital. *Occhio di bue* Esp. *Oje di buey*, All. *Rindt sang*. Qualitez ch. & sec.

DESR. *Oeil de beuf.* Le Buphtalmum, que certains apelent Cochia, produit ses jettons foibles & tendres, ses feüilles sont semblables au fenoüil, la fleur est jaune, & plus grande que celle de la Camomille ; & est faite à mode d'un œil, d'où aussi elle a pris le nom.

LIEU. Il croit aux environs des Chateaux, & dans les champs; il fleurit en Mars & en Avril.

PROPR. *Dioscoride* asseure que les feüilles de l'œil de bœuf broié, sont bonnes pour resoudre les Tumeurs froides & les schirres ; & si ceux qui ont la jaunisse, au sentiment de quelques uns, boivent de la decoction incontinent qu'il sortent du bain, ils prennent bonne couleur pour un tems

OEIL. *de Chat ou Mouron violet*, Ital. *Anthirrino*, Esp. *Cabessa de fernera.*

QUALITEZ. Ch. au troisiéme d. sec au second d.

DESCR. Oeil de Chat, il nait semblable au lin, la difference des especes provient de la couleur des fleurs : les unes sont de couleur de pourpre, les autres blanches, mais toutes les especes portent des têtes qui enferment une petite graine : elles ressemblent assez à des têtes de veau, & ne sont differentes qu'en grandeur : le sauvage a le fruit plein de creux.

LIEU. Il nait dans les vieilles murailles, il fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Cette herbe est si ennemie des Scorpions qu'en la voiant seulement ils deviennent tout assoupis. La fleur & le fruit enduits avec du miel & de l'huile rosat sont bons aux suffocations de matrice, & pour faire sortir les mois.

OEILLETS de Marcottes en pots & en pleine terre, de leur plantement, arrosement, & composition de leur terre.

Au Printems, au commencement d'Avril, il faut les replanter en terre nouvelle composée de deux tiers de vieux terrein de Vaches fort consommé de moitié de sable gras & noir, s'ils se peut & d'autant de terre commune du Jardin pour l'autre tiers : il faut seulement mettre un demi pouce de terre par dessus les racines des marcottes en les plantant, les arroser & les mettre a l'ombre durant cinq ou six jours, s'ils sont dans des pots, sinon les couvrir de quelque chose quand ils sont en pleine terre.

Vous pouvez faire un fond de huit pouces de profondeur en pleine terre, de la qualité que dessus & y planter vos marcottes en tel endroit de vôtre Jardin qu'il vous plaira, si mieux vous n'aimez vous contenter de faire des fosses rondes de six pouces de profondeur & de huit de large, ou des quarrées de la longueur d'une thuille qu'entourerez de thuilles mises de champ autour desdittes fosses quarrées que vous paverez aussi avec des thuilles ; vous emplirez toutes lesdites fosses de cette terre composée, & y planterez vos œillets dedans, ou ils feront tout aussi bien que dans les pots, & peut-être encore mieux.

Ils en a qui veulent que les pots à œillets, soient peu profonds comme de cinq a six pouces seulement, sur sept a huit de largeur par le haut desdits pots, & disent que de cette sorte, les Oeillets aiant peu de creux pour pousser leurs racines en bas, donnent toute leur nourriture à la tige, & conse-

quemment font leurs fleurs plus grosses & plus larges, on le peut eprouver.

Mais au lieu de ce, on peut mettre des œillets dans un même pot, quoiqu'il soit grand & creux, & ainsi ils n'auront point tant de nourriture qu'étant seuls.

Ou bien on peut dans lesdits grands pots, y faire un second fond avec une thuile arrondie & taillée avec la serpe, ladite thuile mise ensuite dans lesdits pots, & par ce moien vous ferez vos pots aussi peu creux que vous voudrez. Cela fait, vous emplirez lesdits pots de ladite terre composée jusques au haut & bord d'iceux.

Pour avoir commodement de cette terre, il faut en emplir une fosse en quelque lieu du Jardin & l'y laisser passer l'Hiver, au Printems vous en emplirez vos pots, fonds, ou fosses rondes ou quarrées ci-devant dites; & y planterez vos marcottes comme dessus, & à l'Automne vous la vuiderez dans cette fosse, aprés que vous en aurez pris de la reposée pour replanter vos marcottes, & en userez ainsi tous les ans au Printems & à l'Automne.

Il y en a qui plantent les marcottes dans la terre de vieux saules, pour les trois quarts & l'autre quart de sable gras: cette terre est fort bonne, comme aussi le terreau tout pur de Cheval pourri à l'air & hiverné de cinq à six ans, & pareillement des excremens de latrine exposés & hivernez aussi durant le même espace de tems.

Pour les Arrosements. Il y en a un general qui se doit faire avec prudence comme une foison deux la semaine toûjours d'eau nette, échauffée du soleil.

Il y a un arrosement particulier qui se fait au tems que les œillets commencent à soufrir, & pour cela vous emietez de la fiente de Vaches ou des crotins de Chevaux, eteints, parez, & sechez de deux ou trois mois, & aiant auparavant donné un leger labour à la terre de vos Oeillets, vous laissez hâler ce labour par un jour, le soir suivant vous mettez de ces crotins émietez dessus ce labour de l'épaisseur d'un pouce, & par dessus vous arrosez tous les jours, n'omettez d'ardillonner les œillets, lorsque les seconds boutons sont déja bien gros, c'est à dire que vous jetterez - bas quantité de boutons qui viennent à côté des gros & qui mangent leur nourriture.

Vous jetterez aussi bas en ce même-tems, & retrancherez de vos pieds d'œillets moitié de leurs œilletons, comme par exemple s'il y a pour faire quatre ou six marcottes, vous en jetterez deux ou trois en bas que vous couperez proprement & tout prés de leurs tiges.

Ce retranchement d'œilletons, donnera infailliblement de la nourriture à vos fleurs, & partant elles deviendront plus grosses assurément de ces œilletons ainsi retranchez, vous en pourrez faire des boutons, comme il sera dit ci-aprés à l'égard des Girofliers, des Kiris & des Jacintes.

Ceux qui rafinent aux œillets, n'en laissent que trois ou quatre sur chaque pied pour les avoir extraordinairement gros, & rejettent tous les œillets qui sont sujets à crever.

Ces crotins sus-declarez, tiennent la terre de vos œillets meuble & legere, & l'eau susdite, & celle dont il sera parlé incontinent, passent par là comme par une éponge, ce qui rafraichit extrémement les œillets, les fait grossir & élargir prodigieusement.

Durant les secheresses de Juillet & d'Aoust; qui est justement le tems que les œillets sont en fleur, vous faites detremper une ou deux fois de la bouze de Vache recente & fraiche, en eau claire, & étant épurée d'un jour ou deux, le marc étant descendu au fond, vous arroserez vos œillets de ladite eau claire pour les rafraichir & revigorer, cela leur fait faire merveilles.

Ils ne consistent pas seulement en la beauté, netteté & varieté de leurs couleurs & ouvrages comme aucuns estiment; mais en la grosseur qui doit être au moins de trois pouces de diametre; qui font neuf pouces de tour; & ils viennent quelque fois si gros, qu'on est obligé de les aider à s'ouvrir, ce qui se fait adroitement avec le canivet pour empêcher qu'ils ne crevent.

Si nonobstant cette petite operation ils vouloient encore crever, ce qui peut arriver quelquefois, en ce cas vous ferez avec un fil de lame, un cordon autour de la gousse de vos œillets, ou bien vous vous servirez d'un colier fait d'une feve verte que vous couperez par le milieu de sa grosseur, de la largeur d'un teston d'épaisseur, & vous mettrez ce colier sur ladite gousse de vôtre dit œillet.

Pour aider les œillets à devenir encore plus larges, on doit leur couper avec des cizeaux bien proprement les pointes de leurs gousses, qui les serrent ordinairement beaucoup au collet, & par ce moien les premieres feuilles d'enbas ayant lieu de s'étendre à leur aise, donnent place au suivantes de se bien étaller. Pour favoriser cet étallement de leurs feuilles, vous pouvez leur faire une rotonde de carte troüée au milieu de sa grosseur justement pour passer vôtre gousse d'œillet; ladite carte au surplus fenduë de son bord jusques audit trou, & sur cette rotonde les feuilles de vôtre œillet auront lieu de se bien étendre, & seront tenuës fermes & bien droites.

Il y a des lieux ou les fleuristes laissent toûjours leurs œillets dans les mêmes pots, sans les renouveller de terre, ni labourer ladite terre, & pretendent par là que leurs dits œillets aiant empli de leurs racines tous lesdits pots, leurs tiges, & fleurs en tirent plus de nourriture, & consequemment en deviennent plus larges; cela est facile a pratiquer à ceux qui le voudront experimenter.

Ces fleuristes marcottent leursdits œillets en l'air, pour ne point labourer la terre comme il est dit.

Au lieu des crotins cy-dessus déclarez, vous pouvez y mettre des scieures de bois, comme aussi en toutes les quaisses & pots des Arbustes, des Anemones, des Ranoncules, & autres Fleurs c'est la grande mode d'apresent.

Il est bon de mettre les Oeillets, quand ils sont en fleur a l'ombre d'une muraille opposée au midi, cela les conserve plus long-temps, & les aide même a devenir plus gros.

Il faut garantir leurs fleurs des grandes pluyes qui les feroient trop tôt passer; c'est pourquoy en ce cas, il faut les mettre a couvert pour empecher même qu'ils ne crevent: pour raison de ce, on leur peut faire un abry, qui les preservera de ces desordres.

Durant l'Hiver on peut laisser a l'air du temps les marcottes qu'on a levées a l'Automne & qui sont en pots, ou les mettre dans la serre & étant dans ladite serre, on doit les arroser deux ou trois fois durant l'Hiver, & ne les mettre a l'air qu'au beau-temps au mois de Mars à l'ombre; & s'il fait trop de pluyes, il faut les mettre à couvert,

& s'il ne pleut point durant ledit mois, il faut les arroser avec discretion, comme aussi ceux qui seront en pleine terre au Jardin.

Les Oeillets qu'on met à couvert durant l'Hyver, sont sujets à être mangez des rats, des souris, c'est pourquoy il faut y remedier; quand les Oeillets demeurent en plein air, il ne sont point sujets à ces inconveniens, & ils se conservent tout aussi bien qu'à couvert & encore mieux; les gelées ny les néges ne les font point mourir, ce qu'il y a de plus à craindre, sont les taupes.

Le Soleil le plus favorable pour les Oeillets est celui qui les éclaire depuis les cinq à six heures du matin jusques à dix & onze heures avant midy: les autres expositions y sont encore bonnes, ils viennent bien par tout, quand on les sauve des perce-oreilles qui sont leurs exterminateurs.

C'est pourquoy il faut leur faire une guerre mortelle, les prenant tous les matins avec des coques de limaçons, ou avec des ongles de pieds de Porcs, de Moutons ou d'autres animaux, ou avec des cornes; & ces coques, ongles, ou cornes se mettent au bout des roseaux ou baguettes ausquelles sont atachez lesdits Oeillets.

Si vous voulez avoir des Oeillets rares & extraordinaires, il en faut semer tous les ans, & l'année d'aprés ils porteront tous, & vous choisissez les meilleurs, & rejettez les moindres.

Parmi les grands Rodeurs qu'on apelle ordinairement, qui sont ceux qui s'apliquent particulierement à cultiver les œillets, dés aussitôt qu'un œillet a été veu plus de deux ans de suite en un même Jardin ils n'en font plus de cas, il en faut avoir d'autres & des nouveaux.

Pour avoir de la graine à vos œillets, il faut qu'ils soient en pleine terre, les manier le moins qu'on peut & leur couper les pointes de leurs gousses, comme il a été déja dit, & les garantir des Perce-oreilles.

Des pots à larges bords, comme d'un pouce & demi, creusez dans le milieu desdits bords, ces creux profonds d'un pouce remplis d'eau empêchent les perce-oreilles d'aller aux œillets, ce dit-on, il est facile de l'éprouver.

Cela peut bien empêcher ces insectes qui viennent de dehors; mais pour celles qui peuvent s'engendrer de la terre même de vos pots, pour les prendre assurément, il faut se servir des remedes declarez cy-dessus.

Pour avoir œillets doubles de quelque graine que ce soit. Prenez des feves creuses, dans lesquelles mettez graines d'œillets, & bouchez avec de la cire, & les semez; & les œillets en provenant, seront doubles & de grandeur extraordinaire: ce qui est assuré.

Leur semence, fleur & herbe entiere profitent contre les piqueures de Scorpion, & de fait ont si grande vertu en cét endroit, que l'herbe seule jettée devant les Scorpions, leur ôte la vertu de nuire, leur semence prise à la quantité de deux dragmes, purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Petit œillet d'inde. Ital. *Garofane*, Allem. *indianischblumen.*

QUALITEZ. La graine est chaude & sech.

DESCR. Le petit œillet d'inde a les tiges toutes semblables au grand, ainsi que les fleurs, les feüilles, & la graine, excepté qu'en tout il est plus petit, n'étant que d'un pied, ou d'une coudée de haut, ses fleurs ont deux ou trois rangs de couleur jaune fort chargée, roux de couleur de saffran, retirant au velours, qui est de cette couleur.

LIEU. Il croit comme le grand de lui-même en Barbarie, en France, en Italie, & Allemagne, & dans les jardins cultivés il fleurit au mois de Mai, & pendant tout l'Eté.

PROPR. Elles sont les mêmes que celles du grand.

OEN.

OENANTHE. Allem. *Roorsteinbrech.*

QUALITEZ. ch. & sech. au 3. d.

DESCR. L'Oenanthe premiere espece de Matthiole fait ses racines toutes rondes semblables à des truffes noires sans cheveleures, de laquelle il sort des tiges quarrées de la hauteur d'un palme qui vont en montant toutes courbées & entrelassées les unes & les autres, lesquelles depuis le milieu en haut produisent ces petites branchettes, aussi de même courbées les unes en haut, & les autres en bas où sont attachées plusieurs feüilles posées à mode de croix de Malthe ou bouquets pointus comme des épines.

LIEU. Elle croit és lieux pierreux, elle fleurit avec la vigne.

PROPR. Dioscoride dit que l'on ordonne le fruit, la tige & les feüilles d'Oenanthe avec du vin mêlé pour faire sortir l'arriere faix, sa racine prise avec du vin, & propre à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute, & à la jaunisse.

OES.

OESOPHAGE. L'Oesophage est un tuyau rond & long qui prend depuis le nœud de la gorge, va finir à l'estomach: c'est par lui que le boire & le manger sont conduits au ventricule, aprés avoir été preparés par les dents, il est placé entre la tranchée, artere, & l'épine du dos, aiant deux membranes, l'une interne, l'autre externe; la premiere est plus épaisse & nerveuse que l'autre qui commence à la bouche, se termine à l'estomach: elle est toute remplie de droits fibres qui attirent l'aliment, l'autre est presque toute charnuë aiant ses fibres de travers comme de petits anneaux qui se ressentent pour pousser en haut & en bas ce qui se presente.

Il est rempli de plusieurs veines, de la veine cave & de la veine porte & de petits rameaux de la grande artere descendante à des nerfs apelés nornachiques.

L'Oesaphage souffre moins de lui-même que des autres parties du corps, comme il arrive dans la Phrenesie, Létargie, & Ulcere à la bouche, Convulsion des mâchoires & Squinancie, il est de plus exposé à la chute du Catharre, aux accidens d'un abcez, d'un ulcere, d'une pituite crasse, d'un air froid, d'un mauvais aliment, de quelque chose de dur, ou de piquant que l'on auroit avalé, ou d'une playe, ou d'un coup.

Lorsque son action est blessée, on sent une douleur au long du dos, & dans la gorge, on est longtems sans avaler à faire décendre les viandes, s'il souffre par la chaleur, elle se rend sensible autour du col, & de la gorge, & se trouve soulagé à boire froid.

Par la froideur, c'est un crachement continuel par une tumeur ou une blessure qui participe d'une inflammation, ou d'une eresipele, elle excite alteration, douleur, fiévre, & beaucoup de peine à avaler.

Par un ulcere qui vient d'un Vaisseau rompu, ou d'une maligne humeur il y aura compression, picotement, ne pouvant souffrir rien de salé, d'aigre, d'acide, par une pituire crasse, on avalera plus volontiers les Viandes salides & seches, que les douces & grasses.

L'on pourra employer avec sureté à tous les accidens de l'Oesophage, des remedes doux & faciles à couler, s'il y avoit grande inflammation avec chaleur d'entrailles, on commencera par les lavemens communs, & les saignées, autant que les forces & l'âge le permettront, & si la purgation est necessaire, d'autant qu'il se peut rencontrer des corps remplis d'humeurs, on n'employera que la Casse avec le Sirop violat, ou la Manne dans un boüillon sans Sel, ensuite on graissera le col avec d'huile Rosat & de Lis, & de Camomille. On usera pour la boisson ordinaire de Tizanne d'Orge, de Raisins, & de Figues, & de fois à autre quelque émulsion avec les quatre semences froides, on se gargarisera d'une décoction de racines de Guimauves, de Pourpier, de Laituës, y mêlant le Sirop Violat, s'il y avoit supuration, alors on composera un cataplâme avec la décoction d'Hysope, dans laquelle on détrempera de la Farine de Fenugrec, & de la poudre d'Absinthe, de Melilot & de Camomille, & sur la fin que le tout sera reduit en boüillie; on y ajoûtera un peu de Beurre, ou de la Graisse de Poule. On usera d'un gargarisme que l'on pourra avaler insensiblement, composé d'Orge, de feüilles d'Ache, & d'Hysope, adouci d'un peu de Sucre rouge ou blanc; pour la pituite crasse qui se seroit attachée à l'Oesophage, l'on n'aura qu'à faire manger des Poireaux cuits avec du Vinaigre, ou de la Moutarde, avec la Viande, & exciter le vomissement avec une plume, avec l'oximel Scillitique, ou le suc de Rave, & mêlant du Miel.

OEU.

OEUFS. *Ce mot se dit proprement des Poules & des Oiseaux Femelles.* C'est ce que pond la Poule ou l'Oiseau femelle & qu'en un certain tems la Poule ou l'Oiseau femelle couvent pour en faire éclorre leurs petits.

Les œufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter bien avant dans l'Hyver: car de s'aviser en Eté de les vouloir serrer, c'est abus: Il n'y en a toûjours que trop dans cette saison; pour donc réüssir dans la garde des œufs, les uns prennent du Son, du Sel, ou des scieures du Bois de Chêne, les autres des cendres, ou du millet, dans quoy ils mettent les œufs, j'ay veu des personnes qui se servoient pour y parvenir, de Paille ou de Foin; d'autres sans tant de misteres prennent ces œufs & les mettent doucement dans des Caisses de Bois qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs, puis ont soin de porter ces Caisses dans un lieu frais en Eté & chaud en Hyver, prenant garde sur tout que l'humidité n'y regne point aprés cela ils ont veu par l'experience que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

Differentes manieres d'acommoder les œufs. Nos Cuisiniers ont trouvé tant de manieres d'accommoder les œufs, que c'est aujourd'hui une des grandes fournitures de Table qu'il y ait.

OEUFS *Farcis.* On farcit des œufs en prenant des Laituës avec de l'Oseille, du Persil & du Cerfeüil qu'on hache ensemble bien menu avec des jaunes d'œufs durs, assaisonnez de Sel & d'un peu de Muscade, cela fait on les passe au Beurre, puis on les met cuire dans une Casserolle, ensuite on y mêle de la Crême douce, & si-tôt qu'ils sont cuits, On les mange chaudement.

OEUFS *au Verjus.* Ayez des œufs, delayez les avec du Verjus, mettez-y du Sel & de la Muscade; faites les cuire avec un peu de Beurre & lors qu'ils sont cuits, servez-les.

OEUFS *à la Crême.* Pour parvenir à faire des œufs à la Crême, on les fait pocher, puis on les met cuire dans une Casserolle avec du Beurre; aprés cela on les dresse sur une Assiette, puis on y joint pour sauce de la Crême douce, avec un peu de Sel & de Sucre & puis on les mange.

OEUFS *à la Tripe.* Prenez des œufs, faites les durcir & les enroüellez, passez les au Beurre; cela fait, mettez-y du Vin, assaisonnez de Sel, de Poivre, n'oubliez pas d'y mettre des Oignons coupez aussi enroüellez, & passez de même à la Poële au Beurre, laissez le tout cuire ainsi: étant cuits délayez des jaunes d'œufs durs, que vous aurez exprés laissé pour cela, jettez les dans vos œufs laissez les boüillir, & si-tôt que vôtre fricassée, sera assez tarie, servez la aprés y avoir mis de la Moutarde.

OEUFS *au lait.* On mange des œufs au lait, qu'on fait en prenant du lait dans un Plat, dans lequel on casse la quantité d'œufs qu'on souhaite, cela fait, on y met du Beurre, le tout à petit feu sur un Rechaud, étant cuit, on y rape encore du Sucre dessus, puis on les sert, aprés leur avoir fait prendre couleur avec une Pelle rouge.

OEUFS *au Miroir.* Il n'est pas difficile de faire des œufs au miroir, il n'y a personne qui n'en sçache la maniere; il y a aussi beaucoup d'autres sortes d'œuf, dont la maniere de les acommoder est fort simple, ce qui fait qu'on n'en dit rien.

OIE.

OIE, *aux maisons de Campagne.* La terre qui n'a pas grande abondance d'eau courante, n'est pas propre à la nourriture de l'Oie, si ce n'est qu'on fasse une mare ou vivier propre: car cet Oiseau, comme le Canard, aime à nager, à se rafraichir, plonger, & toûjours bourbeter, & ne chasse gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand profit, & de grand dommage, parce qu'il ne faut pas avoir un si grand soin à le nourrir, il est de bonne quête, & même meilleur en cela que le Chien, témoins les Oies du Capitole de Rome, quand elles éveillerent les Soldats & le Corps de Garde, qui furent cause que l'Ennemi fut répoussé: Cet Oiseau déclare la proximité de l'Hyver par sa blancheur continuelle, donne de la plume pour les lits deux fois l'année. Cet Oiseau fournit de plume pour écrire & empanacher les fleches dans le Printems & dans l'arriere saison.

C'est un Oiseau de dommage, parce qu'il lui faut une conduite sans laquelle, il broutte indiferemment, les scions des Arbres, les herbes des Jardins, les rejettons des Vignes & fait tort aux Bleds, quand ils commencent à entrer en tuyau, tant en rongeant que de sa fiente, de sorte que dans les endroits où les Oies sauvages qui sont des Oiseaux de passage aussi bien que les grues, font leur sejour ordinaire, comme dans la Hollande,

Haynaut, Artois, & ailleurs on trouve dans ces endroits quelquefois des pieces de Bleds toute détruites dans moins d'un demi jour. Les Domestiques n'en fairoient pas moins, si on leur laisoit faire ; car elles deracinent tout-à-fait le Bled, sans parler que là ou elles on fienté, il n'y vient rien longtems aprés.

L'Oie mâle & femelle est meilleure de couleur blanche & grize & entre-mêlée de deux couleurs, elle est aussi de bonté moyenne, toutefois la blanche est plus feconde en œufs que les autres, sa chair est meilleure, & il faut choisir celle qui a le pié & l'entre-deux des jambes bien large, la femelle fait trois Pontes l'année, si on l'empêche de couver & éclore les œufs, ce qui vaut beaucoup mieux que de les faire couver : car les Poules ont accoûtumé de les mieux nourrir, & en avoir plus grand troupeau, quelques-unes à chaque ponte en font douze & quelquefois plus, les autres n'en donnent pour la premiere que cinq, puis quatre, puis trois, c'est depuis, &c.

OIE *Sauvage*. Les Oies sauvages se plument au sec, & se vuident : on est soigneux de les larder, lors qu'ils ne sont pas gras, & on ne les larde point quand ils le sont : & étant bien rôtis, on les saupoudre de Sel, puis on les mange à la poivrade, ces animaux se servent encore d'autre maniere, comme je dirai ci-aprés à l'article des Oisons.

Oisons farcis. On farcit des Oisons, soit qu'on veüille les manger rôtis, soit en potage : on prend le foye & le cœur de ces animaux, qu'on hache bien menu, avec sel, poivre, & des fines herbes ; on y joint une aumelette de quatre œufs, & le tout étant bien batu ensemble, & assaisonné comme il faut : si c'est pour manger les Oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps, pour être servis lors qu'ils sont cuits ; si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce : car on se contente d'en farcir l'Oison lors qu'elle est cruë, pour ensuite être cette Volaille mise au pot, & dressée quand elle est cuite, avec un boüillon composé comme on le souhaite.

OIES & OISONS. Les veritables Oeconomes de Campagne, lors qu'ils ont des Oies ne manquent point d'en saler une petite provision, aprés qu'ils les ont fait engraisser, pour ensuite être mis au pot, où l'on peut dire qu'ils deviennent un manger excellent. On en sert aussi à la daube, ainsi que des Oisons : & pour lors on les aprête de la même maniere que les Chapons.

La petite Oie, qui comprend le col, la tête, les aîles, & les pieds, est mise ordinairement dans le pot pour être boüillie, & ensuite être servie sur le potage.

Pâtures des Oies. La pâture des communes, est toute sorte de Legumes détrempées en son & eau tiede, plusieurs ne leur donnent que du Son un peu gras, & des Laituës, de la Chicorée & du Cresson alenois pour les mettre en apetit, & leur presentent cette nourriture au matin, au soir, & encore sur le midi, & le reste du jour les envoient au Prez & à l'Etang, avec la conduite d'un petit Valet qui les garde d'entrer & voler és lieux défendus, & des orties & des ronces, même de manger de la Hannebanne, ou Jusquiame que l'on nomme la mort aux Oisons & de la Ciguë qui les endort tant qu'ils en meurent.

La plume d'Oie morte n'est pas aussi bonne que celle de la vive. Les anciens ne donnoient que trois Oies à chacun jars ; mais nous leur en donnons bien six, & leur faisons ôter le duvet & les grosses plumes à écrire, en Mars & en Septembre : car la plume de l'Oie morte n'est pas si naturelle à toute usage, non plus que la Toison des Moutons tuez, ou morts d'eux mêmes, & ne met-on gueres moins de trente Oisons en chacun toit, combien que les anciens n'y en missent que vingt : car les grands batent les plus jeunes, & les blessent, & à cette cause il les faut mettre en parc dedans l'étable, & separer de clayes, ainsi que les Moutons, & leur faut souvent paille fraiche, nette & deliée ; car le toit doit toûjours être sec, & souvent nettoyé de peur de la vermine, & au surplus sont sujets aux mêmes maux & dangers que sont les Poules, pourquoy leur faut aussi semblables commoditez.

C'est depuis le premier jour de Mars, jusques à la fin du mois de Juin, & n'oublient jamais l'endroit où vous les aurez menez pondre la premiere fois : si bien que là, où elles auront pondu leur premier œuf, elles pondront tous les autres, & là même couveront, si vous voulez, aussi ne leur faut-il pas laisser pondre hors de leur parc, & pour ce les faut tenir enfermées, lors qu'on connoîtra qu'elles veulent pondre ; & si vous n'en levez les œufs, elle se prendront à couver si-tôt qu'elles auront leur couvée entiere : mais si vous les ôtez à mesure qu'ils seront pondus, elles ne cesseront de pondre jusques à cent, voire deux cens œufs, voire même jusques à s'entre-ouvrir par force de pondre comme aucuns disent.

OIG.

OIGNONS *des Fleurs*. Maniere de planter les Oignons des fleurs. L'on en peut planter depuis le commencement de Septembre jusques à la fin d'Avril.

Tant plus vous ferez de façons, & tant mieux ils viendront ; si vous voulez planter en Pots & en Planche, il faut toûjours la même terre ; faites la même façon à l'un & à l'autre, il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bons vieux terreaux, & un quart de bonne terre de Jardin, le tout bien mêlé ensemble, bien passé à la claye, faites en sorte qu'il y en ait un bon pied sur vos planches, ou planterez vos Oignons, ou en emplirez vos pots : plantez vos Oignons à la profondeur d'un demi pied en terre, que vos pots soient creux & grands, mettez les en pleine terre jusques au bord, ne les retirez point qu'ils ne soient prêts à fleurir, s'il ne gêle point, & que la terre soit seche, donnez leur de l'eau un peu, s'il gêloit bien fort, vous mettrez quatre doigts d'épaisseur de bons terreaux sur vos planches & les couvrirez, vous mettrez des cerçeaux dessus pour soûtenir vos paillassons & les découvrirez, quand il en sera déhors : s'il fait sec au Printems, ne manquez point d'arroser toutes vos Plantes, tous ces Oignons se plantent en deux saisons de l'année, Automne & Printems.

OIGNONS *de Tubereuse*. Maniere de planter les Oignons de Tubereuse. L'on en peut planter toute l'année pourvû qu'on les exempte de la gêlée, mais le meilleur est depuis le mois de Février jusqu'à la Saint Jean.

Il faut premierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis emplir des pots pleins de bonne terre & de bons terreaux, & mettre deux

ou trois oignons de Tubereuses dans chaque pot selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, qu'il ne soit point couvert pardessus, & puis au bout de huit & dix jours que vôtre couche sera faite, que le grand feu sera passé, vous mettrez vos pots dans vos couches & les enfoncerez jusques au bord du pot: vous tâterez plusieurs fois le jour dans vos couches, voir si le feu ne s'y met point, si elle est trop chaude vous retirerez vos pots sur vos couches, vous ne les remettrez guere avant jusques à tant que la grande chaleur soit passée, si vous voyez que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerez jusques au bord du pot, si vous avez des cloches vous les pouvez mettre dessus, cela leur fera bien, si vous n'en avez point, cela n'empêchera pas qu'ils ne viennent aussi-tôt que les pots seront sur la couche il leur faut donner à boire & continuer tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait chaud: s'il geloit il ne leur en faudroit pas donner; vous mettrez des cerceaux sur la couche pour mettre vos paillassons dessus tous les soirs quand le Soleil sera retiré de peur de la gelée, & en cas que vous vouliez que vos tubereuses fleurissent vite, vous pouvez faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mélera parmi le vieux, & puis l'on refera la couche comme si elle étoit neuve, & l'on remettra vos pots dessus comme auparavant quand elles seront grandes; s'il fait sec vous leur ferez donner beaucoup d'eau, pour avoir de belles fleurs; faites ce qui est dit, vous en aurez satisfaction.

Si vous voulez planter vos tubereuses en pleine couche sans pots, vous le pouvez, pourveu que vous mettiez un bon demi pied de terreaux sur la couche, & y faire la même façon que dessus.

OIGNON, tant blanc, que rouge ne se multiplie que de graine qui ressemble, comme on a dit, à la graine de Ciboule.

Vertu des Oignons. L'Oignon, encore que ce soit viande de villageois, est meilleur pour en user, que pour en gouter; car qui mangera tous les jours Oignons fort tendres avec miel à jeun, il en vivra plus sainement, moiennant qu'ils soient tous recens, car les secs sont plus sains que les verds: les cuits plus que les cruds, les confits meilleurs que les secs, par quoi les secs doivent être choisis pour en user en salades, fricassées & autres usages.

Le jus d'Oignon fait revenir le poil, nettoïe les oreilles sordides & purulentes, ôte les taches blanches, tant de la face que de tout le reste du corps.

Des Oignons, Ails. L'Oignon se trouve de trois couleurs, le blanc, le pâle, & le pourpre rouge: je dis de trois couleurs, car je n'estime pas que ce soient trois especes differentes, veu qu'ils sont presque semblables en goût, laissant à juger de leurs qualitez aux botanistes. Outre ce que je vous ai fait ci-devant semer des Oignons avec le persil, vous en semerez encore d'autres sur quelque planche à part: & quand il sera gros comme le tuyau des plumes de poule, vous les pourrez replanter en Rayon au plantoir, afin d'en avoir de tres-gros.

Si vous en laissez sur la planche où vous l'aurez semé, il deviendra plus petit, & se montrera plûtôt hors de terre en saison, que celui qui aura été replanté.

Durant les grandes chaleurs d'été il voudra monter à graine, ce qu'il faut prevenir en foulant des pieds le montant, cela l'arrêtera, & fera grossir l'Oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la feuille bien seche, & qu'il sera, comme l'on dit, bien aousté, alors vous l'enleverez entierement, recherchant jusques aux plus petits dans la planche avec la binette, & les laisserez quelques jours secher par monceaux sur son gueret, pour par-aprés, être serrés en lieu temperé de qualitez de l'air, tirant plûtôt au sec qu'à l'humide.

Pour la semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez reservé, & les gelées étant passées, vous les planterez en bonne terre bien fumée, & dechargée de pierres, qui est la vraye terre que desirent les Oignons: vous vous servirez de vôtre huet pour cet effet, en sillonnant la planche où vous voulez les mettre, non en long, mais en travers, & assez profondement. Puis aprés vous poserez vos oignons au fond de sa raye, à un bon demi pied l'un de l'autre, & les recouvrirez en faisant un second Rayon, & ainsi un troisiéme, continuant de même jusques au bout de vôtre planche.

Quand il est en graine, il est fort sujet à être renversé des vents, à cause de sa charge & de la foiblesse de son tuyau, qui se rompt & se courbe facilement laissant choir sa tête à terre, qui pourrit la graine au lieu de la meurir: c'est pourquoi l'on y remediera, en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche, ou bien mettant des petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux, les aprochant & penchant doucement sans les corrompre s'il se peut.

La tige étant seche, & la tête faisant paroître la graine à découvert, donne un témoignage de sa maturité: c'est pourquoi vous l'attacherez, & aprés avoir coupé tous les tuyaux, vous mettrez secher les têtes sur quelque nape, mettant à part la graine qui tombera d'elle-même sur la nape, comme la meilleure, & la mieux conditionnée puis, quand le tout sera bien sec, vous les broyerez dans vos mains, en en retirant avec patience & à force de secher, le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure même, vous lierez les têtes par bouquets, & les pendrez dans vôtre serre, elle conservera & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à vôtre besoin, il y a tant de tromperie à acheter de cette graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vôtre, si ce n'est que quelque amy vous en envoye pour vous renouveller; car aucuns marchands vous la vendent trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent; pour connoitre la bonne, il en faut mettre une pincée dans quelque écuelle, y mettre de l'eau, & la faire infuser sur de la cendre chaude, un peu de tems elle poussera son germe si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Vertu des Oignons. Avec jus de fenoüil, on guerit l'hidropisie, qui commence; attiré par le nez purge le cerveau, mêlé avec graisse de poule deseche les mules aux talons, apliqué avec du linge sur les blesseures, les apaise & ôte la douleur, mêlé avec fort vinaigre, arrête le flux de sang par le nez, s'il est instillé & mis dans les narines avec un plumaceau.

L'Oignon cuit en la braise, & mangé avec sucre, huile & peu de vinaigre, guerit la toux, & est propre aux asthmatiques, & à ceux qui ont courte haleine, ôtez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulverisée & bouchez le trou, &

faites cuire l'oignon ainsi accommodé sous les cendres chaudes, quand il sera cuit, exprimez-le, ce jus est singulier pour les bruits d'oreille & surdité, mis dans l'oreille, l'écorce grossiere de l'oignon brûlée ou rotie sous les cendres ardentes, apaise les douleurs inveterées de tête & migraines. Si vous en mettez un petit morceau arrosé d'huile rosat & laurin dedans l'oreille du mal de tête. L'oignon pilé avec beurre frais, apaise les douleurs d'hemoroïdes, pilé avec du miel & de sel, est un remede souverain pour les morsures des chiens enragés & autres bêtes semblables mêlé avec graisse de poule ôte toutes les taches du visage, cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commun, & apliqué en forme de cataplâme sous le nombril, apaise les tranchées des femmes acouchées, cuit à la braise & mêlé avec le vin & huile de lis, fait apostumer les tumeurs : ôtez le cœur de l'oignon, remplissez la cavité de Theriaque ou Mithridat dissout & pêtri avec jus de citron, bouchez le trou d'icelle cavité remplie avec la roüelle qu'on aura coupé, faites le tout cuire sous les cendres chaudes, si long-tems que le tout soit bien incorporé, & mêlé ensemble, puis pressez l'oignon ainsi cuit, & donné à boire ce qui sera exprimé à celui qui sera frapé de peste, & le faites incontinent coucher, bien couvert, afin qu'il suë, ce remede n'a son pareil contre la peste, moyennant que sa sueur survienne incontinent.

OIS.

OISEAUX. *Comme on doit piper & apeller les Oiseaux.* Aiant disposé de bonne heure la loge avec l'arbre & les plaisses, il faut prendre toutes les ustencilles, comme la serpe, les feuilles de lierre, le chiendent, & les autres choses que j'ai dit au dix-septiéme chapitre, il faudra couvrir de glu tous les gluaux, non pas tout au lõg; mais depuis trois doigts proche du gros bout, jusques à la petite pointe, afin de les pouvoir manier sans se salir ni gluer les mains: puis les metez par paquets de deux ou trois cens à la fois dans un morceau de quelque vieil parchemin, pour empêcher, qu'il ne s'y attache des ordures, portez toutes vos ustencilles sur le lieu preparé, & y soyez tout au plus tard une heure, avant que le soleil se couche, afin d'avoir le tems pour ajouter le tout en cette sorte.

Il faut qu'un homme monte au haut de l'arbre, & mette des gluaux tout au long des branches dans les entailles, comme ils sont representez sur la branche marquée de la lettre F. qui sont panchez & presque couchez à trois doigts de haut sur la branche, de sorte qu'ils avancent de la moitié à côté ou par dessus les uns des autres sans portant se toucher, ce que vous pouvez comprendre par les chiffres 5. 6. 7. & 8. & un ou deux autres hommes en mettront aussi sur toutes les plaisses N.O.P. Y.L.K. qui auront été faites au tour de la loge, le tout doit être en état un quard'heure ou demi-heure devant que le Soleil soit couché. Ce qu'étant fait, que tout le monde se retire promptement dans la loge au pied de l'arbre bien cachez, chacun faisant le guet, de la veuë & de l'ouïe du côté auquel il aura été destiné pour y prendre garde, non ailleurs afin de ne rien troubler. Le silence étant exactement observé de tous, sinon de celui qui doit piper, lequel commencera la pipée en appellant avec la feuille de lierre, ou le moineau de fer blanc dans lequel il soufflera & contrefera le jay, comme j'ay dit au dix-septiéme chapitre, en continuant toûjours de souffler dans le même instrument.

Le Roitelet sera le premier oyseau qui viendra voir jusque dans la loge, aprés suivra la Gadrille autrement Gorge-rouge, les Mesanges viennent ensuite, puis les Pinsons qui se prennent les premiers capables de faire venir les gros oiseaux.

D'abord que vous avez un Pinson, il faut que quelqu'un le prenne & lui rompe une aile pour le faire crier de tems en tems, selon que le pipeur l'ordonnera ; les Jays & les pies, s'il y en a dans le païs, suivront les Pinsons, pour lors il faudra changer de pipeau, & prendre une feuille de la petite herbe figure vingt-neufviéme, ou le piper de bois & de ruban figure trentiéme pour souffler & contrefaire la cheveche qui est la femelle du Hibou. Aussitôt que les Jais l'auront entenduë, ils se jetteront de plein abord sur vôtre arbre, où ils se jetteront de plein abord sur vôtre arbre, où ils se glueront, & tomberont à bas au pied de la loge.

Quand vous aurez un Jai, rompez-lui un aile & le faites crier, comme vous aurez fait le Pinson: tous les autres Jais & Pies viendront à la foule se poser sur l'Arbre, & cependant les Merles aprocheront sourdement autour de la loge, volant & sautant de branche en branche pour découvrir ce qu'ils entendent tellement qu'ils se prennent sur le plaisses, & tombent à bas, où on les entend crier, il faut y courir promptement, & plus à couvert qu'on pourra, l'on a plus de peine à prendre ceux-ci que tous les autres, parce qu'ils courent emportant le gluau qui les empêche de voler.

Les Jais sont bien-tôt pris, ou quittent le lieu, & s'enfuïent, lors qu'ils ont découvert la ruse du chasseur, les Grives viennent prendre leurs places, les unes se prennent aux plaisses : mais la plus grande partie se prennent sur l'arbre. Ces oiseaux ici sont les plus faciles à prendre, d'autant qu'ils se posent tout du premier coup sur l'arbre sans aucune méfiance, & tombent à vos pieds si bien qu'on n'a point la peine de courir aprés.

Dudepuis que vous avez pris un Merle, ou une Grive, ou bien un Touret, qui est presque la même chose qu'une Grive, il faut cesser de faire crier le Jai, & se servir de la Grive, du Merle, ou du touret.

C'est le plus grand plaisir du monde de voir tous ces oiseaux étonnez & curieux du bruit qu'ils entendent se jetter & se prendre parmi les gluaux.

Tout ainsi que le Roitelet est le premier oiseau qui vient au bruit du pipeau, la grive ou le touret est aussi le dernier: c'est pourquoi quand vous n'en verrez plus venir, quittez le lieu, & vous en retournez jusques au lendemain à la pointe du jour que vous pourrez piper, il se prendra encore quelques oiseaux ou bien vous ramasserez tous les gluaux pour une autrefois, que vous desirerez faire la pipée dans un autre bois: car il ne sera pas bon tendre dans ce même endroit de plus de quinze jours : parce que les oiseaux qui auront échapé la premiere fois, feront épouvanter les autres, qui voudroient aprocher : mais quinze jours aprés leur peuvent faire perdre le souvenir de la ruse & de l'endroit preparé. Cette chasse est une des plus divertissantes qu'on fasse de jour aux petits oiseaux, j'avois en pensée de vous enseigner à faire de la glu, mais comme on en peut avoir une livre pour douze ou quinze sols, je reserve de vous l'enseigner ailleurs.

Comment

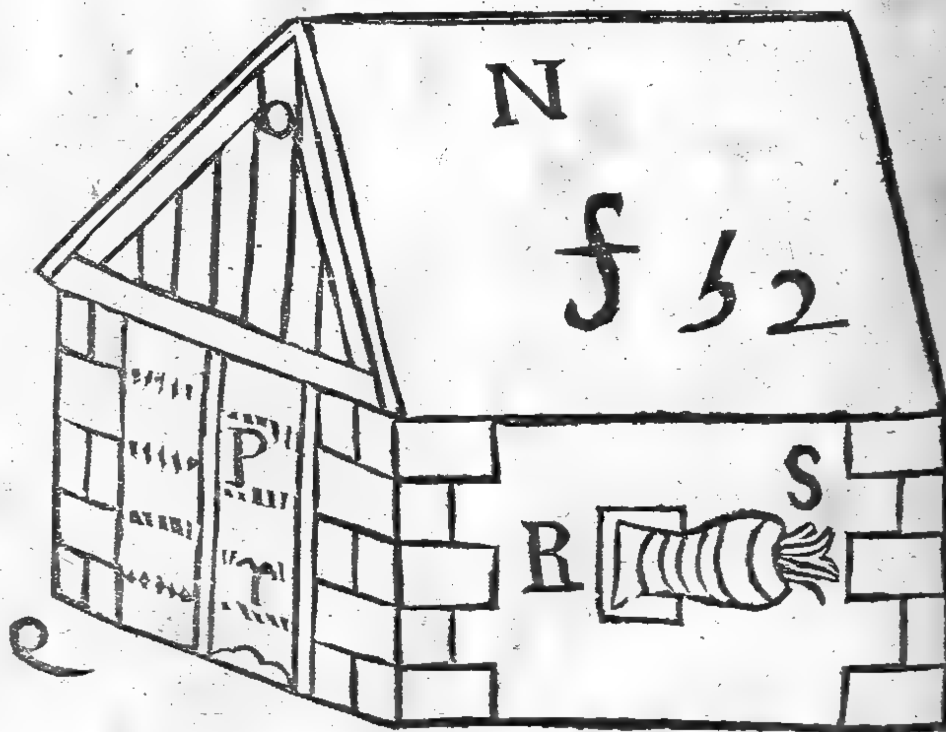
SEIZIE'ME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE LES OISEAUX QUI SONT DANS LES GRENIERS

Table 16. Page 9. II. Partie du II. Tome.

K M N
G
I L
A B C E
f 51
O e
H

tab 16



Comment on doit faire un Rets saillant pour prendre des petits oiseaux. Les rets saillans ne se font jamais qu'en mailles a lozanges, à cause qu'il faut les cacher en terre, on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus court que trois toises.

Pour en faire un qui puisse servir à prendre des petits oyseaux apâtez, vous n'avez qu'à faire la leveure, ainsi qu'il a été montré ailleurs, & le commencer de cinquante mailles larges de neuf lignes, qui sont les trois quarts d'un pouce, qui est une grandeur de maille sortable pour arrêter le plus petit oiseau, il faut faire ce filet de fil bien delié retors en deux brins, quand il sera fait, vous l'enlarmerez ainsi qu'il a été enseigné afin d'y passer une corde cablée de grosseur convenable, selon la grandeur du filet, & l'éloignement de la loge. Le tout étant fait, il faudra le teindre avec une des couleurs a prochante a la terre où l'on tend le filet.

OISEAUX. Pour purger les oiseaux, & les mettre en apetit, l'on se sert de deux pillules, de vieille conserve de Rose de Provins liquide, de la grosseur d'un poids.

Comme les paisans prennent grand nombre d'oiseaux aux fossettes. Les Paisans qui gardent leurs bestiaux dans les bois, prennent quantité de Merles, Grives, & autres oiseaux, qui mangent des vers de terre, avec de certains trous qu'ils font en terre, lesquels trous sont vulgairement apellé fossettes. La saison de cette chasse est depuis le commencement du mois de Novembre, jusques au mois de Mars, je m'y suis diverti avec utilité, en aiant pris quelques fois deux douzaines en un un jour de diverses especes.

Si vous voulez passer quelque-tems à cette chasse, instruisez vous par les figures trente-sept, trente-huit, & trente-neuf, de la douzieme table; la trente septiéme est un instrument necessaire pour ce dessein: c'est une petite pelle de fer, large de trois ou quatre doigts, ayant une doüille R. avec un petit trou pour y mettre un clou, afin d'y faire tenir un manche ou bâton A. B. long de trois ou quatre pieds; ces fossettes se doivent faire à l'abry des vents de Galerne, ou Septentrion, & d'Amont, ou Orient, parce qu'ils sont toûjours froids, & par consequent gelent la terre: c'est pourquoi les Oiseaux ne s'y amusent pas pour y chercher des vers, autrement des achées, ils vont aux autres côtez, où le Soleil donne toûjours, vous les devez donc faire au long des hayes, parce que les Oiseaux grattent & rangent les feüilles sous lesquelles ils trouvent les vers.

Faites une petite fossette en terre, comme elle est representée dans la trente-huitiéme figure, large depuis X. jusques à la lettre Y. de sept pouces, & du côté O. de quatre ou de cinq, & depuis X. vers O. de six, & profonde de cinq, ou six.

Ayez un petit bâton coupé de biais, & pointu, que ficherez au bord de la fossette par le dedans: mais pour ne vous y point tromper, reglez-vous sur les pieces particulieres qui sont desseignées dans la trente neuviéme figure, prenez donc un petit bâton V. X. moins gros que le petit doigt, long de cinq pouces, coupez-le en biaisant par le bout V. & que le reste aille en diminuant vers X. fichez le en terre au bord du dedans de la fossette, au lieu marqué M. & que le bout, qui est coupé de biais, soit à fleur de terre, Ayez un petit bâton S. T. un peu plus gros qu'une plume à écrire, long de quatre pouces, qui soit plat d'un côté, & de l'autre faites-y une petite coche au bout S. vous aurez encore une petite fourchette de bois Y. Z. un peu plus grosse que les deux autres bâtons, longue de cinq ou six pouces, coupée par le bout Z. comme un coin à fendre du bois; prenez le landais figure trente-sept, & vous en allez en quelque endroit lever un gazon, cotté de lettres P. K. L. qui soit plus grand de trois doigts, tout autour de la fossette, épais de quatre à cinq pouces, & taillé de façon qu'il soit plus petit de trois doigts tout autour par le côté L. que celui marqué K. qui est herbu, portez ce gazon proche de la fossette, & posez le côté le plus large à trois doigts du bord aussi le plus large de la fossette, qui est marquée des petites lettres Y. X. prenez le bout S. du petit bâton, & posez son bout plat sur le bout M. de celui qui est piquéz en terre, puis mettez le bout de la fourchette dans la petite coche en S. & renversez le gazon dessus, que le bout fourchu Y. soit sous l'endroit marqué K. aprochez ou reculez le petit bâton, qui porte la fourchette, tant que le tout tienne si peu, qu'un petit Oiseau marchant sur le bout T. du bâton, fasse tomber le gazon, qui l'enfermera dans la fossette, la trente-neuviéme figure vous represente la machine tenduë en l'état qu'elle doit être, & pour y attirer les Oiseaux, ayez de vers de terre, vulgairement nommez achées, ou léches, & de longues épines en guise d'épingles: prenez une de ces épines, & la passez au travers du milieu des corps de trois ou quatre de ces vers, que vous piquerez ensuite dans la fossette entre X. & Y. à la lettre N. de façon qu'ils puissent être vûs de ces Oiseaux: de crainte que les Oiseaux n'aillent par les côtez prendre les vers, il faut y piquer de petits brins de bois, A. B. C. D. E. F. G. afin qu'ils soient contraints d'y aborder par le devant à la lettre O. où ne pouvant atteindre le achées, ils seront forcez de se poser sur la marchette ou petit bâton T. qui tombe tout aussitôt, & les enferme dans la fossette.

Quand il gele bien fort, il faut dés le matin gratter un peu la terre au devant de la fossette pour y faire aller les Oiseaux, qui cherchent la terre fraichement remuée pour y trouver à manger.

Moyen pour prendre les Oiseaux qui sont dans les Greniers. Les Moineaux, autrement Pesses, ou Passereaux sont fort importuns en ce païs, je croi qu'il en est de même dans les autres contrées. Dans la nôtre ils sont comme Domestiques, principalement l'Hiver, & une partie du Printems; ils vont dans les Chambres, où ils croyent trouver à manger; mais plus souvent encore dans les Greniers où on serre le grain. Les Religieux & Religieuses en sont fort importunez dans leurs Refectoirs; car incontinent qu'ils trouvent une fenêtre ouverte, ils se jettent dedans, c'est ce qui m'a été dit par plusieurs Religieux & Religieuses à qui j'ay donné l'invention de les prendre, qui est la même que je montre dans la cinquante uniéme figure desseignée dans la seiziéme table.

Suposez que les croisées A. B. C. soient les fenêtres du lieu ou les Oiseaux vous incommodent, fermez les toutes, & laissez les Volets I. K. L. M. N. ouverts, & une des fenêtres par laquelle vous croyez qu'ils entreront plus facilement par exemple, celle qui est marquée de la lettre A. à laquelle vous attacherez le bout d'une ficelle au milieu F. qui passera dans quelque boucle au trou G. du

Chassis, & que l'autre bout H. aille rendre à la porte de la Chambre, ou qu'il touche à terre par le déhors, selon la commodité du lieu, & que vous le jugerez a propos. Ouvrez encore une autre fenêtre comme celle marqué de la lettre E. & fermerez la croisée C. avec un filet contre-maillé C. D. qu'il faudra faire tenir tout autour du Chassis avec de petits cloux de six en six pouces aux endroits cottez de petites lettres a. b. c. d. e. f. g. h. i. k. l. m. n. o. p. q. r. jettez un peu de mie de pain sur l'acoudoir de la fenêtre, & dans le milieu O. P. Q. de la Chambre, afin d'y attirer les Oiseaux. Quand le tout sera ajusté, retirez vous, & retournez voir de tems en tems par le trou de la serrure s'il y en aura dans la chambre, & s'il s'y en rencontre, tirez la fiscelle H. & fermez la fenêtre A. puis étant entré, fermez tous les volets, & ne laissez ouvert que le lieu auquel est le filet, les Moineaux iront tous se jetter dedans d'où vous les retirerez & remettrez les fenêtres en état pour en prendre d'autres, n'oubliant pas de jetter d'autres miettes de pain sur l'acoudoir de la fenêtre.

Si la corde qui doit fermer la croisée A. va par déhors, il faut guetter quand les Oiseaux entreront, mais il est plus à propos & commode qu'elle soit à la porte de la Chambre, car ils pourroient peut être s'épouvanter la voyant pendre par déhors, par ce moyen vous pourrez facilement prendre des Moineaux qui vous importunent. On peut encore se servir aux Greniers de l'invention que j'enseignerai dans la suite.

¶ *Pour prendre les Oiseaux qui mangent le grain dans les Granges.* Depuis la Toussaints jusques au Carême, les petits Oiseaux, notamment les Passeraux, Pinsons, & Verdriers vont aux portes des Granges pour y chercher à manger, à cause qu'ils voyent des pailles semées, & comme d'ordinaire les portes ne ferment pas si justement par dessous qu'il n'y ait toûjours quelque vuide, ils entrent facilement, y étant attirez par les pailles ou le grain qui est au dedans, c'est chose que j'ay plusieurs fois experimenté avec plaisir & profit, si vous en voulez avoir le divertissement. La cinquante-deuxiéme figure de la seiziéme table servira d'exemple.

Supposez donc que cette figure de maison soit la Grange, le côté marqué de la lettre O. le pignon, ou pinacle auquel est la porte lettre P. & l'endroit marqué Q. le dessous de la porte mal jointe par où peuvent passer les Oiseaux, & s'il y a une fenêtre R. mettez-y dedans une nasse d'oziers avec laquelle on pêche du poisson, que la gueule ou plus grande ouverture soit par le dedans de la Grange, & le bouton S. par le déhors, qui doit être fermé d'un bouchon de paille, que vous ficherez dans le cul lettre T. jettez des pailles à la porte, s'il y en a & un peu de grain dans le milieu de la Grange tous les Oiseaux y voleront, & lorsqu'ils aprocheront de l'ouverture Q. ils apercevront la paille & le grain au dedans où ils entreront insensiblement pour manger, vous irez de tems en tems faire du bruit à la porte, & en même tems vous l'ouvrirez pour entrer promptement, & la fermerez aprés vous, contraignant les Oiseaux qui seront dans la Grange de fuïr par l'ouverture de la nasse, car ils n'auront garde d'aller chercher l'ouverture de dessus de la porte pour sortir, pendant qu'ils vous verront proche, ou vôtre Chapeau & vôtre Mouchoir que vous y laisserez exprés, ils aymeront mieux chercher la fenêtre nonobstant la nasse qui y sera, ou bien le filet, si vous y en mettez un comme celui du Chapitre precedent, si par hazard il n'y avoit point de fenêtre ny trou à la Grange, faites en un en quelque endroit éloigné de la porte, il sera bien aisé à reboucher, quand vous n'en aurez plus que faire, & puis vous y tendrez la nasse ou filet, s'il n'y a pas aussi d'ouverture sous la porte, il ne faut que gratter un peu à terre & y en faire, je m'assure que vous aurez du plaisir a cette petite chasse, qui se fait lors qu'on ne peut se promener, ni guere travailler. Les Oiseaux qui sont une fois entrez dans le bouton S. de la nasse, ne peuvent en sortir si vous ne les en retirez par le déhors en arrachant le bouchon de paille lettre T.

Pour prendre les Oiseaux passagers servans à la Fauconnerie. Avant que commencer le discours de l'éducation du Duc & du Hibou, je dois vous dire, que tous les Oiseaux qui reposent la nuit, sont ennemis de ceux qui dorment le jour: comme du Duc, de l'Orfraye, Leffraye, ou Fresaye, du Hibou, de la Cheveche, la Hulote, &c. si bien, que lors qu'ils en voyent quelqu'un sur le jour, ils se tourmentent, tous les petits Oiseaux se perchent autour de lui, & font un certain cry pour s'assembler, & les gros se jettent dessus pour le battre; c'est pourquoi on se sert du Duc pour prendre les Oiseaux de Proye passagers, parce qu'ils le connoissent comme leur grand ennemi.

On peut se servir aussi d'un Chat-huant, & le dresser comme le Duc, pour le divertissement seulement, parce qu'on ne peut prendre avec le Chathuan ou Hibou, que de petits Esperviers, des Emerillons, Corneilles, Pies & Jays, qui ne sont passagers, mais avec l'autre, on peut prendre des Faucons, Autours, Laniers, Sacres, Faux-Perdriaux, Esperviers, & generalement les mêmes Oiseaux qu'on prendroit avec le Hibou.

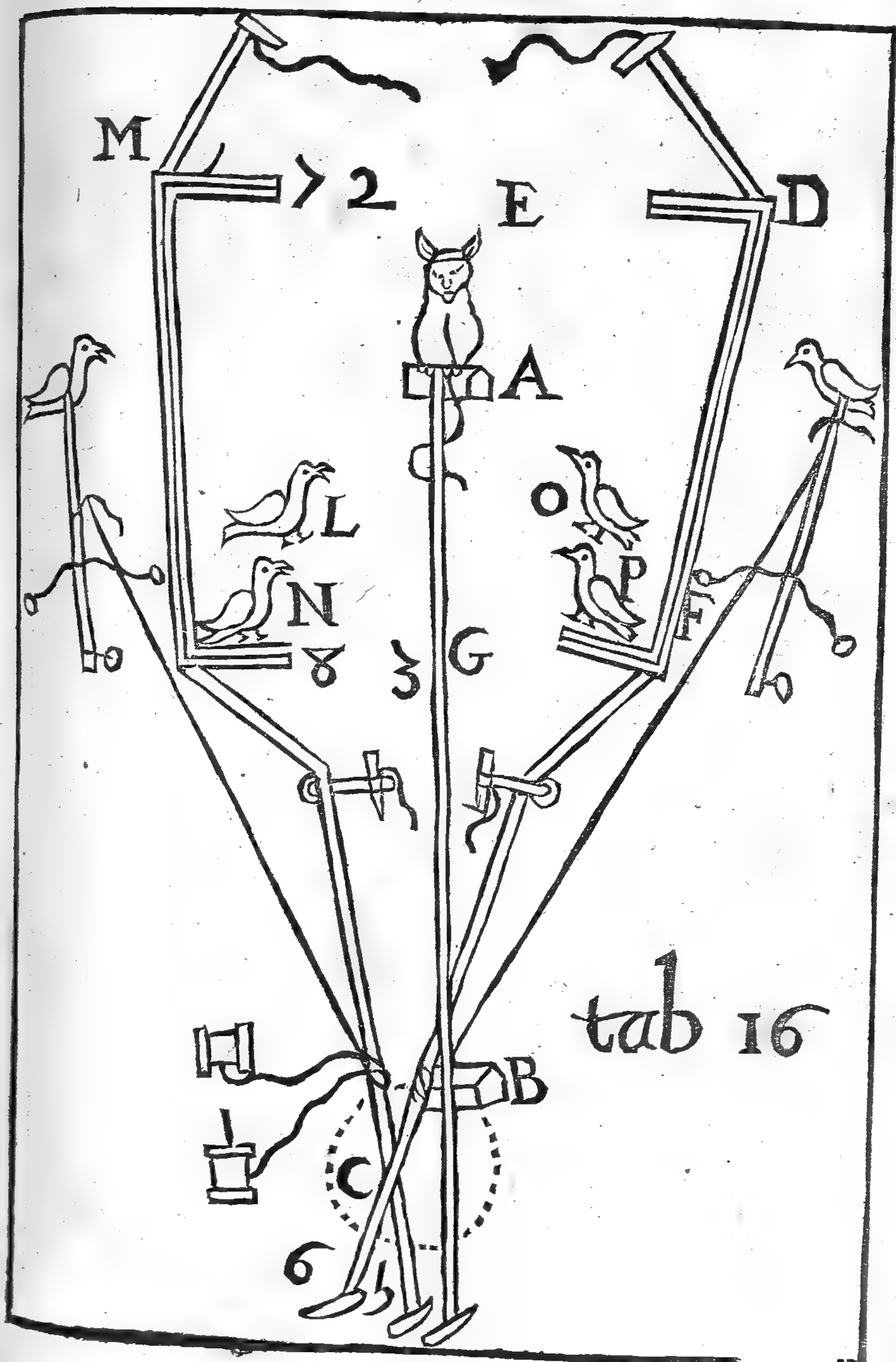
Parlons maintenant de la maniere qu'il faut travailler pour instruire nos Oiseaux Nocturnes. La premiere chose qu'il faut aprendre au Duc, c'est de venir manger sur le poing, & lors qu'il y est accoûtumé, on le met dans une Chambre, ou dans une galerie, en laquelle il faut mettre deux billots de bois, hauts de deux pieds, qui seront coupez par le haut en dos d'Ane, ou pour mieux faire comprendre comme le haut d'une maison, afin que l'Oiseau puisse se Percher dessus, l'un de ces billots sera à un bout de la Chambre ou galerie: & l'autre à l'autre bout, on attachera une corde, grosse comme le petit doigt, d'un bout à un billot, & ira se rendre jusques par dessus l'autre, on y passera auparavant une boucle ou anneau de fer, cuivre ou autre matiere, pour lier une autre cordelette ou couroye longue de trois pieds qui tiendra le Duc par les jambes, ainsi qu'un Oiseau de Fauconnerie, cette boucle doit avoir liberté de se mouvoir le long de la corde d'un billot à l'autre, pour soulager l'Oiseau quand il voudra s'ébatre & changer de place.

Quand vous commencerez à dresser cet Oiseau, il ne faudra pas éloigner les billots plus d'une toise l'un de l'autre, puis il faudra les reculer peu à peu de jour à autre, afin de le mieux aprendre & ne le rebuter pas, il ne faut point le souffrir se poser à terre: c'est pourquoi on lui accourcira la courroye selon la hauteur des billots, & pour l'accoûtumer de voler d'un lieu à l'autre, vous ne luy donnerez jamais à manger sur le billot où vous le trouverez perché, mais vous aprochant de l'autre vous lui montrerez la pâture, sans la lui donner, s'il ne

SEIZIEME PLANCHE

POUR PRENDRE LES OISEAUX PASSAGERS SERVANTS
à la Fauçonnieres.

Table XVI. Page 10. II. Partie du II. Tome.

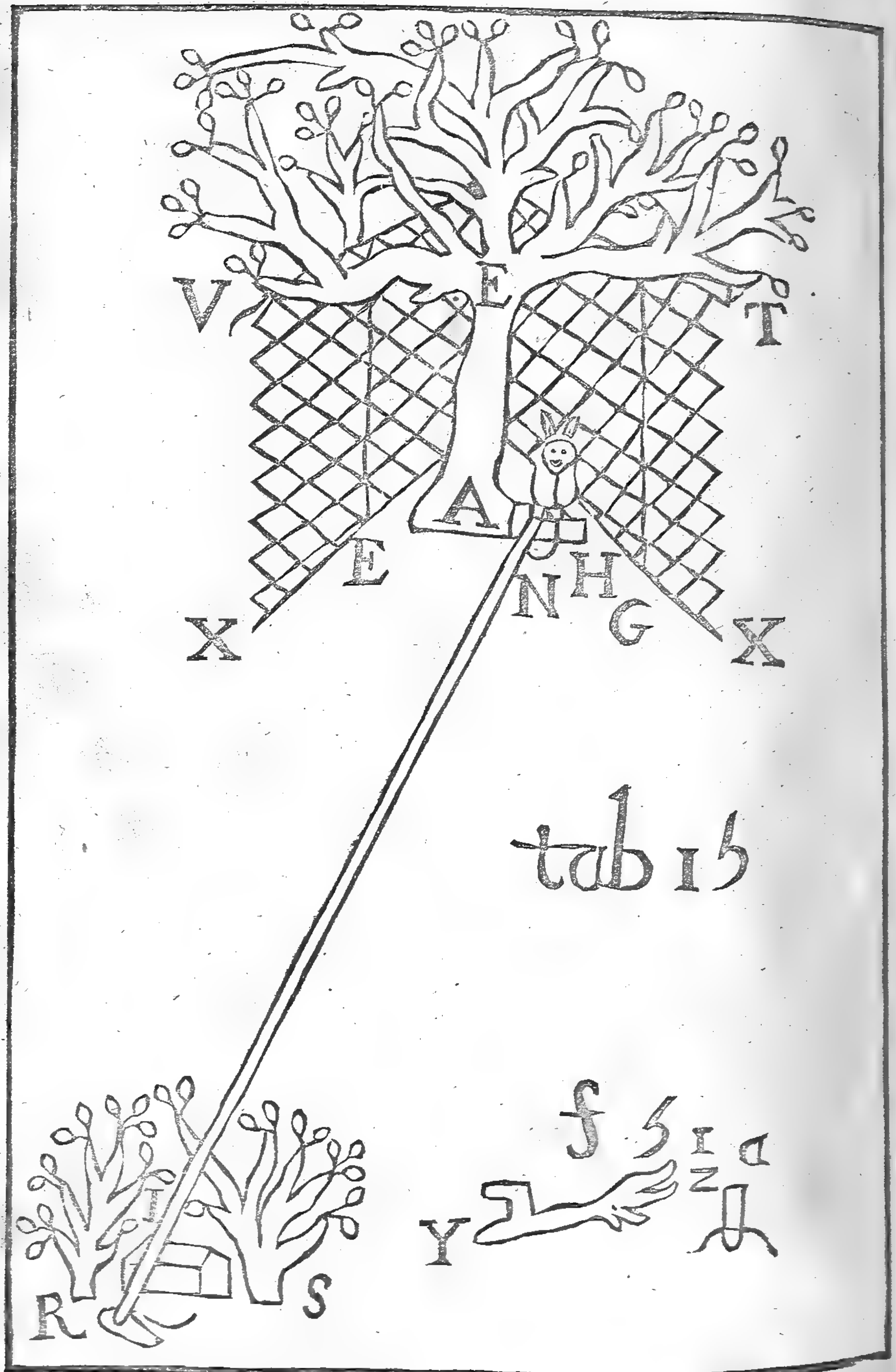


QUINZIEME PLANCHE

DE QUELLE FAÇON ON DOIT PREPARER LE LIEU OU L'ON VEUT TENDRE AVEC LE DUC.

5

Table 15. Page 11. II. Partie du II. Tome.



quite sa place pour l'aller querir, & quand il en aura un peu mangé, retournez à l'autre bout de la corde, pour le faire suivre & lui faites voir la chair, s'il est bien instruit il y sera aussi-tôt comme vous, tout ce que j'ay dit pour dresser le Duc se doit observer pour l'instruction du Hibou ou du Chat-huan.

De quelle façon on doit preparer le lieu où l'on veut tendre avec le Duc. Le Duc étant bien accoûtumé, faites provision de cinq ou six livres de corde, grosse comme la moitié du doigt, d'une serpe à couper du bois, & d'une échelle double, puis allez dans une campagne où il y aura fort peu de grands arbres, choisissez en un qui soit éloigné des autres de deux ou trois cents pas pour le moins, & bien fourny de branches tout au tour, tel que seroit un noyer de moyenne hauteur, fait en forme d'un potiron ou champignon.

Ayant trouvé un arbre propre pour tendre, ajustez-le ainsi qu'il se voit dans la 15. table, ensorte que depuis le bas du tronc A. jusques à la lettre E. il n'y ait aucune branche traînante, & qu'elles soient également élevées de terre, tout au tour d'environ deux toises, & que les branches qui se trouveront par dessus soient ôtées, & le tout bien uni, afin que rien n'accroche les filets, vous prendrez garde aussi que dans la touffe de l'arbre, il ne paroisse point d'espace vuide, par lequel un oyseau puisse se jetter sur le Duc, lors qu'il sera sous l'arbre, mais que les branches & feüillages se trouvent à peu prés également espacées, il sera bon qu'il y ait quelques branches basses qui avancent plus que les autres, pour en effeüiller les bouts pour percher l'oyseau qui passera, afin qu'il puisse voir le Duc sur le billot au pied de l'arbre, cela fait, amassez toutes les branches & feüilles qui se trouveront à bas, & les portez bien loin à l'écart, crainte qu'elles n'épouvantent les oyseaux, choisissez trois branches de dessous l'arbre qui soient disposées en triangle, c'est à dire qu'elles soient de trois côtez éloignées également les unes des autres comme le representent celles marquées des lettres T. V. & l'autre que je suppose être derriere l'arbre, faites une fente avec la serpe dans le bout de chacune de ces trois branches, & que cette fente soit éloignée du tronc de l'arbre d'environ neuf à dix pieds, laquelle servira pour y ficher un petit coin de bois attaché au filet, comme je diray en son lieu : cela fait, ayez deux billots, dont vous en ajusterez un H. L. sous l'arbre à quatre ou cinq pieds du tronc qui tiendra bien ferme en terre, & l'autre I. sera mis à cent pas de là aussi bien arrêté en terre : piquez aprés trois ou quatre branches R. S. à trois pieds plus loin pour servir de loge à retirer les chasseurs, & piquez en terre par derriere chacun billot un gros piquet M. alors le lieu sera preparé pour tendre.

Autre chasse de petits oyseaux dans le milieu d'une Campagne. Depuis le mois de septembre jusques au mois d'Avril, on peut se divertir à prendre de toutes sortes de petits oyseaux avec un abret, cette chasse s'appelle en d'aucuns lieux Breter, si vous desirez y employer quelque temps, instruisez vous par la demonstration de la cinquante-troisiéme figure de la dix-septiéme table.

Trouvez vous de bon matin dans une piece de terre, & la choisissez un endroit qui soit éloigné des grand arbres & de hayes, piquez en terre trois ou quatre branches de taillis A. B. T. hautes de cinq ou six pieds, & entre-lacez leurs cimes les unes dans les autres, afin qu'elles s'entretiennent fermes comme un buisson, prennez deux ou trois branches d'épines noires C. D. les plus touffuës & pressées que vous pourrez trouver, & les mettez dessus le haut de ces branches, de taillis, les y faisant tenir par force en frappant d'un bâton dessus. Ayez provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux, longs de neuf ou dix pouces chacun & le plus delicats que vous pourrez trouver, gluez-les tout au long à la reserve de deux pouces proche du gros bout, que vous fendrez avec un couteau, & les mettez par-cy par-là sur le buisson, les y faisant tenir en posant legerement le bout fendu sur une pointe d'épines, & apuyant un peu le milieu sur quelque autre épine plus élevée, afin qu'ils se tiennent panchez sans toucher l'un à l'autre, vous les arrangerez de telle façon qu'un oyseau ne se puisse poser sur le buisson sans se gluer ainsi qu'il est representé par la lettre E. vous devez toûjours avoir un oyseau en vie de l'espece dont vous en voulez prendre, & les nourrir en des petites cages legeres & portatives, ces oyseaux ainsi nourris se nomment appeaux, il faut les poser sur des petites fourchettes de bois, a. b. élevées haut de terre de dix pouces, & piquez au côté de l'abret, & distant d'une toise comme aux endroits marquez de lettres F. G. puis vous retirer à trente pas de là au lieu coté S. de la quarante-cinquiéme figure, où vous piquerez deux ou trois branches feüilluës pour vous faire une maniere de loge pour vous cacher.

Quand vous aurez pris trois ou quatre oyseaux de quelque espece que ce soit, il faudra tendre une lignette qui est representée par la cinquante-cinquiéme figure, prenez un petit bâton I. H. long de deux pieds & le piquez tout droit en terre, à deux toises plus loin, & au côté de l'arbre, attachez une petite fiscelle au bout J. laquelle vous passerez sur une petite fourchette L. M. qui sera de deux pieds de haut, & piquée à quatre toises de l'autre petit bâton I. H. & porterez le tout à la loge, puis attacherez les quatre ou cinq oyseaux que vous avez pris à cette fiscelle entre le bâton I. H. & la fourchete L. M. qui seront liez par les pieds, ainsi qu'ils paroissent, designée par les lettres N. O. P. Q. R. avec un fil de deux pieds de longueur qu'on attache à la fiscelle, qui doit être lache afin que les oyseaux qui y sont attachez soient tous à terre, aprés cela retirez vous dans la loge, lors que vous verrez voler quelque oyseau, tirés un peu la fiscelle S. ceux qui y seront attachés volleront, par ce moyen vous pourrez prendre de beaucoup de sortes d'oyseaux dont vous n'avés pas les appellans, car tous ceux qui passeront en l'air, apercevront voler les vôtres, croiront qu'il mangent en ce lieu-là, ce qui les fera baisser & s'asseoir sur les gluaux, d'où vous les ôterés promptement.

O L I.

OLIVIER. *Domest.* Ital. *Olivo Domest.* Esp. *Olivo & Azeytumo.*

DESCR. L'Olivier a la feüilles longuettes, pointuës, grosses, vertes pardessus, & blanches pardessous, ses fleurs sont comme celles du fusean ; mais plus petites. Les Olives viennent ensuite ; qui sont d'abord vertes & enfin noires, quand elles sont meures, le bois est beau, dur, ondé, & brûle verd comme sec.

Lieu, il vient dans les païs chauds, & fleurit en Avril & Mai. & le fruit est meur en Octobre.

Propr. Les feuilles de l'Arbre sont fort astringentes, les Olives vertes sont froides & astringentes, & elles arrêtent le flux : elles nuisent aux poulmons, ne laissent pas d'exciter l'apetit, & de fortifier l'estomac; les feuilles pilées sont bonnes au feu de saint Antoine & aux ulceres qui rampent, le suc qui en est tiré, mêlé avec du vinaigre est bon contre les charbons & la gangraine, les mêmes feuilles étant mâchées, servent pour guerir les ulceres de la bouche, leur decoction à le même effet. Leur suc apliqué arrête le sang & les trop grandes purgations des femmes.

OLIVIER sauvage, Ital. *Olivastro salvatico*, All. *Vvuideoelbaum*.

Desc. L'Olivier sauvage est plus petit que le precedent, & a les feuilles plus petites, outre qu'il est épineux, ses Olives sont petites; mais elles sont fort agreables au goût.

Lieu. Il croit de lui-même dans les païs chauds.

Propr. Les feuilles sont plus froides que celles des domestiques, & aussi plus astringentes, & elles produisent tous les effets susdits avec plus de force. L'huile tenu dans la bouche sert aux gencives pourries, ou qui ont des humeurs corrompuës & raffermit les dents, quand on s'en lave la bouche, outre qu'elle fait devenir les dents blanches: Quand on s'en frotte elle empêche de suer, & le poil de tomber, elle ôte les excremens de la tête, & guerit les ulceres & la gratelle.

Quand l'Olivier ne porte point de fruit, dechaussez le & mettez-tout a l'entour de paille & fourre : puis aprés mêlez lie d'huile avec eau autant de l'un que de l'autre, puis versez le à l'entour de l'Olivier, à un grand arbre il y en a assez d'une urine, aux petits arbres par proportion, ce que vous jugerez être convenable, & si vous faites ceci aux arbres qui sont déja fertiles, ils seront rendus encore plus fertiles, mais il n'est pas besoin que vous ajoûtiez à ceux-ci de la paille, M. cato.

ONG.

ONGUENT-Verd. *Souverain, comme il se fait.* Prenez deux bonnes poignées de betoine, deux poignées d'Agrimoine, deux de Vervaine, deux de Pinpinelle, deux de Mourron à la fleur rouge, & de toutes lesdites herbes, il ne faut rien ôter que la racine, & y laisser les côtes, les bien laver & nettoier avec de l'eau nette, & les essuier d'un linge blanc, les mettre tremper toutes ensemble dans un pot de terre ou une terrasse terrasse nette, & la remplir de bon vin blanc, ou à son défaut de bon vin clairet, & faire que lesdites herbes trempent toutes dans ledit vin, & aiant couvert ledit vaisseau, les laisser tremper l'espace de 24. heures, & aprés vous mettrez lesdites herbes toutes ensemble, les ferez cuire dans le même vin dans un grand chauderon, & quand elle seront bien cuites il les faut sortir & les laisser un peu refroidir, afin qu'on les puisse épreindre entre les mains, & les bien piler dans un mortier de pierre & les passer dans une étamine ou serviette neuve, ensorte qu'il ne demeure point de jus dans le mortier, ni dans la serviette ou étamine. Aprés vous remettrez ledit jus dans le vin, où elles auront cuit, sur le feu dans le même chaudron : & il faut prendre garde que le vin soit bien net, qu'il n'y demeure point d'herbes, ni autre ordure, & puis étant sur le feu vous y mettrez un bon grand plein verre de jus de nicotiane pilé & passé par la serviette : & laisserez un peu cuire cette decoction, & non pas guetes; puis vous y mettrez une livre de poix blanche, autrement dite poix-resine, pilée & mise en poudre & passée par l'étamine : & comme ladite poix resine sera fonduë, vous y mettrez huit onces de cire-Vierge blanche, & étant fonduë, vous y mettrez une once de mastic bien épluché & mis en poudre, & il faut toujours remuër avec une petite palette de bois lesdites drogues sur le feu, & laisser ainsi boüillir assez longuement à petit feu, environ un bon demi quart d'heure, & se prendre bien garde qu'il ne monte, & que tout ne s'en aille pardessus: & aprés descendre le chauderon de dessus le feu, le mettre à terre pour le laisser refroidir en remuant toûjours. Quand il sera assez froid afin que l'on y puisse tenir le doigt, il faut avoir une livre de terebentine de venise de la meilleure, & la laver dans un bassin d'airain, & la battre avec une petite palette de bois, & changer neuf fois l'eau, & faut qu'elle devienne blanche comme lait, & l'ayant bien égoutée, vous la mettrez dans ladite decoction en remuant toujours pour la bien incorporer, puis vous remettrez ledit chauderon sur le feu, & les ferez boüillir jusques à ce que vous connoîtrez que ledit onguent ne tire plus : & en faut prendre avec ladite palette, & en mettre dans l'eau froide, ou du vin, & étant refroidi, vous le broïerez entre les doigts & s'il ne tire point ce sera signe qu'il est cuit, & lors il le faut ôter du feu, & le laisser refroidir seulement autant qu'il faut, pour qu'on le puisse aisément toucher, pour le mettre en petits rouleaux, & les enveloper de papier blanc fait en canon.

Ses vertus 1. Il guerit toutes plaies tant vieilles que nouvelles, en ôte la mauvaise chair, & fait venir la bonne en peu de jours.

2. Il jette toutes épines s'il y en a, & toutes autres pourritures de la playe.

3. Il guerit la morsure des serpens, & autres bêtes venimeuses, & jette hors le venin, & guerit la plaie.

4. Il guerit tous les apostêmes, & les cors aux pieds.

5. Les plaies de la tête, que si l'os de la tête étoit rompu, il le peut racommoder & joindre: c'est une chose éprouvée.

6. Les écroüelles en qu'elle part qu'elles soient.

7. Les apostemes qui viennent entre la côte & les flancs.

8. Il est excellent pour toutes blessures.

Cet onguent se doit faire la derniere semaine du mois de May, pour avoir les herbes meilleures & de plus grande vertu, ou à la pleine lune de may.

Onguent refrigeratif & anodin contre les inflammations, les douleurs, & les intemperies chaudes. Prenez les feüilles *de semper viva major, de semper viva minor, de souris, d'umbilicus veneris, de solanum*, de Iusquiame, de sureau & de parelle de chacun une poignée : pilez le tout dans un mortier, & faites le boüillir avec deux livres d'huile d'Olives jusqu'à ce que les simples soient bien cuits : aprés passez le tout dans un linge blanc, & ajoûtez-y cinq onces de cire jaune pour y donner la consistance d'onguent, duquel vous vous servirez contre les maux proposez : le faisant premierement fondre sur une assiete, & quand vous en aurez oingt les parties affectées, vous y appliquerez un papier par dessus un linge sur le papier.

Pour faire l'onguent de l'herbe à la Reine, ou nicotiane, Prenez une livre de feüilles recentes de cette herbe, pilez-les & les mettez avec de la cire neuve, poix resine, huile d'olives, graisse de mouton, de chacun trois onces: faites boüillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le jus de l'herbe soit consumé, alors ajoûtez-y trois onces de bonne terebentine, & passez le tout par un linge, & en usez pour les playes & ulceres.

Vous remarquerez qu'il ne faut pas mêler la terebentine, que lors que l'onguent sera passé.

Onguent de May. Penez de beurre de la Lune de May, deux livres, du diachylum magnum une livre, de cire neuve trois livres, poix resine trois livres; environ demi verre du jus de Citron.

Faites fondre le beurre dans une poële de cuivre, étant fondu, vous y jetterez le diachilum coupé par petits morceaux, que vous ferez fondre aussi avec le beurre: le tout étant fondu vous y jetterez de même la poix resine coupée par petits morceaux que vous ferez fondre avec le reste, fonduë vous jetterez la cire coupée en petits morceaux, le tout ensemble, il faut le faire boüillir pendant demi heure, pendant lequel temps la faut remuër incessamment: ayant levé la poële de sur le feu on y ajoûte le jus de Citron, y remuant le tout avec une spatule, jusques à ce que le tout soit bien incorporé, ce qu'étant fait, vous le mettrez dans un pot de terre, ou dans quelque autre vaisseau bien propre.

Cet onguent est fort bon pour toutes sortes d'ulceres & blessures, mais devant que l'apliquer, il faut bien bassiner la playe avec du vin & l'huile d'olives qu'on fait boüllir ensemble, & on s'en bassine aussi chaud qu'on le peut souffrir.

Observation pour le choix des drogues qui entrent dans l'onguent divin. Choisissez premierement le galbanum, le plus sec & le plus jaune est le meilleur, le rousastre n'est pas si bon.

Armoniacum, non en masse, mais en graine moyennement gros, il est de couleur rouge brun.

L'opponax, non en masse, mais aussi en graine le plus jaune est le meilleur, & il est blanchâtre dedans.

Le vinaigre blanc, le plus fort & le plus blanc.

L'huile d'Olive vierge.

La litarge d'or, la plus haute en couleur, la plus rouge, argentée, la moins brune.

Le Verd de gris, le plus beau en couleur verte,

La Mirrhe choisie, qu'on appelle communement myrrhe onglée, la plus transparente.

L'Aristoloche longue la plus vive & nette, qu'il faut couper par roüelles: qu'on fera secher sur le four avant que de la piller & tamiser, il la faut racler & couper, la plus jaune qu'elle peut être dedans, est la meilleure.

Le Mastic, en larmes choisi, & net, le plus transparent est de couleur d'ambre un peu pale.

L'Oliban, le plus net est jaune.

Le Bedellium, non en masse, mais en graine de couleur orange.

L'Encens choisi, c'est à dire, le plus sec, afin qu'il se puisse piller & tamiser, est le meilleur.

La pierre d'Aymant, qui atire au moins une mediocre aiguille à coudre, celle qui n'attire point le fer, ne vaut rien.

La Cire jaune neuve, la plus jaune & la plus nouvelle, la blanche vierge est encore la meilleure

Tout ce que dessus qui peut être pulverisé & passé au tamis de soye, le poids s'y doit trouver tout passé à bonne mesure.

Methode particuliere pour bien faire le merveilleux Onguent Divin. Prenez du Galbanum une once deux dragmes, Armoniacum trois onces trois dragmes, & Oppoponax une once; il faut prendre le poids un peu fort des trois gommes cy-dessus, à cause du déchet qu'il peut y avoir en les passant aprés avoir été infusées.

2. Concassez grossierement ces trois gommes dans un mortier separément, & les mettez dans une terrine avec deux pintes de vinaigre blanc, & les y laissez tremper deux jours & deux nuits, les remuant chaque jour deux ou trois fois avec une spatule, ou bien pour le faire en vingt-quatre heures, vous ferez un fort petit feu que vous renouvellerez trois ou quatre fois pendant le dit temps sous la terrine où tremperont les dites gommes, & les remuërez autant de fois que vous mettrez du feu, pour les faire mieux dissoudre & incorporer avec le vinaigre. Aprés que vos gommes auront ainsi trempé, & qu'elles seront dissoutes dans le vinaigre, mettez le tout dans une poële de cuivre sur le feu, où vous le ferez boüillir à petit feu, jusques à la diminution du quart du vinaigre, ou environ, ce qu'étant fait, vous coulerez ces gommes, qui seront fort bien dissoutes, par une étamine, ou toile forte, en les pressant bien.

3. Aprés qu'aurez passé le tout, remettez-le derechef sur le feu dans la même poële, ou autre, & le ferez encore boüillir jusques à ce que le vinaigre soit du tout consumé & que les gommes prennent corps: ce que vous connoîtrez être en laissant tomber quelques gouttes avec la spatule de fer sur une assiette, ou autre chose, étant refroidies elles s'épaississent & deviennent fermes, ce sera fait. Alors ôtez vôtre poële hors du feu, & y laissez refroidir vos gommes.

4. Puis penez l'huile d'olive de la meilleure, deux livres & demi, & la mettez dans une autre poële qui soit sufisamment grande & profonde. Prenez ensuite Litarge d'or passée par le tamis, & ensuite broyés sur le marbre dans l'huile, remuant continuellement avec une longue & large spatule de bois, & vert de gris passé par un tamis fin, une once, que vous verserez de même dans ladite poële, toûjours remuant comme dessus; puis mettez vôtre poële sur un fourneau de fer ou autre, n'y mettant qu'un fort petit feu de cinq à six charbons; en sorte que la poële ne s'échauffe gueres en remuant sans cesse & diligemment le tout ensemble avec la spatule de bois: car autrement la Litarge s'amasseroit en un morceau, jusqu'à ce que les drogues soient bien dissoutes & liées & incorporées ensemble avec l'huile.

5. Et notez que pour cette operation il faut au moins trois heures de temps, au bout d'une heure les dites choses deviennent de couleur verdatre.

Alors vous mettrez encore trois charbons dessous ladite poële, & continuërez à remuer jusqu'à ce que les dites choses deviennent jaunes & commencent à petiller, cequi se fait encore au bout d'une heure.

Alors il faut faire un feu un peu plus fort qu'auparavant, le remuer aussi plus fort & cela deviendra d'une couleur pâle tirant sur la feüille-morte au bout d'un quart d'heure, & remuez fortement jusques à ce qu'il devienne d'un rouge brun, & pour lors il en faut prendre un peu avec la spatu-

tule, & le mettre sur une assiete pour voir s'il prend corps, & ne tient plus aux doigts.

7. S'il tient encore aux doigts, il le faut mettre sur le feu encore un boüillon ou deux & toûjours remuer & l'essayer de moment en moment, jusques à ce qu'il ne tienne plus à l'assiette ny aux doigts.

8. Et quand il ne tiendra plus aux doigts, il le faudra ôter du feu, & pour lors vous y mettrez la moitié de la cire, qui sera coupée ou plutôt raclée comme de petits coupeaux, le plus delié qui se pourra; laquelle vous ne mettrez que peu à peu en remuant toûjours, ensuitte vous remettrez le tout sur un feu mediocre, & y mettrez encore peu à peu l'autre moitié de laquelle il ne faut mettre qu'une livre.

9. Cela fait, vous retirerez vôtre poële hors du feu, laisserez un peu refroidir les drogues, cependant vous prendrez vôtre poële où sont vos gommes déja cuites & froides, que vous mettrez sur un petit feu, pour les faire un peu fondre, & les verserez dans l'autre poële, qui est hors du feu, & un peu refroidie, en remuant toûjours avec la spatule, le tout ensemble, tant que les gommes soient bien dissoutes avec les drogues: puis vous prendrez aymant fin de levant broyé en poudre subtile, passé par le tamis de taffetas, & broyé sur la pierre, afin qu'il soit plus délié quatre onces que vous mettrez dans une feüille de papier, le verserez fort doucement dans les drogues, en l'incorporant & mélangeant avec la spatule, la poële étant retirée de dessus le feu: car si vous y mettiez cet aymant, étant sur le feu, il feroit à l'instant enfler toutes les drogues, ensorte que vous en perdriez une bonne partie: & aprés que vous aurez bien incorporé l'aymant seul hors du feu, vous remettrez la poële sur le fourneau à feu mediocre, continuant toûjours à remuer avec la spatule.

10. Cependant vous aurez les poudres suivantes, sçavoir Mirrhe fine une once, Aristoloche longue deux onces, mastic en larme, une once: Bedellium, une once, encens pur & net deux onces toutes ces matieres étant donc mises en poudre, passées par le tamis separément sans le mêler ensemble, & les ayant mises chacune separément dans une feüille de papier, vous les verserez doucement l'une aprés l'autre en l'ordre qu'elles sont écrites cy-dessus dans la poële qui est sur le feu, tandis qu'un autre remuëra incessamment, pour les incorporer & quand vous aurez versé toutes vos poudres, vous continuërez sur le même feu de remuer toûjours jusques à ce que les drogues enflent de trois doigts, aussi tôt qu'elles auront enflé, retirez vôtre poële hors du feu & continuez à les remuer diligemment avec la spatule, tant qu'elles s'épaississent entre le mol & le dur, en telle sorte que vous puissiez manier facilement vôtre onguent, sans gater les doigts. Alors retirez cet onguent par morceaux avec la spatule, les mettez sur une table bien nette & unie, moüillée de vinaigre blanc, & les pétrissez ou corroyez les uns aprés les autres avec mains moüillées du même vinaigre: puis formez-en des rouleaux, lesquels vous envelopperez de papier, chacun à part pour garder un jamais & le plus vieux, est le meilleur.

Maniere de se servir de l'Onguent Divin. Premierement il faut sçavoir que ledit Onguent se peut garder un jamais comme on vient de dire, & qu'il n'est pas en sa parfaite vertu, qu'il n'y ait deux ou trois mois qu'il soit fait, & pour l'apliquer sur quelque playe, ou autre mal, il faut le pâter ou amolir avec les doigts moüillez d'un peu de Vinaigre ou de Vin, puis l'étendre sur du petit Cuir noir, Taffetas, ou Futaine & non sur du Linge, parce qu'il le perceroit.

2. Il n'est pas necessaire de mettre ni tente, ni charpie dans la playe; ce n'est pas qu'il soit bon, quand la playe est profonde, d'y mettre quelque tente ou charpie entourée & fort couverte dudit Onguent.

3. La premiere emplâtre qu'on met, ne se doit lever qu'au bout de vingt quatre heures, & celle qu'on met ensuite de douze en douze heures, si ce n'est que le mal presse de la relever plus souvent par la qualité de boüe qui en pourroit sortir.

4. En relevant l'emplâtre il faut relever le pus, s'il y en a, & repasser l'Onguent avec un peu de Vin ou de Vinaigre, en remettant de l'Onguent s'il y en manque, & ainsi une emplâtre peut servir plus d'une fois.

5. Il faut noter que le malade blessé ne doit manger ni ails ni oignons, car il sera gueri plûtôt en huit jours, qu'en deux mois s'il en mangeoit.

Vertus & proprietez principales de l'Onguent Divin. Il mondifie fort, & fait venir la chair nouvelle, sans faire corruption en la playe.

Il guerit les nerfs coupez ou cassez en quelque maniere que ce soit.

Il guerit toute enflure, si quelqu'un avoit la tête enflée outre mesure, il faut la raser avant qu'y mettre l'emplâtre.

Il guerit les Arquebusades, & éteint le feu qui en provient, il fait sortir le plomb, & le fer des playes, & tous corps étrangers.

Il guerit aussi le coups des fleches, & attire les os rompus, s'il y en a dans le corps.

Il guerit toutes morsures de bêtes venimeuses & enragées, car il attire subitement le venin.

Il guerit toute sorte d'apostume, de glandes, le Chancre & fistule, il guerit les écroüelles, & humeurs froides, & de la Teigne, il guerit de la Peste.

Il est bon pour toutes sortes d'ulceres, tant vieilles que nouvelles.

Il est excellent pour le Farcin des Chevaux, en faisant percer le bouton avec un fer chaud, & raser le poil de la largeur du bouton, y versant dudit Onguent fondu, il est aussi excellent & indubitable pour les cloux de roue des Chevaux, en le faisant un peu fondre dans une cuillere aprés que le mal aura été découvert.

Il est bon pour la Teigne des enfans: il faut raser les cheveux avant qu'y mettre l'emplâtre.

Il est bon pour les hemorroïdes tant internes qu'externes, en relevant l'emplâtre en ses necessitez, puis la remettant, plusieurs s'en sont servis heureusement au mal de dents, en l'apliquant sur la temple.

D'autres ont gueri du rhumatisme en l'apliquant sur la nuque du col: il sert aussi aux autres douleurs du corps, l'apliquant sur le mal.

Quand on se trouve menacé de Paralysie, si on se sert de cet emplâtre, on se trouvera bien-tôt gueri; car il fortifie fort les nerfs affoiblis.

Il est bon pour les fistules qui viennent au coin de l'œil & toutes autres fistules.

Il est bon aussi pour les fistules qui sont restées aprés qu'on a été taillé de la pierre.

Il est bon pour les tayes des yeux, & toutes autres maux des yeux, on ferme les paupieres, & on aplique l'emplâtre par dessus, l'espace de quinze jours & davantage.

Il arrête le sang d'une coupure incontinent, en étuvant le sang, & apliquant cette emplâtre bien chauffée au feu.

Il est bon pour les Loupes, laissant long-tems cette emplâtre dessus.

Il est aussi excellent pour la brûlure, il faut d'abord laver la brûlure avec du Vinaigre & du Sel, & puis mettre une emplâtre dudit Onguent, il faut mettre dans deux cuillerées de Vinaigre, six grains de Sel écrasé, & le faire un peu tiedir pour fondre le Sel, fait cesser les douleurs des goûtes, apliquant une emplâtre sur les parties affligées.

Il guerit tous maux de tête, migraines, vertiges, folies, mettant une emplâtre sur le haut de la tête, de la largeur de la Couronne d'un Prêtre, & purgeant & des remedes pastorals.

Plusieurs ont été gueris du mal Caduc, Ecroüelles, Rumatismes, & autres maux inveterez & opiniâtres, faisant ce que dessus.

Il est bon aussi pour les maux qui arrivent aux mammelles des femmes.

Enfin il est encore bon à beaucoup d'autres maux, comme on l'éprouve tous les jours; & il y a eu plusieurs personnes ausquelles on étoit prêt de couper jambes, mains, ou autres membres, lesquelles par l'operation & l'aplication de cet Onguent sans faire autre chose, ont été entierement gueris, n'ayant pas été besoin de leur couper ni jambes, ni mains.

Avertissement. Dans les Provinces, il faut se servir de personnes intelligentes, & charitables pour faire cet Onguent, & qui l'ayent vû faire si ce peut à Paris; car si par ignorance, par avarice, ou par malice, pour le décrier, on ne le faisoit pas, comme il est dit, celaferoit beaucoup de mal, aigriroit les playes, & causeroit la mort.

1. *Courte haleine*. Prenez Raisins de Carême une once, Figues de Marseille deux seulement, Dattes une, Hisopêche une dragme, Capillivenetis une dragme, Reglisse une dragme, Poulmon de Renard une dragme, eau d'Escabieuse une dragme, Penide deux onces, Sirop de Reglisse deux onces: ôtez les grains des Raisins, lavez bien dans du vin le Poulmon de Renard, & ôtez les Noyaux de la Date, cela fait, mêlez toutes ces Drogues & les incorporez ensemble, faites-en un Lot pour donner environ une heure aprés le repas du malade.

2. Prenez Marochin, dit en Latin *Prasium Album*, *Capilli veneris* de chacun une poignée, Hisope une poignée, Reglisse demi once, Dattes demi-once figues demi-once, semence d'Ache demie once, semence de Fenoüil, demi once, eau de riviere une pinte, faites boüillir dans un poëlon ou bassin, avec la pinte d'eau toutes ces drogues jusques à la consommation de la troisiéme partie, passés cette decoction à travers un linge & la conservez dans une bouteille pour en faire prendre tous les matins au malade deux heures avant manger environ trois travers de doigts, dans un verre, si on lui donne devant ou aprés avoir pris ce remede gros comme une petite noix de conserve de rose, il fera plus d'éfet.

3. Prenez Anis une pincée, graine de Jusquiame une pincée, Lait d'Anesse, ce qu'il faut, Mêlés bien ces graines avec le lait d'Anesse, & l'avalés le matin deux heures avant manger.

4. Prenés du piment, faites-en tremper dans un verre de vin toute la nuit, beuvés le matin à jeun la moitié de vin, aprés diné l'autre moitié, & reïterés plusieurs jours.

ONGUENT *pour la courte heleine*. Prenés huile d'amande douce deux onces, beurre du mois de May, non salé, une once, Safran pour un sol, cire neuve tant soit peu. Mettés toutes ces drogues dans un poëlon sur le feu, & les remués jusques à ce que la cire soit fonduë, cela fait vous mettrez cet Onguent dans un pot ou autre vase pour vous en servir au besoin qui sera d'en froter chaudement soir & matin la poitrine du malade.

Regime. Comme la courte haleine ou asthme provient le plus souvent de phlegme imbibé sur le poulmon, il est trés-necessaire de demeurer dans un lieu sec, loin des eaux Etangs & Marécages, & de ne point coucher ni demeurer dans des Chambres humides, dans lesquelles il y faudroit faire bon feu, & faire ensorte qu'il n'y fumât point, car la fumée y est fort contraire, & le pain qui n'est pas levé, c'est pourquoi les Tartes, Gâteaux, échaudés, croûtes de Patez, & toutes patisseries y sont fort contraires comme aussi les Pois, les Féves, Navaux, Châtaignes, Marrons, & toutes choses venteuses: l'exercice devant & aprés le repas est tres-bon; mais il faut qu'il soit moderé, prendre bien garde de ne point se mettre en colere & éviter tout ce qui enflame le cœur & les esprits.

Crevasses des pieds & des mains. Prenez des grains de froment, pressés-les entre deux fers chauds, & de l'huile qui en sortira frotés-en les crevasses & & vous en serez tôt gueri.

ONGUENT Gris. Dans cet Onguent que Mr. Granger, Curé de Doret, qui s'aplique à donner des remedes à ceux de la Ville Doret en sa Parroisse dans le Diocese Dupui, Archiprêtre de Ministrol, compose & s'en sert comme souverain à une infinité de maux, sur tout de grands maux des yeux, dont il mét même ces proprietez, & dont il fait un état comme de l'Onguent divin qui ne vaut rien pour les jambes; & le Pere Joachim Capucin en a aussi la composition. Sçavoir Huile Rozat une livre, Ceruse pulverisée 4 onces, Litarge d'or bien lavée, pulverisée & sechée à l'ombre quatre onces, Cire neuve neuf onces, Sain de pourceau mâle deux onces; vous mêlerez l'huile rosat dans un pot de terre vernissé sur un petit feu qu'on laisse jusqu'à ce qu'il ne petille plus, mettez la Ceruse par inclination avec un cornet de papier, remuez toûjours pour qu'il ne se fasse pas de catillions.

Jettez ensuitte de la même maniere la Litarge d'or bien pulverisée avec un cornet, remuez toûjours, aprés qu'on met le sain doux, ensuite la Cire neuve neuf onces en menus morceaux & toûjours remuer.

Ensuite dequoi on fait cuire ledit Onguent à petit feu, empêchez qu'il ne bouïlle point; car autrement il sortiroit dehors & la Litarge demeureroit en bas, pendant cinq-heures toûjours remuer, ne pas bouger jusques à ce qu'on voit, qu'ayant pris quelque goûte d'onguent mise sur du papier, il ne tache pas le papier & qu'il est en consistence d'onguent, puis retirés le pot du feu & remuez encor jusques a ce qu'il soit comme froid & puis l'on en fait du magdaleon, ou on les met dans des pots vernisés, cet onguent ne vaut rien qu'il n'ait fermenté quatre mois.

ONGUENT Noir, *ou Emplâtre noir contre toutes sortes de plaies, ou l'Onguent de Ricome qu'on dit l'avoir inventé & qu'on dit y avoir gagné trente mille écus, & dont il vendoit trois livres l'once.*

Drogues. Prenez Huile d'Olive, sept livres, Charpie de toile vieille deux livres, Ceruse pulverisée une livre, Litarge d'or deux quarterons, Cire neuve demie livre, Myrrhe pulverisée une livre, Aloës pulverisé deux onces.

Preparation. Mettez les deux livres de charpie de toile vieille & deliée dans un grand bassin, versez y par dessus les sept livres d'Huile d'Olive, de sorte que la charpie soit abrevée par tout: puis mettez le tout sur un feu de charbon qui ne soit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'Huile & qu'il ne brûle toute la charpie: il faut remuer toûjours avec une verge, ou Spatule de fer, jusques à ce que la Charpie soit toute consommée, ce que vous connoîtrez, lors qu'en en mettant quelque peu sur une assiette, vous ne remarquerez plus de fil de Charpie; cela fait, il faut retirer le vase de dessus le feu, & quand il cessera de boüillir, mettez y peu a peu, en remuant toûjours, la livre de Ceruse, & le remettrez sur le feu une minute de tems, puis vous le retirez, & vous y mettrez aussi en remuant toûjours, les cinq quarterons, c'est à dire quinze onces de Litarge d'or, aiant premierement bien pulverisé la Ceruse & la Litarge, aprés il le faut faire un peu reboüillir & y mettre la demie livre de cire coupée à petits morceaux, & lui faire prendre encor un boüillon: ensuite vous le retirerez & y mettrez peu à peu, comme dessus (en remuant toûjours) la livre de Myrrhe pulverisée & le ferez encore un peu boüillir, puis il faut retirer du feu, & ajouter en remuant continuellement, les deux onces d'Aloë bien pulverisé & vous remettrez le bassin sur le feu, lui laissant prendre deux ou trois boüillons; cela fait vous en mettrez un peu sur une assiette, pour voir s'il se prendra: que s'il est trop mol, il faudra le faire boüillir encore doucement, jusques a ce qu'il soit en sa consistence.

Quand il sera fait, il le faut tirer du feu & le mettre sur une table, ou planche, le versant pardessus avec une cuillere a pot, le laisser refroidir, & lorsqu'il sera froid, le mettre en rouleaux.

Si par hazard en faisant boüillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture, ou serpiliere toute prête (que vous aurez trempée dans de l'eau, la tordrez bien, afin qu'il n'y en reste point & qu'elle ne soit qu'humide) pour couvrir d'abord le vase, & par ce moien vous étoufferez le feu dedans, & afin qu'il ne se perde rien, il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cet avertissement doit servir pour tous les autres remedes de cette nature.

Maniere de s'en servir. Si la playe est à fleur de peau, il faut mettre un emplâtre dessus, l'essuyant tous les soirs, & continuant ainsi jusques a ce qu'elle soit guerie.

S'il paroist quelque excroissance de chair, il la faut penser comme vous avez commencé; car elle se rabaisse naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec six cuillerées d'huile rosat, ou a son deffaut d'huile d'Olive; & faire fondre le tout ensemble, puis prendre de la Charpie à proportion, la mettre dedans & la faire toute imbiber: ensuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec soin pour en conserver la vertu. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la playe, & ferez en sorte que la playe soit entierement couverte de charpie que vous y mettrez fort legerement, sans qu'elle soit pressée, ny entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise. Il faut changer de charpie soir & matin, mais le même emplâtre peut servir un jour, quand même les os seroient découverts, vous mettrez la charpie ainsi preparée par dessus & en cas, que la playe soit noire, elle ôte toute noirceur, sans que les os tombent.

Il est a remarquer premierement, que si le trou de la playe est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la charpie, ayant auparavant trempé la ditte tente dans l'onguent fondu, & prendre garde qu'elle ny soit pas pressée, a cause de l'humeur qui en doit sortir.

Secondement que la tente ne doit pas aller jusqu'au fonds, a cause de la chair qui revient; que si le trou étoit trop petit, ou que le blessé fut incommodé de la tente, il faudroit verser dans la playe de l'onguent fondu dans de l'huile & mettre l'emplâtre par dessus.

Troisiémement, qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre, & l'essuyer tous les soirs.

Quatriémement qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant ou diminuant la doze de chaque drogue.

OPI.

OPIATE Merveilleuse pour rafraischir le foye, & purifier le sang. Prenez Racine de Chicorée, deux dragmes racine de patience, Polypode, Raisins de damas, reglisse, & Chiendent, de chacun une dragme, des quatre Capillaires, Bourrache, Scariole, Endive, Betoine, Aigremoine, Houblon, Pimprenelle, Scabieuse, de chacun une poi gnée des quatre semences froides, Marjolaine, Fenoüil, Anis, de chacun deux onces, faites decoction: puis prenez six onces de Sené Emondé, que ferez boüillir dans la decoction: puis prenez deux onces d'Agaric blanc, deux dragmes de Canelle, & une pincée Fleurs Cordiales que mettrez infuser dedans, cuisez avec une livre de Sucre, puis ajoûtez Casse mondée quatre onces, conserve de Bourache deux onces, de celles de Buglose, & de Violette, de chacun: de tout faites Opiate, la dose est une dragme & demie deux heures avant le repas une fois la semaine, ou deux fois le mois.

OR.

OR. *Pour affiner l'Or & l'Argent ensemble puis tirer chacun à part l'un de l'autre pour s'en servir à ce que l'on voudra.* Il faut premierement preparer un vaisseau que l'on appelle communement une caste, laquelle est composée d'une jatte ou vaisseau de terre selon sa grandeur à proportion que l'on a de matiere, & l'emplir de cendre, c'est à sçavoir du tiers de cendre d'os de cheval, un tiers & demy de cendre de lessive que l'on apelle carrées, lesquelles aprés les avoir bien fait recuire en boules vous les passés par un tamis ou sac à passer avec lesdits os de cheval & un demy tiers de cendre commune du feu, puis deslayer le tout avec de l'eau

feu mediocrement, ensorte qu'ils puissent lier & incorporer ensemble, puis les mettre dans la ditte jatte ou vaisseau de terre, & les frapez doucement tant que lesdites cendres tiennent ferme pardessus la dite Jatte, puis faire un creux au milieu pour y pouvoir mettre ce que l'on y veut affiner; il faut bien seicher ledit vaisseau avec petit feu au commencement sur lesdittes cendres, puis aprés le feu plus grand jusques à ce que elles soient bien seiches, aprés le faut mettre au lieu ou l'on veut affiner, & mettre ledit vaisseau dans des cendres jusques au bord, & l'entourer de brique, afin de le tenir ferme, puis y mettre bon feu de charbon & le couvrir d'un vieil morceau de chesne, puis mettre du plomb par dedans à proportion de la quantité que vous avés de matiere & selon qu'elle est basse d'aloy; car plus elle est basse & plus il faut de plomb, mais le plus commun est d'une livre de plomb pour marc d'Argent, ou Argent doré, eschaufer le plomb avec soufflet tant qu'il soit tout decouvert & tourné, alors mettés dedans ce que vous voulés affiner, & continués de souffler dedans tant que le dit plomb soit tout evaporé: vous le cognoitrés, quand vous verrez une nuée venir tout à coup couvrir l'Argent qu'il reste, & que tout à l'instant il devient dur, que si vous apercevés quelque boursoufflement par dessus, c'est parce qu'il ny a pas assez de plomb, il y en faut remettre, & le rechaufer comme auparavant; mais cela n'arrête plus que cela ne soit aussi-tôt fait, & alors ce qui demeure d'Or & d'Argent, est fin; mais ils sont tout en un corps, c'est pourquoy il les faut separer, & pour ce faire, faut refondre le tout dans un creuset, & quand il est bien chaud qu'il tourne, vous le jettés dedans un chauderon plein d'eau, & se faita le dit Argent tout par grenaille que vous ferés seicher sur le feu, puis mettre la ditte grenaille dans un pot de gré ou vous metrés le double poids de bonne eau forte à départir, ce que vous aurés de grenaille qui est deux onces pour once, & le mettre sur un petit trepied de fer sur le feu & boucher le pot d'un creuset & le laisser boüillir tant que la fumée soit toute blanche, & lors retirés le dit pot hors du feu & incontinent couler l'eau dans une jatte ou vaisseau de gré de grandeur selon la quantité de matiere, & rainsser le dit pot d'eau par plusieurs fois, & le versés toûjours avec la premiere doucement tant que vous apercevriés vôtre Or bien net que vous verserés avec de l'eau dans une écuelle de gré, & vous vuiderés la ditte eau avec la premiere, parce qu'elle peut encore tenir d'Argent, & l'Or qui demeure, vous le vuiderés dans un creuset, & le ferés seicher, puis le recuire, alors il est fort bon à dorer; & pour l'eau que vous avés versé dans la ditte jatte de gré pour en tirer l'Argent; faut mettre une bonne planche de fin cuivre rouge dedans selon la quantité que vous avés d'Argent; car il faut que le cuivre pese toûjours le double, & le laisser reposer vingt-quatre heures puis couler l'eau doucement dans quelque pot de gré, & cette eau est bonne & sert a dérocher la besogne d'or, même on en vend aux chirurgiens: aprés il faut faire tomber l'Argent qui est attaché audit cuivre dans un creuset & le faire secher, puis le fondre avec salpêtre ou sel de verre; alors vous en pouvez travailler. Et quand vous affinés du billon ou bas Argent il s'affine tout ainsi que dit est cy dessus, mais au sortir de la casse, il ne faut pas d'eau forte mais seulement le refondre pour en faire ce que l'on veut.

OR. *Pour dedorer toute sorte de besogne d'Argent sans la fondre & en avoir l'Or a son profit.* Si vous avés un marc d'Argent doré, il faut faire dissoudre huit ételins de Sel armoniac que vous aurés cassé par petits morceaux comme en poudre dans un pot ou autre vaisseau de gré, avec trois onces d'eau forte à départir, & quand ledit Sel armoniac est bien dissout & que l'eau boüit, faut metre dedans ledit marc d'Argent doré & le laisser boüillir tant que ledit Argent soit tout noir, puis le récuillir, & le jetter tout rouge dans laditte eau forte, & l'emplirés d'eau douce y adjoûtant trois onces de vif Argent, & faire tout reboüillir tant que l'eau soit claire, & le laisser reposer une heure, puis le passer dans un linge & vôtre Or y demeurera seul, que vous en ferés a vôtre volonté, puis renverserés l'eau doucement & vous aurés vôtre vif Argent aussi bon à en faire ce que vous voudrés qu'auparavant.

Pour faire l'or bruny sur le velin aussi beau qu'on le faisoit anciennement trouvé par de Fary. Prenez une once de Bol fin, avec 2. dragmes de sanguine fine, une dragme de pierre de mine de plomb & demy dragme de pierre noire, autant de blanc de plomb, le tout broyé soit mêlé ensemble avec du blanc d'œuf battu en mousse, & reposé du jour au lendemain, & prendre ce qui en coule, dans quoy mettez tremper quatre ou cinq pepins de coing d'un jour à l'autre; & cela étant un peu épais, le laisser secher; pour s'en servir il le faut délayer avec de l'eau commune & bien broyer tout ensemble: il faut y racler, avec un coûteau, un peu de savon, & si vous y mettez gros comme une noisette de bol, mettez gros comme un poids de savon il faut écrire avec une plume, & laisser seicher l'écriture; puis passer le pinceau par dessus avec de l'eau claire seulement, & y appliquer l'or en feüille, ou l'or en coquille; & quand il sera bien sec, le polir avec la dent: mais observer qu'il doit être bien sec, avant que de l'y passer, plûtôt attendre du jour au lendemain. Prenez un papier blanc qui soit bien lissé par dessus l'or, puis polir dessus le papier l'or qui sera dessous, afin qu'il soit fort uny; puis lever le papier, & le lisser sans papier, & sera tres beau.

Ognon blanc ognez le venay.

OR Potable, & tresor inestimable qui guerit les ladres, le mal caduc, la peste, la paralysie, l'hydropisie, & tous autres maux incurables.

PRENEZ. sept vieux doubles ducats que vous cimenterez avec demi dragme de sel gemme bien preparé, en un creuset lutté à petit feu, puis les laverez & dessecherez, & ferez rougir fort au feu, les tenant en un creuset bien net & tout neuf; étant bien rouges, éteignez les dans de l'huile d'olive reïterant tout ce que dessus sept fois, alors ils seront calcinés & se rendront en poudre tingeante comme saffran, quand on la maniera entre les doigts.

Prenez une livre de sucre candi en poudre subdite, & avec ledit or faites SSS. dans une retorte de verre bien sigellée la quelle ensevelirez dans un pot plein de sable d'estempes, & couvrez le dit pot pour conserver la chaleur, & lui donnerez un feu leger de charbon tant dessus que dessous, de chaleur semblable à celle quand on cuit le pain qui est au four, sans être excessive, par vingt quatre heures: puis aprés le retirerez du feu, & broyez le tout dans un mortier de marbre, & le

mettrez dans un vaisseau, & que le matras de dessous tienne trois fois autant que l'alambic & à coté un becq pour la matiere, laquelle vous mettrez dans ledit vaisseau avec chopine d'eau de vie bien subtile & le laissez bien sigeller vingt quatre heures durant sur un bon feu, que l'eau de vie boüille toûjours: & lors que vous verrez une blancheur au fonds qui est la chaux du Soleil, il est fait: vuidez par inclination la dite eau où est la teinture violette tirant sur le rouge & jaune, la quelle guerira les ladres, leur en donnant un grain par jour & toutes autres maladies abandonnées, & tous maux incurables.

ORA.

ORANGE. *Pour faire de la fleur d'Orange en feüille ou en bouton, même en petit branchage.* Il faut prendre quatre ou cinq livres de fleur d'Orange, & afin que tout vous soit profitable, vous les mettrez dans un Alambic, si vous en avez, avec huit pintes d'eau que vous lutterez bien, puis vous les distilerez jusqu'à ce vous en avez, avec huit pintes d'eau que vous que vous en ayez tiré deux pintes de fleur d'Orange, & vous ôterez vôtre Alambic de dessus le feu, & le delutterez & jetterez sur un tamis pour égouter la fleur d'Orange qui sera cuite, puis lors qu'elle sera égoutée, vous la jetterez dans de l'eau fraiche promptement avec petit jus de Citron par dessus qui la blanchira: vous tirerez les boutons ou bouquets; vous y pouvez mettre des feüilles aussi, que vous mettrez dans un petit sucre fort leger, & qu'il ne soit que tiede, & les laisserez la dedans prendre sucre, quand ils seront froids vous égouterez le sucre le plus que vous pourrez, vous lui donnerez trois ou quatre boüillons, vous le tirerez de dessus le feu, le laisserez refroidir, qui ne soit que tiede, vous les mettrez sur vôtre fleur d'Orange & les remuërez, afin qu'ils se rechauffent: le lendemain vous le mettrez égouter, puis vous ferez cuire vôtre sucre en sirop, & lors qu'il sera en sirop vous l'ôterez, de dessus le feu, le laisserez refroidir: mais il faut qu'il soit plus chaud que tiede, & remuërez la terrine ou vaisseau ou seront vos fleurs, afin qu'il, prennent bien sucre, puis lors qu'elle sera froide vous la mettrez égouter & les dresserez sur des ardoises, feüilles de fer blanc ou planchette, & vous mettrez par dessus du sucre en poudre au travers d'une toile de soye, puis les mettrez à l'étuve, & les ferez secher, puis vous les retournerez, lors qu'elles seront seches sur un tamis, & vous y sécoüerés du sucre en poudre avec la toile de soye, puis vous les mettrez à l'étuve pour les faire secher: & si vous voulés faire de la marmelade de fleur d'Orange des feüilles qui vous auront resté de vôtre distilation, parce qu'à la Marmelade il n'y faut que de la feüille, vous prendrés ces feüilles, vous les presserés bien au travers d'une serviette pour en ôter toute l'eau aprés les avoir bien lavées autant que vous pourrés, puis vous les mettrés dans un mortier & les écraserés & pilerés à moitié, & pour les blanchir vous les arroserés de la moitié ou d'un jus de citron selon la quantité que vous en aurés: & pour une livre de cette Marmelade, vous prendrés trois livres de sucre bien clarifié que vous ferés cuire à la plume, puis vous jetterés vos fleurs dedans, lors que le sucre sera un peu reposé, & les remuërés avec une spatule, afin que le tout s'incorpore avec le sucre, puis vous la mettrés dans des pots, la laisserés refroidir & la boucherés bien, & par-là vous en tirerés de l'eau de fleur d'orange, des boutons & des feüilles seches & de la Marmelade, si vous voulés la faire sans la passer a l'Alambic, vous la mettrés cuire dans une poële à Confiture à grand eau: lors quelle sera cuite, vous la jetterés dans de l'eau fraiche ou dans d'autre eau boüillante, elle en sera plus blanche, avec un petit jus de Citron par dessus, la mettrés égouter & la ferés de même que cy-devant, voilà la maniere que se fait la fleur d'orange: vous pouvés la garder liquide de la même façon.

Pour faire de l'orangeat. L'orangeât se fait comme la Limonade: si les Oranges sont bonnes & qu'elles ayent bien du jus, il n'en faut que trois ou quatre avec huit ou dix zests pour luy donner goût, & y mettre du Sucre comme à la Limonade, si l'on y aime l'odeur, on y peut mettre un peu de Musc & d'Ambre preparé, mais il n'en faut guere, car il ne faut pas qu'il paroisse qu'il y en ait.

ORANGER. Ital. *Arancio*, Esp. *Noronio Toronio*, All. *Pomerazenbum.*

Decr. l'Oranger ressemble au Citronnier, est toûjours verd, il a les feüilles charnuës, unies, odoriferantes, & noüées delicatement ses rameaux sont souples & épineux, dont l'écorce est blanche qui tire sur le verd, ses fleurs sont blanches, d'une odeur beaucoup plus agreable que celles des Citronniers & des Limoniers dont on distille une eau admirable, ses fruits sont ronds; de couleur d'or, qui ont une grosse écorce, & épaisse, la chair au dedans est molle remplie de grains qui étant planté, produisent des Orangers.

Lieu. On en trouve dans les jardins d'Italie, de Provence & ailleurs.

Propr. L'écorce confite au sucre, fortifie l'éstomac, chasse les ventositez, consume les flegmes, l'eau de fleur d'Orange beuë dans les fievres pestilentielles, au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur: elle est aussi bonne pour tuer les vers, mélée avec un peu d'eau de pourpier, s'il y a fiévre.

ORC.

ORCHANETTE. Ital. *Anchusa*, Esp. *Soagen.* Allem. *Root. Ochsenzung.*

Qualitez. fr. & seche temp.

Decr. Orchanette, la premiere sorte a les feüilles semblables à la Laituë, pointuë à la cime, veluës, aprés & noirâtres: elles sont en grand nombre des racines, étant éparses ça & là sur la terre, sa tige est haute, chargée de fleurs rouges, qui ressemblent a celles de la Buglose, la racine est grosse comme le doigt, laquelle teint de rouge les mains de ceux qui la manient en Esté.

Lieu, elle nait dans les lieux gras, qui ne sont pas cultivés, elle fleurit presque durant l'Eté.

Propr. Elle a la racine fort rafraichissante & astringeante, & un peu amere: étant incorporée avec de l'huile, & de la cire elle est bonne aux brûlures: avec griotte seche elle guerit le feu de saint Anthoine: & enduite avec vinaigre les gratelles qui sont acharnées dedans le cuir, appliquée par le bas elle attire l'enfant hors du ventre de la mere: sa decoction est bonne à ceux qui ont mal aux Reins & à la Ratte, & est singuliere à la jaunisse.

ORD.

ORDINAIRES des femmes. Fiente de Poule séchée & reduite en poudre, une dragme en un verre de vin blanc pur pendant deux ou trois jours on peut les faire venir, ou une gousse d'ail broyée mise sur le nombril.

ORE.

OREILLES. Pour la surdité & bruit d'Oreilles, par M. le Mery 38.

Prenez un Oignon blanc que vous fendrez en long pour en tirer le germe, puis le rassemblerez & attacherez avec du fil & remplirez le vuide d'huile de Camomille; & ferés cuire l'Oignon dans les cendres chaudes; étant cuit pressez le entre deux assiettes, & du suc qui en viendra, mettez le dans l'Oreille avec du cotton.

Douleurs d'Oreilles. Prenez un Oignon cuit sous la cendre, une once de Beurre frais, une once d'Huile Rosat, autant d'Huile de Camomille, un gros de Saffran en poudre, mettez le tout ensemble & l'apliquez: ce seul remede fera vuider doucement l'abcez, s'il y en a, sinon distillez dans l'Oreille du jus de Mauves, ou du jus de feüilles de Lierre, ou du jus de Plantain, ou du jus de Marube, & mêlez les uns & les autres avec un peu de miel, & jettez deux à trois goutes dans l'Oreille, ou bien prenez du lait de chienne avec autant de Miel, & l'apliquez sur le coté malade.

Fluxion aux Oreilles. Distilés dedans deux à trois goutes de suc de Lierre.

Blessures d'Oreilles. Apliquez dessus de la Poix noire mêlée avec autant d'Encens en poudre: ou prenez demie-once de mirrhe en poudre avec autant de Beurre frais & mettez sur la playe, sinon pilez demie-once de Souffre, une dragme de Bol avec deux cuillerées de vin & apliquez dessus.

Tintement d'Oreilles. Si on neglige le tintement, ou le siflement, ou le bruit d'Oreilles, on tombe à la fin dans une surdité qui difficilement se guerit, aprés que l'on aura fait tirer du sang, & purger tres-souvent, soit avec Agaric, ou avec des pilules d'Aloes, on prendra du suc de Tabac, & du suc de la Renoüée, que l'on mêlera ensemble avec tant soit peu de Tutie, & l'on en mettra une goutte dans l'Oreille, reïterant de fois à autre.

Sinon, battez quatre Figues crues dans un mortier avec une pincée d'Hisope verte & de cette liqueur pressée au travers d'un linge, mettez-en deux ou trois gouttes dans l'Oreille, ou prenez une ou deux goutes d'eau de Vie dans laquelle on aura fait tremper du Romarin, la feüille, ou la fleur, il n'importe, & coulez-en une goute ou deux dans l'Oreille, ou faites couler dans l'Oreille quelque goute d'Huile d'Amandes de Pêcher, ou faites recevoir par un entonnoir la vapeur du Vinaigre.

Oreilles humides. Prenez de poudre d'Alun brulé, & en frotez, ou frotez les avec de la poudre de Vitriol, Romarin, uo d'Aristoloche ou longue ronde il n'importe.

De la surdité. La surdité est une maladie qui prive entierement l'ouïe de ses fonctions,

Les organes de l'ouïe se trouvent blessées ou par leur propre foiblesse, ou par depravation, ou par abolition.

Par leur propre foiblesse, la surdité est imparfaite, par depravation, lors qu'un grand bruit ou qu'un vent extraordinaire ou siflement, ou un tintement en interdit les fonctions.

Par abolition, quand elle est naturelle, ou qu'elle succede à une maladie, qu'elle arrive dans une fiévre violente; celle-cy se guerit, lors qu'il survient un cours de ventre, ou un saignement de nez.

La surdité naturelle, ou un peu aprés être né, est incurable, & celle qui est inveterée, à peine reçoit-elle guerison, celle qui est causée par la bile, ou par une pituite crasse ou cruë, ou par une humeur froide, ou par des vents, ou par des vapeurs du bas ventre, se peut aisément guerir. L'on connoit à une pesanteur de tête du côté où est le mal, que ce sont des humeurs cruës, à un tintement ou siflement que c'est du froid, ou des vents, à une grande douleur avec chaleur piquante accompagnée de fiévre, que c'est une bile enflammée qui souvent fait abcez, & laquelle venant à supuration, soulage extremement, mais si ladite supuration se faisoit hors les jours de crise, elle seroit à craindre.

Les violentes douleurs d'Oreilles avec fiévre continuë, sont dangereuses; d'autant qu'elles peuvent en blessant le cerveau, causer un delire, & la mort plûtôt aux jeunes gens, qu'aux vieillards, comme celles-ci ne sont causées que d'une bile subtile, & enflammée, il n'y faudra pas aussi dés le commencement épargner les saignées tant du bras que du pied en cas qu'il y eût supression d'hemorroïdes, ou des ordinaires, l'on temperera les entrailles par des tisannes & des lavemens composés de toutes sortes d'herbes fort rafraichissantes, comme de Pourpier, de Laituës, de Chicorée, de Concombre, de Melons, & de Racine de Nenuphar. Aprés que les violentes douleurs seront apaisées, car l'on se donnera de garde d'apliquer aucune chose aux Oreilles durant ce tems-là, l'on purgera avec le petit lait & la casse, ou avec une once de Catholicon double, ou avec deux onces de Manne, ou avec six gros de tablettes de Succorosarum, detrempés dans un boüillon, ou dans une decoction de racine de chicorée. Aprés cela l'on pourra mettre dans les Oreilles un peu de lait de femme dans lequel on aura battu un jaune d'œuf avec tant soit peu de Saffran en poudre, ou l'on prendra deux cuillerées de vin boüilli, dans lequel l'on delayera un grain d'Opium, & autant de Castor, & tant soit peu d'Egourdi. L'on en coulera deux à trois goutes dans l'Oreille, sinon l'on prendra des têtes de Pavots, des fleurs de Melilot, de Camomille, de semence de Lin, de Guimauves, de farine d'Orge environ une pincée de chacun, de la graisse d'Oie, d'huile rosat, & d'huile de rhuë demie-once de chacun, l'on battra tout bien ensemble, & l'on fera un cataplâme que l'on apliquera sur les Oreilles.

Ou l'on les frottera avec une once d'huile violat, autant d'huile rosat & trois grains d'Opium, ou l'on se servira d'un cataplâme fait avec une livre de decoction, de racines de Guimauves, deux onces de farines de Lin, & de fleurs de Camomille en poudre, trois onces de Beurre frais avec cinq jaunes d'œufs. Ou l'on prendra des trochisques d'Albirasis que l'on délayera avec du lait de femme, & l'on en jettera quelque goute de fois à autre dans l'Oreille.

Sinon prenez de l'eau qui tombe de la vigne entre Avril & May, & en mettez quelque goute un peu tiéde, cependant que l'on fera pratiquer ces Ordonnances, l'on défendra les Legumes vapo-

reux, se contentant d'assaisonner leur potage d'Ozeille, de Pourpier, de Chicorée, de Concombre, de Buglose, de Borache, & de Cerfeuil & leurs viandes de Capres, de jus de Citron, ou d'Orange, ou de Verjus, ils mangeront des Fruits cruds avant le repas, useront de pain de froment, & se coucheront deux heures aprés avoir soupé & dormiront la tête un peu haute, fuïront l'usage des femmes, & tout ce qui pourroit les chagriner.

Que si la surdité est causée d'humeur crasse, ou cruë, ou de vents, l'on se servira de la suivante Ordonnance, premierement l'on se purgera avec demie-once de tablettes de Diacarthami detrempé dans un boüillon, ou avec deux onces de Manne, ou avec de Pillules dorées, ou de Sinequibus, ou d'Agaric, aprés l'on apliquera soir & matin un cataplâme fait avec un Oignon cuit sous la cendre, battu avec deux onces de Beurre frais, avec une once d'Huile de Camomille, autant d'Huile Rosat & une dragme de Saffran en poudre.

Autrement prenez demie-once d'Huile de Castor, deux dragmes d'Huile d'Amandes ameres, demie-once d'eau de Vie, mettez tout ensemble sur un peu de feu, & l'y laissés jusqu'à ce que l'eau de Vie soit consumée, mettez ensuite quelque goute dans l'Oreille avec un peu de cotton musqué ou ambré.

Ou bien infuser une dragme de Coloquinte, deux dragmes d'Origan, une feüille de Laurier dans deux onces d'eau de Vie, au bout de 24. heures l'on s'en servira avec du cotton.

Sinon distilez deux à trois goutes de jus d'Oignon, ou d'Huile dans laquelle on aura fait tremper l'éspace d'un jour de la Coloquinte, ou mettez dans l'Oreille un peu de suc de Tabac, ou en faire recevoir la fumée par un entonnoir les bouchant aussi-tôt avec du cotton.

Il faut remarquer que l'on fera coucher le malade sur le côté où il sentira moins de douleur, & dans le beau tems le faire marcher par un chemin tout de sable, & de lui crier fortement aux Oreilles.

Les muets de naissance sont toûjours sourds, & les sourds de même sont muets; ce qui ne peut arriver que par la defectuosité des nerfs de la langue, & de l'oüie, quelque fois l'âge rédonne l'oüie, mais jamais la parole.

Le Pere Bourdaloue fait prendre un lardon de Lard un peu pointu qu'on met dans l'Oreille.

Le Pere Fœlix Capucin faisoit prendre de la couperose qu'on metoit dans un plat de terre sur du feu & faisoit recevoir la fumée dans l'Oreille.

Ou que l'on prenne de l'Alun, autant de Sel brulé, de poudre de Sauge, des Roses de provins, des racines d'Aristoloche ronde, & de Noix Muscade, que l'on emplisse un sachet de toile en maniere de coussinet, & que l'on l'aplique sur la douleur; sinon prenez du suc des feüilles de Tabac une once, de Tutie preparée une dragme, mêlez-les ensemble & en faites couler deux à trois goutes dans l'Oreille, on doit prendre garde à ne rien mettre qui ne soit un peu dégourdi, & n'y pas laisser plus de trois heures.

Que si l'ulcere rend beaucoup de sanie, nettoyez-le, comme il a été dit cy-dessus avec le suc de Mercuriale, ou de Lupins, ou avec du vin dans lequel l'on aura fait boüillir de la betoine, ou d'eau miellée, ou l'on aura fait infuser de la racine d'Ellebore blanc, ou avec de la decoction de feüilles de Saule, & d'Agrimoine, ou bien prenez cinq dragmes de miel, une once de vinaigre, faites-le boüillir & l'écumez ensuite, ajoûtez deux dragmes de verd de gris & trempez dedans un linge fait en maniere de plumaceau, & le mettés dans l'oreille, vous en verrez un effet admirable.

Ulceres aux Oreilles. Cet ulcere arrive souvent par la chute d'une humeur maligne, ou il est causé par une playe, ou par une blessure ou par quelque ordure qui s'est corrompuë dans l'oreille.

Les avant-coureurs de cet ulcere, sont douleur ardeur, ponction, demangeaison & sanie, qui se manifestent par la sortie du pus.

L'ulcere qui ne penetre pas tout à fait dans l'oreille, est plus aisé à guerir qu'un qui va jusqu'aux nerfs, & jusqu'à l'os, & du quel le pus ou la sanie sentent mauvais: à l'ulcere de l'oreille, soit vieil ou recent la premiere chose qu'il faut faire, aprés la saignée & la purgation, c'est de laver la playe, avec le suc de mercuriale, ou de lupins, ou de la decoction de betoine, ensuite employez les suivans remedes.

Prenez une dragme de saffran, demie dragme de Castor, autant d'Aloës & de Mirrhe, mettez le tout ensemble avec une cuillerée de miel & autant d'huile rosat, puis distillez-en une goute ou deux dans l'Oreille: ou bien prenez du jus d'oignon cuit dans la cendre avec autant pesant de lait de femme, & en distillez dans l'oreille, sinon prenez un poireau decoupez-le bien menu avec demie douzaine de vers de terre, & dans une once d'huile d'Olive, faites le cuire à petit feu juques à ce que l'huile ne petille plus, aprés coulez-la, & en mettez dans l'oreille: ou que l'on se serve du lait de chienne, ou de fiel de pourceau avec autant pesant de miel boüillis ensemble.

Pour la surdité & douleur d'Oreilles.

DROGUES. Prenez Huile rosat ce que vous voudrez, faites distiller quelques gouttes dans les oreilles, & mettez ensuite un sachet plein de Camomille & de Melilot pardessus, & sur les deux si elles vous font mal.

Autre. Prenez feüilles de Concombre sauvage pilez les, prenez du suc qui en proviendra, & y mettez un tant soit peu de vinaigre; mêlez bien cela ensemble, distillez-en quelques gouttes dedans, & la bouchez avec du cotton.

Autre. Prenez des feuilles vertes de Noier, mêlez les aprés que vous les aurez bien pilées avec un peu de vinaigre & en apliquez sur l'oreille.

Autre. Prenez des aulx, pilez les bien, & du suc qui en sortira, vous le mêlerez avec un peu de graisse d'Oye & en mettez dans l'oreille, le Saffran apliqué sur l'oreille y est tres-bon.

Autre pour les douleurs & surdités d'oreille Inveterées. Prenez suc de Marrube blanc, incorporez-le avec du miel & en distillez dans les oreilles. Le suc des feuilles de Lierre mis dans les oreilles y est tres-souverain.

Pour les inflammations & apostumes des Oreilles. Prenez des feuilles d'Orties, pilez les un peu dans un mortier avec du Sel, & les apliquez par dessus.

Pour le bruit & cornement d'oreilles. Il faut boire le matin deux heures devant manger, durant quatre ou cinq jours, trois onces d'eau de fenoüil aprés ce tems-là, vous prendrez des pilules cochées, ou fetides, & ferez ensuite le remede qui suit.

DROGUES. Prenez huile de ruë, Huile de Castor, ou d'Aspic, Jus de pourreaux autant de l'un que de l'autre.

PREPARATION. Mêlez bien toutes ces liqueurs ensemble, faites une petite tente propre a

mettre dans l'oreille que vous imbiberez dans ces liqueurs & la mettez dedans.

Pour le bruit & cornement d'oreilles.

DROGUES. Prenez Radis ou Reforts, ce que vous voudrez, d'huile d'Amandes douces ou ameres, Coloquinte, Vin blanc autant de l'un que de l'autre.

PREPARATION. Otez les feuilles de radis & pilez les radis, prenez du jus qui en sortira & le mêlez avec les autres liqueurs, cela fait vous en ferez distiller dans les oreilles, que vous boucherez bien avec du cotton. Le suc d'oignon distilé dans les Oreilles, y est aussi tres-souverain.

Pour le tintement d'Oreilles. Le tintement des Oreilles vient quelque fois par des vents qui y sont. Pour les guerir il faut prendre un peu d'Aloés dans un peu de vin blanc qu'on fera chauffer, & distiler en suitte dans les oreilles quelques gouttes, que vous boucherez de coton: il faut mettre aussi un peu d'Euphorbe en poudre dans le nez pour vous inciter à éternuer.

Pour la dureté d'oreilles. Prenez un oignon blanc, ou d'autre couleur, s'il ne s'en trouve point de blanc, creusez du côté de la racine, remplissez-le de poudre de Cumin, bouchés le trou d'une peau ou deux d'un Oignon & le mettés sous de la cenise, pour le faire cuire lentement, lors qu'il sera cuit pressez le, & du suc qui en sortira, vous en distilerés dans les oreilles. L'urine du chat distilée y est merveilleuse.

Pour faire mourir les vers qu'on a dans les Oreilles. Faut distiler dans l'Oreille ou l'on croit que le vers soit, du suc de Centaurée, ou bien du lait de figuier.

Autres Drogues. Prenés bois de Frêne vert, suc de pain de Pourceau, suc de Scille, suc de Rhue, autant de l'un que de l'autre.

PREPARATION. Mettez à travers du feu le bois de frêne & deux assiettes aux deux bouts de ce bois pour recevoir l'écume ou l'eau qui en sera sorti, & le mettrez avec autant de chacun des sucs cy-dessus, mêlez le bien, & en mettez chaudement dans les oreilles.

Pour les douleurs d'oreilles. Apliquez y du pain tout chaud sortant du four, & reïterez souvent; ou bien faites cuire feuilles de caberet de murailles, recevez la fumée qui en proviendra avec un entonnoir.

Pour la surdité, pourveu qu'on ait oui autrefois. Prenez de la menthe sauvage qui se trouve dans les prez, broyez en trois à quatre feuilles dans la main & les mettez ensuitte dans l'oreille, changez en de deux en deux heures, parceque cela attire beaucoup.

Pour ceux qui ont perdu l'ouie, & pour la douleur d'oreille, Prenez de l'huile de souffre, mettez-en deux ou trois goutes sur du cotton, mettez dans l'oreille, & reïterez cela pendant quelques jours le soir en vous couchant, & vous vous en trouverez bien; ce remede paroit fort chetif, mais il est pourtant de grande vertu.

REGIME. Il ne faut pas que le malade mange beaucoup, ni qu'il boive du vin sans eau, il faut qu'il s'exerce le matin à jeun & le faire suer en étuves, s'il se peut & éternuer tant que faire se pourra, il ne doit manger Aulx, Oignons, Pourreaux feves, naveaux ni autres choses de cette nature.

Autre remede pour les douleurs & surdité d'oreille. Prenez jus de Choux une once, Vin clairet une once, mêlez tout cela ensemble & en mettez quelques goutes dans les oreilles aprés l'avoir fait chauffer, puis les bouchez avec du coton.

Autre contre la surdité. Il faut prendre une grosse Anguille bien grasse, l'écorcher & la bien larder avec du Romarin, puis il la faut faire rôtir, & mêler le suc qui en sortira avec autant d'esprit de vin qui est l'eau de vie rafinée & conservés, cette mixtion pour le besoin.

Il faut prendre cette liqueur ainsi mêlée, avec une cuiliere d'argent le soir en se couchant, la faire chaufer & avec le bout du doigt en faire distiller quelques gouttes dans l'oreille & la boucher dabord avec du cotton: reïterés souvent ce remede soir & matin, mais particulierement le soir.

Autre pour la surdité. Prenés œufs de fourmi & les metés dans de l'huile d'Olive, broïés cela ensemble & le faites cuire à petit feu & ensuite passés cette huile par une toile bien épaisse & de cette huile en mettez quelques goutes dans les oreilles, bouchés les avec du cotton, & vous serés tôt gueri, vous ferés cela le soir avant de vous coucher.

Autre, lors qu'on devient sourd par accident.

DROGUES. Prenés jus de chou ce que vous voudrés, vin blanc autant que de jus de choux.

PREPARATION. Faites chauffer le vin, & y mettés ensuite le jus de chou, mêlés bien le tout, & mettés de cette liqueur dans les oreilles de même que ci dessus en bouchant l'oreille avec du cotton.

OREILLE. L'ouye sans contredit, aprés la vûë est le sens le plus noble, & le plus utile a rendre l'homme capable de toutes choses.

Les oreilles sont cartilagineuses, arrondies en forme de demie lune & creusées par dedans; sa partie interieure est située en l'os petreux, où l'on aperçoit quatre petits trous, le premier est rond, étroit & oblique, au bout duquel est une membrane déliée, claire & seche fort sensible, & fort tenduë, pour recevoir le son, le second sert à discerner les sons, le troisiéme à rendre l'air plus penetrant & subtil, & le dernier à recevoir & communiquer au sens commun la difference du son: sous les oreilles, il y a des glandes qui servent d'emonctoires au cerveau & des veines qui portent une partie de la semence aux testicules pour la generation. L'accident qui leur est plus ordinaire est la surdité causée par une inflammation, ou un ulcere, ou par quelque fluxion, ou par quelque douleur ou blessure, ou quelque fois par des tumeurs exterieures appellées parotides.

Des Vlceres des oreilles pour les Chevaux. Lors qu'il y a abscés ou ulceres aux oreilles, faut les couper avec le fer, puis les curer avec miel & alun.

Hierocles dit, quand l'abscés sera mur qu'il faut le couper en droite ligne & le curer avec miel & alun, s'il degenere en ulcere, il faut le laver avec vin & huile, puis jetter dedans l'oreille du sucre de poireaux avec huile & le laver d'eau chaude aucuns mettent dedans du fiel de terre aprés l'avoir lavé avec du vin.

Pour guerir les douleurs d'oreilles. Il faut les bien nettoyer, crainte que le Cheval ne devienne fol, puis jetter en dedans du miel, du salpêtre & de l'eau bien nette, le tout melé ensemble & y mettre un linge pour attirer l'humidité, continuer jusques à sa guerison avec eau & salpêtre.

Remede pour tirer ce qui peut être dans les oreilles. Il faut mettre dedans de l'huile vieux avec du Nitre autant d'un que d'autre, y fourrer un peu

de laine s'il y avoit quelque petit animal, il faudra y introduire une tente atachée au bout d'un bâton & qu'elle soit trempée dedans de la resine gluante la tourner en dedans pour l'attacher; si c'est autre chose, il faut avec un instrument ouvrir l'oreille & le tirer avec un fer, autrement y jetter de l'eau avec une siringue & s'il y avoit playe, il faudra en même tems y instiller des medicaments propres à la curer aux ulceres des oreilles pour decharger le cerveau il faut faire mâcher au Cheval racines d'Anemone ou mettre un sachet ataché à la bride qui soit plein de poudre de Racine Staphisagria & jetter dedans les naseaux quelque poudre pour faire éternuer & comme le cerveau court risque de s'enflammer, il est necessaire de tirer du sang des veines Adiacentes aux ulceres & d'user de Clisteres pour donner liberté au ventre & le purger avec pilules d'Agaric & d'Hiera Picra.

ORÉILLES *de Melons, & Concombres, laituës, &c.* sont les deux premieres feuilles qui sortent de la graine semée où de l'amande & sont differentes de celles qui viennent aprés; ainsi on dit les bras qui sortent des oreilles de melons, ne valent rien; on peut replanter en pepiniere de petites laituës, dés qu'elles ont les oreilles un peu grandes.

OREILLE *d'Ours.*

QUALITEZ. Seche au 3. d.

DESCR. Elle a les feüilles grandes comme le Plantain; mais elles sont plus épaisses & ressemblent à celles de Grassula, elles ont le bord replié d'une façon particuliere, ont une couleur blanche, qui tire sur le roux.

LIEU. Elle croit abondamment autour de Goritie, elle fleurit en Juin.

PROPR. Les Allemans font grand état de cette herbe pour les ruptures & descentes, & pour les blessures de la poitrine, la prenant tous les jours en breuvage, ils s'en servent generalement à toutes sortes de playes, la prenant par la bouche, & l'apliquant par dehors.

OREILLES *de Souris* Ital. *Orechia di Tope,* Esp. *Oreya de Katonyerva.*

QUALITEZ. Deseche sans aucune chaleur.

DESCR. L'oreille de souris produit beaucoup de tiges d'une seule racine, rouges par le bas, & creuses, & les feuilles longues & étroites, avec un dos relevé, brunes, qui sortent deux à deux par intervalles & sont aiguës au bout: il sort dans les branches entre les feuilles garnies de petites fleurs bleuës, comme celles de Mourron, sa racine est grosse comme le doigt, de laquelle il en sort beaucoup d'autres.

LIEU. Elle croit par tout, & fleurit en Mai.

PROPR. L'Oreille de souris apliquée en liniment guerit les fistules du grand coin de l'œil; Pline dit qu'elle est corrosive & ulcerative: Les anciens Ægiptiens assurent, que si au commencement du mois d'Août on se frottoit de cette herbe le matin sans parler, on n'auroit pas de la même année les yeux chassieux.

ORG.

ORGE *d'Automne.* On apelle l'Orge d'Automne à cause qu'on le seme en cette saison, & on le nomme en bien des Païs Orge quarré, parce que cet Orge a quatre coins: on le seme en même tems que le meteil, & il demande une terre grasse bien labourée. Ce grain à cause qu'on le moissonne des premiers est d'un tres-grand secours aux pauvres gens & se veut tout manger la même année à la reserve seulement de ce qu'il faut en garder pour le semence.

ORGE commun, on sçait de quelle utilité est Lorge & comme au deffaut du bled, on s'en sert tous les jours pour faire du pain, c'est ce qui fait qu'il merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver. Ce grain de son naturel degraisse extrémement les terres & vient mieux en celles qui sont legeres qu'en celles qui sont fortes & humides, dans celles-cy l'Orge est sujet à se convertir en Avoine, au lieu que dans celles là elle y profite tres bien, elle est un peu susceptible de froid, c'est la raison pourquoy on ne la seme qu'environ le quinsieme Avril, pour avoir achevé cette semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre le proverbe qui dit à la saint George séme ton Orge, à la saint Marc il est trop tard, lors qu'on veut semer l'Orge, il faut toujours que ce soit par un temps sec & jamais mou; car il differe du froment, en ce que le premier ne se plait que dans la poussiere & le second dans la bouë. Et pour le semer on suivra la même observation que l'on fait en semant L'Avoine.

ORGE. Ital. *Orzo.* Esp. *Cevada.* All. *Gersten.*

QUALITEZ fr. & sec. au 1. d.

DESCR. Orge, ses feüilles sont plus larges, plus blanches que celles du froment: sa tige est plus petite & plus fragile, laquelle à 8 nœuds avec une feüille large & rude qui la couvre presque toute, son grain n'à qu'une gousse qui ne s'en va pas aisement: & à la cime une pointe plus longue & plus forte que celle du Froment.

LIEU. Il aime un terroir gras & sec: & le meilleur est le plus blanc & le plus pesant.

PROPR. Il est un peu abstersif, La ptisane d'Orge est de bonne nourriture, & est propre dans les maladies aiguës & bilieuses, elle fait revenir le lait; sur tout si on y met un peu de fenoüil elle est bonne pour les etiques & les phtisiques parce qu'elle nourrit & est aisée à digerer, outre qu'elle n'est point si venteuse que quelques uns ont pensé, le pain d'orge est pesant à l'estomac: & engendre de grossieres humeurs il fait les mêmes effets que le seigle aux apostumes, & étant cuit avec du vinaigre appliqué en cataplame chaud guerit la gratelle.

ORI.

ORIGAN. ou Marjolaine bâtarde, Ital *Origano* Esp. *Origano.* All. *Vvolgemath.*

QUALITEZ. ch. & sec au 3. d.

DECR. l'Origan Heracleotique, que quelques uns appellent cunita, a les feüilles presque semblables à celles de l'Hissope: son mouchet n'est pas rond, comme il est aux autres plantes: mais il est partagé en plusieurs petites touffes, sa graine vient à la cime des branches, qui n'est pas trop épaisse.

LIEU. on en trouve encore aujourd'huy dans la Candie, il fleurit à la fin de l'Eté.

PROPR. Cette Plante est chaude, sa decoction dans du vin, prise en breuvage, est bonne contre les morsures des serpens, contre la Ciguë, & le Meconium, sec pris en brevage dans de l'eau miellé, il purge par le bas les humeurs melancoliques, La fomentation de sa decoction est bonne contre la gratelle, le mal saint Main, & la jannisse

ORIGAN. *Onites.*

QUALITEZ. ch. & sec au 3. d.

DESCR. l'Origanum Onites a les feüilles plus blanches & plus ressemblantes à l'Hyssope que l'Heracleotique, sa graine vient comme si c'étoient plusieurs têtes amassées en semble, entassées l'une sur l'autre.

LIEU, Il croit au même lieu que le precedent, & encore és isles de la Mer Egée, il fleurit au milieu de l'Eté.

PROPR. L'Origan beu avec de l'eau est excellent contre les douleurs d'estomac, & tranchées qui viennent proche du cœur : pris avec de l'hydromel, il lâche le ventre fort doucement, purge par le bas les humeurs adustes, & melancoliques, provoque le flux menstrual. Le même mangé avec de figues, est fort propre aux hydropiques & contre les convulsions, il a les mêmes vertus que le precedent.

ORIGAN. commun, Ital. *Origano* Allem. *Dortem*, *Vvolgemus*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCR. L'Origan commun ou sauvage, qui est celui que nous avons communement aujourd'huy, a les feüilles plus grandes que la Marjolaine qui sont un peu velües : il a quantité de tiges, qui sont aussi velües, ces fleurs qui viennent en mouchets, sont rouges, & quelque fois blanches : la racine n'est pas fort profonde dans la terre.

LIEU, Il nait le long des chemins, des collines, & presque par tout, il fleurit à la fin de l'Eté.

PROPR. Il est bon contre les venins, comme les precedens : la tortuë étant morduë de la vipere, se guerit avec l'Origan sauvage, sa fleur & ses feüilles sont particulierement bonnes contre les morsures des animaux venimeux ; les fleurs se mangeant avec plaisir, mélées dans les choses salées, elles fortifient l'estomac, ôtent le mal de cœur, & aiguisent l'apetit, & sont fort utiles quand on a mangé des champignons venimeux.

L'ORIGAN, cuit en vin & mis sur les reins, ôte & dissout la difficulté d'uriner ; cuit en vin & beu, profite aux bêtes venimeuses, piqueures de Scorpion & Araignée ; cataplâme fait d'Origan & farine d'orge cuit ensemble resout les parotides, sa decoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & debiles, les fleurs & feüilles dudit Origan seichées au feu sur un test de terre, étant enveloppées bien chaudement en un linge, appliquée sur la tête, guerit le rhume.

ORM.

ORME. Ital Olmo, Esp. *ulmo*, All. *ulmenbaum*.

QUALITEZ. les feüilles & l'écorce sont ch.

DESCR. Orme, l'un & l'autre sont trop connus pour être décrits.

LIEU. Il aime les lieux bas & gras, la graine tombe à la fin d'Avril.

PROPR. L'écorce & les feüilles sont astringentes, les feüilles pilées & mêlées avec du vinaigre, sont bonnes à la gravelle, l'écorce d'entredeux, qu'on appelle Teille, est excellente à bander les blessures. La grosse écorce beuë dans du vin, ou de l'eau froide au poids d'une once, purge les flegmes : fomentant des os rompus avec la decoction des feüilles, l'écorce ou de la racine de l'orme, ils sont bien-tot repris, l'humeur qu'on trouve dans les vescies qui sont sur les ormes, rend le visage plus beau & plus net : les plus tendres feüilles se peuvent mettre au potage, comme les herbes.

ORN.

ORNITO *Gallo*, *& de ses proprietez*.

Il y a de plusieurs sortes d'ornitogales, mais l'Arabique, que l'on appelle autrement Lis d'Alexandrie, & l'étranger que l'on appelle aussi ornitogal d'Inde, sont les plus estimez.

Le premier produit à l'éxtremité de sa tige comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feüilles blanches, entourent un bouton vert brun, que plusieurs, par je ne sçay quelle raison, appellent larmes de Nôtre Dame, elles commencent a fleurir par le bas, & à mesure que le unes fleurissent, les autres se passent.

L'etranger, que l'on appelle d'inde, est encore plus beau & plus estimé que le precedent, à l'extremité de la tige il fait monter une épie pointuë & longue d'un demy pied, au tour de laquelle viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui decouvrent un bouton ver qui est au milieu.

Sa culture. l'Ornitogalle demande du Soleil, un terroir à potagers, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance, on le leve tous les ans parce qu'il multiplie beaucoup.

L'étranger d'inde veut aussi du Soleil ; mais il faut le mettre dans des pots pour le serrer l'Hiver, d'autant qu'il craint beaucoup le froid, il luy faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement, & un empan de distance ; mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot, on le leve rarement : mais quand la graine en est meure on la seme : On le replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

Ses proprietez la racine d'Ornitogalle boüillie, en ayant mêlé l'eau avec du boüillon, modere les ardeurs de l'urine ; & quand on en boit plusieurs matins à jeun, elle fortifie l'estomac. C'est pour cela qu'a Veronne on en mange fort communément.

ORO.

OROBANCHE. Ital. *Herba Lupa ceda di leone*, *herba forte*.

QUALITEZ, froide & sech. au 1. d.

DECR, elle jette une seule tige, velüe, molle, grasse haute d'un pied & demi, semblable à une Asperge, la fleur est blanchâtre, qui sort de certaines petites boules, qui sont entassées à la cime de la tige, sa racine est spongieuse, fraile, & de la grosseur d'un doigt. Les Italiens l'appellent l'herbe du Taureau : parceque dés que les Vaches en ont mangé : elles entrent en chaleur & cherchent le Taureau.

LIEU, elle croit parmi les bleds & les legumes, qu'elle fait mourir seulement pour être auprés : c'est pourquoy les païsans l'apellent herbes de Loup, le nom d'Orobanche en Grec, veut dire, Tue-Ers.

PROPR, Matthiole assure que l'Orobanche n'embrasse point du tout les plantes : mais qu'elle fait mourir par sa presence seule les Legumes, Bleds, Chanvre, & Lin, qui sont proche d'elle. les pasteurs assurent que les vaches ayant mangé de cette herbe, elle recherchent incontinent le Taureau, on la trouve souvent là où il y a du chan-

vre semé, & comme c'est une plante pleine de suc, & fort humide, elle a besoin de beaucoup de nourriture du chanvre, quand elle en est proche, & souvent le fait mourir, on mange cette herbe crûë comme les autres, elle les fait plûtôt cuire: les laboureurs pour faire mourir cette plante, mettent aux quatre coins du champ, des branches de Rhododaphné.

ORP.

ORPIN. Reprise, Feve épaisse, Ital. *Fabacrassa*, All. *Vvuds kraut.*

QUALITEZ. fr. au 3. d.

DESCR. Orpin. elle est semblable au pourpier à l'égard de la tige & des feüilles : dans tous les nœuds elle a deux concavitez, d'où sortent les feüilles: elle jette de sa racine six ou sept tiges chargées de feüilles bleüatres grosses, gluantes, & charnuës, sa fleur est jaune & quelque fois blanche.

LIEU. elle croît és terres cultivées, sur tout aux vignes au Printems & fleurit souvent en Août.

PROPR. Ses feüilles appliquées en emplâtre pendant six heures, guerissent la gratelle blanche, ou mal de saint Main: mais il faut ensuite faire un liniment de farine d'Orge, ce qui se fait encor étant enduites au Soleil avec du vinaigre, & lavant l'endroit aprés qu'il est sec.

ORPIN. Le jus ou decoction de ses feüilles est un remede souverain pour consolider les playes, arrêter le flux de sang, pour les playes & ulceres interieures.

ORT.

ORTIE Morte. Les feüilles principalement, les racines de l'Ortie morte, pilées & mises sur le nez arretent le flux de sang par le nez: autant en font leur jus frotté au front; leur jus beu par certain temps fait uriner, liniment preparé avec feüilles d'ortie, sel & huile, defend les parties du corps de toute froideure & frisson, tant grand soit-il: l'on en frotte l'épine du dos, la plante des pieds & les poignets: même le jus d'ortie mêlée avec bien peu de l'onguent de populeon, appliquée sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fievre autant en font les feüilles pilées & mêlées avec huile Violat ou de Pavot, appliquée sur les poignets: La vapeur de la decoction de la graine delivre les opilations des naseaux.

ORTIE puante, Ital. *Ortica morta*, Esp. *Ortigamuerta*, All. *Taub. nessel.*

QUALITEZ. ch. & sech. au 3. d.

DESCR. Ortie., sa tige & ses feüilles sont du tout semblables à l'Ortie commune; si ce n'est qu'elles ne sont pas si apres, & qu'elles ont une odeur puante, quand on les froisse entre les mains, ou qu'on les pile, sa fleur est rouge & petite, il s'en trouve qui ont sur leur feüilles une tache de lait.

LIEU, elle croît le long des chemins, dans les places, & les basse-cours des maisons, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Ses feüilles, sa tige, son suc & sa graine resolvent toute sorte de duretez, de chancres, d'apostemes, d'écroüelles, & les parotides, il les faut appliquer tiedes deux fois le jour, à mode de cataplâme les incorporant avec du vinaigre, appliquées avec du sel elle sont bonnes aux ulceres pourris, corrosifs, & chancres.

ORTIE. II. espece, Ital. *Ortica*, Esp. *Ortiga.* Allem. *Nessel.*

QUALITEZ. ch. & sech.

DESCR. La seconde espece d'Ortie est la commune, elle n'est pas si rude que la premiere, sa tige est quarrée, âpre, & piquante au toucher, sa graine est petite & vient en grappe.

LIEU. Il s'en trouve par tout, La semence est meure en Aout.

PROPR. Outre les susdites, l'eau distilée au mois de Juillet des feüilles & de la fleur, en beuvant le matin, à midy & le soir, au poids de trois onces, est bonne pour la colique, pour la pierre, & la vessie, pour la toux inveterée, pour les vers & les ventositez: elle est un remede excellent pour les ulceres sales & pour la morsure des chiens enragez, appliquée par dehors avec du linge: aussi bien qu'aux chancres, aux fistules à la goutte & a l'enflure des pieds, elle guerit le polype dans le nez, & arrête le sang du nez, étant appliquée sur le front avec du linge.

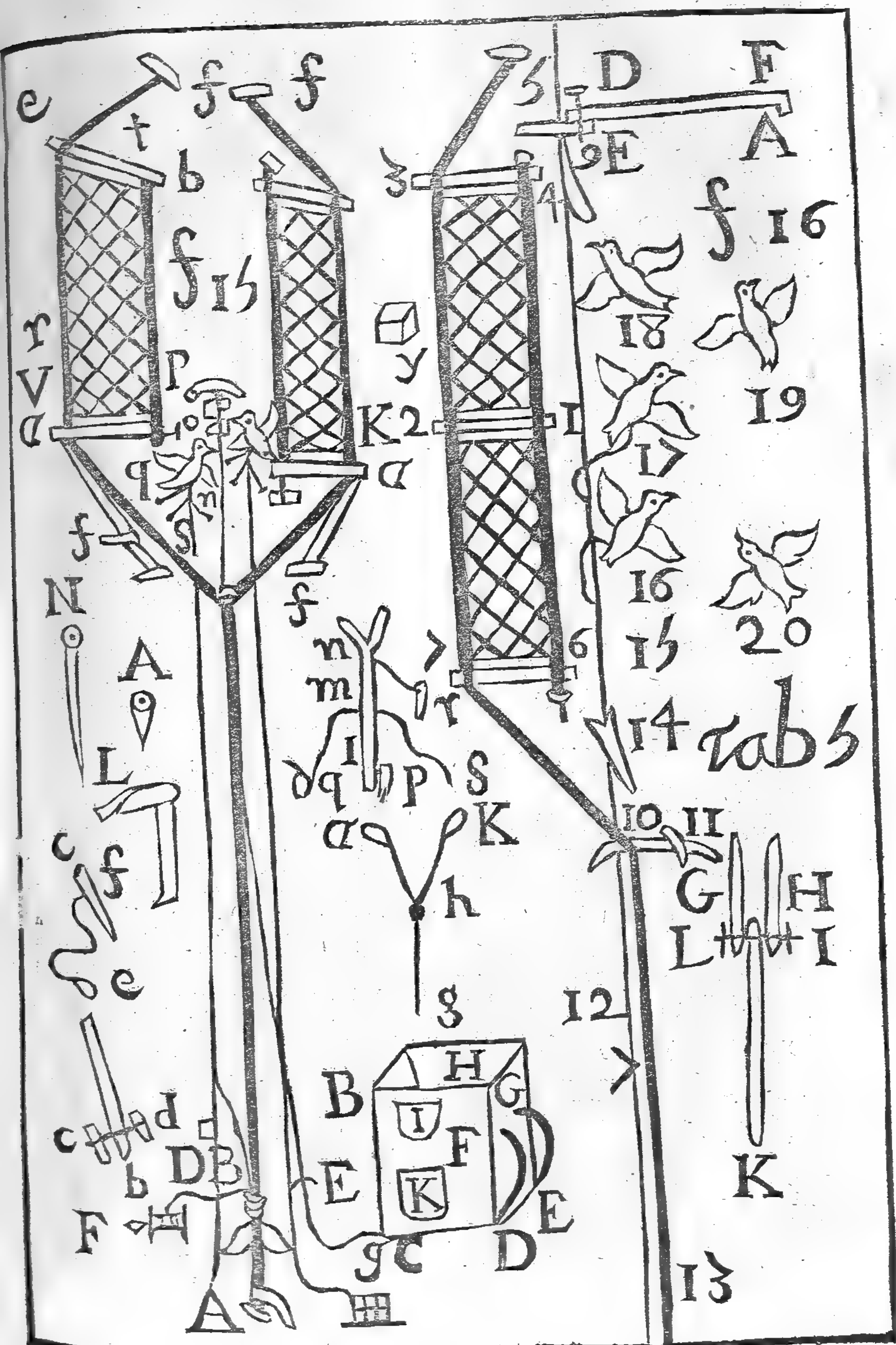
ORTOLANS. *La maniere de prendre les Ortolans.* Les Ortolans arrivent au mois d'Avril comme les cailles, & s'en vont aussi au mois de Septembre. La saison de les prendre est dans le mois de Juillet, Août, & Septembre, on en pourroit bien prendre quelques uns quand ils arrivent, mais l'on ne s'y amuse guerre, les lieux qu'ils habitent le plus, & où ils se plaisent, sont ordinairement dans les vignes & les Avoines qui en seront proches: on les prend avec des filets qui se nomment Nasses, dessignez dans la 5. table, figure 15. il faut toûjous avoir cinq ou six ortolans en cage pour appeller, à cause qu'il en meurt, lors qu'ils muent, tous les ustencilles necessaires pour cette chasse sont figurez dans la même table, dont on va faire la description; vous aurez un grand pannier haut de trois pieds, & large de vingt pouces, pour mettre tout le bagage, ce panier doit être couvert de toile avec quelques pochettes aux costez marquées des lettres I K. pour mettre beaucoup de petites choses necessaires, il sera, si vous voulez, couvert par le dessus H. & aura quatre petits pieds comme C.D.E. haut de trois ou quatre doigts, afin qu'il ne se gâte contre terre, il faudra mettre dans le milieu de la hauteur aux endroits F.G. deux sangles, couroyes, ou cordes pour le porter en façon de hôte ou butet, on aura quatre bâtons comme celui marqué des petites lettres a. b. bien droits & legers, gros comme le bois d'une pique, deux seront longs de quatre pieds neuf pouces, & les deux autres de cinq pieds, ils seront tous cochez par les bouts a.b. dont à l'un b. sera attaché d'un côté un piquet c. long d'un pied, & de l'autre côté une cheville ou petit morceau de bois d. long de deux ou trois pouces, il faudra avoir quatre autres piquets marquez de la lettre f. longs d'un pied chacun, lesquels auront une corde e. f. longues de neuf pieds qui seront attachées au gros bout de chaque piquet, faites en sorte que deux de ces cordes ayent neuf pieds de longueur, & que toutes les quatres ayent chacune une boucle au bout e. pour les mettre au bout de chaque bâton, quand on tendra les nappes, Ayez une autre corde a. x. h. g. laquelle aura deux branches a. k. dont l'une aura neuf pieds & demi, & l'autre dix, avec une boucle à chacun bout, & le reste de la corde depuis h. jusques vers g. sera longue de dix ou douze toises, toutes les cordes tant la grande que celles

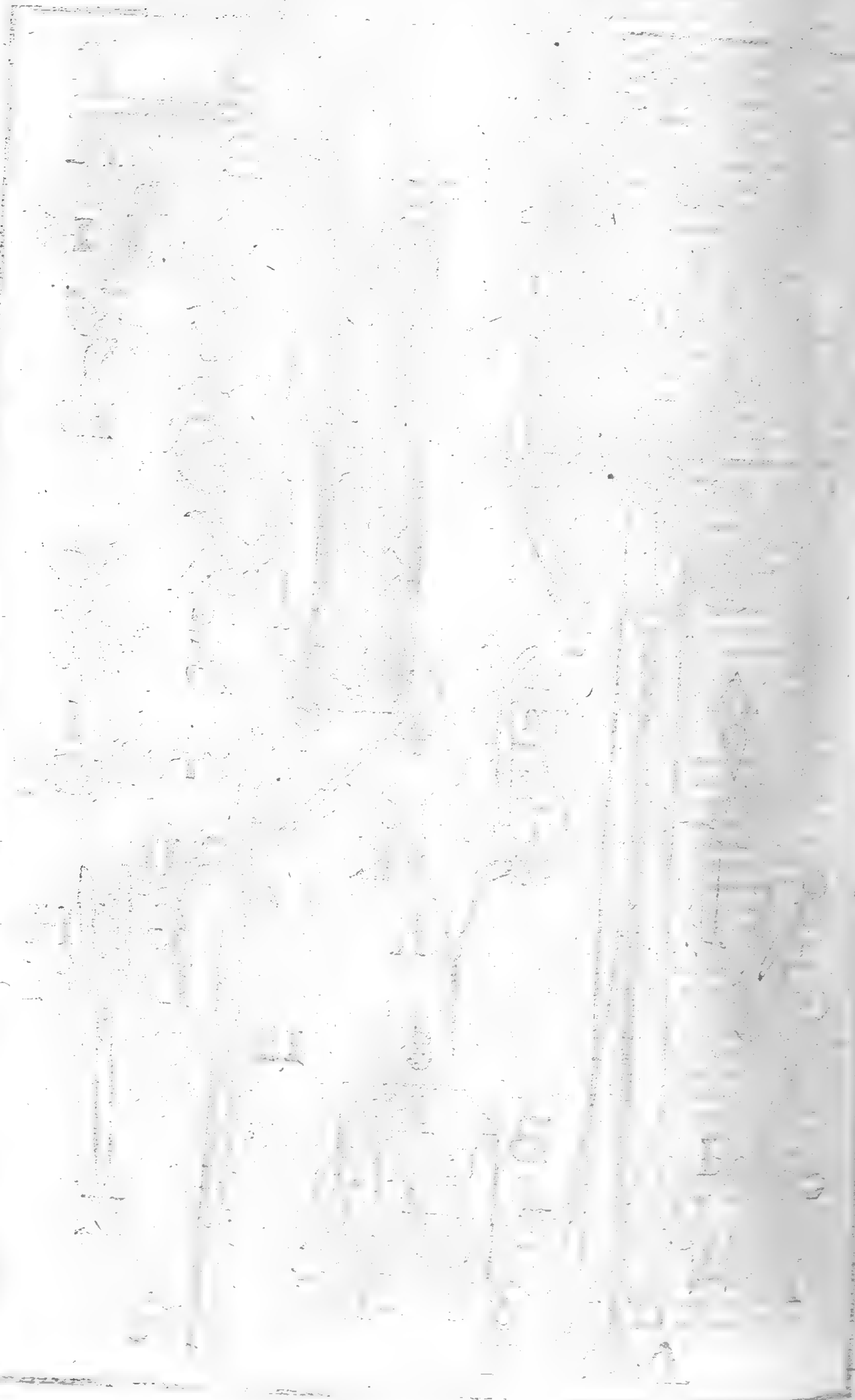
des

CINQUIEME PLANCHE

MANIBRE DE PRENDRE LES ORTOLANS.

Table V. Page 24. II. Partie du II. Tome.





des piquets doivent être cablées, & de grosseur du petit doigt, faites un bâton M. N. long de trois pieds & demy ou quatre pieds, ferré & pointu par le bout M. & par l'autre mettez y une roulette de bois N. pour poser le papier dessus, quand vous voudrez vous charger, ou bien vous reposer, portez aussi deux ou trois petits vaisseaux A. faits en forme d'entonnoir pour les piquer en terre, & y mettre à boire & à manger pour les oyseaux qui seront en meutte, il faut pareillement avoir une petite tranche de fer L. qui aura la tête forte pour en coigner les piquets, & égaler la terre, lors qu'il sera necessaire, vous aurez deux petites verges de bois, comme celle qui paroît marquée des lettres l. m. n. d. o. fort menuës, longues d'un pied & demy, ayant au gros bout l. un petit piquet p. attaché d'une fiscelle presque au rais de la verge, on liera à neuf pouces plus loin à l'endroit cotém. une petite ficelle en double, longue chaque brin d'un pied, ayant un piquet à châque bout q. r. qui sera comme deux bouches o. pour les mettre au pied d'un petit oyseau qui servira de meutte, faites deux petits travoüillets. F. G. pour y devider la ficelle, de quoy on fera voler les meuttes, la maniere de les faire se peut voir au chapitre des pluviers, qui se trouvera cy aprés, l'on peut se servir d'un peloton si on veut, mais le travoüillet est plus aysé. Quand la saison sera venuë des Ortolans, il faudra se preparer pour en prendre, & disposer toutes les ustenciles ainsi que l'on va dire. Mettez au fond du panier toutes les cages où sont les appellans, ou oyseaux pour appeller, & les filets avec les cordes par dessus, & ensuite les piquets, la tranche, les verges de meuttes, les travoüillets, fiscelles & mangeoires dans une pochette I. K. la bouteille, du pain, & autres provisions dans une autre poche, & du grain, & de l'eau pour les oyseaux privez, les aiguilles ou grands bâtons attachez au long du panier : chargez le tout à vôtre col, ayant le bâton à repos, ou à roulette dans vôtre main, & partez à la pointe du jour, afin de tendre du matin, qui est la bonne heure, cherchez une piece de terre, qui ne soit gueres éloignée des vignes ou des pieces d'avoines, choisissez un lieu écarté des grands arbres & des hayes, pour le moins de cent pas, égalez une place de la grandeur des filets, & faites que le vent vienne de derriere vous, ou qu'il vous donne dans le nez, car s'il donnoit par les côtez, il empecheroit les filets de faire leur effet. Quand vous aurez bien uny la place, déployez les nappes, & les étendez de long, ainsi que le montre la figure, & du coté que le filet ste le plus large & le plus long, mettez y les plus longs bâtons, par exemple, le filet qui se voit à gauche, est le plus large, mettez y les aiguilles qui se trouveront les plus longues, prenez la tranche, & avec la tête de cet instrument coignez le piquet c. en terre, & passez le bout a. du bâton dans la boucle d'une des cordes du filet, & la cheville d. dans l'autre boucle du même bout, & portez l'autre bâton pour l'ajuster de même façon au bout e. i. mais avant que de coigner le piquet, tirez la corde t. du bas du filet tant que vous pourrez pour la faire roidir, aprés vous prendrez deux des piquets, ausquels on a attaché des cordes à demeurer, comme celui marqué des petites lettres f. e. l'un avec une corde à demeurer, comme celui marqué de petites lettres f. e. l'un avec une corde de neuf pieds & demy de longueur, & l'autre une de neuf pieds, mettez la boucle e. de la plus longue au bout du bâton le plus éloigné, & en vous reculant arriere, coignez le piquet f. en terre, vis à vis des deux piquets, c. t. & revenant à l'autre bout, passez le bâton a. dans une des cordes plus courtes & coignez pareillement le piquet à droit des autres piquets c. t. f. mais il le faut tirer de toute vôtre force, avant que de le coigner pour faire bander ou roidir la corde a. e. de la nappe, cette nappe étant tenduë, il faudra ajuster l'autre de même, en façon qu'étant toutes deux renversées sur l'espace qui est entre les deux, l'une avance sur l'autre de demi pied. Quand elles seront comme il faut, prenez la grande corde qui doit faire joüer le filet, mettez la branche la plus longue, que je suppose être a. au bout du bâton aussi marqué a. & l'autre branche K. au bâton K. puis arrêtez le nœud h. en sorte qu'il se rencontre dans le milieu, & portez le bout à la loge tirez le un peu & l'arrêtez avec un piquet A. faites une poignée à la corde à l'endroit marqué B. pour la tirer plus ferme, afin qu'elle ne coule entre les mains, & au droit de cette poignée deux trous D E. en terre pour y mettre les talés, posez du chaume C. dessous la corde pour vous asseoir; ce qui étant fait, ajustez les verges de meutte à l'entrée de l'espace, qui est entre les filets, de sorte que l'oiseau attaché en puisse être couvert. Pour les mettre il faut premierement piquer le petit piquet p. & tenant le bout de la verge élevé de demy pied de haut, vous ficherez en terre les deux autres piquets g. r. l'un à droit & l'autre à gauche vis à vis de l'endroit m. de la verge où la fiscelle des mêmes piquets est attachée; noüez aprés cela le bout d'une ficelle, d'un des travoüillets à trois ou quatre pouces au dessus de m. au lieu cotté n. & portez le travoüillet ou peloton F. à la loge, faisant ainsi de l'autre verge attachez au bout O. de chaque verge un oyseau vivant, soit un Ortolan, Verdier, Linot, Bruant, ou autre oyseau approchant de la grosseur & du plumage de l'Ortolan, qu'il faut nourrir exprés pour ce sujet, on le liera par les deux pieds separément, & quand les meuttes seront posées, vous tirerez les cages aux appellants qu'il faudra poser sur de petites fourchettes hautes d'un pied & demy, ou de deux pieds, & les disposez, ainsi qu'ils paroissent par les lettré t. v. x. y. qui sont aux deux côtez des nappes, portez aprés cela le grand papier derriere la loge, & vous mettez sur le liege : cette loge doit être faite de branches de taillis, & de chaume tout au tour, en sorte que la loge soit comme une petite haye qui vous environne des deux côtez, & non par devant, parce qu'il faut avoir de l'espace pour faire joüer les meuttes & les nappes, il ne faudra pas non plus que la loge soit couverte, afin que vous ayez la liberté de regarder de côté & d'autre, soyez donc assis sur le siege c. & lors que vous verrez ou entendrez un ortolan, ou que les vôtres appelleront, tirez un peu les fiscelles des meuttes pour les exciter au vol, les autres voyant ces oyseaux attachez, viendront passer par dessus les filets, qu'il faut tirer, quand les ortolans seront de bonne hauteur & courir les prendre, puis renverser & mettre les nappes en l'état qu'elles étoient auparavant, ne vous oubliez pas de donner à boire & à manger aux meuttes dans les petits vaisseaux A. qu'il faut piquer en terre assez proche d'eux pour y toucher, autant d'oyseaux que vous prendrez,

mettez-les dans une grande cage environnée de toile, afin qu'ils ne se desbattent voyant les personnes.

Maniere de faire les Napes, pour les Ortolans & Aloüettes. Ces Napes ne se font que de mailles à lozanges, elles doivent être faites de bon fil bien delié, & rondement retors en deux brins.

Si on les veut pour prendre des Ortolans, la maille n'aura que les trois quarts d'un pouce de largeur.

Et si on les fait pour prendre des Aloüettes, il en faudra faire les mailles d'un pouce de large chacun.

ORV.

ORVALLE. Ital. *Hormino.* Allem. *Gartenschalach.*

QUALITEZ. ch. & sec.

DESCR. Orvalle, l'Horminum des Jardins a les feüilles comme le Marrube quoy que plus odoriferantes, sa tige est quarrée, haute d'une coudée, autour de laquelle il y a une figure de gousses qui pendent contre terre, & enferment une graine noire & longuette: ses fleurs sont purpurines, qui viennent le long de la tige auprés des feüilles, par égaux intervalles: elles laissent les gousses dont nous avons parlé.

LIEU. On le seme dans les Jardins, il fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Il resout, il subtilise & attire le vin dans lequel l'horminum a boüilly, réchaufe l'estomac refroidy, consume les phlegmes, & est utile aux femmes steriles & à celles qui ont les mois blancs, le trop grand usage pourtant de ce vin fait mal à la tête. La poudre des feüilles prise par le nez, fait éternuer, & purge le Cerveau.

ORVALLE. Toute-bonne, Ital. *Sciaria.* Alem. *Scharlack.*

QUALITEZ. ch. & sec. au 3. d.

DESCR. Elle a les feüilles beaucoup plus petites que l'Horminum, & plus étroittes: elles sont un peu rudes, crêpuës, couchées par terre & decoupées au bord, sa tige est quarrée, veluë, ferme, d'une coudée & demi de hauteur, du milieu de laquelle sortent plusieurs branches, qui portent force fleurs faites en épy: elles sont d'un blanc purpurin, & de bonne odeur.

LIEU. Elle nait dans les lieux secs & incultes, & dans les Jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. On la mange dans les salades, quand elle est tendre, où elle est de bon goût: elle fortifie l'estomac, & donne apetit, les feüilles détrempées dans du vinaigre, & apliquées seules ou avec du Miel, resolvent les froncles, avant même qu'ils jettent leur tête. On met un grain de sa graine dans l'oeil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'où elle a pris son nom, & retirant ce grain le matin, il paroit plein d'humidité qu'il a tirée.

ORVIETAN, ou Antidote. *Maniere de faire l'Orvietan.* Prenez 1°. des Racines de Scorsonere, de Carline, d'Imperatoire, d'Angelique, de Bistorte, d'Aristoloche tenuë, de Contrayerva, de Dictame blanc, de Galanga, de Gentiane, de Costus, du vray Acorus, de semence de Persil de Macedoine, des feüilles de Sauge, de Romarin, de Galege, de Chardon beni, de Dictame de Crete, de Bayes de Laurier & de Genevre, de chacun une once: 2°. de Canelle, de Girofles & de Macis, de chacun demie-once, 3°. des Trons, foyes & cœurs de Viperes dessechez & de la vielle Theriaque de chacun quatre onces 4°. huit livres de bon miel écumé & composez vôtre Antidote de tous ces ingrediens selon les regles de la Pharmacie.

Toutes ses Racines & Feuilles doivent être sesches & on les doit pulveriser ensemble dans le grand mortier de bronze, de même que les viperes seches, & les autres drogues, en commencant par les plus solides comme on a dit pour la preparation des autres poudres; on les passera par le Tamis de Soye couvert & aprés avoir écumé le miel sans aucune addition d'humidité, comme on a dit pour de semblables Opiates & avoir delayé la Theriaque dans une portion d'icellay, on y ajoûtera une partie des Poudres, & on continuera d'y méler alternativement tantôt du Miel, & tantôt des Poudres jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, & reduit en une bonne consistance d'electuaire mou, qu'on laissera refroidir dans un vaisseau de fayance bien couvert pour s'en servir au besoin.

La proportion du Miel se trouve icy plus grande que pour la Theriaque des anciens, à cause qu'il n'y entre ni Huile de Noix Muscade, ni Baume, ni Terebentine, ni aucun suc qui puisse en quelque façon tenir lieu & place de miel, & que s'il y en avoit moins, l'aridité des Poudres prendroit bientôt sur le miel; en absorberoit l'humidité & en dessechant l'électuaire, donneroit entrée à l'air qui s'insinuant dans la masse, ne manqueroit pas de la corrompre dans peu de temps.

L'ORVIETAN ainsi preparé sera excellent contre toute sorte de poisons; contre la peste, la petite verolle, la rougeolle & toute sorte de maladies epidemiques; Il est aussi fort propre contre les maladies froides du Cerveau & de l'Estomac & contre les coliques venteuses; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, & même jusqu'à deux pour les personnes robustes; on le prend sur la pointe d'un couteau ou envelopé en façon de bol ou dissous dans du vin, ou dans quelque liqueur cordiale.

ORZAT. *Pour faire l'Orzat.* Prenez une once trebuchante de graine de Melon bien mondée que vous mettrez sur une pinte d'eau: vous y pouvez aussi ajoûter, si vous voulez, deux ou trois Amandes améres pilées & autant de douces, si vous ne voulez pas, cela dépend de vous, cependant cela luy donne bon-goût: vous prendrez le tout & le pilerez bien dans un mortier & le reduirez en pâte, de peur qu'elle ne s'huile en la pilant, vous l'arroserez de deux ou trois gouttes d'eau: lorsque vôtre graine & vos Amandes seront bien pilées, vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre ou environ, que vous pilerez bien avec vôtre pâte: puis aprés vous mettrez ladite pâte dans vôtre eau & l'y délayerez bien; vous y mettrez ensuite sept ou huit goutes d'eau de fleur d'Orange ou aprochant d'une demi cueillerée, & passerez le tout par une étamine ou un linge bien blanc: mais plûtôt l'étamine que le linge, parce qu'il lui donne quelquefois un méchant goût, cela fait, vous passerez bien le marc, afin qu'il n'y reste rien: puis vous y ajoûterez, si vous voulez un poisson de bon lait de vache: mettez le tout rafraichir dans une bouteille, & la remuërez bien, avant que d'en donner à boire.

OS.

OS. *Pour les amolir.* Il faut prendre de l'Alun de Glace & le fondre sur le feu en eau, puis y mettre une partie d'Eau Rose, & de la cendre passée bien menuë, & y laisser tremper les Os, ou l'Ivoire l'espace de vingt-quatre heures, & ils s'amoliront: & en les faisant bouillir dans de l'eau claire, ils reviendront en leur premier état.

OS. *Eau Catagmatique propre à faire exfolier les os cariez.* Prenez des racines d'Aristloche ronde & longue, Gentiane, Souchet, Iris de Florence, une once de chacun, Cloux de Girofles le poids de deux écus d'or, concassez le tout & le rompez en petits morceaux, faites les infuser dans quatre livres d'Eau de Vie, au Soleil ou proche du feu, durant quelques jours: coulez cette eau, & la gardez dans une phiole bien bouchée pour vous en servir: l'on trempe des plumaceaux que l'on imbibe de cette eau, & on l'aplique sur les Os cariez, les changant deux ou trois fois le jour.

On dit que les Os s'amollissent avec le suc d'Ache, de Mille feuilles.

Autre secret pour amolir les Os. Refors de Marrube avec vinaigre, si vous mettez les os dedans & les enfouyssez dans la fiente de cheval.

Les Os sont rendus merveilleusement blancs si on les fait cuire avec eau & chaux, en les écumant toûjours.

Isabelle Cortese, dit que pour rendre les os mols il faut prendre du Vitriol Romain, du Sel commun, de chacun autant qu'il en faut, puis le pilez & le distilez & en gardez l'eau pour vôtre usage, quand vous en voudrez user, trempez les en ladite eau, & ils seront rendus mols.

Prenez tres fort vinaigre, mettez-le en un vaisseau de verre & y mettez les Os. Adjoutez demi livre de Cuivre, de Vitriol Romain, d'Alun de fleur de l'Airain, de chacun autant qu'il faut, mêlez le tout & le laissez ainsi un jour durant & puis faites le boüillir au feu en un vaisseau, où vous aurés mis les os ou le bois, adjoutez y un peu d'Alun & vous leur donnerez telle couleur que vous voudrez.

OZE.

OZEILLE. Nous en avons de plusieurs especes, qui sont la grande, ou l'Ozeille a la mequenne, ou a la paresseuse, d'autant qu'une seule feuille peut suffire pour un potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des feuilles qui ont jusques à sept pouces de large, & quinze ou dix-huit pouces de long: c'est une espece que l'on à aportée des pays bas.

La seconde espece, est une autre grande Ozeille, semblable à la patience.

La troisiéme est celle qui ne porte point de graine, mais dont la plante s'élargit dans terre, en produisant de petits jettons à côté, desquels on se sert pour planter.

La quatriéme est la petite Ozeille que nous avons dés si long-temps en usage.

La cinquiéme est l'Ozeille ronde, grande & petite qui ne graine point aussi, mais on tire du plant de certaines trainasses qu'elle fait qui couvrent toute la terre, & par des Rejettons qui sont autour de la plante, que l'on partage en petites touffes, pour en faire des planches.

La sixiéme est la surelle, ou sauvage, qui se trouve dans les hauts prez que l'on ne prendra la peine de cultiver dans les jardins.

Il y en a une septiéme, qui a la feuille en tresfle, que l'on nomme *Alleluya* à cause de son acidité, toute semblable a l'Ozeille, quant au goût, fort excellente dans les potages, farces, & salades, d'autant qu'elle a toutes les mêmes qualitez & goût que les autres Ozeilles.

Elles se peuvent toutes semer à l'issuë des gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche: vous soignerez qu'elle soit bien sarclée de toutes les herbes qui l'étouffent: quand elle sera un peu forte, vous l'éclaircirez, afin qu'elle en profite mieux, & si vous voulez, de ce que vous arracherez, vous en ferez d'autres planches: mais le meilleur est, si vous en desirez replanter, de prendre du plus fort plant, & au commencement de l'Automne, ou au Printemps, en faire des planches à part; elle vient bien d'une façon & d'autre, dure fort long-temps en sa bonté, même jusques à dix ou douze ans; aprés lesquels il sera bon d'en replanter ailleurs, d'autant que la terre s'ennuye d'être toûjurs chargée d'une même plante, & se plaît en la diversité: joint aussi que les Racines, s'entrepressant les unes les autres, ne trouvent pas de substance suffisante pour les entretenir: elles se veulent labourer au moins trois fois l'an, & à la derniere qui sera au commencement des fortes gelées, vous répandrez par dessus du petit fumier: les crottes du poullailler lui sont aussi tres bonnes, & la font profiter à merveille.

A ce dernier labour, l'on arrache toutes celles qui par quelques graines tombées, sont hors de leur rang, & aussi on châtre la ronde, & coupe-t'on toutes les feuilles & tiges tout prés de terre, avant que de les couvrir de ces fumiers; pour la graine, elle est facile à receuillir en celles qui en portent; car le plein été venu, elles montent, & quand vous verrez qu'elle sera meure, vous couperez les tiges prés de terre, puis étant bien séchée, elle quittera facilement les bourses, vous la nettoyerez bien, & la serrerez.

OZEILLE. Tant la petite qui est l'ordinaire, que la grande, l'une & l'autre ne se multiplie que de graine qui est fort menue, & trangulaire ayant les extremitez pointuées d'une couleur de minime extremement obscur.

L'OZEILLE RONDE. l'Ozeille ronde ne multiplie que de rejeton, ou trainasse, si bien que d'une touffe on en fait aisement plusieurs pieds.

On emploie l'Oseille pour en farcir les œufs pour en faire de la sausse verte, & pour en aprêter comme on va vous dire; aïez de l'Ozeille, faites la boüillir, passez la au beurre dans la casserolle, mettez y de la Creme, assaisonnez la de Sel, laissez la cuire ainsi & pour rendre la sausse liée servez vous de jaune d'œufs & puis la servez.

Autre aprêt. l'Ozeille s'aprête encore entre deux plats avec de bon Beurre, Sel, & Poivre aprés qu'on lui a laissé rendre son eau.

OZEILLE. Vinette, ou Salette longue. *Acetosa.* Alle *souvuramptez.*

QUALITEZ. *Fr. & Sech. au 2. d.*

ESPEC. Il y a diverses sortes d'Ozeille, la grande & la petite, la ronde & la longue.

DESCR. La longue ou grande Ozeille a les feüilles si semblables à la parelle, qu'elle trompe souvent les yeux: elle a pourtant la feüille plus petite, plus étroite, beaucoup plus unie, & finissant en

façon de fléche, elle a quantité de racines; mais non pas jaunes comme celles de la parelle, elle a le goût aigrelet.

Lieu. Elle croît d'elle-même dans les Prez, & on la seme dans tous les Jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle est aperitive & sert à la digestion; l'herbe arrête la soif, excite l'appetit, & modere la bile: d'où vient qu'on en use dans les fievres ordinaires, & dans les pestilentielles. La decoction lâche le ventre, cruë apliquée avec Huile Rosat ou Saffran, fait resoudre les apostumes, la graine prise en eau ou vin, est propre à la dyssenterie, & à la celiaque passion.

Petite Ozeille. Ital. *Acetosela.*

Qualitez. fr. & seche au 2. d. la graine de même.

Descr. La petite Ozeille a les feüilles comme un dard, plus unies & plus molles que l'autre, & marquées de veines rouges: elles rendent beaucoup plus de suc que celles de la grande: leur graine est semblable excepté que celle de la grande Ozeille, est plus grosse.

Lieu. Elle nait dans les lieux incultes, & dans les vignes: elle fleurit en Juillet.

Propr. Elle a les mêmes proprietez que la grande. Dans l'usage de Medecine, quand on parle d'Acetose, on entend la grande qui croît dans les champs, quoy qu'on puisse mettre en sa place, l'Ozeille ronde qui croît aux Jardins; c'est ce que dit Schroderus. La decoction lâche le ventre, cruë apliquée avec Huile Rosat ou Saffran, fait resoudre les apostumes, la graine prise en eau ou vin, est bonne à la dyssenterie, à la celiaque passion, ou devoyement d'estomac.

Vertus de l'Ozeille. La feüille de l'Ozeille cuite entre les cendres chaudes, a une vertu singuliere pour resoudre ou faire apostumer les humeurs des yeux, un Cataplâme fait de feüilles d'Ozeille avec deux fois autant de vieux oing, le tout bien bâtu & mêlé ensemble, puis mis dans une feuille de choux sous les cendres chaudes, est souverain pour toutes apostumes froides. La semence pulverisée & beuë avec eau ou vin, apaise les dissenteries, l'Ozeille trempée au vinaigre, & mangée le matin à jeun, est preservative de peste, mêmement le sirop en julep fait du jus. Les feüilles battuës apliquées sur le poignet adoucissent l'ardeur de la fiévre.

OZI.

Ozier. l'Experience nous fait connoître tous les jours que pour avoir des Oziers qui soient beaux, & qui viennent en peu de temps, il est plus sûr de les mettre en terre humide, que dans une legere, non toutefois si humide que ces plans baignent dedans, car ils n'y feroient pour lors chose qui vaille.

On compte de trois sortes d'Oziers: le premier qu'on appelle franc, qui est d'une couleur rouge, & le meilleur de tous: il craint les gelées de Mars, lorsqu'il commence à pousser & est ennemi de l'eau trop froide. Le second, est le blanc, apellé filandre dans l'Auxerois: il croit assez bien partout, étant d'une nature moins delicate, & montant bien plus haut que le franc.

Et le troisiéme, est l'Ozier vert, qui n'est pas meilleur que le blanc, étant comme lui sujet à se casser quand on l'employe.

Leur usage. Ainsi que les autres plans les Oziers, qu'on peut apeller arbustes aquatiques, ont leur usage particulier, les vignerons s'en servent pour attacher les Vignes, & les jardiniers pour palissader les Arbres & pour faire des berceaux: ils sont utiles aux Tonneliers pour lier leurs cercles, & à beaucoup d'autres gens qui ne peuvent s'en passer pour reüssir dans les ouvrages qui regardent leur métier.

Quand on veut planter des Oziers, qu'on se donne de garde de ne les mettre à l'ombre, car s'ils y croissent, ce n'est qu'avec langueur, & qu'en jettant des Oziers fort minces, & peu hauts.

Methode pour planter les Oziers. Avant de planter les Oziers, il faut avoir soin de leur tenir une terre bien preparée, c'est à dire labourée uniment & sans motte: il se plante de fiches, & ces fiches se prennent des plus gros Oziers qui naissent dans l'Ozeraye, ou saucis vulgairement appellée aux environs d'Auxerre, & on les coupe de la longueur d'un pied & demy.

Sur ce gueret dont on vient de parler, & aprêté comme il faut, on trace des lignes avec un cordeau, de deux pieds & demy distantes l'une de l'autre: & sur ces lignes, aprés qu'on à éguisé ces fiches par le gros bout, & que par ce même bout on les a laissé tremper dans l'eau pendant quatre jours, on les pique un pied dans terre, observant de les éloigner l'une de l'autre d'un pied & demy seulement & le tems de les planter est ou au mois de Novembre, ou à la fin de Fevrier.

De la culture des Oziers. Il est des terres où les Oziers ont plus besoin d'être cultivés qu dans d'autres: dans celles qui sont les moins bonnes, on les laboure pour l'ordinaire deux fois l'année; sçavoir premierement, vers la fin de Novembre, & peu de tems aprés qu'ils sont cueillis; & secondement, environ le quinziéme de May.

Dans les fonds qui sont remplis de beaucoup de substance, on ne leur donne qu'un labour au mois de May seulement pour y détruire le plus qu'on peut de méchantes herbes: & on a vû même des Ozerayes ou saucis, ausquels on n'ozoit pas toucher de plus de trois ans, à cause que les Oziers y venoient.

Tous ces bois ont leur usage particulier, & servent à chauffer, hormis ces derniers.

P

PAIN. Ce que c'est que le pain. On apelle proprement & ordinairement pain un composé de farine, de levain, ou de leveure de biere qu'on paitrit, & qu'on fait cuire dans un four pour la nourriture de l'homme principalement.

Pour faire du pain beaucoup plus substantiel que l'ordinaire. Voulant faire du pain, prenez le son que l'on a bluté & le mettez dans une chaudiere d'eau, & le faites boüillir, puis le passez & paitrissez vôtre pain de cette eau blanche, & il sera beaucoup plus substantiel & vous aurez un quart plus de pain qu'à la façon ordinaire.

Autre pain, qui outre qu'il est plus excellent, se garde plus d'un mois que l'ordinaire. Prenez des citroüilles, & les faites cuire en eau à perfection tant que l'eau soit pâteuse; & de cette eau de citroüille cuite paitrissez vôtre farine, & en faites pain qui sera tres excellent, & aussi augmentera d'un quart, & se gardera plus d'un mois que le pain commun.

Pain dont un morceau peut substanter huit jours un homme, sans manger autre chose. Prenez quantité de limaçons, & leur faites vuider leur mousse; puis les faites secher, & les reduisez en poudre deliée; de laquelle vous ferez un pain duquel un homme, avec un morceau, peut-être huit jours sans manger.

Pain en general. Le plus necessaire de tous les alimens, que la divine bonté a créez pour l'entretien de la vie de l'homme c'est le pain; sa benediction s'étend tellement sur cette nourriture, que jamais l'on ne s'en dégoûte, & les viandes les plus pretieuses, ne se peuvent manger sans pain.

Pour faire de bon pain. Non seulement les bons bleds sont preferables aux moindres; mais encore il est necessaire que le moulin, les eaux, le four, & la façon y contribuent.

Quant au bleds; le pur froment bien net, bien nourri, & de belle couleur est celui que nous devons estimer par dessus les autres grains, comme seigle, avoine, orge, pois, féves, vesses, & autres grains que les pauvres gens mettent dans leur pain pour le bon marché. Le bled qui croît sur les terres graveleuses & legeres, duquel le tuiau est gros & fort, se trouve être bien meilleur à faire du pain, que celui des terres foncieres, & franches, dont le bled est sujet à verser & qui a le tuiau long & fresle. Le bled nouveau fait toujours le pain plus agreable en couleur, plus grugeant & de meilleur gout que le bled vieil, mais aussi il rend plus de son, à cause que le bled vieil à force de remuer dans le grenier, use son écorce qui s'en va en poudre. Pour le moulin, il n'importe qu'il soit à eau, ou à vent; mais vous choisirez celui qui moudra le plus promptement, d'autant que cette precipitation écache mieux le bled, sans moudre le son, que ne fait celui qui est lent à travailler. Et le moulin rebatu de nouveau pour qu'il y aïe passé seulement un septier de bled avant le vôtre sera encore mieux que quand il est vieil rebatu. C'est pourquoi si vous avez cette commodité là mettez au moulin autant de bled que vôtre famille en peut consommer en un mois, car la farine vieille moulüe, fait beaucoup plus de profit que l'autre qui est moulüe de nouveau: vous aurez des huches & futailles, où vous les serrerez & couvrirez bien, tant pour la propreté que pour la garantir de l'évent, & dans les grandes chaleurs de l'été vous la mettrez à la cave, ou en autre lieu frais, elle s'y conservera parfaitement bien. Pour les eaux leur bonté est tellement necessaire, que c'est une des principales parties qui rend le pain excellent: nous en voïons l'experience à Paris, ou le pain qui se fait à la façon de Gonesse, quoi qu'il soit travaillé par les mêmes boulangers, & avec le même bled, neanmoins il est de beaucoup moindre en beauté & bonté, que celui qui se fait sur le lieu: c'est pourquoi il faut croire de necessité, que les eaux du païs y contribuent entierement. Il y a de quatre sortes d'eau; savoir de riviere, de fontaine, de puits & de pluïe, qui se conserve dans les marées & citernes: vous peserez une pinte de chacune, & prendrez de la plus legere comme la meilleure; si toutefois vous en voulez faire l'essai par le pain, ce sera le plus assuré moien de juger de sa bonté. Pour le four, il est besoin que le bâtiment en soit épais, & aïe bon corps de massonnerie tant dessus que dessous, & au tour qu'il soit étroit d'entrée, bas de chapelle qui est la voûte, & qu'il soit chaufé bien également, & de longue main, afin que la chaleur penetre dans les murs: les éclats de gros bois sec, & particulierement d'estre, sont beaucoup meilleurs que le fagot, ni autre chaufaille, à cause qu'elle fait trop de cendres, qu'il faut souvent ôter de dessus l'atre, pour le chauffer bien également comme le reste. L'atre du four vaut mieux, quand il est fait de terre franche, que d'être pavé ou carrelé. Et pour la façon nous parlerons premierement du pain du commun, que l'on fera tant meilleur que plus il y aura de froment: neanmoins si vous voulez faire une bonne sorte de pain pour les valets, vous mettrez au moulin quatre minots de bled bis, & un minot d'orge qui est environ de fournée, & les ferez bluter au gros bluteau; de cette farine vous en prendrez environ un minot sur les dix heures du soir, & la mettrez en levain, que vous couvrirez bien avec la même farine. Pour la détramper, il faut qu'en hiver l'eau soit la plus chaude, que vous la pourrez soufrir à la main: en été, il sufira qu'elle soit un peu tiede, & ainsi à proportion dans les deux autres saisons temperées. Le lendemain au point du jour vous mettrez le reste de vôtre farine en levain & pêtrirez le tout brassant long-tems vôtre pâte en la tenant assez ferme, car tant plus mole elle seroit, tant plus vous auriez de pain: mais aussi tant moins vous dureroit-il d'autant qu'il s'en mange beaucoup plus quand il est leger, que quand il est ferme. Vôtre pâte étant bien petrie vous la retournerez dans la huche mettant le dessus dessous, & enfoncerez vôtre poing dans le milieu de la pâte jusqu'au fond de la huche, en deux ou trois endrois, & la couvrirez bien des sacs & couvertures. Quand au bout de quelque tems, plus en hiver & moins en été, vous regarderez à vôtre pâte, & vous verrez vos trous entierement bouchez: c'est une marque que la pâte est assez revenüe: alors vous ferez chaufer le four par une seconde personne, car il est presque impossible qu'une seule puisse entendre au four & à la pâte, vous la diviserez par morceaux, & les ferez d'environ seize livres de pois chacun, ou un peu plus, puis vous tournerez cette pâte en pain, & la coucherez sur une nape, y faisant quelques plis entre chaque pain, de crainte qu'il ne se baise en se parant.

Vôtre four étant chaud, ce que vous reconnoitrez en frotant un baton contre la chapelle, ou contre l'atre vous verrez qu'il se fera de petites étincelles, c'est un indice qu'il est chaud, alors vous cesserez de le chaufer & ôterez les tisons, & charbons, rangeant quelque peu de brasier à une rive prés la bouche du four, & le nettoierez avec la patoüille, qui sera faite de vieil linge, laquelle vous moüillerez dans l'eau claire, & la tordrez avant que de patoüiller, puis vous le boucherez pour lui laisser abatre son ardeur qui noirciroit le pain, & peu de tems aprés vous l'ouvrirez pour enfourner le plus promptement que vous pourrez, rangeant vos plus gros pains au fond & rives du four, finissant d'enfourner par le millieu. Celui qui chaufera le four prendra garde de ne pas brûler son bois par tout en même tems, mais il le chaufera tantôt d'un côté tantôt de l'autre nettoiant continuellement les cendres, en les atirant avec le fourgon. Le pain étant enfourné, vous boucherez bien le four & le touperez autour avec linges mouillez pour lui bien conserver sa chaleur, quatre heures aprés qui est environ le tems necessaire pour cuire le gros pain vous en tirerez un pour voir s'il est assez cuit & particulierement par dessous ce que l'on apelle avoir de l'atre & le hurterez du bout des doigts s'il resonne, & s'il est assez ferme il sera tems de le tirer, sinon vous le laisserez encore quelque espace de tems jusqu'à ce que vous le voiez cuit & l'experience vous y rendra bientôt connoissant; car si vous le laissez au four plus qu'il ne faut aprés la parfaite cuison, il rougiroit dedans & feroit desagreable. Quand vous aurez tiré vôtre pain vous le poserez sur la partie la plus cuite, afin qu'il se retrumecte en se refroidissant, par exemple s'il a trop de chapelle ce qui vient, quand on n'ôte pas la cendre en chaufant le four, alors vous le rangerez, mettant le dessus dessous; & s'il est également bien cuit, vous l'apuierez contre le mur, le posant sur le côté qui est le plus cuit, vous laisserez bien refroidir vôtre pain, avant que de l'enfermer dans les huches, où vous le porterez toûjours sur le côté, afin qu'étant rangé il y ait également de l'air par tout, & en été vous mettrez les huches à la cave pour preserver le pain de moisir. Vous ferez toûjours manger les premiers ceux, qui seront les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se rassouplissent avec le tems. L'œconomie veut qu'on ait toujours une fournée entiere de pain rassis, quand l'on en fait de nouveau.

Pour faire le pain bourgeois ou pain des maîtres, vous mesurerez de la farine ce que vous en voudrez cuire, en prendrez une sixiéme partie que vous mettrez en levain, & ferez un trou à la pâte avec le poing, ainsi qu'au pain du commun; quand il sera revenu vous le rechargerez encore autant de farine que vous détremperez avec ce levain, & le laisserez encore revenir, & aprêter comme devant : étant prêt vous y mettrez le reste de vôtre farine y mettant de l'eau à proportion & laisserez encore revenir le tout, puis vous tournerez le pain, & le gouvernerez comme le precedent. Notez que la plus belle fleur de froment fait le meilleur pain, que le plus nouveau fait est le plus agreable, que tant plus la farine est blanche, tant plutôt il se passe de bonté; & que tant plus il est petri ferme, tant plus aussi il conserve sa bonté. A Roüen & aux environs il se fait du pain de tres bon gout avec le pur froment moulu sans être bluté aprés : il semble rude d'abord à ceux qui n'ont pas acoutumé d'en manger, mais on s'y habitue facilement, car il fortifie le corps & fait bon ventre.

Le pain de Chapitre se fait de la même pâte que le pain Bourgeois & se paitrit toujours ferme, & long-tems, même il y a quelques boulangers qui mettent leur pâte sous la broyoire. De cette même pâte aussi se font les pains hauts, qui s'enfournent fort pressez (qui sont le chef d'œuvres des boulangers de petit pain) ceux que l'on coupe par moitiées & autres de diverses formes, gros & petits.

Du pain de Gonesse, il s'en fait de bis & de blanc, & aussi de toutes grandeurs: vous prendrez six boisseaux de farine desquels vous en mettrez un en levain sur les huit heures du soir vous y mettrez encore autant de farine (cela s'apelle rafraichir le levain) & le lendemain au point du jour vous ferez la pâte, y ajoutant le reste de la farine que vous petrirez fort molle, puis vous tournerez le pain, & le mettrez dans des jattez de bois poudrez de farine de crainte qu'elle ne s'y atache, quand le pain sera reparé, pour l'enfourner vous le renverserez dans un autre sebile, afin qu'en le versant sur la paële la parure soit dessus.

Le petit & le plus leger se fait en prenant la sixiéme partie de la farine que vous voudrez cuire, la mettant en levain avec de la levure de biere bien nouvelle, & quand le levain sera prêt vous le mouillerez ou remanierez en le chargeant de farine comme le bourgeois & le laisserez parer pour la seconde fois : puis vous petrirez le tout bien mollet, tournerez les pains & les mettrez sur la couche que vous plisserez entre deux de crainte qu'il ne se baisent, & les enfournerez quand ils seront prêts.

Celui à la Monteron se fait en prenant un boisseau de farine la plus blanche que vous pourrez, duquel vous en détremperez le quart pour faire le levain, & y mettrez deux fois plein la main de leveure nouvelle, ou moins si elle est vieille & ferme; une poignée de sel fondu dans l'eau chaude, & trois chopines de lait; puis une heure aprés, ajoutez y le reste de la farine que vous petrirez bien molle, tournerez le pain & le mettrez revenir dans de petites écuelles de bois, puis l'enfournerez, & quand il sera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le côté, une heure sufit pour le cuire.

De ce pain & de celui de Gonesse, l'on en fait secher que l'on apelle biscuit; & pour ce faire on l'ouvre par moitié, on en ôte la mie & on le met au four, l'aiant arrosé avec de l'eau de vie; quelques uns y mettent du fenoüil batu dans la farine, & l'eau de vie d'Es en la detrampant : ce pain est bon à manger en buvant le muscat, le petroſimel d'Espagne ou autre vin precieux.

Le pain d'Esprit se fait avec de la plus fine farine de seigle, & se façone comme le pain de Chapitre.

Le pain de Goutili se fait comme le pain à la Monteron, y ajoutant un peu d'excellent beurre frais.

Pour faire le pain Citroüille, il faudra faire parboüillir de la citroüille comme celle que l'on veut fricasser, & la passer à travers un gros linge pour en ôter quelques petits nerfs qui sont

dedans, y ajoutant de l'eau dans laquelle la citrouille aura cuit, autant qu'il en sera necessaire pour petrir à l'ordinaire; & en gouvernant vôtre pâte à deux levains, ainsi que j'ai dit ci-devant, vous ferez de trés bon pain, qui sera un peu gras cuit, & jaune, lequel est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Tout pain rassis, étant mis au four, repare en quelque façon le déchet de bonté qu'il a perduë depuis qu'il a été cuit; & pourveu qu'il soit mangé promptement, aprés qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau fait; mais si l'on le gardoit long-tems, il se trouveroit bien moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pour faire Pain Benit & Brioches. Il faut avoir un boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous en prendrez le quart pour faire le levain, que vous détremperez avec leveure de biere & eau chaude, vous le laisserez revenir dans une jatte de bois qu'aurez fait chaufer, & qu'il faudra bien en hiver; pendant qu'il se reviendra vous détremperez les autres trois quarts de fleurs avec eau fort chaude, pourveu que vous y puissiez durer la main & y mettrez un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mol, deux heures aprés vous rafraichirez le levain avec cette derniere pâte, ainsi que j'ai dit au pain; puis le mettrez derechef reposer dans la jatte, & étant revenu, vous mêlerez le tout, & le fraiserez long-tems, puis vous le façonerez sur la paële, avec laquelle vous le voulez enfourner, & l'y laisserez bien revenir; & lors qu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournerez bouchant bien le four comme au pain. Quand il sera cuit, & que vous le tirerez il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois, ou sur un claïon, pour le porter refroidir crainte de le rompre. La dorure sera faite simplement avec des œufs batus sans eau, quelques uns par ménage y mettent un peu de miel bien liquide, mais cela oblige à lui donner le four plus doux.

Pour faire le plus délicat que l'on apelle du Cousin, il faut d'un boisseau de fleur n'en prendre que le demi quart pour le levain, & que le reste de la pâte soit détrempée avec trois livres de bon beurre, deux fromages mols, & demi quarteron d'œufs; si la pâte est trop liée y mettre de bon lait, faire le levain à deux fois & le gouverner comme ci-devant. Si vous voulez travailler avec certitude faites toujours des essais de ce que vous voudrez faire; c'est à dire mettez-en quelque petit morceau au four, afin que s'il y manque quelque chose à vôtre fait, vous y puissiez supléer avant que de façonner le tout.

Pain à celebrer la Messe, il ne faut que détremper de la plus belle fleur de froment avec eau froide en telle consistence que vous la jugerez bonne par l'essai que vous en ferez dans les fers, lesquels vous chaufferez plus devers les branches que par le bout, à cause de l'épaisseur du fer, & les retournerez souvent, afin qu'ils chaufent également. Pour empêcher que la pâte ne s'atache au fer, il faudra le froter legerement avec de la cire & l'essuier avec un linge blanc auparavant que de verser la pâte dessus avec une cueillere à son manche: vous observerez de retourner vôtre fer de deux côtez à chaque cuisson, & que ce soit sur un petit feu clair en changeant de côté chaque fois: quand il sera cuit, vous le leverez & le poserez proprement dans une manne sur une serviette blanche pour le serrer en lieu sec: quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre ramoitir à la cave sur une nape à terre, avant que de le rogner, & pour se faire, il y a des compas, & outils propres desquels vous vous servirez.

Petit métier, & oublies, la composition de la pâte se fait avec une livre de farine, une livre de sucre, deux œufs, & une chopine d'eau: il faut fondre le sucre dans l'eau à froid, & delaier la farine un peu ferme avec l'eau sucrée, puis y mettre les œufs, bien batre le tout, y mêlant le reste de l'eau petit à petit: aprés quoi vous y ajouterez une once de bon beurre frais que ferez fondre avec un peu d'eau, & le verserez bien chaud dans vôtre pâte, mêlant le tout bien promptement ensemble: vous en ferez essai dans vos fers preparez, comme pour le pain à chanter; si elle est trop foible vous y ajouterez la farine; & si elle est trop forte, l'eau; pour les lever, il faut les rouler sous la paulme de la main en la retirant à vous avec promptitude & les serrer sechement. Les oublies se font de la même façon à la reserve que pour épargner le sucre on y emploie de bon miel.

Le pain dont on se sert dans les Indes. Il se fait des racines du bois de Maniot, qui est de la grosseur d'une canne, ou roseau; c'est un bois plein de nœuds, comme d'épines émoussées, il jette des feuilles qui ressemblent à celles des figuiers, l'on le plante en des buttes, ou fosses de terre, qu'on fait à cét éfet, & fouit avec des houës tranchantes, esquelles fosses on met cinq ou six bâtons de ce bois, d'un pied de profondeur, & sortant dehors presque autant, lequel Maniot croitra en terre de la grosseur d'une jambe, en moins de quatre mois, & par fois beaucoup plus grosses, à cause du lit de la terre, où il aura été planté, & selon qu'il la trouvera à son gré, & de la longueur d'environ un pied & demi: l'on a acoutumé de les laisser croitre en leurs fosses, dix à douze mois, pendant lesquels, & de tems intermittens, l'on y sarcle & arrache & arbrisseaux ou herbes que la terre y produit, à celle fin que ses racines croissent & pullulent mieux: que si on les y laisse plus que du susdit tems, elles deviennent ouiches, & boiteuses, & s'y pourrissent, jettant du bois & feuillages, qui sert à transplanter ailleurs, d'autant que *generatio unius corruptio alterius*, ors l'on les arrache avec les susdites hoües, & on en amene le bois, étant bien à remarquer, que la terre y est tellement feconde & planterense, que du soir au lendemain on trouve le bois du Maniot, qui a jetté des racines: les femmes y font le pain, qu'on apelle *Cassava*, car les hommes ne s'y veulent du tout point ocuper, ainsi seulement à la pêche, à la chasse & à la guerre.

Premierement, aiant arraché & fait amas des susdites racines, il les faut grater & ratisser, comme des navets, pour ôter l'écorce, avec des coquilles tranchantes, qu'ils prennent le long de la mer, qui leur servent comme de couteaux, par aprés les grager & raper, comme du sucre, pour les mettre comme en farine, & en faire épurer leur jus, ou eau, qui est une espece de lait, qui est le plus veneneux que rien qui soit en ces contrées: quand il est fait, il les faut mettre en des couleuvres, ce sont especes de sacs, qui en ont comme la forme, & qui sont faits de la susdite piéce, à celle fin d'en faire sortir & épurer leur

jus, ou eau, pour l'éfet de quoi, il faut faire des incisions ausdits Mappous, qui sont arbres mols; mettant sous icelles lesdites couleuvres, ou sacs, entre deux ais, avec une brimballe ou levier, dans les incisions, pour peser dessus, avec des roches, ou perriers à servir de poids, pour les mettre ainsi en farine, & siccité; laquelle ensuite faut étaler sur une platine de fer, ou de terre, faite par un d'eux à cét éfet, avec une terre grasse & glutinante, cette platine étant soutenuë de trois têtes d'aches rompuës, ou de trois petits cailloux, avec du feu clair dessous, & seulement autour d'icelle, & la retourner sans dessus dessous, la faisant cuire de gré à gré, & à loisir, n'aiant qu'un travers de doigt d'époisseur. La fleur de ce susdit pain s'apelle Cassavà Mouchachâ: l'on y fait de la pâte de la susdite farine de Maniot, laquelle est si blanche, qu'elle semble avoir été faite de la fleur du froment, l'on tient celle de Cassava ausdits Cattollis, qui sont faits d'un jonc marin, étant especes de ballots ou panniers, & l'envelopent des susdites feüilles de Balliris; que si l'on desire la garder & conserver, même plusieurs années, en aiant eu une partie qui étant cuite il y a prés de douze ans, qui est aussi saine que le premier jour qu'elle fut cuite, il la faut exposer aux raions du Soleil, qui en exallent toutes les vapeurs, & quand la nuit aproche, il la faut retirer aux Cases, à cause de l'humidité qu'elle atireroit: car dans ces lieux il n'y a point d'hiver; neanmoins pendant sa saison, on y ressent nuitamment des fraicheurs, & des rosées extraordinaires, qui s'evapourent au lever du soleil, qui atire d'abord, par ses rais, les exhalaisons de la terre, aprés quoi les chaleurs sont égales à celles d'autre tems, y étant toujours égales à celles d'autre tems, & comme temperées, à cause que toutes les vingt-six dernieres isles sont scises la plupart aprochant de l'Equinoxe, & toutes à la mer du Nord: voilà un sommaire de tout ce qui regarde le pain.

Il est encor du *Mais, ou Miio*, que nous apellons ici bled de Turquie, qu'ils pilent bien fort dans des roches, ou pierres creuses, espece de mortiers: quand il est pilé, ils le roulent en forme de saucisses, & l'envelopent dans des feüilles de balliris, qu'ils font en aprés cuire dans de l'eau boüillante, & aprés l'on mange ce pain, qui graces à Dieu, substante tres-bien.

Pain de Cocu, en *Allem.* Saurethlie, Buchklie.

QUALITEZ, froid & sec, comme l'Oseille.

DESCR. Il a quantité de petites tiges, rondes & menuës, qui naissent toutes d'une seule racine, chacune à l'extremité a 3. feüilles faites en cœur, tendres & aigrelettes au goût, il y en a de deux sortes, l'une qui a les fleurs blanches faites en étoiles, l'autre a la fleur jaune, & a la racine écaillée.

LIEU, Il nait dans les hautes forêts, & dans les lieux qui sont couvert du Soleil, & fleurit en Avril.

PROPR. Toute la plante est refrigerative comme l'Oseille, ensuite elle éteint la soif & les ardeurs de l'estomac, elle rafraichit le foie, & fortifie le cœur. L'eau distilée de toute la plante est bonne à boire dans les fievres chaudes: quoi que le suc beu avec du sucre soit plus éficace, elle arrête le vomissement de l'estomac, les feuilles appliquées en emplâtre, sont bonnes aux inflammations & aux fluxions chaudes.

Pain de Pourceau. C'est une chose merveilleuse que le jus de la racine de pain de pourceau, atiré par le nez purge le cerveau, & son eau distillée atirée aussi par le nez étanche soudain le flux de sang; la même eau buë à la quantité de six onces, avec une once de sucre, arrête soudain le sang, découlant de la poitrine ou du ventricule ou du foie, consolide les vaisseaux si quelques uns sont rompus: ce que j'ai moi même experimenté, son jus bu au poids de deux dragmes avec l'Oximel lache le ventre, & délivre les opilations du foie & de la rate; c'est pourquoi il est singulier pour les hidropiques & hetiques, mais il y faut mêler un peu de mastic, ou de muscade, ou de rhubardu, pour corriger sa vehemence, il est incroiable qu'elle donne alegeance aux coliques & autres tranchées, son jus quand on le mêle dans les clisteres, de combien de façon sert-il aussi en onguent, liniment & cataplames, que l'on ordonne pour les duretez & tumeurs de rate & du foie? si vous faites tremper ses racines hachées menuës en huile rosat, ou camomille, ou d'amandes douces, étant boüilli y ajoûtant quelque peu de vin, enfin les exprimerez, telle huile instillez de deux ou trois goutes dedans les oreilles, guerit les bruits & surdité, principalement si par dessus les oreilles vous apliquez le marc de ses racines, au soir alant au lit, ou bien hachez menu ses racines, pilez les avec pesches & amandes ameres, faites le tout tremper en eau de vie, puis l'exprimez, instillez quelques goutes dans les oreilles & vous serez gueri de la surdité.

QUALITEZ, ch. & sec au 3. d.

DESCR. Le grand pain de pourceau a les feuilles plus grandes que le Lierre, rougeatres avec quantité de tâches dessus, & blanchatres au dessous: sa tige est longue de quatre doigts sans aucune feuille, sur laquelle sont des fleurs rouges qui ont la forme de violette, d'une odeur agreable.

LIEU. Il nait dans les bois & à l'ombre, notamment dans les montagnes proche S. Claude: il perd au mois d'Août ses feuilles & pousse ses fleurs en Septembre.

PROPR. Il est abstertif, aperitif, digestif, & atractif: la racine a quelque chose de venimeux, on s'én sert pourtant pour une forte purgation, & on en donne un scrupule dans de l'eau miellée à ceux qui ont la jaunisse, ce qui les fait suer, dissipe les humeurs visqueuses, desopile le foie & la rate, sert à l'hidropisie & à la colique: le suc de la racine tiré par le nez est bon contre la migraine & le mal de tête inveteré, & aux maladies froides de la tête.

Eaux pour faire le Pain. Les eaux pour faire le pain les plus legeres sont toûjours les meilleures pour le pain: il seroit à souhaiter qu'on eût par tout de celle de Gonesse, mais cela ne se peut; c'est pourquoi il faut se servir de celle que les lieux, où nous sommes, nous fournissent, les plus legeres sont ordinairement celles des puits, ou des fontaines, & tout ainsi les meilleures pour faire le pain; celles des rivieres aiant toujours quelque chose de grossier.

Le Four. Prenez garde qu'il soit étroit d'entrée, bas de chapelle, qui est la voûte, & qu'il soit chauffé bien également, & de longue main, afin que la chaleur penetre dans le mur, il faut souvent ôter les cendres de dessus l'atre, qui

vaut mieux, dit-on, quand il est fait de terre franche, que lors qu'il est pavé ou carrelé.

De la façon de faire le pain Bourgeois. C'est en ce point ici où se connoit l'adresse de la Mere de Famille, soit en faisant le pain elle-même, soit en lui faisant donner la veritable façon pour être bon, son œil y est fort necessaire, pour les raisons, que j'ai dites, lors que j'ai parlé de ce qu'elle devoit faire pour ce qui regardoit l'œconomie de la Campagne; & si elle ignore ce que c'est que de faire du pain, elle n'a qu'à lire ce qui suit, & elle l'aprendra.

Dans vôtre maison de Campagne, on paitrira donc de deux sortes de pain, l'un pour le Maitre & la Maitresse, & l'autre pour les domestiques.

Celui du maître sera d'autant meilleur, que plus la farine sera pure de froment, & se façonnera ainsi, vous prendrez à peu prés la sixiéme partie de la farine dont vous voudrez faire du pain, que vous mettrez en levain.

Du Levain. Pour le détremper, si c'est en hiver, vous lui donnerez l'eau la plus chaude que vous la pourrez soufrir à la main, & si c'est en été, il sufira qu'elle soit un peu tiede; & ainsi à proportion dans les deux autres saisons.

Cela fait, vous prendrez ce levain, que vous garentirez d'avoir froid en quelque saison que ce soit: car s'il venoit à se refroidir, vous vous trouveriez trompé dans l'effet que vous en atendriez, & au lieu de vous rendre un pain leger, vous en donneroit un qui seroit massif & fort pesant.

De la Pâte. Le lendemain dés le matin, vous prendrez vôtre levain, que vous détremperez tout doucement avec vôtre farine dont vous ferez la pâte, que vous paitrirez fort molle, pour faire que vôtre pain soit leger, & par consequent plus agréable à manger; vôtre pâte étant bien paitrie, vous la mettrez dans des jattes, & vous y enfoncerez vôtre poingt jusques au fonds en deux ou trois endroits, & la couvrirez de quelque bonne converture, pour le mieux faire revenir.

Au bout de quelque tems, moins en été, & plus en hiver, vous regarderez à vôtre pâte, & lors que vous verrez que ces trous que vous y avez fait avec vôtre poingt seront bouchez, ce sera une marque que vôtre pâte sera assez revenuë.

PAL.

PALAIS *de Bœuf.* Prenez un palais de Bœuf qui soit à demi cuit, ôtez en la peau où touche la langue, coupez-le par morceaux, passez-le à la poële avec du beurre, mettez-le cuire avec du boüillon & un verre de vin, assaisonnez-le de sel, de poivre, de ciboulettes entieres que vous retirerez, faites y une liaison avec un peu de farine, & puis le servez.

PALPITATION. La Palpitation est un mouvement depravé du cœur, qui se fait lors qu'il se dilate, ou qu'il se comprime contre son ordinaire, ce qui arrive par toute sorte d'intemperie, soit par le vice des humeurs, ou même sans humeurs, & quelquefois de ce qui peut être contenu dans le pericarde, ou dans ses membranes. La cause de la palpitation est interne ou externe. Interne par la grande chaleur & plenitude de sang, ou par la quantité des fumées, & des mauvaises vapeurs, ou par une pituite si abondante, & si froide, que le visage en est pâle & le pouls lent, & petit. Externe, par le poison, ou par un air pestilentiel, ou par la morsure de quelque bête, ou par l'esperance, ou par la crainte ou par la communication avec l'estomach, la rate, les intestins, ou le ventre, ou le pericarde, ou quelque artere voisine. Aux accidens internes, s'il y a plenitude de sang, il en faudra tirer suivant l'age, les forces, le sexe & la saison.

Si les fumées ou les mauvaises vapeurs viennent de chaleur, ou d'obstruction, l'on saignera non seulement du bras, mais encore du pied. Que si le batement étoit extrêmement violent, pour l'apaiser d'abord; l'on apliquera une ventouse seche sur le cœur, & la ventouse étant ôtée, on mettra à sa place deux dragmes de theriaque, avec dix grains de safran en poudre étendu sur un petit morceau de drap, ensuite l'on fera prendre les bains; sinon l'on leur donnera des lavemens composez de son, de pourpier, de laituës, de concombres avec un peu de vinaigre, & de la méme decoction on s'en servira de fomentation deux à trois fois le jour.

L'on fera user d'une tisane faite avec des pommes, & des pruneaux. Ceux qui aimeront la douceur y pourront ajouter du miel de Narbonne, ou du sucre, ou de la reglisse. Aprés avoir pratiqué quelques jours ces petits remedes, l'on purgera pour la premiere fois avec une once & demie de casse mondée; ou avec une once de Catholicon double dissous dans deux verres de petit lait, que l'on prendra à une heure de distance. Deux à trois jours aprés l'on purgera derechef, ajoutant dans la medecine une once de sirop de fleurs de pêcher, ou deux cuillerées du jus de violettes.

Les boüillons seront assaisonnez de pourpier, de laituës, d'ozeille, ou du jus d'orange: en hiver à la place des herbes l'on y mettra du verjus, ou des capres, ou un gros de crême de tartre.

L'on défendra de manger ni trop salé, ni épicé, ni viandes grossieres & indigestes, & l'on trempera le vin.

L'on permettra l'usage du fromage mol, du lait, de la crême, du caillé, comme aussi les pêches, les pavis, les pommes, les cerises, les poires, les melons, & les concombres. L'on conseillera de plus de ne pas serrer le col, ni les reins, ni les jambes, ni les cuisses.

Si la palpitation venoit d'une abondante & froide pituite, l'on fera prendre une dragme de pilules d'aloës avant souper, ou le matin à jeun avec deux onces de manne fonduë dans un boüillon, ou avec demie once de tablettes de *succo rosarum*. L'on ordonnera l'usage du theriaque, ou de l'orvietan, ou un peu de vin d'absinthe, ou du vin d'Espagne, ou de rossolis; sinon l'on composera cette opiate. Prenez quatre onces de conserve de fleurs de buglose, mêlez-y demie once de corail preparé, avec deux dragmes de poudre de santal citrain, & autant de santal rouge, & un peu de vin d'Espagne, ou de rossolis; la prise sera d'une demie once soir & matin, sinon l'on pourra prendre tous les matins quatre cuillerées de jus de buglose, ou de borrache, l'on fera faire un exercice moderé, beaucoup d'abstinence, & on interrompra le dormir du midi, en s'exerçant à quelque chose d'honnête & divertissante.

Si elle étoit causée par le poison, ou par un air empesté, ou d'une morsure de quelque bête, ou

d'une joie ainsi que d'une crainte, ou d'une tristesse excessive, les unes se gueriront par le contrepoison & les autres en moderant leurs passions.

Si elle procede, soit par le consentement des poulmons, de l'estomach, de rate, de la matrice, des intestins, ou du ventre, en soulageant telles parties, l'on en retranchera la cause.

Voici d'autres remedes Chimiques de Monsieur Lemery de l'Academie des Sciences & Docteur en Medecine, contre les Vapeurs & les Palpitations.

Armoise en decoction.

Esprits volatiles de sel armoniac & d'urine, la dose est depuis 6. jusques à 20. goutes.

Esprits de Sel, de Nitre dulcifié, de Vitriol, de Soufre, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. goutes.

Esprit de vitriol de Mars, la dose est depuis 4. goutes jusqu'à 12.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis 4. goutes jusques à 20.

Sel Policreste, la dose est depuis demie dragme jusques à 6. dragmes.

Sel de Soufre, la dose est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Eau de melisse magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Esprit de teste humaine, la dose est depuis quatre jusques à vingt quatre goutes.

Huile de teste humaine, la dose est depuis une goute jusques à 6. & mise au nez.

Elixir antiepileptique, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Sel volatile de Karabé, la dose est depuis quatre jusques à seize grains.

Crystal de tartre, la dose est depuis demie dragme jusques à trois dragmes.

Huile de Succin rectifiée, la dose est depuis une goute jusques à 4.

Eau de la Reine de Hongrie, la doze est depuis demie dragme jusques à 2. dragmes.

Sels volatiles de vipere, de corne de cerf, d'urine, de tartre, la dose est depuis une dragme jusques à seize grains.

Eau de canelle, la doze est depuis une dragme jusques à trois.

Teinture de canelle, la doze est depuis demie dragme jusques à deux dragmes.

Teinture d'antimoine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antihectique de Poterius, la doze est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Eau d'arquebusade pour faire sentir.

Sauge en conserve ou en decoction.

Eeau de fleur d'Orange, la doze est depuis 1. dragme jusques à une once.

Elixir de proprieté, la doze est depuis 7. jusques à 12. goutes.

Huile de vitriol dulcifiée, la doze est depuis quatre goutes jusques à dix.

Teinture de Quinquina faite avec le vin ou avec l'eau, la dose est depuis une once jusques à quatre.

Tinture de Mirrhe, la doze est depuis 6. goutes jusques à 15.

Sel volatile huileux aromatique, la dose est depuis 4. grains jusqu'à 6.

Esprit volatile huileux aromatiques, la dose est depuis 6. goutes jusques à 20.

Huile de brique apliquée exterieurement & donnée interieurement, la dose est depuis 2. goutes jusqu'à 4.

Resine de Succin, la dose est depuis six grains jusques à 15.

Huile de camphre, la dose est depuis 2. goutes jusqu'à 6.

Camphre, la dose est depuis 1. grain jusques à 6.

Teintures de castor & de saffran, la dose est depuis 4. jusqu'à 12. goutes.

Esprit de vin camphré, la dose est depuis 2. goutes jusques à huit.

Eau de melisse, ou d'armoise dans laquelle on a éteint 5. ou 6. fois du camphre enflâmé, la dose est depuis 1. once jusques à 6.

On peut aussi presenter au nez

L'huile de Succin épaisse, l'huile volatile du sel armoniac, l'esprit d'urine l'eau de la Reine de Hongrie, le camphre, l'huile de papier, l'huile de gomme armoniac.

PAN.

PANACE'E *antimoniale.* Cette operation est un tartre soluble, rendu émetique par du beurre d'antimoine, & resout en liqueur par l'humidité de l'air.

Mettez dans un grand matras demi livre de beurre d'antimoine, une livre de cristal de tartre subtilement pulverisé, & six livres d'eau commune un peu chaude, broüillez bien le tout, & bouchez le matras d'un bouchon de papier, placez-le sur le sable, & faites dessous un feu gradué jusques à faire boüillir la liqueur, ce que vous continuerez pendant sept ou huit heures: versez y ensuite peu à peu une livre d'huile de tartre faite par défaillance & chaufée, il se fera une effervescence, laquelle étant passée, vous filtrerez la liqueur encore chaude,& vous en ferez évaporer lh'umidité dans un vaisseau de verre ou degrez au feu de sable jusques à siccité, il vous restera une maniere de sel ou de tartre émetique qu'il faudra exposer à la cave ou en un autre lieu humide, il s'en resoudra une bonne partie en liqueur claire que vous verserez par inclination dans une bouteille de verre, & vous la garderez, c'est la panacée antimoniale.

Elle est émetique, mais elle agit foiblement. La doze est depuis huit jusques à vingt goutes dans du boüillon ou dans quelque autre liqueur apropriée.

REM. Cette preparation est apellée communément panacée universelle, elle a été décrite autrefois avec beaucoup plus de circonstances, mais qui reviennent exactement à la description que j'en donne ici.

Pour bien faire l'operation, il faut que le matras soit assez grand, en sorte qu'il n'y en ait guere plus de la moitié de rempli, afin que la matiere trouve assez d'espace vuide pour se rarefier en boüillant: il est bon de faire chaufer l'eau avant que de la mettre sur le beure d'antimoine & le cristal de tartre, tant afin que le mélange s'en fasse plus vite, qu'afin d'échaufer le vaisseau, en sorte qu'il ne soit pas si en danger de casser, quand on aura mis du feu dessous.

On fait boüillir la matiere long-tems, afin que le cristal de tartre s'empreigne autant qu'il pourra de la substance émetique du beurre d'antimoine.

L'effervescence qui arrive, quand on verse l'huile de tartre sur la matiere, vient de ce que les acides du cristal de tartre & du beurre d'antimoine entrent avec violence dans les pores du sel alkali de tartre, & les écartent rudement.

En faisant évaporer la liqueur filtrée, il faut observer de l'agiter sur la fin avec une espatule de bois, au fond du vaisseau, car autrement elle ne manqueroit pas s'épaississant en sel de s'y atacher, & d'y brûler; cet accident arriveroit à cause que le cristal de tartre n'est pas un sel pur, c'est un mélange de tous les principes. Or, comme il contient par consequent de l'huile, il est sujet à se torrefier & à se brûler.

Ce sel, qui est un veritable tartre émetique, se resout en liqueur par l'humidité de l'air, comme font tous les autres sels, mais il en reste une portion qui tombe au fond du vaisseau en maniere de magistere & qui ne se met jamais en liqueur.

On ne doit aprehender aucun effet violent de cet émetique, il est des plus temperez, parceque le sel de tartre, qui y a été mêlé, a fixé & rompu en partie les pointes du soufre salin de l'antimoine.

PANACEZ de Chiron. Ital. *Panacès chiranio.*

Qualitez, ch. du 2. au 3. d. & sec au 3.

Descr. Le Panacez Chironium, ou Flossolis a les feuilles longues, presque comme celles de l'Hissope, produisant une fleur semblable à celle de la quinte-feuille, plus grande toutefois, & jaune comme de l'or, elle jette plusieurs jettons minces, & durs comme du bois, sa racine fait deux branches qui s'étendent de côtés & d'autres entre deux terres, fort cheveluës & dures comme le bois.

Lieu, elle croi sur les Monts-Pelius de Thessalie dans les lieux gras.

Propr. Elle est propre pour consolider les ulceres, & à étancher le sang des racines, elle guerit aussi les ulceres de la bouche, & des parties honteuses, si on les lave de sa décoction faite avec du vin; pris en breuvage il est singulier à ceux qui crachent le sang; étant broié avec ses racines, il est souverain aux caguessanguës, & même pour arrêter l'abondance du flux menstrual.

PANACE'E. Ital, *Panace heraclio*, Esp. *Asclepia Opoponaco.* All. *Heylvvu.*

Qualitez, ch. au 3. sec au 2. d.

Descr. Le panacez fait une tige haute, grosse, & cotonée, blanche par dehors, & lagneuse, il a des feüilles grandes, vertes, rudes la plupart qui sont au pied de la tige, couchées par terre, semblables à celles du figuier, partagées en cinq, & crenées autour, il y a aussi d'autres petites feüilles autour de la dite tige jusques en haut, où il y a un bouquet comme celui de l'aneth, où il produit ses fleurs jaunes & une graine boüillante, odorante & chaude.

LIEU, il croit en Cirene, en Libie, & en Macedoine, l'Oppoponax se tire au tems des moissons, ainsi qu'on peut l'aprendre dans Matthiode, liv.3. ch.48.

Propr. Le meilleur Oppoponax, est celui qui est fort amer étant blanc & roussâtre au dedans, & jaune au dehors, étant aussi lisse, gros, fraile, tendre, d'odeur forte, & qui se fond incontinent en l'eau, il échauffe, imollifie, & subtilise.

PANAIS. Le Panais ne se multiplient que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, couleur de paille un peu brune.

PANAIS d'Asclepie. Ital. *Panacé Asclepio*, Allem. *Heylvvurtz.*

Qualitez, ch. presque au 3. d. & sec au 2. d.

Descr. Cette plante jette une tige grêle de la hauteur d'une coudée qui commence dés le bas, par des petites branches garnies d'icelles, oposées les unes aux autres jusques au bout d'icelles, qui sont toutes separées par des filament comme des cheveux, aprochant de celles du fenoüil, un peu plus grandes & veluës, & fort odorantes; au bout de la tige il y a un bouquet qui porte la fleur jaune & odorante, sa racine est petite & deliée.

Lieu, il croit sur les côtaux & lieux rudes.

PROPR. Ses fleurs & sa graine sont propres contre les ulceres, même contre les corrosifs, les apliquant avec du miel: on les boit avec du vin contre les morsures des serpens, & on les aplique aussi dessus avec de l'huile, il est singulier pour guerir les maladies chroniques.

PANAIS, ou *Pastenade*, Ital. & Esp. *Pastinaco*, All. *Pasteney.*

Qualitez, ch. & sec.

DESCR. Le Panais cultivé a la tige fort haute avec de petites branches, qui naissent du milieu d'icelle au bout desquelles elle jette des bouquets garnis de petites graines en rond, produisant des fleurs jaunes, elle produit auprés de terre quatre petits ailerons, qui portent les feuilles rangées l'une contre l'autre, semblables à celles du fresne & quelques-unes en haut de la tige.

LIEU, il croit dans tous les jardins.

PROPR. Cette herbe a la même proprieté que les sauvages: prise en vin, ou en oxicrat est bonne contre la piqueure des scorpions.

Panic, Ital. *paniz*, Esp. *Panizo*, All. *Vvelschehirse.*

Descr. Il est semblable au millet à l'égard du chaume, de la feüille, & de la racine, la difference est pour l'épi, parce que le Panic l'a long d'un pied, fort serré & garni d'une grape fort épaisse qui a force grains velus, il y en a une espece dont les grapes sortent un peu dehors, comme s'il y en avoit plusieurs; & celle-ci est fort fertile. Les épis de quelques-uns sont blancs, des autres jaunes, & des autres roux.

LIEU, on les seme dans les champs & dans des lieux humides.

PROPR. Il semble au millet, il nourrit peu, il est desicatif, astringeant & rafraichissant, on en fait du pain qui resserre, c'est pourquoi on le donne à ceux qui ont la dissenterie, quoi qu'à dire le vrai, le grain serve plus aux oiseaux qu'aux hommes.

PANICAUT, ou Chardon à cent têtes, Ital. *Iringio*, Esp. *Cardocorna.*

Qualitez, ch. & sec.

DESCR. L'Eringium, est une plante épineuse: ses feuilles sont larges & apres par les bords, & ont un goût aromatique: quand elles sont tendres, elles sont bonnes à manger confites en sel: mais venant à croitre, elles deviennent fort piquantes au haut des tiges: à la cime desquelles il y a plusieurs têtes rondes, comme des boules environnées d'épines, dures, fortes & rangées comme des étoiles, dont les unes sont vertes, les autres blanches, & quelquefois on en trouve des bleuës.

LIEU, il croit és lieux âpres, on en trouve du vrai auprés de Trente & ailleurs, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Sa racine échauffe : étant buë elle provoque l'urine & les mois, & chasse les ventositez, buë dans du vin elle sert contre le poison, les morsures des serpens, & aux maladies du foie : on en prend le poids d'une dragme.

PANICAUT marin, en All. *Cruyzvvortele & Endeloos*.

Qualitez, temperé en chal. & froideur.

DESCR. L'Eringium marin a les feuilles plus larges que le suivant, qui sont toutes environnées de pointes & d'épines : ses racines sont plus longues & plus tendres, & meilleures à confire que celles de l'autre, découpées tout autour de couleur de vert naissant, sa tige est plus charnuë, plus grosse & plus unie, avec des têtes bleuës.

LIEU, il naît sur le rivage de la mer, sur tout auprés de Venise, & à Jerols, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il est moins sec que le precedent, la decoction de ses racines desopile le foie & est fort bonne à la jaunisse, & à l'hidropisie, sa racine prise en decoction de buglose ou de melisse est bonne au mal de cœur, à l'esquinancie, aux obstructions des reins & de la matrice, prise avant le repas elle empêche de s'enivrer & resserre le ventre.

PAON. Au bout de trente jours que les petits sont éclos, & la mere nourrie diligemment en son couvoir ainsi que nous l'avons dit de la poule, on la met sous la cage en lieu où le Paon ne puisse venir : car il hait & fait mal à ses petits, jusques à ce qu'ils aient la creste, & lors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souvent.

Ponte des Paonnesses. Qui veut que la Paonnesse fasse les trois pontes, il en faut donner à couver aux poules les plus grandes, plus adroites & plus vieilles, au commencement du croissant de la Lune, & laisser les Paonnesses parachever leurs pontes, & comme nous avons déja dit en la nourriture des poules, on leur en donnera cinq de Paonnesse le premier jour, & neuf des leurs, puis le dixiéme jour on ôtera les neuf de poule, & on en remettra neuf autres, par ce moien vous trouverez au terme de 30. jours qu'il éclorront tous ensemble : & ainsi en ferez à plusieurs poules en un même tems, & pour ce que l'œuf de la Paonnesse, pour sa grosseur ne peut être aisément remué de la poule, vous les remuerez doucement, quand la poule sortira pour se repaitre, & marquerés avec de l'encre l'endroit de son dessus, afin que quand vous y voudrez continuer, vous voiez si elle aura remué & retourné, autrement vous y perdriez tems, & quand tout est éclos, donner tous les poulets à une seule poule, & les paonnaux à une autre, & prenez garde que celle qui mene les poussins, ne voie ou hante avec l'autre, qui mene les paonnaux, car elle lairroit incontinent les siens, du dedain & jalousie de la grandeur & beauté des autres.

Paon de couleur blanche. Quand la Paonnesse couve, elle se retire & cache du male en lieu le plus secret qu'elle peut : car il ne cesse de la chercher & s'il la trouve, il la bat pour la faire denicher, & casse ses œufs. Quand elle couve, si on la veut couvrir d'un drap blanc, elle engendrera des poussins tout blanc, non de couleur gemmée, pour ce même effet on les peut enfermer en des cages ou tects, enduits & polis de quelques draps ou peintures blanches, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couvant soit de couleur blanche.

PANTIERE, filet pour des oiseaux. Quand la saison aprochera de tendre les pantieres, vous devez avoir soin de faire netoier la place où doit tomber le filet, & renouveller les perches qui sont au haut des arbres, si elles sont pourries, sinon les faire relier avec de nouveaux liens, & remettre d'autres poulies ou boucle de verre, parce que les cordes qui passent dedans les usent à la longue, & que les cordes avec lesquelles elles sont penduës se pourrissent, il faut aussi acommoder la loge, & remettre un autre crochet en terre, & visiter le filet s'il n'y a rien de rompu ou mangé des rats & souris, & le rabiller. On aura deux ou trois livres de cordes, qui soient fortes, & moins grosses que le petit doigt, les cordiers l'apellent de la bablué; aiant tout vôtre fait en état vous irez sur le lieu aux heures de la volée, c'est à dire le matin à l'aube & point du jour, & le soir au soleil couché, & tendrez la pantiere en cette sorte.

Déploiez la corde au milieu de la place nette, & faites une boucle au bout d'une de vos ficelles qui pend aux arbres, & tirez la tant que la corde soit passée dans la poulie, & lors que vous en aurez le bout atachez y une pierre pesante de quatre ou cinq livres & la laisserez au pied de l'arbre, puis prenez l'autre bout de la corde, portez-la au crochet O. Q. & la coupez de longueur convenable, faites y une boucle comme à l'autre bout, & la passez au crochet, ainsi que montre la 11. figure, ajustez l'autre de même : cela fait, déploiez le filet dans le milieu de la place nette, entre les deux arbres, portez-en un bout au côté A. & le liez à la pierre où est ataché la corde, & l'autre bout du filet sera lié pareillement à la pierre du côté B. après quoi vous irez proche le crochet O. Q. & tirerez les deux cordes ensemble sans ôter les bouts qui sont passez au crochet, & quand le filet avec les pierres M. N. se remonte jusques aux poulies, ainsi que le fait voir la premiere figure, vous tournerez les deux cordes ensemble trois ou quatre tours sur le crochet pour empêcher que le filet & les pierres ne retournent à bas, puis on atachera chaque ficelle, qui pend à chaque coin du bas du filet au pied des arbres. A. & B. afin de le tenir en état, & d'empêcher que le vent ne le fasse aller de côté & d'autre.

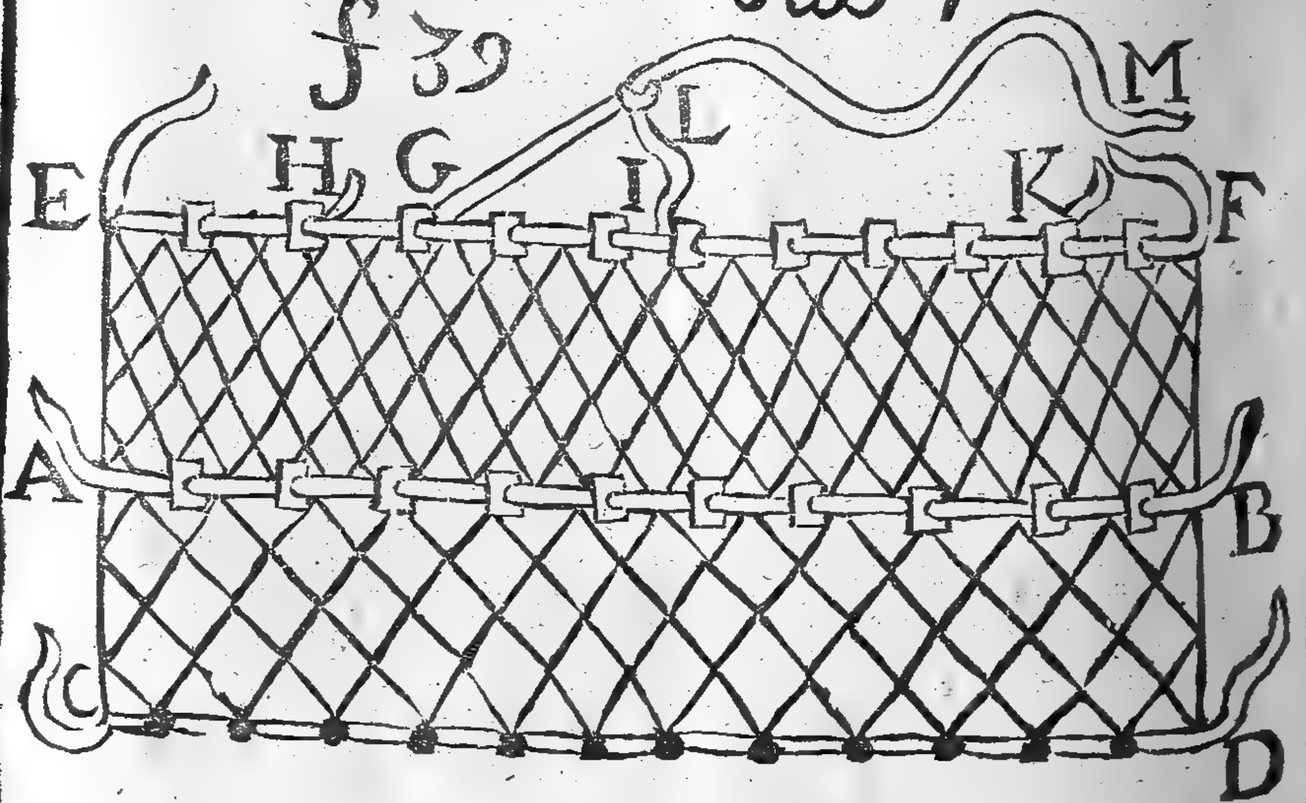
Le filet étant bien tendu, il faut retourner les cordes de dessus le crochet, & s'asseoir dans la loge R. les tenir ferme des deux mains, & prendre garde qu'elles ne soient embarrassées l'une avec l'autre, non plus qu'autour du crochet, ni à donner dans le filet, elle s'échaperoit, s'il y avoit quelque chose qui empêchat les cordes de couler : c'est à quoi l'on doit bien prendre garde.

Pendant que vous tendrez les cordes étant dans la loge, aiez toujours la vuë sur le filet, afin d'ouvrir les deux mains, & à laisser tomber les cordes sitôt qu'une becasse frapera contre la pantiere, où elle s'envelopera incontinent, & tombera avec le filet sur la terre, il faudra promptement lui rompre une aile, & avec le pouce lui crever la tête, puis sans s'amuser à la vouloir ôter du filet, il faut courir au crochet reprendre les deux cordes ensemble, remonter le filet, & se retirer dans la

SEPTIE'ME PLANCHE

POUR FAIRE UNE PANTIERE EN TRAMAIL OU CONTRE-MAILLE

Table 7. Page 37. 2. Partie du second Tome.



la loge comme auparavant, & quiter derechef pour en prendre d'autres; quelquefois on n'a pas le tems de remonter le filet, qu'il en passe par dessus, & d'autres donnent dedans qu'il n'est que demi monté, vous pouvez juger par là, que plus la personne est prompte à tendre & remonter la pantiere, plus elle prend de gibier; beaucoup de fois il s'y prend une compagnie de perdrix tout d'un coup, principalement quand il y a quelque piece de terre ou vigne proche, & au droit de la passée, & le plus souvent quand il s'en rencontre des deux côtez: lors que la passée ou clairiere est sur un chemin, mais un peu à l'écart, on y prend par rencontre des liévres, renards, & loups, c'est par cette raison que vous devez toûjours porter quelque bâton ferré pour les tuer, ils ne s'y prennent pourtant pas si aisément, que les becasses: encore qu'ailleurs je montre la maniere de prendre les bêtes à quatre pieds, je ne crois pas que l'on trouve à redire si j'en parle en ce lieu, puis que c'est un sujet qui a du raport avec celui-ci.

Je vous dirai donc qu'il ne faut pas que le filet traîne à terre, il en doit être élevé de quatre pieds; si l'animal vient devant vous il faudra le laisser passer le filet, & sitôt qu'il aura passé, le laisser tomber en même tems, faire du bruit pour épouvanter la bête, qui voulant retourner sur ses pas, s'envelopera dans la pantiere, & vous la tuerez, & retirerez promptement pour remonter le filet, si par hazard elle venoit de derriere vous, il faut atendre qu'elle soit avancée jusques à une ou deux toises du filet que vous laisserez tomber, & l'épouvanterez en même instant, elle voudra retourner sur ses pas lors qu'elle apercevra la pantiere: mais vous voiant elle fuira du côté du filet, & se jettera dedans.

Si la pantiere est étenduë proche d'un étang ou des prairies aquatiques où les canards frequentent, on y en prendra: mais il faut que la loge soit si bien faite, qu'il ne vous puissent apercevoir, il y a deux moiens pour tenir les cordes de la pantiere sans se faire mal aux mains, & vous garantir du froid.

Le premier moien est, suivant la 11. figure de la même table, suposé que le crocher soit marqué du chiffre 1. les bouts des deux cordes 2. & 3. & que les deux lignes 5. & 6. soient les cordes bandées, qui tiennent le filet tendu; lorsque vous serez assis dans la loge, tenez bien fort d'une main l'endroit marqué 7. & de l'autre main passez les deux cordes ensemble redoublées au chiffre 4. par entre vos jambes, & raportez les par dessus la cuisse, puis les tenant bien ferme quitez l'endroit 7. & avec l'une ou l'autre main vous tiendrez ainsi les cordes sans peine: mais soiez bien prompt à l'ouvrir, & écartez les genoux quand la beccasse donnera dans le filet.

L'autre maniere pour tenir le filet sans avoir froid ni se blesser les mains, est representé par la 3. figure de la même table, suposé que le siege de la loge est à la lettre R. coignez un piquet H. gros comme deux fois le pouce & qu'il soit haut de terre de quatre doigts, & à un pied & demi de ce piquet en allant vers la pantiere aux endroits marquez K. & M. mettez en terre deux autres gros piquets, L. L. qui soient élevez de terre environ un pied tout au plus, étant tout deux percez à deux pouces proche du bout d'en haut d'un trou à mettre le doigt, aiez un morceau de bois, N. D. O. qui soit tourné, & que les deux bouts N. O. ne soient pas plus gros que le petit doigt, afin qu'ils tournent facilement dans les deux trous des piquets, L. L. où on les fera entrer; il faudra faire un trou au milieu de ce bois tourné, qui soit assez gros pour y mettre une cheville grosse comme le doigt, & long de cinq ou six pouces: ce morceau de bois doit être fiché dans les trous avant que de coigner les deux piquets.

Aiez outre cela un autre morceau de bois, H. G. F. qui soit plat comme quelque morceau de doüelle de tonneau, & l'entaillez par les deux bouts en forme de croissant, afin qu'il se puisse tenir joignant le piquet H. la machine étant ainsi faite, quand vous aurez tendu & monté le filet, suposez que les deux lignes A.B. en soient les cordes, levez les toutes deux d'une même main, & de l'autre les doublant à la lettre G. tournez les un tour sur le bout D. de la cheville du millieu, puis en poussant l'autre bout E. du côté du filet; vous ferez faire un moulinet au morceau de bois rond N. O. deux trous, & l'arrêterez en posant l'un des bouts de la marchette H. ou F. contre le piquet R. & l'autre contre le bout E. de la cheville, si bien que le poids de la pantiere fera que le moulinet voulant tourner sera arrêté par la marchette, vous pouvez donc par ce moien tenir les mains dans vos pochettes, sans avoir crainte que le filet tombe, mais aiant toujours le bout du pied sur le milieu G. de la marchette, & d'abord qu'une beccasse donnera dans la pantiere, donnez du pied, le filet tombera aussi promptement, que si vous le teniez avec les mains.

Pour faire une Pantiere en tramail, ou contre maillée. Les pantieres triples, ou contre-maillées servent principalement pour les passées qu'on a faites autour des forêts, elles sont commodes, en ce qu'une même personne en peut tendre plusieurs, sans être obligée d'y guetter, car les becasses s'y prennent d'elles-mêmes, vous en avez un modelle dans la 18. figure de la 1. table de ce Livre.

Pour y travailler, vous devez prendre la mesure de la largeur & hauteur du lieu où elle doit servir, & l'atacher à un clou pour faire l'aumé en mailles quarrées de la maniere contenuë lequel aumé sera de bon gros fil retors en quatre brins, & les mailles de dix ou 12. pouces de large. La toile doit être de fil bien delié, retors en deux brins, & la maille de deux pouces de largeur, ou deux pouces & demi, laquelle toile on fera deux fois ou deux fois & demie aussi longue & large que l'aumé, afin qu'elle ait beaucoup de poche, il la faut mettre entre deux aumez, & monter tout le filet en cette sorte.

Etendez un des aumez à terre dans une grande place bien unie, & nette de brins de bois, & autres choses qui pourroient vous nuire, atachez le des quatre coins, A. B. E. F. avec des piquets, puis passez une ficelle bien unie & sans aucun nœud dans le dernier rang de mailles qui fait tout le tour de la toile: ce qu'étant fait, il faudra atacher le bout de cette ficelle, & le coin de la toile au coin A. de l'aumé, puis menant la ficelle tout au long du bord A. Q. B. on la liera pareillement avec un coin de la toile, au coin B. de l'aumé, & de là en continuant de mener la ficelle, on atachera un autre coin de toile à la lettre F. & enfin le dernier coin à E. aprés quoi on dispersera la toile également, en sorte qu'elle fronce & poche

par tout, puis vous passerez l'autre aumé par dessus cette toile, pour lier aussi ses quatre coins, avec ceux de l'autre A. B. F. E. quand la toile sera ainsi enfermée entre ces deux aumez, il faut prendre de bon fil, & atacher le bord des deux aumez, & la ficelle qui passe dans le bord de la toile ensemble, ainsi qu'on voit par les brins de fil, qui paroissent marquez des chiffres, 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. & faire de même tout autour du filet, pour les trois qui sont les uns sur les autres, n'en faire qu'un, il faudra aussi dans toute son étenduë en certains endroits, comme de trois pieds en trois pieds lier avec un brin de fil les deux aumez ensemble, ainsi qu'on voit par les endroits marquez des lettres, G. H. I. K. L. M. N. O. P. & autres lieux où il y a de petits nœuds, afin que le filet étant tendu en l'air, la toile ne descende dans le bas, ce qu'elle feroit, si les aumez n'étoient ainsi liez ensemble, & se trouveroit quelquefois plus de poche en un endroit qu'en l'autre.

Aiant ajusté toute la pantiere l'on prendra une corde de la grosseur du petit doigt, laquelle on coudra tout autour pour la border, il faudra laisser aux deux coins A. B. deux boucles de la même corde, longues de chacune demi-pied, & aux deux autres coins E. F. on laissera pendre deux autres bouts de corde longs d'une toise, pour lier le filet aux arbres, & le tenir en état pendant les grands vents, & aussi que les becasses s'en prennent mieux.

Il faudra teindre cette pantiere en couleur brune, parce qu'elle paroitroit trop.

Pour faire une pochette ou poche à faisans & perdrix. J'ai montré ailleurs le moien de faire des filets, comme pochettes, ou poches à lapins, on fera celles pour les faisans & perdrix de la même sorte, elles ne diferent en rien qu'en la longueur, qui doit être de quatre ou cinq pieds entre les deux boucles; il faut faire ces poches de fil bien delié, & pourtant fort & retors bien rondement qu'il ne sevrile point, on ne les fait jamais que de mailles à lozanges, large de deux pouces chacune, il faudra faire la leveure, ainsi qu'il a été montré cy-devant, de vingt mailles, & quand il sera fait, passer une ficelle bien unie & assez deliée tout autour, ainsi qu'aux pochettes pour les lapins, puis teindre le tout en verd, ou autre couleur que j'enseigne en son lieu & si ces filets ne doivent servir qu'aux faisans, faites les plus forts, c'est à dire, que le fil en soit retors en trois brins, & pour les perdrix, il sufira en deux brins.

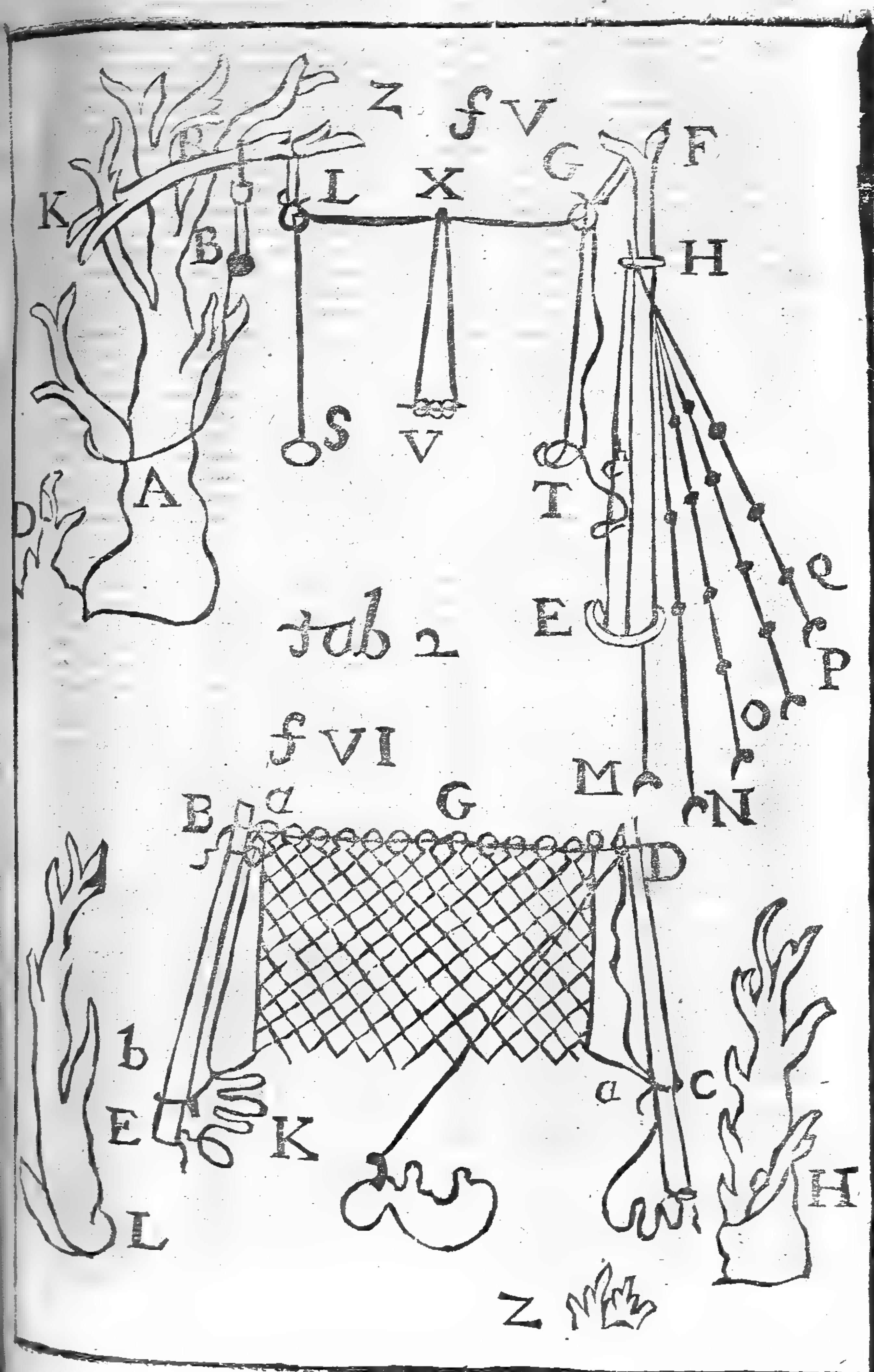
Pour faire des pantieres aux grandes Forests. Dans les grandes forêts où le bois est également fort & haut, il est bien dificile de faire des clairieres à moins d'abatre quantité d'arbres, & encore ne feroit-on pas assuré que la pantiere y fut bonne, si ce n'étoit qu'il y eut quelque place de dix ou douze arpens, ou plus, laquelle fut sans arbres, & que la clairiere y aboutit, sinon vous pouvez experimenter l'invention que fait voir la cinquiéme figure de la seconde table, je supose que vous aiez lu & compris l'avertissement du premier chapitre touchant le vol de la becasse, choisissez quelque endroit au bord de la forêt qui soit bien net, par exemple, je supose les arbres, A. D. pour la forêt, & l'espace entre l'arbre A. & la lettre E. la place nette, qui doit avoir cinq ou six toises de largeur, choisissez un arbre haut & droit au bord du bois, comme seroit celui marqué A. afin de l'ébranler du côté de la place nette, & y atacher au haut une perche forte, marquée des lettres K. R. Z. tout ainsi que j'ai enseigné en un autre endroit, cherchez dans la forêt un arbre moiennement gros E. F. qui soit le plus haut & droit que faire se pourra, aprés l'avoir ébranché d'un bout à l'autre, transportez-le sur le lieu de la pantiere, & faites un trou en terre à l'endroit E. qui soit profond de trois, quatre, ou cinq pieds, & éloigné de six ou sept toises du bord de la forêt A. posez dedans ce trou le gros bout de l'arbre coupé, levez-le & l'arrêtez tout droit aiant lié auparavant à deux ou trois pieds proche le bout F. plusieurs liens de bois atachez bout à bout les uns des autres, comme vous le voiez par les lettres A. B. C. D. E. F. G. H. I. K. afin de les arrêter ferme avec des crochets de bois mis en terre tout autour: éloignez du pied E. d'une toise & demie, & de la façon que sont les cordes qui tiennent un mas de navire, ou d'un bateau, il faudra pourtant prendre garde d'en mettre qui aillent dedans la clairiere ou espace A. E. de crainte que le filet ne s'y embarrasse, vous observerez de planter si bien vôtre arbre coupé, que la pointe F. soit panchée d'environ deux pieds sur la passée vers la forêt; & d'y atacher de bonne heure une poulie C. au petit bout, avec une corde ou ficelle passée par dedans, tout ainsi qu'à l'arbre A. où se voit la poulie L. Vous y pourriez bien laisser les grosses cordes: mais parce que les larrons seroient peut-être tentez de les prendre, je vous conseille de n'y laisser que des ficelles & mêmes de les faire courtes, y atachant quelque petite ficelle B. à un bout, & lier l'autre au tronc de l'arbre, en un endroit où l'on ne puisse toucher sans monter principalement à celle de l'arbre coupé E. H. & si vous voulez encore mieux faire, portez avec vous une échelle legere, de six ou huit pieds de haut, pour frustrer les larrons, & vous exempter de la peine qu'il vous faudroit prendre de monter au haut de l'arbre quand on a pris les cordes.

Je veux vous donner une autre invention, qui est, qu'aiant détachez le filet des pierres, aprés que la volée est finie; vous preniez les deux cordes ensemble, & remontiez les pierres jusques aux poulies, puis aiant fait un nœud X. vous le laissiez monté seulement deux ou trois toises, selon la hauteur des poulies, puis aiez un baton V. long de deux pieds, fendu par les deux bouts, sur lequel vous ploierez tout le reste de la corde, & la ferez aprés passer ces deux brins dans les deux fentes des bouts du morceau de bois, & laisserez aller le tout en haut, ainsi les pierres S. T. baisseront jusques à la moitié de la hauteur des arbres, à cause que les cordes sont noüées ensemble à la lettre x. & le reste prendra avec le baton V. si bien que pour les ravoir, il faudra prendre une longue perche avec un crochet au bout pour ne acrocher le morceau de bois V. & le tirer, ou autrement avoir une ficelle, & y atacher une pierre grosse comme un œuf au bout pour la jetter entre les deux cordes par dessus le baton V. & le tirer par ce moien comme avec le crochet, pour le surplus de la pantiere on observera tout ce qui a été dit, il me reste à vous dire qu'il se peut faire un nombre de ces pantieres tout autour d'une forêt, & même qu'une personne en peut tendre dix ou douze si les filets en sont triples ou contremaillez ainsi que la 38. figure de la table vous l'enseigne.

SECONDE PLANCHE

MANIERE DE FAIRE DES PANTIERES AUX GRANDES FORETS.

Table 2. Page 38. II. Partie du II. Tome.



Autre sorte de Pantiere qui s'apelle volante. Vous aiant montré la maniere de faire de deux façons de pantieres, je croirois pecher contre le dessein que j'ai de donner la connoissance des inventions propres à prendre les oiseaux de passage, si je laissois en arriere l'usage de la pantiere volante, ou à bouclette, que quelques uns apellent pantine & panteine, qui est utile en tous lieux, principalement aux païs où il n'y a que des bois taillis & des forêts, dont les proprietaires ne voudroient pas soufrir l'abat des arbres ou branches necessaires pour construire les deux sortes de pantieres dont j'ai parlé. La 6. figure de la 2. table est faite pour ce dessein. Aiez deux perches E. B. D. C. grosses comme le bras, longues de trois toises & demie, bien droites & legeres, coupées en pointe par le gros bout, vous atacherez à chaque petit bout B. D. une boucle de fer, ou de cuivre, ou de quelque autre matiere propre pour servir en façon de poulie, vous aurez aussi un filet ou pantiere à bouclette, dont j'ai montrez la fabrique, par dedans lesquelles bouclettes il faut passer une ficelle forte, qui soit unie & longue de douze toises, laquelle ficelle se voit marquée des lettres à G. C. F. vous la plierez, afin qu'elle ne se mêle pas avec le filet.

Aiez pareillement un crochet de bois F. long d'un pied, & le liez avec tout le bagage, pour s'en servir au besoin, il est à noter que cette pantiere ne s'étend que sur le bord d'un bois taillis proche d'une piece de terre ou vignes, dans les grands chemins, où alées d'une forêt ou d'un paré, principalement quand ces endroits abontissent sur des campagnes ou placiers qui se rencontrent dans le milieu des bois.

L'on peut encore la tendre au long d'un ruisseau à la queuë d'un étang, ou bien d'une coulée de prez à la venuë des forêts, bref en tous les lieux où vous croiez qu'il passe des becasses, pour tendre cette pantiere, il faut s'y prendre en cette sorte, suposez que l'arbre L. soit l'abord du bois, ou autre endroit où vous desirez tendre, déploiez le filet, prenez un bout de la grosse ficelle qui passe dans les bouclettes, & l'atachez au bout de la perche, à la lettre B. passez une petite ficelle E. K. dans la boucle qui est au bout B. & la noüez à la premiere bouclette A. de la pantiere, afin de la tirer comme un rideau de lit, piquez aprés cela la perche tout au rais du bois, L. de sorte qu'elle tienne bien ferme en terre, & soit un peu panchée vers l'arbre H. prenez l'autre bout F. de la grosse ficelle, & le passez aussi dans la boucle D. qui est liée à la pointe de la perche D. C. laquelle vous piquerez pareillement en terre, à cinq ou six toises loin du bois, ou de l'autre perche B. E. aprés cela retirez vous à six ou huit toises du filet au pied de quelque buisson ou arbre, ou bien de quelque branche qu'on aura piquée exprés vis à vis de la pantiere, comme au lieu marqué Z. ou à F. auquel endroit il faudra ficher le crochet, & y lier le bout de la grosse ficelle, & aprés la tirer toute, jusques à ce que le filet soit monté, & lors vous tournerez la corde, deux ou trois fois autour du crochet, afin de la tenir arrêtée pendant que vous irez tirer la petite ficelle E. K. pour étendre le filet, ce qu'étant fait, retournez au crochet, détournez la corde, & assoiez-vous auprés du buisson sans remuer, aiant toûjours la vuë du côté de la pantiere, afin de la laisser tomber quand la becasse donnera dedans, & sitôt qu'elle sera prise il faudra la tuer, & remonter promptement le filet, & tirer la petite ficelle pour les tendre, & faire tout comme la premiere fois, il ne sera point mal à propos de mettre une petite ficelle à la derniere bouclette C. du filet, comme à l'autre côté, on en aura plutôt ajusté la pantiere, ceux qui tendent ordinairement de cette sorte de filets, portent avec eux une longue perche avec quoi ils étendent le filet sur la grosse ficelle, mais l'invention en est meilleure avec deux petites ficelles, comme je viens de dire: l'experience vous instruira du reste.

Moien pour faire les Pantieres de toutes façons de mailles. On fait ordinairement les pantieres en mailles à lozanges, parce qu'il se rencontre peu de personnes qui les sachent faire d'une autre façon: pour moi je conseillerai toujours de le faire, tant qu'on pourra, de mailles quarrées, ainsi que je l'ai dit, étant faites de cette sorte, & étenduës dans la passée, elles ne paroissent presque point, & quand il se mêle quelque brin de bois parmi, on les en ôte facilement, ce qui fait trop froncer les filets en certains endroits, & rendent un espace obscur, qui épouvante la becasse, & la fait retourner en arriere, ou passer par dessus.

Il y a encore à redire aux pantieres à lozanges, en ce qu'il faut plus de fil & de travail, qu'aux filets en mailles quarrées, qui sont plutôt faits, & ausquels il n'y a pas une maille superfluë, je les mets l'une & l'autre à vôtre choix.

Si vous faites la pantiere de mailles à lozanges, prenez la mesure de la largeur du lieu où vous la voulez tendre, & faites la leveures deux fois aussi longue que cette mesure, sa hauteur sera depuis la branche où est la poulie jusques à deux pieds proche de la terre, & pour vous le faire mieux comprendre, voiez la premiere figure. La largeur se prend depuis la lettre V. jusques à la lettre X. qui sont les endroits où doivent tomber les pierres M. N. quand le filet sera tendu, la hauteur est prise à la poulie en descendant proche de la lettre V. vous ferez donc le filet long du tiers plus que cette hauteur, parce qu'étant étendu en large, il s'acourcit du tiers, lors que tout le filet sera maillé, vous passerez une corde un peu moins grosse que le petit doigt, dans toutes les mailles du dernier rang, M. N. & arrêtez les deux côtez, atachant les six premieres mailles du rang ensemble à la corde, au lieu marqué Q. en sorte qu'elles ne puissent couler, & en ferez autant à l'autre côté R. distant de Q. selon la largeur de la passée, laissant le reste des mailles du haut de la pantiere, libre de pouvoir couler d'un côté & d'autre, ainsi qu'un rideau de lit, aprés cela il faudra atacher une ficelle à la corde Q. & une autre à la lettre R. qu'on fera passer dans le dernier rang de mailles des côtez, afin de lier le filet en état aux deux arbres A. B. on laissera pendre un pied ou deux de la corde à chaque bout Q. R. du filet, pour atacher la pantiere aux pierres, lors qu'il la faudra tendre.

Si vous voulez que la pantiere soit emmaillées quarrées, prenez la largeur & la hauteur, ainsi que je viens de dire, & travaillez comme je l'ai dit ci-devant.

Le filet étant achevé, bordez-le par en haut, avec une corde assez forte, & passez deux ficelles par les mailles des deux côtez, ainsi qu'à celle faite à lozanges, y laissant pareillement deux bouts de la corde pour la lier aux pierres.

Autre Pantiere simple avec des bouclettes. Les pantieres volantes, ou à bouclettes ne se font que de mailles en lozanges, parce qu'il faut qu'elles coulent au long d'une corde, ainsi qu'un rideau de lit, vous en trouverez la forme dans la 6. figure elle ne doit avoir plus de cinq ou six toises de larges, & deux & demie, ou trois toises de hauteur. Les mailles auront deux pouces de largeur, on peut si on veut, les faire de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & non davantage, il faut que ce filet soit fait de fil bien delié, & pourtant fort, & atacher des bouclettes de cuivre à toutes les mailles du dernier rang d'en haut B. D. j'ai amplement décrit la maniere d'ajuster ces bouclettes, il faut commencer ce filet comme je l'ai dit ci-devant, & faire la leveure deux fois aussi longue, qu'on veut que la pantiere ait d'étenduë, puis lui aiant donné le quart de plus que la mesure de la hauteur, on acommodera les bouclettes, lesquelles étant ajustées en l'état qu'elles doivent être, vous passerez une corde moiennement grosse, ou bien une ficelle grosse comme une plume à écrire par dedans toutes ces bouclettes.

On aura auV deux autres petites ficelles A. B. C. D. qu'on passera par le dernier rang de mailles des deux côtez, dont l'une sera atachée à la bouclette A. & l'autre à la bouclette C. pour tenir la pantiere en état, quand on s'en servira, c'est pourquoi on laissera les deux bouts B. D. libres, & plus long que la hauteur du filet de neuf ou douze pieds, si vous me croiez, vous teindrez cette pantiere en couleur brune, aussi bien que les autres.

PAG

Lors qu'il y a des Pages dans la maison d'un grand Seigneur, comme étant Gentilhommes, ils ne servent qu'à lui faire honneur, on ne les met là que pour aprendre à vivre & à faire leurs exercices, il faut avec cela qu'ils soient sages, honnêtes, civils: qu'ils s'atachent à bien faire les commissions que l'on leur donne, qu'ils suivent par tout leur Seigneur & qu'ils ne l'abandonnent point, il faut aussi pendant qu'ils sont Pages qu'il obeissent à l'Ecuier dont ils dépendent & qui a soin de leur conduite, qu'ils visitent souvent les chevaux en son absence; ce faisant ils obligent le Seigneur à les considerer, & souvent par ce moien ils deviennent Ecuier à leur tour.

PAL

PALFRENIERS. Les Palfreniers avancent leur fortune, s'il font bien leur devoir, qui consistent à avoir bien soin des chevaux qu'on leur met entre les mains & qu'ils doivent penser, commençant toujours par ceux que monte le Seigneur, & continuer par les autres que montent les gens de sa suite: car le cheval de monture a besoin d'être particulierement bien pensé, puis que souvent en dépend la perte ou le bonheur de celui qui le monte, il faut donc qu'ils aient bien soin de les penser soir & matin, de tenir l'écurie bien propre & bien nette, de faire la litiére le soir, & de la relever le matin, de les faire boire, & de leur donner l'avoine aux heures qu'ils ont acoutumez, les mettre au machigadou, bien secouër leur foin avant que de le mettre dans le ratelier, leur bien froter les jambes, quand ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrez, leur faire les crins quand ils en ont besoin, les bien couvrir de leur caparasson, bien netoier les montures des brides, bien écurer les mords de peur qu'ils ne se roüillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux selles, qu'elles ne blessent point les chevaux, & si elles ont besoin de quelques reparations en avertir l'Ecuier, ou ceux dont ils dépendent. Quand un palfrenier est à quelque personne de moindre qualité, son devoir est toujours le même, & cela ne change en rien ce qui lui est prescrit ci-dessus.

PALMA CHRISTI. Ital. *Girazole*, Esp. *Figuera ded l'Inferno.*

Qualitez, chaud & sec au 1. d.

DESCR. Cette herbe devient grande comme un arbre, de sorte qu'elle est aussi haute qu'un petit figuier, elle a les feuilles du Plane, quoique plus grandes, plus noires & plus unies, distinguées en doigts au bout d'une paume, comme celle d'une main; ses branches & sa tige sont creuses comme un roseau, sa graine vient en grape, qui est rude au toucher.

LIEU. On le seme dans les jardins pour arrêter les taupes, sa semence est meure en Août & Septembre.

PROPR. Trois grains de sa graine bien pilez; étant pris par la bouche, purgent la bile & les humeurs aqueuses par dessus & par dessous, avec cette incommodité pourtant qu'elle renverse l'estomac, elle purge la matiere qui sert à fomenter la goute, ce qu'on empêche en y mêlant de la graine d'anis & de fenoüil, la même graine pilée étant cuite dans le boüillon d'un vieux coq est fort bonne à la goute.

PALMES. Ital. *Palma*, Esp. *Palmera*, Allem. *Dadelbaum.*

Qualitez, froide & astringente.

DESCR. C'est un grand arbre, dont le tronc est chargé d'écailles, les rameaux ne croissent qu'à la cime, qui sont rangez en rond, & dont l'extremité est tournée contre terre, ses feuilles sont longues, étroites & doubles, comme les feuilles des roseaux, il produit quantité de fleurs, dont le pied est fort mince, elles sont blanches, disposées en raisin.

LIEU. On en voit en plusieurs endroits de l'Italie dans des jardins, où ils ne portent point de fruit: on l'aporte d'Asie & d'Afrique: il demeure toujours vert, & fleurit au printems.

PROPR. Le palmier est par tout astringent, les dattes fraiches resserrent plus que les gardées: elles font mal à la tête & enivrent. L'usage des seches est bon dans les viandes à ceux qui crachent le sang, à la dissenterie, & au vomissement. Le Diaphœnicum, qu'on fait de dattes, purge les flegmes & la colere; les noiaux de dattes sont astringens, & ferment les pores du corps.

PALMIER. Le palmier à un germe tendre, de la longueur d'une coudée, duquel sortent d'autres petits rejettons par intervales, éloignez environ de trois doigts l'une de l'autre, d'où naissent des fruits de la grandeur d'un petit concombre, qui sont d'une couleur jaune lors qu'ils sont meurs: leur écorce est comme celle des figues, & on les pele de même quand on les veut manger. Leur chair est comme celle des melons sans graine

ni noiau au dedans, il paroit fade au gout d'abord qu'on en mange: mais dans la suite on le trouve si agreable qu'on ne s'en peut pas rassasier; il ne nourrit pas beaucoup, il est bon aux chaleurs de la vessie & du poulmon, quoique d'ailleurs il provoque l'urine & incite à la luxure: il lache le ventre; mais si on en mange trop il nuit à l'estomac & opile le foie, pour le corriger il faut user aprés d'eau miellée ou de gingembre vert.

Palmier sans fruit. Cette plante est haute de cinq ou six coudées, & on la plante comme les autres jettons, elle produit ses feüilles comme le roseau, mais elles sont plus larges, moins pointuës & plus longues: car il s'en trouve de longues de trois coudées & demie, & aiant une coudée & demie de large, la côte qui est au milieu est large & épaisse, aiant une infinité de veines aux deux côtez, elles demeurent seches en été, soit de leur naturel ou par la chaleur du soleil, de sorte qu'elles tombent à terre en Septembre & ne reviennent qu'au Printems: son écorce est toute chargée de grosses écailles comme le palmier: au reste ce n'est qu'un tronc qui n'a point de branches, il croit abondamment en Chipre & en Egipte.

PAP

PAPIER. Pour blanchir le papier collé sur le verre & chassis, afin de ne le point recoler tous les ans.

Prenez du blanc de plomb broié à l'eau, étant sec, le rebroiez à l'huile, & peindre le papier: mais pour le mieux, il y faut mêler un peu d'huile crasse, ce qui le fera resister davantage à la pluie & pour être plus de durée, couchez le deux fois.

PAPIER. Ital. *Papiro.*

DESCR. C'est une plante qui ressemble fort au souchet, ses tiges sont comme celles des joncs, triangulaires, droites, polies, pleines de moële, hautes de 6. ou 7. coudées: elles ont des feüilles au pied, semblables à celles du souchet ou sparganion, ses fleurs representent une toufe de cheveux tout autour, avec une infinité de petites masses & filamens au milieu, qui avancent en dehors, entassez comme ceux de la ferule.

LIEU. Elle vient en Egipte: Pena dit qu'il en a vu dans un jardin à Pise en Italie, d'où il en a pris la description & la figure qui est ici.

PROPR. Il est propre pour faire ouvrir les fistules: on le lie avec du filet aprés l'avoir trempé, aprés on le laisse secher: étant mis ainsi sec dans la fistule, il se rempli d'humidité, & au même tems il s'enfle, ce qui ouvre la fistule, la cendre sert à resserrer les ulceres corrosifs, particulierement ceux de la bouche, mais la cendre de la carte brûlée a encore plus d'éficace: en un mot le Papirus est d'un grand usage quand il est sec.

PAPIER. Pour faire du beau papier rouge, prenez du safran batard demie livre que vous laverez dans un sac à la riviere, jusqu'à ce qu'il ne rende quasi aucune teinture, & mettez le marc dans un bassin, le saupoudrant avec de la cendre d'alican apellée soude, une once, & le mettez dans un petit seau d'eau tiede en remuant toujours; & aprés l'avoir passé ajoutez y un peu de jus de citron, qui lui donne la couleur rouge: il faut que ce soit du papier de coton, & le tremper dans le bassin.

PAR

PARALISIE. Lorsque l'Apoplexie est foible, elle degenere en Paralisie.

La paralisie est parfaite ou imparfaite, s'il y a privation de sentiment & de mouvement, elle est parfaite, si le sentiment est perdu, & que le mouvement reste, elle est imparfaite, les vieillards qui en sont ataquez en guerissent dificilement, les jeunes gens aisément, pourveu que la matiere ne soit pas extrêmement froide & humide.

La cause externe de la paralisie peut venir d'un coup à la tête, d'une contusion negligée, de dormir dans une cave, ou sur la terre, ou au clair de la lune, ou d'habiter dans un lieu humide, ou dans une maison nouvellement bâtie, particulierement à Paris à cause du platre, ou de trop s'exercer sitôt que l'on a mangé ou de dormir à midi, ou de boire par excez sur tout de l'eau de vie, & du vinaigre, elle peut être aussi causée par le sang, & le mélancolie.

Mais la plus naturelle est une abondante & crasse pituite, qui descendant du cerveau penetre jusques dans la substance des nerfs.

Ceux qui habitent les pais Septentrionaux & Meridionaux sont plus sujets que les autres à devenir paralitiques, ainsi que les Foulons, les pêcheurs, & gens de marine.

L'urine verte est un avant coureur de la paralisie ou du tremblement.

Quoique la paralisie n'ocupe quelquefois qu'une partie de la langue, qu'un bras, qu'une main, ou la moitié du corps, il ne faut pas laisser d'y aporter les mêmes soins, que si elle étoit parfaite, car en negligeant la simple, elle devient generale, & se tourne ensuite en apoplexie.

Lorsque la paralisie passe un an, elle est tres-dificile à guerir. Pour soulager les vieillards, on les purgera souvent avec des pilules d'agaric, ou d'aloës, la prise sera une dragme, & pour les plus robustes, une dragme & demie, on leur fera faire un cautere au bras, ou à une jambe, & tous les matins, on leur donnera une prise de theriaque ou d'orvietan.

On leur frotera l'épine du dos d'un baume ainsi composé; prenez une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, une poignée de camomille, une poignée de sauge, une poignée de ruë, une poignée d'absinthe, aiant boüilli tout ensemble jusqu'à ce que le vin soit consommé, l'on le coulera, & à même tems l'on jettera dedans trois onces de terebentine de Venise, avec trois muscades bien pulverisées.

Au lieu de ce baume, l'on leur fera user si l'on veut d'un tel liniment, qui est un peu cher mais aussi trés-souverain; prenez de l'huile de renard deux onces, d'huile d'œufs une once, d'huile de muscade une once, de moële de cerf une once, autant d'huile de terebentine, fondez-le tout ensemble sur un feu lent en remuant toujours, étant hors de dessus le feu, ajoutez ensuite quatre onces d'huile de noix tirée sans feu, prenez deux pleins pots de graisse de bon mouton, faites la cuire, jusques à la consomption de la moitié, ajoutez y un pot d'huile rosat, faites cuire derechef le tout jusques à proportion de la moitié, & en oignez les parties affigées.

Contre la paralisie, il faut froter le lieu paralitique avec de l'huile de renard, l'autin, de castor,

en y mêlant eau de vie : usez souvent d'eau de canelle, ou de mille-pertuis, ou des conserves de sauge, de romarin, d'un arthritique, du melisse, & mithridat, faites étuves seches avec decoction de lavande, coqs hieble, sauge, marjolaine.

Et quoique l'on ait évité ces accidens il ne faut pas toutefois se negliger ; car laissant passer quarante jours, elle se rendroit incurable, particulierement aux gens déja âgez, bien souvent elle vient d'un abcez qui est au cerveau, par fois des nerfs, qui sont extrêmement dessechez : ces deux dernieres ne se peuvent guerir.

PARELLE. Patience sauvage, Ital. *Lapazia*, Esp. *Romoza alba*.

Qualitez, seche du 2. au 3. d.

DESCR. Parelle, l'Oxilapathum a la tige haute d'une coudée & demie, canelée, rougeatre, chargée de fleurs & de branches. Les feuilles sont comme celles de la blete, quoiqu'un peu plus longues, plus ondées au bord & plus pointuës d'un gout un peu aigre : les fleurs sont petites ausquelles succede une graine triangulaire, enfermée dans une peau rouge & verte : la racine à un pied de longueur, épaisse d'un doigt, jaune & amere au gout.

LIEU, & tems, on en trouve dans les jardins, & dans les lieux humides : il jette ses feüilles au mois de Mars : il fleurit en Juin.

PROPR. L'eau distilée de ses racines est bonne contre les dartres, éleveures de la peau, de la gratelle, & pour ôter toutes les taches du visage : sa décoction dans du vin, quand on s'en sert pendant quelques jours, fait passer la jaunisse.

PARESSE. La paresse est la cause de la ruine des familles & de la pauvreté qu'on y voit. Selon ces paroles de l'Esprit saint, prov. 21. *Omnis piger semper in egestate est.* Tout paresseux sera toujours dans la necessité, prob. 23. *Vestietur pannis dormitatio.* Ceux qui aiment trop le repos, qui dorment la grasse matinée manqueront des choses les plus necessaires à la vie, & n'auront pas même dequoi s'habiller, prov. 28. *Qui operatur terram suam satiabitur panibus ; qui autem sectatur otium replebitur egestate.* Celui qui cultive avec diligence ses terres aura du bien en abondance, mais celui qui aura l'oisiveté sera acablé de pauvreté & de miseres. S. Paul 2. Thess. 3. *Si quis non vult operari non manducet.* Que celui qui ne veut point travailler ne mange point : car tous les hommes sont condamnez au travail depuis le peché, & ils rendront conte de tous les momens de tems qu'ils perdront. Ceux-là sont paresseux qui perdent le tems, ou demeurant oisifs, ou dormant trop ou qui passent le tems dans le jeu, la débauche, le cabaret, les entretiens inutiles, les promenades, les visites non necessaires, les vains divertissemens : de là vient qu'on ne réussit pas, qu'un laboureur, un vigneron, un jardinier, un artisan sont pauvres, parce qu'ils croupissent dans la paresse, & qu'ils ne font que mal leur ouvrage & hors du tems convenable.

PARFUM. Composition du Parfum. Prenez musc une dragme, quatre cloux de gerofle, quatre onces de graine de lavande, civette une dragme & demie, ambregris demie dragme, faites chauffer le pilon & le mortier : aprés prenez le musc, cloux & lavandes, & environ pour un sol de sucre blanc, avec un verre plein d'eau d'ange, ou d'eau rose, aprés broiez le tout dans le mortier, & prenez une poignée de cette poudre, & incorporez la bien ensemble : puis passez par le tamis, tant que vous tiriez de la force & senteur qui vous plaise, vous y pourrez ajouter jusqu'à deux ou trois livres de poudre, même davantage, pour la civette il la faut mettre au bout du pilon, en brassant & broiant bien ladite poudre, aprés cela prendre la pesanteur de six livres de ladite poudre, que vous mettrez peu à peu dans le mortier, incorporant la poudre & la civette en broiant bien avec le pilon, puis la repasser avec le tamis de crin, pour l'incorporer avec l'autre poudre musquée, & pour l'ambre il le faut tres-bien piler dans le mortier, & y mettre peu à peu environ deux livres de la poudre blanche ci-dessus écrite, ou bien de la grise, tant que l'ambre soit tout à fait pilé ; puis la passer par le tamis de crins & incorporer les trois poudres ensemble.

Vous prendrez un petit sac de peau de mouton blanche bien cousu, avec des nervures aux coutures ; étant racommodée vous mettrez ces poudres & parfums dedans pour les conserver, & en mettrez tant & si peu que vous voudrez, selon que l'on desire les poudres.

PARFUMER. Pour les bien parfumer, prenez du musc telle quantité que vous voudrez, que vous délaierez en eau d'ange : puis prenez gros comme une savonette de la composition ci-dessus & mêlez tout ensemble dans le mortier aprés vous mettrez & incorporeré cela avec vôtre pâte en forme de levain, & enfin faites vos savonetes.

Poudre, pour fortifier la poudre, sur huit onces de poudre mettrez une once de borax bien pulverisé & mêlé ensemble.

PARIETAIRE. Ital. *Paritaria*, Esp. *Pervadelmuro*; All. *Maukraut*.

Qualitez, froide & humide.

DESCR. Parietaire, elle a les feüilles comme la Mercuriale, mais qui sont veluës : ses tiges sont rougeâtres, chargées d'une graine âpre qui s'atache aux habillemens : elle fleurit en Juillet.

LIEU. Elle vient d'ordinaire dans les murailles & dans les masures ce qui lui a donné le nom de Parietaria, elle fleurit en Juillet.

PROPR. Elle est abstertive, astringeante & repercussive, un peu froide & seche, toute fraiche & à demi pilée, étant apliquée sur une blessure nouvelle, elle la guerit sans rien autre, & profite aux inflammations : trois onces de son jus, ou sa decoction prise en breuvage guerissent sur l'heure la retention d'urine, la gonorrhée & la toux, & même apaise les douleurs de dents, quand on s'en lave la bouche, & remet la luette, restraint l'inflammation d'icelle & du gosier : sa distilation rend la peau du visage belle : on s'en sert aux clisteres pour les coliques nephretiques & pour provoquer l'urine, pour le même éfet on l'aplique sur le bas du ventre frite dans la poële.

PARIETAIRE. La parietaire se plait pour l'ordinaire à venir contre les murailles, elle croit aussi parmi les haies, & les vignes.

Sa decoction, ou son eau mêlée avec du vin blanc, & d'huile d'amandes douces, font uriner, & jetter beaucoup de sable, son suc mis dans l'oreille en apaise la douleur, & guerit les fistules du fondement, & y mêlant un peu de sel, elle ouvre les hemorrhoides, & d'en bassiner ou laver le visage, elle decrasse & rend la peau fort belle & unie, l'on s'en sert aussi dans les lavemens pour apaiser la colique bilieuse.

Cataplâme fait de Parietaire & de graisse de Chevre est un singulier remede pour les goutes & chares. Les feüilles fricassées avec du beurre frais ou graisse de chapon, mises en forme de cataplâme sur le ventre apaisent la colique, le jus mêlé en pareille quantité avec vin blanc & huile d'amande douces recenment faites, alege les douleurs & tourmens de la pierre; un cataplame fait de parietaire verte pilée avec mie de pain, huile de lis, rosât ou camomille, resout les apostumes, qui surviennent aux mammelles, elle est propre pour les clisteres remolitifs & bains detersifs.

PAROTIDES. Ce sont des tumeurs qui aboutissent aux glandes des Oreilles par une abondance de sang bilieux, pituiteux, ou melancolique, s'il est bilieux, les glandes sont enflées, rouges, dures, excitant des douleurs externes, s'il est mélancolique, les douleurs ne sont point si violentes, & la tumeur est plus souple, s'il est pituiteux, la tumeur est douce, & va en aboutissant, il arrive ainsi que les parotides sont des restes de certaines fievres, quelquefois elles sont des simptomes d'une crise, mais la plupart du tems c'est un dépôt des humeurs du cerveau.

A celles qui sont causées d'un sang boüillant, & bilieux, il ne faut pas d'abord apliquer aucun astringent, ni repercusifs, ni rien qui puisse trop à coup refroidir, au contraire l'on commencera par des lavemens qui rafraichissent, & humectent les entrailles & par des saignées autant que les forces & l'âge le permettront, ensuite l'on mettra sur la tumeur un liniment, composé de deux jaunes d'œufs, d'une once & demie de beurre frais, de deux onces d'huile d'olive, de quatre onces de mussilage, de lin & de fenu grec mêlée ensemble, & que l'on fera un peu chaufer à toutes les fois que l'on en apliquera, si l'on remarquoit beaucoup de plenitude dans les humeurs, l'on purgera doucement avec une once & demie de casse dissous dans deux verres de petit lait, ou avec deux onces de sirop de roses dans une decoction de tamarin, ou avec des tablettes *de succo rosarum*, dans un boüillon assaisonné de bonnes herbes, rafraichissantes, ou pour les femmes deux onces de sirop de fleurs de pêches délaiez dans une petite infusion d'un gros de rhubarbe, & d'une demie dragme de canelle.

Que si la tumeur avoit peine d'aboutir, l'on se servira de ventouses, apliquant sitôt qu'elle seront ôtées, ce cataplâme.

Prenez deux onces de fole farine, une once & demie de farine de lin, autant de fenu grec, trois onces de graisse de porc, demie once de figues grasses, faites cuire tout ensemble dans une decoction de mauve, ou de guimauve, ou de camomille en consistance de boüillie, étendez le ensuite sur du linge, & l'apliquez tout chaudement.

A celles qui sont engendrées d'un sang pituiteux & mélancolique, l'on les frotera avec de l'huile de lis & de camomille, sinon on prendra du vieux oing, de la graisse d'oie & de poule, de chacun deux onces, d'huile de lis demie once, avec autant de miel, mêlez le tout ensemble & en frotez chaudement avec du coton, ou bien l'on prendra trois onces d'oignons cuits sous la cendre, demie once de farine de fenu grec autant de celle de lupin, que de lin, deux à trois onces d'huile de lin, faites en un cataplâme, que l'on renouvellera souvent.

§ L'on pourra encore si l'on veut prendre deux onces de fiente de chevre que l'on fera boüillir, dans deux verres de vin avec demie once d'huile de lin & autant de miel, & aprés que l'humidité sera consumée, l'on posera sur le mal cette maniere de pommade, ensuite l'on purgera avec deux onces de manne fonduë, dans une decoction de deux dragmes de sené, ou dans un boüillon, sinon l'on fera user de pilules cochées, ou d'angelique.

Pour les parotides, il faut faire un cataplâme de farine d'orge, cuite en hidromel, en y ajoutant mucilages de grai, de philium, & huile de lis, le cataplâme fait de fiente de chevre, beurre frais, & lie d'huile de noix, digere les parotides.

PAS

PASSERAGE. Ital. *Piperora.* Allemand, *Pfeffkraut.*

DESCR. Sa racine est de la grosseur d'un doigt; il n'a qu'une tige droite, menuë, unie, remplie d'une moële épaisse: il se partage ensuite en plusieurs branches étant quelquefois haut de deux coudées, il a les feüilles du citronier & quelquefois plus grandes, dentelées tout autour d'un verd jaunissant, & qui ont le gout de la moutarde: ses fleurs sont petites, blanchatres, & qui viennent en grande quantité.

LIEU. Il s'en trouve à Montpellier, à Lion, à Bâle & ailleurs: elle fleurit au mois de Juin & en Iuillet, & elle est verte pendant tout l'hiver dans les jardins, ce que Bauhin dit avoir vu.

PROPR. Il est d'une nature fort chaude & atractive, à cause dequoi aiant apliqué toute l'herbe concassée sur quelque partie, elle la fait rougir, & si on la met dans les chaussons sous les pieds en marchant dessus, elle guerit les fluxions qui travaille les yeux par la revulsion des humeurs en bas: il guerit les dartes farineuses.

La racine de passerage pilée avec graisse de porc ou avec la racine de campane, & apliquée en forme de cataplame sur la goute sciatique la guerit entierement; elle ôte les grosses taches, & lentilles du visage.

Passe-fleur 2. espece.

QUALITEZ, elle échaufe & desseche comme la Renoncule.

DESCR. La seconde espece d'Anemone ou Passefleur a les feüilles plus grandes & plus dentelées, & a ses tiges semblables à la precedente: si ce n'est qu'elles sont un peu plus grosses, vuidées & plus droites; ses fleurs sont moins incarnates, aiant leurs têtes bourruës tout autour comme l'autre, sa racine est courte comme celles des Responces, aiant plusieurs filamens, & d'un gout mordant.

LIEU, elle nait dans les haies; dans les colines, & dans les lieux cultivez, & fleurit au printems.

PROPR. Cette plante a une grande acrimonie, & par ainsi le jus tiré par le nez purge le cerveau; la racine machée atire les phlegmes, cuite au vin cuit & enduite elle sert aux inflammations des yeux, & aide à la foiblesse de la vuë, purgeant les cicatrices d'iceux, elle a les mêmes vertus que toutes les autres plantes.

PASSEMENT. Pour remettre le passement d'or ou d'argent en sa premiere beauté. Prenez un fiel de bœuf, & un fiel de brochet, que vous

mêlerez avec de l'eau nette, & en frotez vôtre or ou vôtre argent, & vous le verrez changer de couleur.

PASSEVELOURS. Les Passevelours sont presentement cultivez dans les jardins comme de belles fleurs.

Elles sont non seulement agreables, mais encore propres pour tout flux de sang, tant de la poitrine, de la matrice, que des reins, de la vessie, & des parties ulcerées.

Sa fleur prise en potage restraint le flux de ventre apaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompuë és poulmons, sa fleur trempé en eau ou vin blanc l'espace d'une heure, rend couleur de vin rouge, duquel on se peut servir à tromper les malades qui demandent du vin.

PASSEVELOURS. Ital. *Amarantho.* Allem. *Tausentschorn.*

Qualitez, les fleurs sont froides & seches.

Descr. du passevelours. L'amarante a ses feuilles plus grandes que celles du basilic, quoi qu'aprochantes, il produit une tige grosse, grasse & rougeatre, jettant une fleur fort rouge faite à guise d'épi, laquelle ne perd jamais sa couleur quelque seche qu'elle soit, dont elle a pris le nom d'Amarante: elle ressemble aussi aux velours dont vient son nom françois: sa graine est petite & noire.

LIEU. On la plante dans tous les jardins, & on la tient même sur les fenêtres: l'épi vient en Août, & la semence en Septembre.

Propr. Elle rafraichit & desseche. La racine & la fleur infusées une nuit dans du vin, étant bu purge la matrice: la fleur étant prise en breuvage sert contre la dissenterie, & le miserere, contre les purgations excessives des mois, & à ceux qui crachent le sang; la graine prise dans du vin cause abondance de lait.

PASSIONS. L'Ame est le principe de toutes les operations de l'être vivant.

Des passions de l'Ame, de ses fonctions & facultez. L'on entend par là, que l'ame de l'homme est dans l'homme le principe de l'alteration, de l'acroissement, de la generation, du sentiment, & du raisonnement, qui sont toutes les fonctions de l'ame vegetative, sensitive, & raisonnable.

De plus elle porte le caractere de la Divinité, elle est essence, spirituelle, immortelle & invisible, qui tend toujours à l'infinité, ne pouvant borner ses conceptions, ni acomplir ses desirs.

L'ardente passion de convoitise, & de desirs sans bornes, fait autant de mal que la joie.

La colere dans un dernier degré repousse le sang & les esprits du dedans au dehors, qui venant à s'enflâmer causent la fievre, la tristesse, d'ailleurs desseche, & amaigrit peu à peu tout le corps, en sorte que l'on meur, lorsque l'on y songe le moins.

La peur & la crainte extraordinaire fait que la mort arrive quelquefois subitement d'autant que le sang, & les esprits venant à se saisir du cœur étoufent en un moment la chaleur naturelle.

L'on voit par là, que toutes les passions dereglées sont tres-dangereuses, c'est pourquoi l'on tâchera de les dompter par la consideration des accidens qu'elles peuvent causer.

L'on doit donc disposer tellement l'ame qu'elle ne puisse recevoir aucune fausse opinion, à cette fin il faut examiner l'objet qui se presente à la raison, & en faire arbitre le jugement, & l'entendement de peur que l'imagination ne trompe. Alors étant instruit de la verité, l'on saura s'il dépend de la volonté, & de la puissance, car on ne peut sagement faire état de ce qui est en son pouvoir.

Mais si l'on connoit veritablement que l'objet soit conforme à son imagination, & que l'on puisse aisément obtenir le bien, & éviter le mal, que l'on aprehende, il faut pour lors le desirer, autrement ne s'en pas chagriner, car c'est une pure folie de s'embarrasser l'esprit des choses impossibles.

PASTEL Sauvage. Ital. *Glasto Salvatico.* Esp. *Pastel.* All. *Vueydt.*

Descr. Il est semblable au cultivé, bien qu'il ait les feüilles un peu plus longues & plus grandes: sa tige est plus mince, plus chargée de branches qui tirent un peu sur le rouge, & qui ont à la cime plusieurs vessies ou gousses, faites en langues, où est enfermée la graine: ses fleurs sont petites & jaunes.

Lieu. Il nait dans les campagnes & dans les lieux incultes en France & en Alemagne, aux parties plus temperées: il fleurit en Mai & Juin.

Propr. Il est fort acre, comme il paroit au gout: ensuite il est plus desicatif que le cultivé, duquel il a toutes les vertus: étant bu ou apliqué en emplâtre, il corrige les incommoditez de la rate, & empêche la nourriture avec plus d'éficace que le cultivé.

PASTENADES. Toutes ont la vertu de faire uriner, d'apaiser les douleurs coliques, & de provoquer les mois des femmes, leurs feüilles pilées & mises sur les plaies qui viennent aux jambes y sont tres profitables.

PASTILLES excellentes. Prenez benjoin deux onces, storax demie once, bois d'aloës une dragme, & charbon de saule à discretion: mettez tout en poudre subtile, ajoutez vingt grains de bonne civette, & de sucre fin à discretion: pulverisez & mêlez lesdites drogues, & les mettez dans un pot boüillir jusqu'à ce que la pâte soit cüite, remuant toujours avec un baton, de peur qu'elle ne brule: alors, si vous ne desirez faire vos pastilles meilleures, ajoutez douze grains d'ambre que vous aurez auparavant broié sur le marbre, avec un peu de sucre, & le jettez dans ledit poëlon: quand la pâte sera cuite & non plutôt, & le tout bien mêlé, formez vos pastilles.

PASTILLES faites autrement & plus precieuses. Prenez du benjoin quatre once, storax deux onces, bois d'aloës une dragme & demie; faites bouillir le storax & le benjoin dans un poëlon bien net avec eau rose l'espace de demie heure, puis y mettrez le bois d'aloës en poudre bien subtile; cela fait, mettez le tout au mortier chaud avec deux dragmes d'ambre gris, & une dragme de civette, & puis chaudement faites vos grains.

PASTEZ de venaison fort bon. Prenez les cuisses de derriere des lievres & ôtez-en les os hachez la chair comme d'un pâtez de veau & en faites une couche dans un plat de la hauteur de deux doigts, aprés une couche de lard & ainsi avec du laurier, des épiceries, du sel, & mettez le en pâte, il semblera de vraie venaison étant de veau ou mouton.

PAT.

PATTE de Lyon, Ital. *Leontopetalo.*

QUALITEZ. ch. & sec. au 3. D.

DESCR. Le Leontopetalon produit une tige haute d'un bon pan, & quelquefois davantage, laquelle a quantité de concavitez, d'où sortent plusieurs aîles: elle porte à la cime deux ou trois grains dans des gousses qui sont faites comme des Pois chiches, ses fleurs ressemblent à celle de l'Anemone, & ses feüilles à celles des Choux, quoique déchiquetées comme celles des Pavots, sa racine est noire, & faite comme une Rave, étant toute bossuë & pleine de durillons.

LIEU. Il croit parmi les Bleds & dans les Champs: on en trouvera à Venise, dans la Toscane, & dans la Poüille.

PROPR. La racine étant prise en breuvage avec du Vin, guerit les morsures des Serpens, & à paise incontinent la douleur, on la met dans les lavemens que l'on donne pour la Sciatique.

PATIENCE, espece de graine d'Ozeille, ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle de l'Ozeille, hors qu'elle est un peu plus grosse.

PATIENCE, & de l'Ozeille. La racine de la Patience cuite, & apliquée, sur des cloux, ou des apostumes les fait venir à supuration, sa décoction guerit toute sorte de Rogne en y mêlant un peu de Salpêtre, & du Vinaigre, sa graine mise en poudre du prix de deux dragmes, & mêlée avec du Vin, & d'eau de pluye, arrête la Dissenterie, tout crachement de sang, & douleur d'estomac, & ceux à qui les dents brauleront, n'auront qu'à macher de sa racine pour les affermir.

Quant à l'Ozeille, elle est extrêmement rafraichissante, sa décoction fait passer la jaunisse par les urines, battre de ses feüilles avec un peu de Vinaigre ôte le feu volage, & apaise les inflammations, cuite entre les cendres, & mêlée avec un Oignon cuit de même maniere, & un peu de Saindoux, fait meurir toutes sortes d'apostumes.

L'Ozeille est une plante admirable contre la morsure des Chiens enragez: l'on donne à boire de sa décoction tous les jours, l'on en lave la playe, & l'on la couvre de ses feüilles, il faut continuer jusqu'à ce que la morsure soit guerie.

PATURE de Cerf, Allem. *Vvild. Morem.*

QUALITEZ, chaud & subtil.

DESCR. Sa tige est comme celle du Fenouil ou du Romarin, ses feuilles engulenses de la largeur de deux doigts, & longues comme celles de Terebinthe, quelque peu rudes & découpées à l'entour de la tige; il sort plusieurs branches qui produisent des ombelles semblables à celles de l'Aneth, avec des fleurs jaunes, & sa graine est comme celle de l'Aneth, sa racine à trois doigts de long, & de la grosseur d'un doigt, blanche, douce, bonne à manger.

LIEU. Il croit en Garitie, & à Trente, même en France prés des chemins & lieux incultes, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Sa graine prise en breuvage avec du Vin est bonne contre les morsures des Serpens, on dit que les Biches mangeant de cette herbe, se guerissent par ce moyen des morsures des Serpens.

PATURE de Chameaux, Ital. *Squinante* Esp. *Pajadelameca, y payadicameltos.*

DESCR. Le jonc odorant est different du Dent de Chien & du Souchet, & sa racine n'est pas utile comme celle du Galanga, car elle ne sert à rien: le bon doit être roux, frais, garni de fleurs, même tirant sur le purpurin, qui se fend aisement: quand la plante est fraiche elle a une odeur agreable & sent les roses; étant broyée entre les mains, elle a une acrimonie qui brûle la langue comme le feu, on l'apelle vulgairement Schœnanthum.

LIEU. Il nait dans l'Arabie le long des Marais d'où il est aporté jusques à Alexandrie, & puis en l'Europe.

PROPR. La racine est plus astringeante que les fleurs: les fleurs sont aussi plus chaudes, étant beuës, elles sont bonnes aux douleurs d'estomac de cause froide, des poulmons, du foye, de la matrice & des reins, & mêlez parmi les contre poisons, font uriner & chassent les phlegmes de la vessie.

Pâturage trois fois plus utiles que ceux qu'on a ordinairement. Pour augmenter les pâturages l'Eté, & augmenter les fourrages l'Hiver: faire qu'un arpent de terre en donnera plus que deux a l'ordinaire, premierement il faut clorre les pâturages d'Eté: si vous êtes en païs, où la terre est liante, il faut élever des fosses: si la terre est seche, il faut y planter des hayes d'épines: si elle est humide & aquatique, il faut y planter de la Saule.

Pour faire cela à peu de frais, & tirer de ces fossez, hayes d'épines, & de saule, plus de profit qu'il ne vous aura couté, au lieu de faire les fossez, avec la pele des Jardiniers seulement, suivant l'usage commun, servez-vous de la Charruë pour remuer la terre, que deux hommes suivront, avec de grandes peles de bois, ferrées par le bout, comme on a pour remuer le Sel, qui jetteront la terre sur le fossé, où deux hommes la rangeront, & battront avec de gros pilons de bois, comme ont les Paveurs pour enfoncer leurs Pavez, & les unir: & deux autres hommes par le déhors, avec des pêles de fer, comme celles des Jardiniers, tailleront le fossé, ou levée, pour lui donner la bataison, & la battront avec le dos de la pêle, pour lier la terre: ceux du mêtier m'entendent; par ce moyen dix hommes en feront plus que cent, suivant l'usage commun: on aura le plaisir en outre, de voir sa besogne bien-tôt faite, & de tirer le double en pâturage. La seule Charruë leve plus de terre en un jour, que ne feroient cent hommes.

Vous pouvez planter en ces fossez & levées, comme j'ay dit ailleurs, par dedans & par déhors, dés la racine de deux pieds en deux pieds, jusques à la couronne du fossé & la couronne aussi, de deux pieds en deux pieds, en toussent, de certains Pommiers sauvages, dont les hommes ni les Pourceaux ne sçauroient manger le fruit, tant il est amer, & neanmoins qui est excellent gardé jusques à Noël, pour faire du Cidre pour l'arriere saison, & du Verjus dés le mois d'Octobre, pour assaisonner les potages, Naveaux & Panez, qu'on fricasse pour les ouvriers, avec un peu d'huile, ou de beurre, sel & poivre: qui est un ragoût pour eux, par ce moyen ils me venoient servir par preference à tous autres: outre qu'ils étoient tous payez exactement à la fin de la semaine,

& par avance quand ils vouloient.

Outre cela encore la fleur de ces Pommiers sauvages est plus belle, & plus odoriferante, que celle des autres Pommiers: elle fournit une nourriture abondante, pendant la fleuraison aux Mouches à Miel, comme je dirai ailleurs si j'ai le tems de faire ce Traité, & outre cela encore c'est une Tapisserie, & un parfum, pour les maisons de Campagne, dont les avenuës sont plantées de Pommiers, comme sont celles du Comte de Pont-Briand entr'autres, en Bretagne, & du Château de la Meilleray en Poitoux, il est à observer, qu'il faut planter en bataison, dans les fossez, & non pas à plat, afin que la pluye aille à la racine.

Les fossez plantez, & les levées durent beaucoup plus que les autres: car les racines des arbres lient la terre, & la soûtiennent: au lieu que quand la terre est nuë, le Soleil, la pluye, & la gelée la mangent & l'éboulent.

Dans les terres qui ne sont point liantes, il faut y planter des hayes vives d'épine blanche, ou de noire: la blanche vaut mieux, vient plûtôt, dure plus, & donne plus de fleurs pour la nourriture des Mouches à Miel; pour faire ces hayes à peu de frais, belles & agreables, labourez à la ligne avec la Charruë deux pieds de large autour de la terre que vous voulez clorre, levez du premier coup de Charruë toute la bonne terre, qui est toûjours au dessus, & la jettez d'un côté à la droite avec ces pâles de bois ferrées dont nous venons de parler: du second coup de Charruë levez un pied de la mauvaise terre, & la jettez à la gauche: si vous avez de vieux terrier proche, curures de vieux fossez étangs, ou marés; mettez en une couche dans le fonds de vôtre tranchée, si vous n'en avez pas, mettez-y la moitie de vôtre bonne terre, & vous couvrirez de l'autre moitie la racine de vôtre plant: vous acheverez de remplir vôtre tranchée de vôtre mauvaise terre, qui deviendra bonne, exposée au Soleil & à la pluye.

Vous planterez vôtre tranchée des deux côtez, à la quinconse, à la ligne, & en bataison: les Jardiniers sçavent cela. Le tout est d'avoir de bon plant d'épines blanches pour avancer l'œuvre: pour l'avoir bon, il faut qu'il ait été semé en bonne terre, si on n'en peut trouver dans le païs, & & qu'on n'aye pas la patience d'en semer, & l'attendre deux ans, il faut prendre de l'épine noire la plus grosse qu'on trouvera dans les bois taillis, pourvû quelle puisse reprendre; la planter courbée l'une sur l'autre, & plier l'Hiver d'aprés ses rejettons, comme ceux de la blanche, jusques à l'avoir conduite à la hauteur que l'on desire: on peut aussi la tondre comme le Buis, ce qui est fort agreable à la vûë: cela est bon pour les Jardins enclos de ces hayes dans les lieux ou la pierre est rare.

Pour la décoration des Jardins, vous pouvez encore tailler des Fenêtres dans ces hayes d'épines, de distance en distance, & des colomnes, & autres figures, en forme de galerie, si vôtre jardin principalement a par ce moyen une vûë agreable sur quelque beau lieu, Prairies, ou Rivieres, &c.

Pour achever la décoration de ces hayes, mettez y des rosiers, de trois pieds en trois pieds, que vous entre-lasserez avec les épines: quand les épines sortiront de fleur, les roses y entreront, mellez-en de primes & tardives, vous y aurez des fleurs quasi tout l'Eté, & dequoi faire abondance d'eau rose, sachets, & conserves, dont on tire de l'argent.

Dans les terres aquatiques, vous ferez des hayes de sales, ou autre bois blanc, vous les planterez à la ligne, il ne coute rien de faire quelque chose d'agreable à la vûë: vous taillerez en pied de Biche le bout que vous mettrez en terre, la saule reprendra sans racine, ces hayes n'ont pas besoin d'être doubles, vous l'entre-lasserez comme on a dit cy-dessus, & la courberez en la plantant l'une sur l'autre: on pourra l'emonder de quatre ans, en quatre ans, pour le feu, & divers outils, les rejettons d'une année de la blanche servent de ligature, comme l'osier.

L'ombre de ces hayes sert de para-sol l'Eté au Bestail, qui lui vaut mieux que pâturage: il en a plus de lait que s'il pâturoit, vous les voyez quitter l'herbe la plus tendre, pour se mettre au frais l'animal tout sot qu'on le croit connoît fort bien, ce qui lui est bon, & ne fait point d'excez, à la reserve du Singe, du Chien, & du Pourceau, d'où est venu le proverbe, qu'on ne fait point boire un Ane s'il n'a soif, à la honte de l'homme qui boit & mange souvent avec excez.

Les pâturages étant separez, vous pourrez laisser meurir l'herbe tant & si peu que vous voudrez: trop tendre, elle est plûtôt mangée, comme le pain chaud, & profite moins: cela donne le cours de ventre au Bestail, le lait moins succulant, & moins de beurre: si l'herbe est trop meure, elle à peu de suc, dégoûte le Bestail, comme le pain trop vieux & trop dur dégoûte les Hommes, & diminuë le lait & le beurre des animaux.

Vous ferez coucher l'Eté, comme il a été dit vôtre Bestail déhors, la fraicheur lui vaut pâturage, sa fiante & ses urines engraissent la terre, & fait pousser l'herbe. Le gardien aura la tête d'un petit rateau de bois, avec quoi il éparpillera par le champ la fiante des Brebis, Vaches, & Chevaux; car l'herbe qui croit à l'entour, quand elle n'est pas éparpillée est haute, grossiere, que le Bestail foule aux pieds, & ne pâture pas, ce qui est autant de perdu.

Aprés les Vaches, faites paître le même champ aux Brebis, elles aiment l'herbe courte, faites les parquer au même lieu la nuit, leurs crottes & leurs urines engraissent encore plus que celles des Vaches.

Si vous avez la commodité de l'eau, faites de petits reservoirs, r'amassez-y l'eau tout le jour, & toute la nuit, & le soir en Eté levez l'écluse, & arrosez le champ achevé de pâturer, par ce moyen un arpent de terre sous pâturage vaudra mieux que deux en praye pour faucher.

PATISSERIES. Pour faire des Gateaux molets, on prend un fromage mou, demi-livre de beurre avec un litron de farine & du sel a proportion: cela étant on trempe le tout avec de l'eau froide & lorsqu'on juge qu'il est assez façonné, on le met sur du papier beurré & puis au four.

Autres Gateaux. Prenez une demie quarte de farine de plus pur froment, deux livres & demie de beurre, huit œufs, dont vous ôterez le blanc, détrempez le tout avec de l'eau & du sel, formez en une pâte douce, pliez-là par la moitie, paitrissez-là, étendez-là avec le rouleau, repliez-là encore, & continuant ainsi jusqu'à quatre fois, r'étendez-là pour en former vos Gateaux, puis mettez-les au four.

Quand je dis une demie quarte de farine, je supose qu'on ait besoin que de cette quantité, ou qu'il en faille moins: cela étant on proportionnera le beurre au nombre des Gateaux qu'on voudra faire si l'on veut manger les Gateaux verolles, on se servira de la même pâte que dessus, sur laquelle on étendra des morceaux de fromage fort, avec du beurre.

Les Tartes. Pour les faire, on commence d'abord à former la pâte pour les croutes, & elle se compose ainsi. On prend quatre pintes de fleurs de farine, une livre & un peu davantage de beurre, quatre ou cinq œufs, du sel raisonnablement, qu'on détrempe tout ensemble à l'eau froide; cela fait on étent la pâte, à laquelle on donne telle forme, & telle grandeur qu'on souhaite, qu'ayent les Tartes, aprés cela on y met de la farce, ou au fromage ou à la crême, si c'est au fromage, voici comme elle se fait. On prend du fromage mou, du beurre frais, des œufs & un peu de farine, le tout mêlé ensemble, & détrempé à l'eau froide avec du sel, & si dés la premiere dose de tout ce qui y entre, on trouve la farce bonne on s'en sert, sinon on l'augmente de ce que l'on juge a propos lui manquer, aprés cela on l'étent sur la pâte qu'on lui a preparée: si c'est à la crême on prend des œufs, de la farine, du bon lait & du sel, & de tout cela on en détrempe tout comme une bouillie qu'on fait cuire, & lors qu'on voit qu'elle est assez épailles on la tire, étant réfroidie, on l'étent sur la pâte destinée pour elle, les uns mettent dans cette crême un peu de sucre rapé avec eau rose, ou bien de l'eau de fleurs d'orange, d'autres se contentent de l'aprêter seulement: cette farce étenduë on releve artistement les bords de de la pâte, puis on la met au four, comme on ne sçauroit positivement fixer les doses de ce qui doit entrer dans chaque piece de Pâtisserie, que suivant la quantité qu'on en veut faire, je laisse à la prudence de ceux qui se voudront mêler de pâtisser, de ne prendre des uns & des autres, qu'autant qu'il leur en sera necessaire.

Tourtes au verjus. pour faire toute sortes de de Tourtes, il est question d'abord de sçavoir former une pâte qui y soit propre, & voici comme on la prepare, l'on prend de la farine, & l'on sçaura que sur trois livres, la coûtume est de mettre deux livres & demie de beurre, ainsi du reste a proportion, on n'oublie point d'assaisonner de sel auquel on joint quelques jaunes d'œufs le tout qu'on détrempe à l'eau froide lorsque la pâte est bien paitrie & renduë maniable, on étend avec le rouleau, puis on la couvre d'une épaisseur de beurre aussi forte qu'elle est épaissement étenduë, & ayant plié cette pâte par la moitie, & renversé les bouts l'un sur l'autre, & mis le beurre nouvellement étendu dedans, on la d'étend une seconde fois, puis on la plie, replie jusqu'à cinq ou six fois: cette pâte ainsi preparée, est étenduë cette derniere fois dans la forme qu'on veut qu'aye la Tourte, puis on y met du verjus confit, comme je l'ai enseigné, aprés cela on la fera cuire & puis la servir chaudement, cette pâte est propre pour toutes sortes de Tourtes, ainsi il n'y aura plus a observer que la difference des farces dont on voudra les remplir, soit aux cerises ou autres confitures.

Tourtes d'Epinards. Avec la pâte ci-dessus étenduë comme il faut mêler une farce d'Epinards, comme je vous vas dire, ayez des Epinards bien épluchez, faites les un peu bouillir dans l'eau, tirez les aprés, laissez les égouter, hachez les bien menus, mettez-y du beurre raisonnablement, des œufs, de la crême en farce ou pour le mieux de la pâte de macarron, de l'écorce de citron, un peu du sel, d'épices; faites cuire le tout ensemble dans un poêlon, observant de le tourner souvant, crainte qu'il ne brule, cela fait vuidez cette farce dans un plat, laissez-l'y refroidir, puis étendez-là sur vôtre pâte dans une Tourtiere, faites la cuire & la mangez. On fait encore des Tourtes de Pommes, d'Abricots, & de Coings, aprés qu'on en aura fait des marmelades.

Tourtes d'Amandes. Ayant la pâte faite, on prend un carteron d'Amandes, puis quelques blancs d'œufs, du sucre râpé avec un peu du sel, le tout mêlé ensemble, & dont on fait une espece de farce, avec un peu de farine; la farce faite on l'étend sur la pâte dans une Tourtiere, qu'on met aussi au four, ou sur la braise.

Autre maniere. Pêlez des Amandes douces environ deux poignées, en pêlant arrosez les d'eau rose, mettez-y de l'écorce de citron, du sucre, pilez encore le tout ensemble, mêlez-y un peut de farine avec deux blancs d'œufs foüettez, qu'on jetté dedans, & trois jaunes d'œufs; cela fait étendez vôtre pâte dans la Tourtiere, accommodez-là avec art, mettez-y vôtre farce répandez-y dessus du sucre râpé & puis faites la cuire au four ou à la braise.

Tourtes d'Anguilles. Pour faire une Tourte d'Anguile, on étend la pâte dans une Tourtiere dans laquelle on en met, qu'on hache bien menuë aprés l'avoir écorchée & ôté l'arête; & qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de girofle, de la muscade, de fines herbes, de ciboule, de beurre, de capres, de laurier, & de chapleure de pain avec des champignons, & lors quelle est cuite au four ou à la braise, on y met des jaunes d'œufs délayez de verjus & puis on la sert.

Tourtes de Beatilles. Vôtre pâte étant preparée, rangez vos Beatilles dans vôtre Tourtiere, mettez-y des champignons, des ris de veaux, quelques culs d'Artichaux, de moëlle de bœuf, assaisonnez le tout de sel, de poivre, de muscade, & d'un peut de lard broyé, couvrez vôtre Tourte, faites la cuire, & avant que de la servir dorez-la & y mettez des jaunes d'œufs délayez.

Tourtes de Champignons. J'ai assez dit, comme il faut étendre la pâte, sans qu'il soit besoin que je le repette ici: ainsi quand vous voudrez faire une Tourte aux Champignons, prenez-en, que vous mettrez par morceaux & que vous mettrez dans vôtre pâte étenduë dans une Tourtiere, assaisonnez les de fines herbes, de ciboulles, de sel, de muscade & de beurre, couvrez-les, & vôtre Tourte étant cuite servez la aprés y avoir mis des jaunes d'œufs délayez: on fait aussi des Tourtes de Morilles & de Mousserons.

Pâté de Lievre. Pour former une pâte propre à renfermer toute sorte de venaison, on prend pour trois livres de farine, une livre de beurre, & du sel raisonnablement, & le tout ainsi mêlé, on le détrempe & on fait une pâte d'une bonne consistance, la pâte faite on larde le Lievre de moyen lard, & on l'assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de clouds & de laurier, avec quantité de bardes au fond du pâté, & un peu de beurre; l'assaisonnement fait de cette maniere, on met le

Lievre dans une abaisse qu'on accommode artistement, & qu'on met cuire au four, aprés l'avoir doré avec des jaunes d'œufs : le Levreau se pâtisse de même.

Pâté de Cerf. Ayez du Cerf, laissez le mortifier, lardez-le de gros lard, assaisonnez-le de sel, de poivre, de muscade de clouds de girofles, dressez vôtre abaisse, mettez-y des bardes de lard, du laurier, & d'autres epices, dorez-le, & faites-le cuire au four.

Les pâtez de Sangliers, de Chevreul, se font de même, c'est ce qui fait que je n'en dirai rien plus.

Pâtez de Carpes. Quand on veut faire un pâté de Carpe on commence par l'écallier, puis on la larde d'Anguilles, on l'assaisonne de bon beurre, de sel, de poivre, de clouds de girofles, de muscade, & de feüilles de laurier, cela ainsi aprêté, on fait une abaisse dans laquelle on met cette Carpe tout de son long, on la couvre aprés, puis on fait cuire ce pâté a petit feu, & lors qu'il est a demi cuit, on y verse par un trou fait exprés dessus, un verre de Vin blanc, aprés quoi on le tire quand il a pris sa cuisson.

Pâté de Godiveau. On fait un pâté de Godiveau, en prenant des rouelles de cet animal, avec de la moëlle de bœuf, & un peu de lard, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clouds de girofle, de muscade, & de fines herbes, mettez le ragout dans un abaisse, de trois doigts de hauteur, garnissez-le de Champignons, de culs d'Artichaux, faites-le cuire & le serrez.

On fait encore des pâtez de bien des manieres; mais il me semble qu'en voila assez pour une maison de Campagne.

PAV.

PAVOT des Jardins, Ital. *Paverodomestica*, Esp. *Dormidero*, All. *Maglamen*.

Descr. Celui qui a la graine blanche, a les feüilles larges comme la Laituë; mais blanchâtres, sa fleur à une couleur d'un blanc rouge, avec certains poils noirs au dedans, ses têtes sont longuettes, celui qui a la graine noire a les tiges plus petites, plus rondes, plus blancheâtres, sa fleur est rouge: pour le reste il ne differe point du blanc.

Lieu. On le seme dans les Jardins & dans les Champs il fleurit en Juillet & Aoust.

Propr. La graine blanche se met dans le pain & dans les viandes, dans lesquelles elle fait dormir, & sert à ceux qui sont sujets au vestiges, le suc à plus de force; mais il est plus dangereux; l'Opium qui est le jus qu'on tire de la tête des Pavots, pris de la grosseur d'un grain d'Ers à paise les douleurs, sur tout de la tête, provoque à dormir, & apaise la Toux, & la fluxion sur l'estomac.

PAVOT. Le Pavot blanc duquel on use quelques-fois és potages & orges mondez, Tartes & confitures, pour éteindre la soif, faire dormir & rafraichir les grandes ardeurs de la fiévre, ne vient jamais de sa vieille racine, mais veut être semé tous les ans en Septembre, en lieux chaud & sec, & autres endroits, depuis Janvier jusques en Mars, & on le seme avec les choux communément, il vient mieux quand il est semé és lieux où l'on a brulé du serment, j'ai veu à Vendeuvre petite Ville de Bourgogne, les petits enfans & autres personnes manger la graine de Pavot blanc par friandise, sans en être endormis, ce qui me fait connoître que cette graine n'est pas si fort à craindre.

Pauvres. Ceux qui se trouve en cet état pourront se soutenir dans leur nourriture, par le moyen d'une demie livre de pain, ou une livre sans autres nourritures, par le moyen des potages de santé.

Boüillons & Potages à peu de frais pour les pauvres. La façon d'en faire cent de trois demies chopines de boüillon chacun, & de trois onces de pain de seigle ou de froment.

1. Prenez quatre-vingts & cinq pintes d'eau, &c. mettez-les dans une chaudiere lutée sur un fourneau tel que sont ceux des Teinturiers de Lyon ou des faiseurs de Bieré à Paris : c'est-à-dire qu'il faut faire massonner & mettre vôtre chaudiere ou chauderon sur un fourneau fait de pierre, &c. Prenez garde que le trou par où l'on doit mettre le bois n'ait que quatorze pouces en hauteur au plus, sur dix de large: plus le trou où on le met est large & haut, plus il en faut. Il faudra par ce moyen les deux tiers moins de feu. Le bois qui fait un feu clair est le meilleur; & il faut que ce bois soit mis sur une grille de fer; car s'il étoit sur les cendres & sur les carreaux le feu s'éteint & s'étouffe, il faudroit plus de bois.

Mettez un gros robinet, si vous voulez au bas de ce chauderon, pour en tirer le potage aisément & promptement.

3. Jettez-y une livre & demi de sel, quand l'eau sera tiéde.

4. Jettez-y aussi quatre livres de farine, celle d'avoine est la meilleure, bien rôtie au four, avant d'être moulüe; ou bien quatre livres de *Gruau*, ou d'Orge mondé, où il y en a, cela épaissit la soupe, & lui donne bon goust.

5. Le plus qu'on y mettra d'herbes sera le mieux. On les fera cuire en la façon qui suit. Prenez deux livres & demie de beurre salé, de graisse, ou de lard : faites-les fondre dans une marmite à part, de la grandeur que les herbes la remplissent toute. Elles sont de meilleur gout, cuisent mieux & plus vîte.

6. Faites bien roussir vôtre beurre. *Il en faut moins, & il a meilleur goût.*

7. Jettez dans cette graisse, ou ce beurre vos herbes peu à peu, remuez & concassez-les jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.

8. Si les herbes ne rendent pas assez de jus pour pouvoir être cuites avec si peu de beurre, ou de graisse, mettez-y de l'eau tiéde du grand chauderon, la quantité qu'il faudra.

9. Vous ferez cuire les oignons de la même maniere. Pour les choux & les naveaux, les porreaux, les pois, les féves, vous les ferez cuire aussi à part, & y mettrez d'abord de l'eau tiéde la quantité qu'il faudra, pour les tenir un peu couvertes seulement.

10. Quand vous voudrez mettre des pois ou des féves dans vos potages, prenez-en huit pintes, s'ils ne sont pas tendres faites-les moudre aprés les avoir fait bien secher au four, ils cuiront en un quart d'heure; & c'est le mieux de les faire moudre : car autrement huit pintes departies en cent portions, il n'y en aura où il ne s'en trouvera pas: le ris même, moulu ou battu, cuit en un quart d'heure, comme de la boüillie, au lieu qu'il lui faut bien du tems, & du mistere; quand

il est entier ; mais cette viande n'est pas pour les pauvres. Elle est trop délicate & chere.

11. Vous couperez aussi par petits morceaux, les choux, porreaux, naveaux, oignons, & autres legumes, afin que cela se puisse separer plus également.

12. Il y a des oignons doux, & des aigres, de même que des pommes, les aigres donnent meilleur gout à la soupe, & il en faut moins.

13. Quand les herbes ou legumes sont cuites dans le petit chauderon, on les jette dans l'eau boüillante du grand, & on fait boüillir le tout un quart d'heure, plus ou moins, jusqu'à ce que le potage soit bien assaisonné. Si on les faisoit cuire dans le grand chauderon, il faudroit une heure & demie, cela diminueroit le boüillon, & faudroit plus de feu.

14. Quand on est prêt de tremper, on y jette deux petites cuillerées de poivre.

15. On tire ce boüillon en diverses manieres, & on y jette promptement cinquante livres de pain, coupé par petits morceaux, gros comme la moitié du pouce, & non pas par petites soupes.

16. Si le pain s'émiette ou se reduit en boüillie, il est bon de ne le mettre qu'à proportion qu'on trempe le potage, pourveu qu'il soit boüillant.

17. Neanmoins plus le pain est trempe, & plus la soupe est chaude quand on la mange, plus elle fortifie, rassasie & désaltere : c'est pourquoi il sera bon, si cela se peut faire commodément, de faire boüillir le pain avec la soupe un *Miserere*. Donnez un verre d'eau tiéde à un febricitant au commencement de l'accez, cela empêche l'alteration, & guerit de la fiévre, si on continuë deux ou trois fois. On peut encore, pour donner bon gout à toute sorte de potages, mettre un peu d'oignon, de porreaux, ou de ciboule, d'ail, ou d'échalotte avec les herbes, choux, naveaux, pois, féves, ou autres legumes.

Distribution du potage. Il est bon d'avoir une cuillére d'une demi-chopine, & en donner trois cuillerées à dîné, & trois à soupé, à chaque Pauvre au dessus de quinze ans. Cela ne reviendra guéres, comme il a été dit qu'à deux sols par jour, beaucoup de mandians se contenteroient à moins.

Pour faire de ces potages à un homme seul.

1. L'hiver on en peut faire pour trois ou quatre jours à la fois ; il sera meilleur & de meilleur gout, étant réchauffé : il en coutera moins de tems, & de bois. L'Eté on en peu faire pour deux ou trois jours.

2. A raison de chaque potage de trois demi-chopines, prenez pour un double d'herbes assorties, demi-once de beurre ou de graisse, deux gros de sel, quatre cuillerées de farine, avec une pincée de poivre.

Beurre, graisse, huile. La façon de l'assaisonner, qui sera la meilleure, qu'il en faudra moins, & donnera au potage le gout de telles herbes qu'on voudra, sans y en mettre, comme l'Hiver on en manque souvent dans les petites Villes.

1. Au mois de May, ou de Septembre, qu'on fasse la provision de beurre, qu'on le sale bien fort, qu'on prenne du thin, de la marjolaine, des ciboules, ou de l'oignon ; coupez-le tout le plus menu qu'on pourra, qu'on le pétrisse bien avec le beurre en le salant, & le beurre donnera le gout de ces herbes au potage. Voilà pour les Pauvres.

2. Pour les délicats, faites à la mode de Lorraine, faites fondre le beurre étant tout frais, faites-y cuire les herbes dont est parlé ci-dessus, salez bien fort quand il sera à demi-froid, & les mettez en des pots de terre, ou des vaisseaux de bois blanc, ce beurre aprés être cuit, ne devient point fort : il est bon pour les potages, & fritures.

3. Prenez de la graisse de porceaux, fraîchement tués, faites-la fondre, & bien cuite avec les herbes ci-dessus, salez le tout, épicez-le, & conservez-le comme le beurre. Cette graisse sert aussi pour les fritures qu'on fait à la graisse.

4. Si on ne veut pas que les herbes y reste, mais seulement le gout, qu'on y mette les herbes dans un noüet de toile ; & quand elles seront bien cuites qu'on les tire, qu'on en exprime le jus, qu'on fera boüillir encore dans le beurre, ou la graisse, jusqu'à sa parfaite coction.

5. Pour l'huile dans les lieux où elle est bonne, & à bon marché, on en fait du potage, qu'on assaisonne comme celui au beurre, dont j'ai parlé ci-dessus.

6. Pour empêcher l'huile de devenir forte, quand elle est nouvelle on la fait boüillir aussi pour la rendre plus douce, on fait boüillir avec un quart, ou un tiers de beurre ou de graisse. On sale le tout & on l'épice, comme est dit ci-dessus ; mais la graisse de porc sera de meilleur gout, & en faudra moins, si on y met un quart de graisse de mouton.

*Maniere dont Madame de **** fait les Potages pour les Pauvres, & ce qu'il en coûte pour cent portions : suivant ses imprimés.*

Ayez un demi boisseau de pois, mettez-les tremper dés la veille dans une petite marmite ou chauderon, avec un sceau d'eau, vous ferez un peu chauffer l'eau avant que d'y mettre tremper les pois.

Le jour de la distribution du Potage, il faut faire cuire ces pois dans la même eau, & dans la même marmite.

On mettra trois autres grands sceaux d'eau, chacun d'environ seize pintes mesure de Paris ; dans une autre marmite ou chandiere propre, que l'on mettra sur le feu sur un trepiés.

Lorsque l'eau boüillira on y jettera une livre & demie de sel.

Une livre & demie de graisse de rôti, ou de beurre aux jours maigres.

Des choux, porreaux, navets, carotes, racines de persil, oignons : De toutes ces choses, ou seulement d'une partie, environ pour cinq ou six sols.

On laissera cuire le tout une heure & demie, ou deux heures.

Quand tout cela sera cuit, on y jettera les pois, qui sont cuits devant le même feu ; on y ajoutera environ pour deux liards de poivre, & l'on mêlera bien le tout.

Ensuite il faut couper seize livres de pain en soupes, & les mettre dans les pots des Pauvres avant que d'y mettre le boüillon on mettra le boüillon par dessus, tout boüillant. Une livre de pain sert à peu prés pour six portions : il faut que le pain soit rassis.

Il faut avoir une cuillere de mesure, qui tienne une bonne chopine.

Il faut du bois pour cinq ou six sols.

Toute cette dépense peut monter environ 4. l. 3. s. 6. d.

Au lieu de pois on pourroit mettre trois livres de ris : mais il le faut faire revenir dans de l'eau un peu chaude, & le faire cuire avant que de le mettre dans la grande marmite.

En donnant aux Pauvres la nourriture corporelle, on pourroit pourvoir à la spirituelle, principalement si la distribution se peut faire à une même heure. Il faudroit leur faire lecture de la feuille de l'exercice du Chrêtien, leur réïterer cette lecture, afin qu'ils apprennent ainsi les principes de la Foi, & les Priéres ordinaires des Chrêtiens.

Que s'il se trouvoit quelqu'un, qui voulut leur en expliquer quelque article, ce seroit un moyen facile de détruire l'ignorance, qui regne parmi les Pauvres.

Autres Potages d'orge mondé, de froment grué, de féves, de pois, de blé de Turquie, de ris, & de millet. Toutes ces sortes de Potages nourrissent beaucoup. Il y a un ménage considerable de s'en servir, il n'y faut point de pain, & ils ne revient qu'à quatre ou six deniers chaque potage.

Potage de millet. Celui de millet abonde extraordinairement, la livre vaut en cette année 1708. en cette Ville de Lyon deux sols six deniers, cette livre peut faire six écueillées. Il est à remarquer que celui-ci remplit l'estomac, mais il ne nourrit pas comme les autres : cependant un Conseiller de cette Ville m'a dit qu'il ne donnoit pas d'autre nourriture pour soûtenir tous les Pauvres de ses Terres, & qu'il y trouvoit bien son compte.

On doit faire secher ce grain avant que de le faire gruer, & quand on le gruë on n'y met point d'eau, non plus qu'aux féves dont je parlerai ci-aprés, ce qu'il y a de bon & de commode dans ce Potage, est qu'il abonde extraordinairement & qu'il ne faut qu'un moment pour le faire cuire.

Potage de blé de Turquie. On ne gruë point ce blé, mais il faut qu'il soit mis en farine par le moyen des moulins d'eau, ou des moulins à vent, puis on vane bien la paille & la poussiere, on en doit ôter soigneusement le son. La livre couste cette année, un sols neufs deniers, cette livre fera dix écuellées de potage.

Le blé de Turquie en farine, & celui de millet joints ensemble font un bon éfet, celui de Turquie sans le millet paroit trop fort.

Potage de Ris. La livre coute trois sols six deniers, elle fera huit potages : Ces potages sont bons, delicats, & bien nourrissant, c'est un ménage de le faire mettre en farine, il ne faut qu'un moment pour le cuire.

Potage de Féves. Il est bon de les faire gruer, il n'est pas pourtant necessaire de les mettre en farine, à moins que ce ne soit pour lier & épaissir les potages.

Les féves noires, vieilles, & dures seront les meilleures pour être gruées ; s'il y avoit des pois parmi, il faudroit les en ôter par le moyen du crible.

Avant que de faire gruer les féves, ou même les faire moudre, il faut les mettre dans la chambre chaude du four pendant six jours. Quand on les veut faire moudre, il ne faut point les bassiner d'eau autrement elles s'aplatiroient entierement sous la pierre du batoir d'Orge, & mêmes aux moulins à vent ou moulins à l'eau, quand on les veut faire mettre en farine. Les féves rondes sont les meilleures, à quelque usage qu'on les mette ; & un bichet & demi de féves seront mis en trois fois sur la meule du batoir d'orge ; quand le cheval a fait sept ou huit tours, ou l'espace de demi quart d'heure, il est tems de commencer à les cribler de crainte qu'elles ne se mettent en farine, car pour lors on les crible pour ôter la pelure, ou pellicule, & aprés les avoir criblé, mettez celles qui sont cassées & brisées, dans une bêne ou autre vaisseau, & celles qui se trouvent entieres seront remises sur la pierre, & ainsi tant qu'on en trouve d'entieres on les repasse toûjours sur la pierre jusques à ce que toutes soient brisées & rompuës : une écuellée de féves avant qu'être gruée, & qui pese ordinairement une livre, étant gruée fera cinq gros potages ; bien davantage elle fera une plus belle purée, & il faudra moins de tems pour les faire cuire.

Froment grué pour des potages & la façon de la gruer. Ces Potages sont plus nourrissants que tous les autres & sont délicats, comme du ris, pour ainsi parler, il ne faut qu'un moment pour les faire cuire ; il y faut un peu de lait non écrémé, on connoîtra le ménage & l'œconomie par le poids du blé & son prix ; par exemple, si le bichet de blé vaut soixante sols, le bichet pese soixante livres, c'est un sol la livre du blé, si la livre du pain vaut un sol, il en faut deux livres au moins pour nourrir une personne, une livre de froment grué fera cinq bons potages, & il n'en faudra que deux pour nourrir une personne, il s'en trouvera même plusieurs, qui se contenteront d'un seul.

Pour gruer le blé. Si on n'a pas de moulins à gruer, ni de moulins à huile (sur ces derniers on réussit aussi bien que sur les premiers, pourveu qu'aprés avoir retiré l'huile, on nettoye bien la meule, & qu'on y passe du son) & si on désire avoir quelques lumieres pour en faire construire ailleurs, on peut nous écrire : dans nôtre Paroisse de Saint Vincent nous avons plusieurs troüilleurs, nous sçaurons par leur moyen ce qu'il y a de particulier pour en avoir ailleurs, & c'est d'eux que j'ai tiré ces façons de gruer & émonder les grains ci-dessus, ayant vû la difficulté de réussir ailleurs & à Paris, où il n'y en a point du tout à l'exception de Madame de l'Ecluse, ruë des vertus, prés de Saint Nicolas des Champs, qui dans le mois de Janvier dernier, par le moyen d'une machine qu'elle a pour d'autres usages, elle eut toutes les peines de réussir pour faire gruer de l'orge, & du blé, pour ne sçavoir ce que j'ay marqué ci-dessus. Et aprés qu'on eut attrapé la façon de gruer ces grains, on reconnut l'utilité qu'il y avoit de faire ces sortes de potages qui n'étoient point en usage en cette grande Ville. Plusieurs qui eurent connoissance que cette Dame faisoit gruer ces grains, & qu'elles donnoit pour trois sols la livre d'orge, qui se vendoit cinq à six sols, y en furent acheter, pour s'en servir. Si on ne sçait pas l'usage à Paris de ces potages, cela vient sans doute de la cherté de ces sortes de moulins à grains, & qu'on est obligé, faute de moulins à Paris de les faire venir de Champagne, & de Bourgogne.

Pour faire ces Potages il faut faire tremper le blé grué comme l'orge, c'est-à-dire qu'il faut le faire mettre dans de l'eau qui boüillira, ou sera prête de bouillir, par exemple, je veux avoir douze potages, je mets deux pintes d'eau dans un pot, je fait chaufer l'eau jusques à ce qu'elle soit prête

à bouillir, & pour lors je jette deux livres d'orge, ou de blé dans cette eau chaude; & ensuite il faut mettre le pot sur des cendres chaudes pour y tremper toute la nuit; le lendemain lorsqu'on veut le manger on fait cuire le blé quelque quart d'heure, & lorsqu'il est grossi, & qu'il ne paroît point d'eau on le croit, c'est-à-dire, qu'on y ajouste de l'eau, & on continuë à le faire cuire, on y met un peu de lait, & un peu de sel, quand on est prêt de s'en servir.

Pour gruer un bichet & demi, c'est-à-dire, quatre-vingt-dix livres, un pot ou une pinte d'eau suffit: cette eau étant jettée sur le blé qui est sur la meule, le cheval tournera la rouë environ une demi-heure, pour dépilloter & ôter la premiere pellicule de ce blé. On ôtera ensuite le blé de dessus la meule pour le vaner puis on le remettra sur la meule encore une demi-heure, aprés quoy on le vanera; ces deux façons suffisent pour que le blé soit assez grué.

On le mettra ensuite à l'air sur des ais, comme sur un ciel de lit, ou autre lieu sec, où les chats & autres bêtes ne le puissent salir. En Hiver il ne se gâte jamais, en quel lieu qu'on le puisse mettre.

On se souviendra que dans toutes sortes de grains qu'on fait gruer, toutes les fois que le cheval tourne, il faut qu'une personne suive le cheval, & remette le grain sous la rouë, qui en a été écarté.

Pour faire potage d'Orge. Avant que de faire cuire l'orge, il faut dés le soir auparavant faire chauffer l'eau, en mettre moins qu'il n'en faut pour les potages, mais toujours il en faut suffisamment pour le faire tremper.

Quand l'eau est presque bouillante, ou au moins tiéde, vous y mettrez vôtre orge, c'est-à-dire une livre pour six personnes, quatre livres pour vingt-huit ou trente personnes.

Une écuelle d'étein raisonnable en tient pour l'ordinaire, une livre.

Il faut le laisser tremper pendant la nuit dans cette eau tiéde qu'on laisse sur les cendres chaudes, on y met dés le soir ou le matin d'abord le beurre qu'on trouve à propos, pour une livre en mettre gros comme une noix, cela suffit.

Le sel ne sera mis que quand on veut servir, & il doit être pilé bien menu, parce qu'il ne fondroit pas facilement, & si on le mettoit en un autre tems, il fait tenir l'orge au pot: le matin sur les six heures ou plûtôt on fera du feu pour le cuire; on le remuera souvent sur tout quand on verra qu'il s'épaissit, en ce tems-là on le croit d'eau, on y en met de tems en tems, si elle est chaude, il en sera meilleur, mais si on n'y prend garde, & qu'on n'ait pas le soin de le remuer dans le vaisseau où on l'aura mis, il brulera & se tiendra au pot: il faut qu'il cuise cinq ou six heures, si on est pressé, il pourra être cuit plutôt en faisant bon feu, mais pour lors il faut être bien soigneux de le tourner.

Aprés l'avoir fait revenir dans l'eau tiéde, il est à remarquer que dans tous les potages d'orge, de blé, de ris, de féves, &c. Il faut avoir un grand soin de remuer toûjours le bas de la marmite, si on en fait une quantité dans un grand vaisseau, on doit se servir de quelque pêle de fer qui soit même aiguisée & de racler toujours le fond de la chaudiere, car quand il n'y auroit que dix ou douze grains d'attachez à cette chaudiere ils en feront attacher deux à trois pouces d'épaisseur aprés, si on a négligé de tourner & remuer le bas de ce vaisseau.

Ceux qui veulent qu'il soit cuit en peu de tems doivent le faire gruer bien menu. Vous connoîtrez qu'il est cuit, lorsqu'il sera comme fondu, que le grain ne sera plus dans son entier, & ne sera point dur.

Quand il est cuit, si on veut on y met un peu de lait, & en ce cas-là il n'étoit pas necessaire d'y avoir mis du beurre.

Ces Potages ne sont pas pour les Pauvres seulement, les Personnes riches & considerables s'en servent beaucoup.

Il n'y faut point de pain non plus que dans ceux de blé, de féves, de ris, &c.

PEC.

PECHER. Le pêcher croît par tout, aux Vergers, aux Jardins, & parmi les Vignes, il aime les lieux humides, & qui sont à l'abri, il fleurit aux Printems, & son fruit meurit en Automne, ou plutôt, qui pourrit aussi-tôt qu'il est cueilli. L'on le doit manger à l'entrée de table, si l'on ne veut pas qui corrompe la viande, de ses fleurs on en fait un sirop, qui est tres bon à purger la bile, & les serositez. L'infusion de ses feuilles purge de même, mais étant pilées & apliquées sur le ventre, font mourir les vers des petits enfans; sa gomme détrempée dans du vin blanc, & la boire, rompt la pierre de la vessie, ou avec d'eau de plantain, ou de pourpier arrête le crachement de sang: ceux qui auront des tranchées de ventre, en mangeant de ses noiaux s'en trouveront soulagez, mais sur tout, voici un remede trés souverain pour la pierre.

Prenez une livre desdits noiaux, & autant de ceux des griotes, concassez les ensemble, & les laissez ensuite digerer dans un pot de terre l'espace de dix ou douze jours dans du fumier chaud, aprés quoi les distilerez, & de l'eau qui en sortira l'on en donnera quatre onces devant le repas, l'on en verra les admirables éfets, & l'on peut continuer ce remede trois ou quatre fois le mois.

On connoitra le nom de chaque pêches. Pour le tems qu'elles viennent en maturité.

Le merite des pêches consiste aux bonnes qualitez qu'elles doivent avoir.

La premiere est d'avoir la chair si peu que rien ferme, & cependant fine; ce qui doit paroitre quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante, & jaunâtre, sans aucun endroit de vert, & doit se dépendre fort aisément, sans quoi la pêche n'est pas meure; ce merite paroit encore, ou quand on coupe la pêche avec le couteau qui est ce me semble la premiere chose à faire, à qui la veut agreablement manger, quand on est à table, & pour lors on voit tout le long de la taille du couteau, comme une infinité de petites sources, qui sont ce me semble les plus agreables du monde à voir: ceux qui ouvrent autrement les pêches perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait tant estimer de tout le monde.

La seconde bonne qualité de la pêche est que cette chair fonde, dés qu'elle est dans la bouche, & en éfet la chair des pêches n'est proprement qu'une eau congelée, qui se reduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent, ou d'autre chose: en troisiéme lieu il faut que cette eau

en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé, & vineux, & même en quelques-unes musqué; je veux aussi que le noiau soit fort petit, & que les péches qui ne sont lisses, ne soient que mediocrement velues, le grand poil est une marque assez certaine du peu de bonté de la péche, ce poil tombe presque tout à fait aux bonnes, & particulierement à celles, qui sont venuës en plein air.

Enfin je conterois pour une des principales qualitez de la péche d'être grosse, si nous n'en avions pas de petites, qui sont merveilleuses, par exemple les péches de Troie, les alberge rouge, les péches violettes;mais au moins est-il vrai que, si les péches, qui doivent être assez grosses, n'aprochent pas de la grosseur, qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises, peut-être a-t'il été dit assez à propos, que celles-ci étoient hidropiques, & les autres étiques: les étiques ont beaucoup plus de noiau,& moins de chair qu'elles n'en devroient avoir; & les hidropiques ont le noiau ouvert, & du vuide entre ce noiau, & la chair, & ont de plus cette chair grossiere, corialle, & l'eau aigre ou amere.

Il n'y a veritablement, comme j'ai dit, que les péches de plein vent, qui aiant toutes ces bonnes qualitez au souverain degré, avec un je ne sai quoi de relevé, qu'on ne sauroit décrire; les péchers d'espaliers en ont bien quelque chose, mais elles ne l'ont pas au point que nous venons de marquer pour les péches de plein vent, si ce n'est celles qui sont venuës aux branches que je fais tirer, j'ai expliqué ci-dessus, ce que c'est que ces branches tirées.

Des qualitez indiferentes en fait de péches. Voilà les bonnes qualitez expliquées, elles en ont d'indiferentes, que je ne fais consister qu'à la fleur; en sorte que les unes l'ont grandes, savoir les avant péches, péches de Troie, les deux Magdeleiue, la mignonne la perlique, la tetin tardive, les rollane, les panies blancs, la narbonne,&c. Les autres l'ont petite, savoir les chevreuses, admirable, pourprée, muette, roiale, bourdin, belle garde, pavie rouge, alberge rouge, & le pavie alberge.

Quelques unes en ont de grandes, & de petites, mais non pas sur un même arbre, savoir les deux violette hâtive, & tardive, les deux brugnons violets, les péches de pan, les alberges jaunes, &c.

Il n'y en a qu'une seule qui ait la fleur double, & elle en porte le nom.

Voions presentement les mauvaises qualitez de ces péches.

Elles consistent premierement à avoir la chair molle, & presque en boüillie, les blanches d'andilli sont fort sujettes à ce défaut.

En second lieu à avoir la chair pâteuse & seche comme la plupart des péches jaunes, & la plupart des autres péches, qu'on a trop laissées meurir sur l'arbe.

En troisiéme lieu à la voir grossiere comme les drusselle, les péches beteraves, les pêches de pan ordinaires.

En quatriéme lieu avoir l'eau fade, & insipide avec un gout de vert, & d'amer, telles sont d'ordinaire ces mêmes péches de pan venuës en espalier, les narbonnes, les pêches à double fleur, les pêches communes, autrement pêches de corbeil, & de vigne.

En cinquiéme lieu c'est un défaut d'avoir la peau dure comme les pêches à tetin, & enfin c'est encore un défaut d'être quelquefois livineuses, qu'elles tirent sur l'aigre.

Presentement il ne doit pas être dificile de juger des bonnes péches, & parmi les bonnes de juger des mauvaises, & parmi ces mauvaises de juger de celle qui le sont le plus.

Il est certain qu'on ne trouve pas toujours parfaites toutes les pêches d'une certaine espece, qui le devroient être, ni même toutes les péches d'un méme arbre ne sont pas d'une égale bonté.

Nous avons déja dit que c'est un grand défaut d'être ou trop grosses, ou trop petites, c'en est un d'être trop meures, ou trop peu; les péches pour avoir leur juste maturité doivent tenir si peu que rien à la queuë; celles qui y tiennent trop, & qui quelquefois emportent la queuë avec elle, ne sont pas assez meures; celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, & qui peut-être étoient déja détachées d'elles-mémes, & tombées à terre, ou sur l'échalas sont trop meures, elles sont passées, comme on dit en terme de jardinier; il n'y a que les péches lisses, tous les brugnons, & tous les pavies qui ne sauroient presque avoir trop de maturité; ainsi á leurs égard ce n'est pas un défaut d'être tombez d'eux-mémes.

Celles qui viennent sur des branches jaunissantes, & malades, & celles qui meurissent fort long tems devant toutes les autres du méme arbre, ou fort long-tems aprés les unes & les autres de toutes celles-là, sont sujettes à être mauvaises,c'est à dire d'avoir toutes les mauvaises qualitez que nous avons marquées, ou d'en avoir une partie, ainsi pour rencontrer une bonne péche sur un arbre, bien des conditions y sont necessaires: je les expliquerai, quand j'aprendrai à cueillir, & à connoitre infailliblement une fort bonne péche d'avec une mediocre. Il n'est ici question que de juger de ces bonnes especes, qui meritent place dans nos espaliers, je vais m'en expliquer, à la charge, comme j'ai ci-devant marqué, qu'on ne dira pas, que pour quelque défaut, qui se trouve en quelques fruits des especes que j'estime, l'espece pour cela en soit toute mauvaise, ni que pour quelque perfection, qui se trouvera peut-être en quelqu'une de celles, que je rebute, l'espece en soit veritablement bonne.

Pour connoitre le nom & especes des péches. Le tems de la maturité en donnera la connoissance.

La petite avant péche blanche meurit au commencement ds Juillet, & peut durer tout le mois, si les pieds des arbres sont situez en diverses expositions.

La péche de Troie meurit à la fin de Juillet & au commencement d'Aoust.

La peche alberge jaune, & la petite pavie meurit en Aoust.

La magdeleine blanche meurit dans le milieu du mois d'Aoust.

La magdeleine rouge meurit au milieu du mois d'Aoust.

La mignonne, meurit à la mi-Aoust.

La péche d'Italie meurit au même tems.

Le pavie blanc meurit de méme.

La péche alberge rouge meurit à la fin d'Aoust.

Le petit pavie alberge violet, meurit à la fin d'Aoust.

La péche cerise à chair jaune, meurit à la fin d'Aoust.

La péche cerise à chair blanche, meurit à la fin d'Aoust.

La chevreuse meurit, au commencement de Septembre.

La rossane meurit au commencement de Septembre.

La pavie rossane meurit au commencement de Septembre.

La persique meurit à la mi-Septembre.

La violette hative meurit à la mi-Septembre.

La belle garde meurit dans la moitié du mois de Septembre.

Le Brugnon violet meurit au milieu du mois de Septembre.

La péche pourprée meurit dans le milieu du mois de Septembre.

L'admirable, meurit dans la moitié du mois de Septembre.

La nivette meurit dans le mois d'Octobre.

La péche de pau meurit en Octobre.

La blanche d'Andilli, en Octobre.

La grosse jaune tardive, autrement l'admirable jaune, en Octobre.

La péche roiale, dans Octobre.

La violette tardive, en Octobre.

Le gros Pavie rouge de pomponne, ou monstrueux, en Octobre.

Maniere de cultiver le Pécher: ses remedes & secrets.

Les Champs de France sont pleins de Péchers, principalement les vignes, ils viennent en tous lieux, mais ils croissent plus beaux & produisent les péches plus grosses & de plus grande durée s'ils ont le tems chaud, & le terroir sablonneux & sec, comme écrit Pallade & Pline devant lui. Cet arbre meurt incontinent és lieux froid & venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende, & aime fort d'être fumé de ses feüilles & dégaussé en tems convenable. Il faut planter les noiaux en un terroir fossoié, distant les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront crûës on les puisse aisément transplanter: & il ne les faut pas enterrer plus avant de deux ou trois doigts, tournant la tête en bas. Quand les rejettons seront encore tendres il les faudra souvent fossoier & nettoier des herbes qui seront à l'entour, & les replanter au bout de deux ans en une petite fosse, & il ne les faut pas fort éloigner l'une de l'autre, afin qu'ils se défendent les uns les autres du soleil. Que si on les arrose ils produiront de plus grosses péches. Car cet arbre veut être assiduement arrosé, principalement en été: & n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'être changé souvent de lieu. Il en deviendra beaucoup plus dru, comme écrit Florentin en ses Georgiques, si aussi-tôt qu'on a mangé la péche on en plante le noiau y laissant quelque partie de la chair. Les Grecs disent qu'il le faut enter sur un prunier ou sur un amandier amer, parcequ'il s'envieillit incontinent. Et s'il semble languir il le faudra arroser de lie de vin viel mêlée avec eau, & emmonceller souvent la terre au pied l'arrosant le soir, & lui faisant de l'ombre s'il seche par l'ardeur du soleil.

S'il est sujet aux vers on les chassera avec de la cendre mêlée avec lie d'huile, ou avec l'urine de vache mêlée avec la troisiéme partie de vinaigre. S'il craint la bruine il faut mettre du fient au pied ou de la lie de vin meslée avec de l'eau, ou bien (ce qui servira davantage) de l'eau en laquelle auront cuit des féves. Vous aurez des péches sans noiau, comme dit Afriquain en ses Georgiques, si quand vous aurez percez le tronc par en bas vous y mettrez de Sauls ou de Cornoilliers. Pour avoir des péches ou des amandes ou noix de merveilleuse grosseur: il en faut prendre trois ou quatre noiaux, & les aproprier en sorte qu'ils ne semblent être qu'un, & les aiant ainsi joints & s'il est necessaire vous les lierez, & aprés cela vous les planterez dans un pot rempli de terre fumée, en sorte que le pot ait au couvercle un trou par lequel le germe desdits noiaux soit contraint de sortir. Par ce moien lesdits noiaux ne produiront qu'un arbre, qui amenera en son tems des fruits de grosseur & beauté excellente. Il y en a qui ne mettent pas les noiaux en un pot, mais dans un cornet ou tuiau plein de terre. Si vous le voulez faire plus aisément il faudra avoir soin de cueillir les péches qui seront petites & mal nourries, qui chargent trop l'arbre & afin que tout le suc de l'arbre se convertisse en nourriture de celles qui resteront: car par ce moien les autres attirant toute la sueur deviendront plus belles & plus grosses. Si les péches deviennent ridées ou pourries, Pallade veut que l'on coupe l'écorce au pied du tronc, & aprés qu'il en sera sorti quelque humidité qu'on recouvre la plaie d'argille ou de torchis fait de terre & paille. Si elles sont sujettes à tomber, aiant découvert les racines il y faut mettre un coin de lentisque ou de terebinthe, ou aiant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre une cheville de Saulx. Si vous avez envie d'avoir des péches écrites ou figurées, vous le pourrez faire suivant le conseil de Democrite, quand vous aurez ôté toute la chair d'alentour du noiau, vous le ferez tremper trois jours durant dans l'eau, & l'aiant tout bellement ouvert, vous écrirez sur l'écorce du noiau avec un burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il vous plaira, mais non pas trop avant, puis l'aiant remis en sa place & rejoint les creuses de l'os & envelopé de fient, papier ou feüilles, vous les planterez & arroserez s'il en est besoin: car le fruit qui en viendra representera tout ce qu'on aura écrit sur le noiau.

Et si vous les voulez rouges vous pouvez les avoir rouges, selon le méme Democrite, plantant des roses rouges sous l'arbre: ou bien au bout de sept jours quand les noiaux commencent à s'ouvrir (car étant enterrez ils s'ouvrent d'eux mémes en sept jours) vous verserez dans le creux du noiaux du cinabre ou vermillon, & les aiant liez ensemble bien serré, afin qu'ils se tiennent avec leurs noiaux, vous les enterrerez avec beaucoup de soin: par ce moien ils produiront des péches rouges dedans & dehors.

Si vous en voulez avoir de quelque autre couleur, ou qui aient du goût ou de l'odeur, il se trouvera des péches qui en auront. J'oubliois quasi les especes des péches desquelles communement on fait trois sortes, l'une commune & connuë à tous, qui a acoûtumé de meurir sur la fin de l'été, plutôt ou plus tard selon la nature de l'air & du terroir.

Les autres s'apellent pressée, d'autant que la chair tient si fort au noiau qu'on ne l'en peut arracher, parceque la chair est comme collée à l'os. Entre lesquelles on en treuve qui ont la chair rouge comme du sang, & d'autres qui sont jaunes comme coins par dehors & par dedans. Les troisiémes s'apellent abricots, les Latins les apellent pommes d'Armenie, qui sont meures au commencement de l'Eté long-tems avant les autres péches, dont elles ont pris le nom d'abricots. Il y en a d'autres sortes qui viennent aussi par l'artifice des jardiniers & de leur industrie de les enter lesquelles je ne mets pas ici.

Les communes de la premiere espece du tems de Pline, se gardoient le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroient étoit deux jours & pourtant étoient ils contraints de les vendre comme il dit.

Les pressées selon Pallade se gardent fort bien dans de la saumure & oximel ou vinaigre miellé. On les fait secher aussi au soleil ou au four à la façon des prunes, en aiant ôté les noiaux. Souvent aussi on en confit en miel, aprés en avoir ôté les noiaux, & ont fort bon gout. Elles se gardent aussi, si on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les fasse tremper en vin cuit bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes ces choses pourront être apropriées aux abricots, & aux autres qui ont la chair plus dure & moins aqueuse comme sont celles qu'on apelle à Paris péches de Corbeil, & à celles aussi qui croissent en lieu sec & pierreux.

Contre tout ce qui pourroit gâter le pécher on se servira de l'arbrisseau du Sparte & on en pendra quelque chose aux rameaux du pécher.

PECHER. Ital. *péche*, Esp. *pexegos*. All. *pfersihcbaum*.

Qualitez, le fruit est humide & froid au douziéme degré.

DESCR. C'est un arbre assez petit, dont les feüilles & les fleurs ressemblent à l'amandier, à la reserve que les fleurs du pécher sont rouges, son bois est leger & fragile, & sa racine peu profonde, qui est la raison pour laquelle cet arbre ne vit pas long-tems.

LIEU. On en trouve dans les vignes & dans les jardins, & fleurit en Avril.

PROPR. Les fleurs, les feüilles & le noiau sont chauds & secs : les péches bien meures lâchent, mais les vertes & les seches resserrent & font une mauvaise substance, & engendrent des flegmes, la gomme de l'arbre dissoute dans du vin est admirable à ceux qui crachent le sang, quand ils le boivent parce qu'elle netroie les conduits, & décharge le poulmon, & la poitrine, il faut manger les pêches molles au commencement du repas, & les dures à la fin.

La pêche violette hâtive, est bien veritablement la meilleure de toutes, c'est elle qui a la chair la plus agreable & la plus parfumée, celles qui a le gout le plus vineux, & le plus relevé, elle n'est guere grosses.

La pêche admirable a presque toutes les bonnes qualitez qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises; elle fait un trés-bel arbre, elle est des plus grosses, & des plus rondes, elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante, l'eau douce, & sucrée, le gout vineux, & relevé, elle a le noiau petit & n'est point sujette à être pateuse, elle est assez long-tems sur l'arbre à réjouir la veuë, elle meurit au milieu du mois de Septembre, elle raporte beaucoup. C'est à dire, que c'est une des plus parfaites que nous connoissons, aussi on ne doit point faire de Jardin où elle n'entre infailliblement & la pêche violette aussi; mais si je n'en pouvois mettre qu'un des deux, la pêche admirable l'emporteroit sans doute quoique la violette soit éfectivement meilleure : la chose se pourroit bien passer autrement, si la grosseur étoit égale des deux côtez.

Cette pêche admirable s'acommode assez volontiers des expositions mediocres & encore mieux des bonnes; c'est pourquoi pour bien menager les places; il vaut mieux planter cette péche prés de l'exposition du Nord qu'aucune de toutes les autres, & méme toutes les fois que nous en pourrons planter deux ou trois, il sera bon de les partager pour en mettre une à chaque exposition; & toujours faire son conte d'en avoir quelqu'une en bon lieu, pour tirer avantage de tout ce qu'elle est capable de faire.

La mignone est constamment pour les yeux la plus belle péche qu'on puisse voir; elle est tres grosse, tres rouge, satinée & ronde; elle meurit des premieres de la saison; & a la chair fine, & bien fondante, & le noiau tres petit, veritablement son gout n'est pas toujours des plus relevez. Elle est quelquefois des plus belle, & des meilleures Péches de tous nos jardins.

La belle Chevreuse commence à marquer à peu prés son merite par la beauté de son nom, elle succede à la mignone, & devance un peu la violette, comme l'admirable succede à la violette, & devance un peu la nivette, si bien qu'avec ces cinq péches on peut avoir pendant six semaines une suite des plus belles, & des meilleures péches de tous nos jardins.

La Chevreuse a de tres grands avantages, premierement elle ne cede guere à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure qui est un tant soit peu longuette, en chair fine, & fondante en abondance d'eau sucrée, & de bon gout, & par dessus cela elle excelle par la fecondité de son raport, elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pateuses, mais elle ne l'a que quand on la laisse trop meurir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid, & humide, ou qu'elle a rencontré un été peu chaud, & peu sec, elle demande sur tout place au Levant, ou au Midi, & méme dans les fonds mediocrement humides elle ne s'acmomode pas mal du couchant, c'est une tres bonne espece de péche, & la plus commune parmi les gens, qui en élevent pour en vendre.

La péche nivette, autrement la veloutée est encore à mon gré une tres belle, & tres-grosse péche, elle a ce beau coloris & dedans & dehors qui rend ce fruit si agreable à voir, elle a toutes les bonnes qualitez interieures soit de la chair, & de l'eau, soit du gout, & du noiau, elle charge beaucoup; elle n'est pas tout à fait si ronde que les mignones, & les admirables, mais elle l'est assez, quand l'arbre, ou au moins la branche qui la produite se porte bien, autrement elle est un peu cornuë, & longuette, elle meurit vers le vingtiéme Septembre, comme les péches admirables commencent de finir: avec tant de bonnes qualitez qui oseroit lui disputer l'entrée à un espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre des péchers diferens.

Si nôtre exposition mediocre ne peut contenir que quatre pêchers, j'y voudrois mettre un admirable, un chevreuse, un abricotier ordinaire, & un pourprée, qu'on nomme autrement vineuse.

Le pourpré est un desdits pêchers, qui raportent le plus, & il me semble, que dans les petits Jardins il faut particuliérement viser à l'abondance, c'est pourquoi je la préfere à la bourdin, & qui dans le fond est plus considerable pour le bon gout, & reussit aussi bien qu'elle au Couchant, mais elle raporte moins; je ne mets à cette exposition aucune magdeleine, parcequ'elles n'y réussissent pas non plus que les mignones, & les belle garde, & les dandilli,&c. étant toutes sujettes à devenir pâteuse.

La pourprée marque son coloris par un de ses noms, & les qualitez de son gout par l'autre, en éfet elle est d'un rouge brun enfoncé, dont la chair est assez penetrée, elle est tres ronde, & assez grosse, la chair assez fine, & le gout relevé.

La Persique est encore d'un merveilleux raport, & d'un merveilleux goût, elle est longuette & a toutes les bonnes qualitez qu'on lui peut souhaiter, quand l'arbre se porte bien, qu'il est en bon fond, & bien exposé, comme les noiaux marquent assez la figure du fruit & le noiau de la persique; le noiau de la persique est un peu longuet, la chair qui lui est voisine n'a qu'un tant soit peu de couleur, elle meurit comme la chevreuse finit, & un peu devant que l'admirable commence, c'est à dire qu'elle prend bien le tems qui nous est le plus avantageux.

Pêches de Troie sur leur petitesse, sur le tems de leur maturité, & sur leur bon gout, je n'ai qu'à dire qu'elle est fort colorée, & ronde avec un si peu que rien de téte au bout, sa fleur est du nombre des grandes, nous sommes bien malheureux de ne la pouvoir défendre des fourmis: ni elle, ni l'avant pêche ne sont pas d'ordinaire des arbres si grands que le reste des pêchers.

L'admirable jaune tardive est aussi nommée pêche d'abricot, & sandalie, elle est une merlicoton, elle ressemble entierement par sa figure & par sa grosseur à la pêche admirable, si bien qu'on la pourroit fort bien nommer l'autre simplement l'admirable, mais elle est diferente par le coloris jaune, qui est dans sa peau, & dans sa chair.

Violette tardive, autrement pêche marbrée; il faut dire à sa loüange, qu'elle a assûrément un gout agreable & vineux, quand elle est bien meure, elle passe toutes les autres, nous n'avons qu'à lui souhaiter autant de chaleur qu'il lui en faut, car surement il lui en faut beaucoup; elle vient un peu plus grosse, que la violette ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle; d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parceque souvent elle n'est en éfet que foüetée de rouge violet: son défaut est de ne pas bien meurir, & de crevasser par tout, quand la fin de l'été & l'automne sont trop humides, ou trop froids; elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y en ait pas de deux espèces diferentes, non plus que parmi les violettes hatives, cependant cet arbre a la fleur grande, & tel autre la petite, tout de même que parmi les autres violettes.

Bourdin. On peut dire en faveur de cette pêche presque tout ce qui a été dit en faveur de toutes les autres, hors que regulierement elle n'est pas tout à fait si grosse, que les Magdeleine, Mignone, Chevreuse, Persique, Admirable, Nivette, &c. quoique quelquefois elle en aproche de fort prés, ce qui arrive, quand l'arbre étant un peu vieux, on lui laisse moins de charge; naturellement les nouvelles plantées sont un peu tardives à raporter, quand elle commence de se mettre à fruit, elle charge extrémement, & voilà ce qui fait, que quelquefois les pêches en sont moins grosses, qu'elles ne devroient; mais prénant soin de les éplucher à la saint Jean, pour n'en laisser que raisonnablement sur chaque branche, on se met en état de les avoir sufisamment grosse; du reste elle est des plus rondes, des mieux colorées & enfin des plus agreables à voir que nous aions, que le dedans ne dément en façon du monde toute cette belle phisionomie exterieure.

Pêche d'Italie est une espece de persique hative & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur qui est honnête, par sa figure qui est longuette avec une tette au bout, par son coloris qui est d'un bel incarnat, un peu enfoncé, par son bon gout sa bonne chair, son noiau, &c. mais celle-ci meurit au milieu du mois d'Aoust, c'est à dire une bonne quinzaine de jours devant l'autre toujours est-il certain que la pêche est excellente.

La Rossane ressemble en grosseur, & figure à la Bourdin, & lui est diferentes en couleur de peau, & de chair, celle-ci l'aiant jaune, l'une & l'autre prennent au soleil une teinture tres-forte, c'est à dire un rouge fort obscur: celle-ci raporte beaucoup, est de fort bon gout, & n'a d'autre défaut que d'avoir un peu de panchant au pâteux, il faut pour en éviter le dégout ne la pas tant laisser meurir.

L'alberge rouge est une de nos plus jolies pêches par son gout vineux & relevé, si on la laisse bien meurir, autrement elle a la chair dure comme toutes les autres pêches; mais constamment elle demande plus de maturité qu'elles, elle n'est que de la grosseur de la pêche de Troie, & lui ressemble assez, hors qu'elle me paroit plus colorée, le seul défaut de pêche qu'on lui puisse reprocher, c'est de n'étre pas grosse.

La Magdeleine rouge, qui est la méme que la double de Troie, & la Païsane, & ceux, qui en veulent faire de diferentes especes, est ronde, plate camuse, extrémement colorée en dehors, & assez en dedans; elle est mediocrement grosse & sujette à devenir jumelle, ce qui n'est pas agreable, & empéche de faire un beau fruit, sa fleur est grande, & haute en couleur, la chair en est plus fine; & le gout assez bon mais elle n'aproche pas ce me semble du merite de toutes celles que nous avons ci-dessus plantées; quoiqu'en certains lieux je lui aie vu faire des merveilles en grosseur, aussi bien qu'en bon gout.

La belle garde est une tres belle pêche de commencement de Septembre, elle est un peu plus hative, & un peu moins colorée dehors, & dedans que l'admirable & a méme la chair un peu plus jaunatre & peut-étre le gout un peu moins relevé à cela prés on la pourroit prendre pour l'admirable, à voir sa grosseur, & sa figure mais elle ne fait pas un si bel arbre.

Le Pavie blanc ne difere en rien de la Magdelaine blanche par tout le dehors, il n'y a qu'à

l'ouvrir, & à manger qu'on le trouve Pavie, c'est à dire une chair ferme, tenant au noiau, & assez de goût, quand il est bien meur.

Le Pavie rouge de pompones, ou monstreuse est éfectivement monstreux, c'est à dire d'une grosseur surprenante, aiant quelquefois jusqu'à treize & quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde, en verité rien n'est si agreable, que d'en voit une assez bonne quantité à un bel arbre d'espalier, les yeux en sont presque ébloüis, & quant au surplus ils sont bien meurs, & cela par un beau tems: un Jardin est fort honoré de les avoir, une main fort bien faite de les tenir, & une bouche fort réjoüie de les manger.

Du pêchier abricotier, pressier, mirecoton, pavie, & auberge.

Le pêchier est planté de son noyau, le plantant deux doigts dedans terre, la pointe en haut: il s'aime aux lieux sablonneux, secs, & où le Soleil y ait pleine puissance: mais aux lieux froids & humides & venteux, il meurt incontinent si on ne le défend de telles injures. Il faut planter le noyau ayant le bout aigu renversé dans terre, & aprés qu'il sera en terre le hoüer, netoyer, & lui remuer sa terre au pied, pour le moins trois fois l'an: lui donner du fumier & terroit gras & fort menu, un peu avant que l'Hiver vienne, & sur tout du fumier des porceaux, qui le fait devenir gros plus que toute sorte de culture: par ce moien vous aurez des pêches bonnes & grosses, & remplies de chair: faut aussi le sarcler souvent: puis quand il aura deux ans, le transplanter & le mettre dans sa fosse en long, tout ainsi qu'on fait la vigne, laissans sortir & avancer sur terre un seul rameau; lequel serve de tronc & de tige: ainsi il sera de longue durée, à cause du bon nombre de racines qu'il aura, lui servant de fondement & de nourriture: mais il faut couper la plus longue branche qui soit droite sur toutes les autres: Ce qu'encore on doit observer à l'endroit de tous arbres fruitiers, lors qu'on les replante: car c'est celle qui les empêche de porter fruit en abondance. Il ne se doit enter qu'en soi-même pour être excellent: bien que pour le faire durer plus long-tems, d'autant qu'il envieillit bien-tôt, est bon l'enter sur un amandier amer ou prunier de Damas, ou coignier, non autrement qu'en écussion ou fluteau.

Il doit être arrosé au soir en tems de chaleur, d'eau fraîche, & quelquesfois d'eau mêlée avec lie de vin, principalement quand l'on s'apperçoit qu'il flétrit & commence à diminuër: mêmement pour le garentir lors qu'il est en danger de se secher, il faut l'essarter, & en ôter tous les rameaux, tout ainsi qu'on fait aux saules, quand on les étête & coupe: car ils deviennent plus beaux, & autant ramez qu'auparavant: faut aussi l'appuyer de quelque perche ou seule d'autant que les racines sont fort tennuës, tendres, & ne rampant pas beaucoup dans terre, aussi nous voyons que le pêcher envieillit & déchet incontinent.

Le fruit est divers, tant en couleur, qu'au goût, que substance, laquelle diversité provient la plûpart du terroir, & principalement la culture. Que cela soit, les pêches plantez ou entez aux vignes, produisent des pêches de meilleur goût, & de substance plus solide. Le pêcher enté sur un meurier, produit des pêches qui ont l'écorce semblable à la noix, desquelles l'arbre est petit ayant la feüille d'amendier & la fleur rougeatre: il est vray que tel arbre peut croître tel de soi-même, ainsi que nous en voyons une infinité en France: le pêcher enté sur un amandier, produit des pêches qui ont le noyau semblable à l'amende, & l'écorce avec la chair à la péche.

On peut autant dire des abricotiers, apellez des Latins *Precocia* ou *Armeniaca*, pressiers mirecotons, pavies & auberges, qui sont especes d'arbres symbolisans avec la péche, lesquels tous sont fort tendres à la gelée, principalement l'abricotier enté & ne durent que la demie vie du pécheur, ils sont tous sujets d'être gâtez du froid, neiges, gelées, broüillars, qui surviennent aprés qu'ils ont fleuri: mais pour le preserver de tels assauts, ils sera bon de les enter sur le cogñier, ou sur un amandier, tous produiront de gros fruits, si lors qu'ils fleurissent on les arrose de lait de chevre. Des singularitez du pécher, voiez ci-devant au Chapitre 19. de ce Livre.

Les fleurs de pécher sont souveraines contre la melancolie, & contre les vers si on fait des syrops de sept ou huit infusions d'icelles pour en prendre à jeun; La gomme de pécher est donnée avec heureuse issuë aux crachemens de sang, avec eau de plantin, ou de pourpier: aux toux & difficulté d'haleine avec hydromel, ou decoction de pas d'âne, aux graveleux, avec jus de raiforts, ou de citron, ou vin blanc, le poids de deux dragmes: Ses feüilles pilées & appliquées sur le ventre, font mourir les vers, le jus d'icelles distillé dans l'oreille fait le méme: Ses noyaux mangez appaisent les tranchées: mangez au nombre de six ou sept à l'entrée du repas, empéchent l'ivrognerie: pilez & cuits en vinaigre en forme de boüillie, puis frottez, empéchent la chûte du poil: pilez & reduits en forme d'émulsion avec eau de verveine, frotez au front & tempes, appaisent la douleur de tête, leur huile faite par expression, appaise la douleur d'oreilles, en clisteres la douleur de colique & iliaque.

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit user de ces fruits que le moins qu'il pourra encore plutôt à jeun qu'autrement; parce qu'ils se corrompent facilement dans l'estomach, sur tout ne les faut manger trempez en vin, d'autant que le vin ne les corrige, comme quelques-uns pensent, plûtôt fait que leur mauvais suc penêtre plus soudain & plus facilement dans les veines. Les meilleures pêches sont estimées celle de Corbeil, qui ont la chair seche & solide, rougeâtres, ne tenant point au noyau: les Romains faisoient grand cas des pêches qu'ils appelloient *Persica duracina*, comme aussi font les Bretons. Les moins dangereux; moins faciles à se corrompre & plus plaisans sont les abricots, lesquels aussi aucuns n'ont mis au nombre des especes des pêchers, mais des pruniers, tant à raison de leur odeur agreable & innocente, qu'aussi interieurement & exterieurement ressemblent plus à la prune qu'à la péche. L'huile exprimée de leur noyau, profite merveilleusement aux hemorroïdes, aux tumeurs des ulceres, & aux péchemens de la langue, & douleurs d'oreilles.

PEI.

PEINTRES. S'ils ne sont fidelles a observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit. *Nisi dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

1. *Des obligations des Peintres.* S'ils ont vendu leurs Tableaux, & peintures au delà de ce qui est raisonnable, se reglant, pour y mettre le prix, sur la capacité qu'ils s'imaginent avoir, & non sur celle, qu'ils ont effectivement, *S. Thom.* 2.2. *q.* 11. *art* 1. *in corp.*

2. Si pour se faire payer plus qu'ils ne meritent, ils ont démandé un prix excessif, pour surprendre le monde, & le faire déscendre à un prix, qui surpasse de beaucoup la valeur de leur ouvrage, S. *Thom suprà.*

3. Si à cause de la folie, & de la sotte passion des curieux, ou à cause de la necessité, ou de l'utilité de l'acheteur, ils ont vendu leurs peintures plus qu'elles ne pouvoient valoir, & plus qu'un homme dépoüillé de cette folle passion, ou à qui elles ne sont ny necessaires, ny utiles, n'en auroit donné : le prix d'une peinture vient du fonds de la peinture, de la representation au naturel, de la delicatesse du pinceau, de la peine qu'y a pris le peintre, & de la rareté de la piece: mais non de tout le reste qui n'est qu'exterieur : de sorte qu'ils doivent rendre ce que la curiosité, la necessité, ou l'utilité des acheteurs leur ont fait donner, *idem*, 77. *art* 1. *in corp.*

4. Si pour tirer une plus grande somme, ils se sont servis de gens curieux leurs amis, qui ont reputation d'être tres connoissans en peinture, pour estimer les pieces plus qu'il ne faut & que n'auroit fait un excellent peintre, & desinteressé; il y a obligation de restituer tout ce qui excede le merite de l'ouvrage, *Idem q.* 62. *art.* 5. *ad* 2.

5. Si, étant nommez pour faire une estimation de Tableaux, ils les ont prisés au delà du juste prix, & de ce qu'eux mêmes en eussent voulu donner : il ne faut favoriser personne au préjudice d'un autre, & ne pas traiter le prochain autrement que nous voudrions être traitez en pareille rencontre, *Id.* 162. *art* 2. *in corp. & art.* 4. *in corp.*

6. S'ils ont changé le premier dessein du Tableau projetté, & dont on étoit convenu, quand même une meilleure lumiere, que la premiere, leur viendroit, sans l'agréement de ceux qui les font travailler, *Id. q.* 62. *art.* 5. *ad* 2.

7. Si sans la permission de ceux, pour qui ils travaillent, ils ont fait moins d'ouvrage que l'on étoit convenu, par esprit d'avarice, pour profiter davantage, *ibid.*

8. Si sans y faire condescendre ceux qui les employent, ils ont augmenté l'ouvrage, & en ont plus fait que l'on étoit convenu, pour pretendre un plus grand payement, *ibid.*

9. s'ils ont vendu des copies pour des originaux : c'est une insigne fourberie, qui n'est pas moins punissable, que celle de ceux qui vendent à faux poids & à fausse mesure : ils sont obligez à la restitution de ce qu'ils ont receu de plus que la valeur de la copie, *ibid.*

10. s'ils ont vendu leurs peintures pour celles de quelques peintres fameux : & si pour ce sujet ils en ont plus receu qu'ils n'auroient fait, si on les avoit crû d'eux : ils sont obligés à la restitution, & il y a peché à faire de telles supositions S. *Thom q.* 62. *art* 5. *ad.* 2. *suprà & art* 7, *in corp.*

11. S'ils ont vendu des anciens Tableaux nettoyez & lavez : mais qu'on a effacez en les avant, autant qu'avant qu'ils fussent lavez, il y a peché : car quoy qu'un ancien Tableau bien nettoyé, & bien lavé, soit d'un autre prix qu'il n'étoit auparavant, il vaut sans doute moins, si en le lavant on l'a gâté & effacé, *Idem. q.* 11. *art. in corp.*

12. S'ils ont fait des nuditez, ou des peintures lascives, & scandaleuses : le peché est tres-grand. 1. parce qu'ils n'y peuvent bien reüssir, sans voir le naturel. 2. parce qu'ils servent d'achopement, non une où deux fois, ny à une ou deux personnes, mais à une infinité de personnes & autant de temps que durent leurs ouvrages : c'est à dire plusieurs siecles si l'ouvrier est habile homme, nous en voyons trop d'exemples : ils doivent biffer, & rompre leurs ouvrages : autrement ils rendront conte au jugement de Dieu d'un nombre innombrable de pechez, *sap* 15. *v.* 5. *Act.* 19. *v.* 19. *S. August. in ps.*

13. Si pour faire des peintures sales & déshonnêtes, ils se sont servis de nuditez d'hommes ou de femmes : c'est se mettre en un peril évident de peché. *S. Aug. lib. confess. cap.* 34. *S. Ambros. in ps.* 38. *S. Chrysost. Hom. in Matth.*

PEN.

PENSE'E, Herbe de la Trinité, ou clavelée, *Ital jacea, All. preyfellig. Keit.* 35.

QUALITE'S, sech. & temperée en froideur.

DESCR. Pensée, la grande Jacea jette du commencement des feüilles rondes & dentellées, qui venant à croitre, s'étendent en longueur, ses tiges sont triangulaires, creuses au dedans, un peu canelées au dehors, étant inégalement partagées par certains nœuds, il sort de leurs concavités des petits rameaux, qui portent la fleur, qui est rouge au dessus, blanche au dedans, & jaune au dessous : elle est fort agreable à la vûë, & est semblable aux violettes de Mars : quoy qu'elle n'ait point d'odeur

LIEU. Elle croit d'elle même dans les champs & on la cultive encore dans les jardins, elle fleurit en Avril & dure tout l'Esté.

PROPR. Elle est chaude & seche mediocrement, elle est bonne aux asthmatiques, aux inflammations des poulmons, & aux descentes de boyaux. Quand les pourceaux la mangent, elle les guerit. Les menuës pensées, autrement dittes herbe de la Trinité, ou Violettes d'Automne, demandent un lieu sec & sablonneux, elles sont plantées en printems, & portent fleur durable jusques en Automne, & mêmes jusques en hyver moyennant quelles soient souvent arrosées, & diligemment Cultivées.

Les feüilles, ou jus de menües pensées, prises par la bouche, ou appliquées par dehors, sont singulieres pour gultiner les playes : les fleurs de menuës pensées boüillies & bûës appaissent le mal caduc des enfans quand ils écument; les mêmes fleurs boüillies avec leurs herbes & bûës netoient les poulmons & poitrine, & profitent aux fievres & inflamations interieures ; leurs feüilles deschées, & mises en poudre, buës avec vin vermeil à la quantité d'une dimy cueillerée, ont grande vertu de restraindre le boyau avalé.

PENSE'ES & des Marguerites ; cette plante & cette fleur sans odeur que les françois appellent

vulgairement pensées & les apoticaires herbe de la trinité à cause que sa fleur est composée de trois couleurs, elle fleurit au Printems incontinent aprés la Violette de Mars, & porte une fleur fort propre pour faire chapeaux & bouquets, qui est faite à trois quarres.est enrichie de plusieurs couleurs, encore qu'elle soit sans odeur, comme nous avons dit, elle dure fort long tems entre les autres fleurs; car on en trouve en nos jardins jusques en Automne, même jusques en hyver, je dis en ces quartiers où l'air est fort doux & les jardiniers soigneux de les cultiver. Quant à ses vertus & remedes, je puis bien dire le même que jay dit de la fleur precedente, à sçavoir que je n'en trouve rien d'écrit, je diray neanmoins par l'experience qu'aucuns en ont fait, que cette plante est fort bonne pour consolider lés playes, étant appliquées au dehors comme prises au dedans, pareilement au, relaxations & descentes de boyaux: & pour cela prenez de la poudre de cette herbe une cuillier en vin brûlé & rude, on s'en trouvera bien.

Aucuns disent que cette plante porte grand soulagement à ceux qui respirent avec difficulté, & aux inflammations de Poulmons:ils assurent qu'elle guerit & netoye la gale & toutes autres maladies & affections de cuir, l'eau qu'on en tire par distilation, est fort bonne contre les tranchées de ventre qu'ont les petits enfans; on applique aussi toute la plante ou bien on la fait manger aux pourceaux qui ont l'esquinance.

Il est donc tems de traiter en bref des Marguerites qui sont toûjours dans leur valeur aux tems de Pâque ce que les modernes en ont observé & remarqué, la Marguerite donc pillée toute seule, ou bien avec armoise guerissent les escrouëlles, on en fait aussi cas contre les gouttes des pieds, contre la siatique & la paralisie, d'où est venu qu'aucuns l'ont nommée l'herbe de la paralisie, elle est aussi bonne contre les fractures de la tête, & contre les playes de la poitrine, lesquelles entrent jusques à la cavité du thorax: & pour cette fin il est bon de mêler leur suc parmi le brevage, les feüilles étant machées guerissent les petites vescies ulcerées tant de la bouche que de la langue: & pillées elles amortissent les inflammations des genitoires & les resolvent, l'herbe même mangée en salade, àmolit le ventre reserré: ce qu'elle fait semblablement, si on la fait cuire en boüillon gras ou avec beurre frais; aucuns mettent cette plante au nombre de la petite consoulde.

PEP.

PEPINIERE, *Pepin pour des arbres à haute tige.* Vous ne devez pas planter des Pepenieres sans un bon fonds, & de bon plan, un fonds est recommandable par sa situation: si vôtre fonds est bien scitué & bon, vous avés tous les avantages que vous pouvez désirer pour une bonne Pepiniere: il est toutefois bien difficile de toûjours rencontrer l'un & l'autre, & qu'un fonds, comme dit est, n'ait point besoin d'être amelioré.

Pour sçavoir au vray quel est vôtre fonds, vous le ferez foüir deux pas & demi en arriere ou de trois de quatre pieds avant en terre, comme nous avons dit: s'il n'a point ces deux ou trois quatre pieds il les lui faut donner au moins aux rayons dans lesquels vous voulez planter, en vous servant de ce que nous avons dit en la Pepiniere des coignassiers, & quand vous passeriez toutes les terres de vos rayons à la claye d'osier, vous feriez tres-bon ouvrage: & si vous manquiez de bonne terre, vous prendriez celle de dessus vôtre heritage pour y suppléer, & celle que vous ne voudriez employer vous l'epandriez à sa place: elle pourra meurir & perfectionner, en sorte qu'elle ne demeurera pas ingrate de ce que vous luy auriez fait voir le Soleil.

Tout le reste de la place ou du champ auquel vous voulez planter vôtre Pepiniere, doit être foüy d'un grand fer de béche, de la quelle l'on se sert aux jardins, & à faire des fossés: & non pas labourer simplement à la charuë, en renversant avec vôtre besche le gazon ou terre qu'il levera de haut en bas.

Ces labeurs se doivent toûjours faire en beau temps, car qui foüyt la terre par temps de pluye, plante des chardons; pour faire un bon ouvrage, il faut fumer de bon fumier de Vache tout à dos la ditte piece à planter, pour enfoüir ledit fumier en la foüissant, & n'y point épargner le fumier.

Cette reparation absolument necessaire, doit étre faite & parfaite en Septembre & Octobre, qui est le temps auquel les terres sont ordinairement plus mobiles.

Vous laisserez reposer cette terre ainsi preparée sans y rien semer jusques au mois de Mars en suivant. auquel temps aux plus beaux jours que vous pourrez choisir, & non negliger, vous lui donnerez un second labour.

Sur le dit labour, vous pourrez y semer & planter, Pois, Feves, Laictuës, Pourpier & Cerfeüil, comme aussi des Choux, tous les legumes étant propres pour défrichet & emmeublir la terre; voilà pour ce qui concerne le fonds de terre à planter.

Mais vous observerez, que, soit que vous fassiez des rayons vuidez & passez par la claye, ou que vous vouliés vous contenter de vôtre terre en l'état qu'elle est bien preparée, vous devez toûjours dresser le lieu des rangées, lesquelles vous voulez faire droit au Soleil de midy, & non pas au Soleil levant, afin que le Soleil donne par toutes les allées.

La pepiniere c'est le commencement de l'elevement des Arbres & des plantes. Pour reussir il faut sçavoir que toutes semences desirent un lieu frais non étouffé d'Arbres, ny rempli de Racines: elles veulent être abrices du Soleil de Midy par quelque mur: vous le pourrez facilement trouver dans vôtre jardin, en vous servant du lieu en labour où sera vôtre Espalier du côté du Midi: une année seule suffira pour vous fournir amplement de toute sorte de plan. &plus que vous n'en aurez de besoin.

Ayant fait amas des Pepins, & Noyaux durant une année, à mesure que vous mangerez des fruits, & l'Hyver étant passés vers la fin de Fevrier, vous semerez vos pepins en rayons, chacune espece à part, & vos Noyaux au plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre, je presuppose que la terre où vous les mettrez, aura été labourée au commencement de l'Hyver, & qu'elle le sera une seconde fois quand vous semerez. Les pepins & noyaux pousseront dés la même année qui plus forts, qui plus foibles: il n'importe ils seront toujours assez bons à replanter: ce n'est pas que si vous les aviez semé dans une planche derriere vôtre Contre espalier du même côté du Midy, pour être au moins abriez le matin & le soir, ils ne fussent meilleurs de deux ans que d'un pour être replantez, mais tels qu'ils seront, vous ne laisserez d'en faire vôtre pepiniere.

Les Noyaux de peche se plantent aussi au temps qu'elles sont en maturité les enterrant ainsi que

l'on cueille la peche de l'arbre, c'est à dire avec sa chair, & faudra mettre de petits bâtons à l'endroit où vous les aurez mis: de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Pour commencer vôtre Pepiniere, vous choisirez quelque partie de vôtre jardin que ferez labourer & bien dresser; par aprés vous la ferez marcher pour affermir la terre, puis ferez faire de petites rigoles de la hauteur & largeur du fer d'une Besche, distantes de deux pieds & demi l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un côté sur le bord du rayon: cela fait, vous poserez vôtre plan dans les rayons l'appuyant de l'autre côté que vous aurez mis la terre qu'aurez tirée, & lui ayant auparavant rogné le pivot, vous ne le mettrez qu'à demy pied l'un de l'autre, chaque espece à part, les Poiriers avec les Poiriers, les Pommiers avec les Pommiers, & ainsi des autres: puis vous remplirez le rayon de sa terre, & marcherez dessus pour l'affermir de crainte que le plan ne s'évante, & serez soigneux que l'herbe n'étouffe le plan, le faisant labourer & sarcler quand il en aura de besoin.

Vous ne rognerez vôtre plan que quand la seve voudra monter, & le ferez ébourgeonner jusques à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds en l'écorce qui vous nuisent quand il les faudra greffer.

Si, dés l'année même que vous les aurez plantez, il s'en trouvoit d'assez forts pour ecussonner, & qu'ils eussent de la seve, ne faites aucune difficulté de les greffer: mon opinion est que l'on ne sçauroit écussonner les sauvageaux & son écusson, prennent un accroissement égal dés leur jeunesse, que la taille de l'Argot en est plutôt recouverte, pour reünir en Pepiniers il faut que la terre aye deux pieds & demy de profondeur de bonne terre.

1 Les pepinieres pour les poires il faut planter des sauvageons pris dans les taillis, & dans les forêts, ou des sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux poiriers poussent d'elles-mêmes, ou enfin planter des Coignassiers, & que tout cela paroisse bien conditionné tant par la racine, que par la tige.

2. pour la pepiniere de Pommiers si on en veut faire de tige, on plante d'assez gros sauvageons pris dans les bois, & les forêts, pour les greffer, en fente, ou des sauvageons venus de pepin qu'on greffe en ecusson, quand ils sont de la grosseur de deux pouces, & qu'on laisse venir grands ensuite, pour être Arbres de tige, & si on veut faire une Pepiniere pour Buisson, il faut planter des Pommiers de paradis, & les planter seulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs: la raison de cette proximité est fondée sur le peu de racines que font ces sortes de petits pommiers, qui par consequent ne demandent pas grande place pour être élevéz.

3. Pour faire la Pepiniere des Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains pruniers, sçavoir saint Julien, Damas noir, Cerisette: on greffe en fente ceux qui sont assez gros pour la souffrir, & on en greffe en Ecusson les mediocres,

4. Les bonnes pepinieres pour Pêchers doivent être de Pruniers, de saint Julien, & de Damas noir, qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet, & Aout, ou d'Amandiers jeunes, c'est à dire d'Amandiers venus d'Amandes mises l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre en suite de la grosseur d'un demy pouce pour être greffez à œil dormant dans ce temps là, les vieux Amandiers de deux, & trois ans sont presque toûjours inutiles à greffer.

5. pour faire pepiniere de fruits à noyau rouge savoir Cerises Griottes, Bigarreaux; il n'y a de sujet propre que les Merisiers à Merises blanchâtres, ceux qui les font noires, ont d'ordinaire la seve si amere, que les greffes des bonnes Cerises n'y prennent pas, ou languissent toûjours.

Les Cerisiers de pied peuvent veritablement servir pour greffer les bonnes Cerises: mais elles n'y sont pas si propres, que pour être greffées de Cerises precoces.

6. Les Pepinieres de Figuiers, se font de petits rejettons sortis des pieds de vieux Figuiers, ou de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé, qu'on a couché dans cette terre, voyez le mot de Figuier.

7. Pour la pepiniere d'Aseroles il ne faut que de l'épine-blanche & quelque peu de Coignassiers.

8. On ne fait point de pepiniere de vigne, ce n'est guére que sur les vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer; enfin sur les Neffliers personne ne fait guéres de Pepiniere particuliere, pour peu qu'on en ait, on en est suffisamment fourni, une douzaine au plus de Neffliers sauvages, ou d'épine blanche, ou de Coignassiers sont capables d'en faire la provision des plus grands jardins.

Et qu'ils poussent de grande force, que ceux que l'on écussonne sur de plus forts, qui sont de deux ou trois ans à recouvrir la place où on aura ôté l'Argot; & d'ou souvent de l'autre côté de l'écusson, l'écorce du sauvageau mourant de trois, ou quatre doigts plus bas que l'écusson, qu'il faut un grand temps à l'arbre pour recouvrer ce manque: joint que l'écorce d'un vieil sauvageau, ne se colle pas si bien avec celle de l'écusson, & qu'il s'y fait un gros bourrelet facile à décoler, ce qui n'arrive pas quand les deux écorces sont toutes deux tendres.

Vous ferez aussi une Pepiniere de Coignasses semblable à celle de France, & que vous gouverrez de la même sorte.

Les vrayes Coignasses, qui est ce que je vous nomme sauvageaux, sont celles qui ont le Fruit en Callebasse & non pas celui qui est gros derriere, & abourit en pointe par devant;

Vous notterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à éffleurement de terre pour l'ornement de l'Arbre, qui seroit desagreable si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques-uns desquels la greffe surpasse le sauvageau en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort desagreable.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos Arbres, ce sera de mettre au tour du pied, sans pourtant toucher à l'Arbre, de la fougere, ou du grand fumier, trois pieds tout au tour de vos Arbres, & quatre doigts d'épais seulement cela servira à ombrager & entretenir la fraischeur de la terre & aussi empêschera qu'étant battuë de quelque grande pluye, elle ne crevassera, ce qui évante souvent l'Arbre, & desseiche les petites racines: si immediatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que vôtre arbre en recevra, d'autant quelle s'entretiendra toujours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

Il y a un temps pour ébourgeonner & arrêter

les Arbres durant la seve: les bourgeons que l'on peut ôter, sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'arbre, car pour ceux à fruict il les faut tous laisser, pour distinguer un bourgeon à fruict, d'avec un bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets, qui poussent de trop grande force, & qui par leur viguenr pourroient attirer toute la seve d'un Arbre, & feroient languir les branches qui sont déja toutes venuës: quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deux, ou troisiéme nœud, & ce aprés qu'il aura poussé la seve.

On rogne aussi la seve d'Aout tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne meurit pas avant l'Hiver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit necessairement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque plan de grands Arbres, il faut de necessité qu'ils soient greffez sur franc, & non pas sur la coignasse, quant aux Poiriers, & sur les Pommiers de Paradis quant aux Pommiers, car autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les pommiers à cinq toises au moins, & les Poiriers, pruniers, & autres, à quatre: vous observerez sur tout qu'ils soient plantez à la quinconce, c'est à dire en lignes secoupantes à Angles droicts.

L'on pourra semer dans ce plan quelques graines, ou legumes, cela servira à les entretenir de labour: car sur toutes choses, on ne doit souffrir aucune herbe sauvage en tout vôtre lieu, restraignez vous plutôt à ce petit lieu, que d'en entreprendre un grand, & le laisser affricher faute de labours, les grands lieux se font admirer, mais les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé, que d'un grand qui sera negligé.

Il ny a que quatre manieres de Greffer qui soient necessaires, dont on puisse esperer un succez assuré, les autres sortes étant plus curieuses qu'utilles, puisque par ces quatre on peut greffer toutes sortes d'Arbres & Arbustes.

L'écusson tient le premier lieu, d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes d'Arbres & Arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & rapporte plûtôt du fruict.

La fente suit aprés, & se fait sur de gros Arbres, & sur de petits jusques à un pouce de diametre.

La Couronne ne se place guere que sur des Arbres bien forts.

Et l'Approche ne se pratique ordinairement que sur les Orangers, Citronniers & autres plantes, qui sont dans les quaisses, lesquelles se peuvent approcher & joindre.

Pour commencer donc par l'écusson, vôtre sauvageau étant dépoüillé de toutes petites branches jusques à la hauteur de demy pied, ou un peu plus, dés le temps que l'on taille les Arbres, ou bien à l'heure que vous voulez greffer, vous choisirez la plus belle place sur l'écorce de vôtre Arbre, & s'il se peut, que ce soit du côté des grands vents, parce qu'ils décolent les écussons à cause de leur tendreur, & qu'ils sont chargéz de fueilles & de bois: ce qui n'arrive pas si ordinairement quand ils sont placés du côté des grands vents, que quand ils sont de l'autre côté, quoique vous y mettiez des paissaux pour se soutenir.

Vous taillerez vôtre écusson assez long, comme d'un pouce ou environ, & assez large, afin qu'il prenne tant plus de nourriture: le leverez proprement, & regarderez par dedans, si le germe de l'œil y tient, car s'il étoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien, vous le mettrez à vôtre bouche, en le tenant par le bout de la queuë de la feuille que je vous ay fait laisser exprés en cueillant les greffes: puis vous inciserez vôtre sauvageau, & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'Entoir, sans froter contre le bois, de crainte d'égratigner la seve qui est dessus; vous placerés vôtre écusson entre le bois & l'écorce, l'enfonçant jusques à ce que le haut de l'écusson se joigne à l'incision d'en haut de vôtre Arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois: cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le serrer bien ferme par le haut prés de l'œil, puis en tournant par en bas, laisserez fort peu de jour a l'œil, ou finissant vôtre lieure vous ferez le nœud.

Prenez garde quand vous grefferez, que ce ne soit ni pendant la grande ardeur du Soleil, ni durant le temps de pluye: car l'écusson ne peut souffrir d'être moüillé, & sera mêmement en grand danger de ne pas reprendre, s'il pleut les quatre ou cinq premiers jours en suivant que vous l'aurez greffé, il y en a qui en levant l'écusson levent aussi du Bois, cela se faisant tout d'un seul coup de couteau: je ne desaprouve pas cette maniere de greffer, je m'en suis bien trouvé, car mes Greffes ont fort bien répris, & de plus on n'est pas en danger d'éborgner un Ecusson, c'est à dire de laisser l'œil de l'écusson au bois de la Greffe: ceux qui ont quantité d'Arbres à greffer, se serviront de cette maniere, d'autant qu'elle est expeditive. Trois semaines ou environ aprés que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vôtre chanvre, afin que la seve ait plus de passage.

L'Hyver étant écoulé, & l'œil dormant commençant à pousser, vous couperez vôtre sauvageau trois ou quatre doigts au dessus de l'écusson, & couperez aussi la filasse par derriere l'écusson, jusques à l'écorce: cela se fait d'un seul coup de coûteau de bas en haut.

Vous n'ôterez point pourtant la filasse d'autour de vôtre Ecusson, elle tombera assez d'elle même, & puis il y a danger qu'en l'ôtant, l'on n'abbate le Bourgeon, qui est alors extremement tendre.

Remarquez qu'un Ecusson apliqué sur un sauvageau, ou Franc, qui est de la grosseur d'un pouce, & au dessus, ne pousse pas si bien que sur un plus jeune, & est plus facile à decoler.

Il y en a qui écussonnent dés la premiere seve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'écusson ne poussant qu'à la seve d'Août, le jet n'en est pas si beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien souvent le Bois du nouveau jet ne meurit pas, & l'Hyver venant le fait mourir: c'est pourquoy vous ne grefferez à la premiere seve, si ce n'est une grande necessité. Et en ce cas faites les huit ou dix jours devant la saint Jean & douze ou quinze jours aprés la saint Loüis; si l'écusson nous paroit bien bon & veut commencer à pousser, coupez le nœud du Chanvre, ou faites un incision audit Chanvre par derriere l'éscusson.

Pour la fente ou poupée, tous Arbres depuis la grosseur du pouce jusques aux plus grands, y peuvent être greffés: le temps le plus propre est de-

puis le commencement de la nouvelle Lune de Fevrier jusques à ce que la seve étant trop forte dans les Arbres, separe le bois d'avec l'écorce, alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, si c'est pour faire un Nain, il faut scier vôtre sauvageau à quatre pouces ou environ prés de terre : puis avec la Serpette ôter l'épaisseur d'un teston du bois où la Scie aura passé, à cause que le trait de Scie ne coupant pas nettement, la seve ne pourroit recouvrir ce bois greffé, ny la greffe se joindre au tronc, si son écorce n'étoit rafraichie avec la Serpette : cela fait, vous fendrez vôtre Arbre par la partie où l'écorce paroîtra la plus unie, & moins noüeuse, & observerez de ne pas mettre vôtre Serpette justement par le milieu de l'Arbre où est le cœur du bois, mais fort peu à côté : puis vous taillerez vôtre greffe, en aiguisant tout les vieil bois jusques au nouveau en forme de coin, également de chaque côté, laissant les deux écorces attachées au bois : car si elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien : vous rognerez vôtre greffe à trois ou quatre pouces, plus ou moins, selon sa force, d'autant que sur un petit sauvageau l'on n'en laisse pas de si longues que sur un grand Arbre : cela fait, vous ouvrirez vôtre sauvageau avec le coin, qui sera fait de quelque bois dur, comme le Buys, Esbene, ou autre.

Frappant doucement dessus, puis vous poserez vôtre greffe au bord du sauvageau, en l'enfonçant jusques au nouveau bois & faites en sorte que les endroits par où passe la seve, qui sort entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre, se joignent.

Ayant posé vôtre greffe, vous en mettrez une seconde de l'autre côté de vostre fente, observant de mettre toûjours deux greffes à chaque fente, pourveu que vous les y puissiez placer sans se toucher : car elles recouvrent mieux leur sauvageau, & plus promptement que s'il n'y en avoit qu'une, à cause que la seve monte également des deux costés, & ne laisse mourir le derriere de l'écorce, comme j'ay dit cy-devant : en aprés, vous couvrirés ce qui reste de la fente entre deux greffes avec un peu d'écorce tendre, l'ajustant curieusement, afin que l'eau ne puisse entrer dedans, puis vous ferez vôtre pouppée avec terre franche, & Foin bien delié ; aucuns par dessus la pouppée mettent de la Mousse, & la font tenir avec deux ecorces de Saule croisées & les lier d'un Ozier au pied du sauvageau, pour conserver d'autant plus la fraischeur, & empêcher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands Arbres, vous prendrez des branches les plus unies pour y placer vos greffes : si elles sont grosses vous y en pourrez placer quatre, en fendant vôtre Arbre en figure de croix, sans pourtant toucher au cœur de l'Arbre : les autres branches que vous ne grefferez point, seront sciées à demi pouce prés du tronc : puis ayant ôté le bois que la scie aura greffé, vous les emmaillottez de terre franche, & ce aussi long temps que l'écorce sera à recouvrir cette playe pour empêcher le halle en Esté, & la gelée en Hyver, qui entreroient par le cœur de l'Arbre à son grand prejudice : il sera bon de lier quelques échalats aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets, & les parer des grands vents, jusques aprés la seconde année qu'ils seront affermis & s'il se rencontre quelque branche qui pousse désagreablement, vous la couperez, comme aussi le trop de branches qui s'étouffent l'une l'autre, donnant de l'air au dedans de l'Arbre.

Et quand vous grefferez de petits sauvageaux qui n'auront pas la force de serrer leur greffes, vous aiderez au sauvageau à le serrer, en le liant prés de la greffe avec quelque petit brin d'Ozier.

Quoique cy devant je vous aye obligé qu'à vos greffes il y ait du bois de deux seves, neanmoins vous ne jetterez celui où il n'y en aura qu'une, ni aussi les rogneures de ceux où aurez pris des greffes de deux seves, car ils sont tres-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant, c'est pourquoy sans necessité vous ne vous servirez que de ceux de deux seves.

Le greffer en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne se fait point que sur de vieils Arbres dont l'écorce endurcie peut souffrir le coin sans être fenduë, & lesquels ne seroient pas propres à faire une fente, àcause de l'éspaisseur de l'écorce, si ce n'étoit à grande peine, & encor y auroit il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en couronne, ayant scié vôtre Arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retailler le trait de la scie jusques au vif particulierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un seul côté en aiguisant, puis frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & ayant retiré vôtre coin, vous y placerés la greffe, en l'enfonçant jusques au haut de l'éguisure.

Vous en pourrez mettre au tour du tronc autant que vous voudrez, pourveu que par la trop grande quantité l'écorce ne se fende.

Quant au greffe en approche, il est tres facile à faire, car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches une de franc & une de sauvageau, sans les détacher de leur pied, puis leur ôter à chacune environ quatre doigts le long d'écorce & de bois, jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec du Chanvre depuis un bout de la taille jusques à l'autre, & leur laisser ainsi passer leurs deux seves : au bout d'un mois, ou six semaines si vous voyez que le bois grossisse, & que le Chanvre l'incommode, vous le couperez sur le sauvageau, en tirant un seul trait de couteau comme j'ay dit à l'écusson. Au commencement de l'hyver il faudra couper ou sevrer le franc de sa Mere, & couper le haut du sauvageon à deux pouces prés de son greffe : par ainsi ces deux brins ne faisant qu'un corps, le franc prendra la nourriture du sauvageon ; vous couvrirez les playes de l'un & de l'autre avec la Cire, que je vous enseigneray si aprés.

Vous ne jetterez pas au feu les branches que vous aurez ôtées des coignassiers qu'aurez greffez en fente, car vous en pourrez faire de la Bouture, qui dés la premiere année prendra racine, & sera mise en Pepiniere pour être greffée en son temps : ce que vous émondez de vos coignassiers durant l'Hyver, sera aussi planté en bouture.

Les branches de Pommier de Paradis, que l'on appelle Fichet, reprennent aussi de Bouture.

Pour planter toute sorte de Boutures, vous ferez un petit rayon comme j'ay dit, en la pipiniere, qui est de la hauteur & largeur du fer d'une Besche, puis l'ayant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pied de Biche, c'est à dire à deux coups de couteau en appointant vous la coucherez au fond de vôtre Rayon, la placant fort prés à prés, d'autant qu'il en meurt beau-

coup, & ferez sortir le petit bout d'en haut, puis remplirez le rayon, & le marcherez plusieurs fois en pressant la Bouture, & la pilant fort, autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous labourez, ce ne sera qu'avec la Binette; il suffira que l'on empéche l'herbe de les souffler.

Vous rognerez vôtre Bouture toute d'une hauteur, à trois doigts prés de terre, & ce quand vous verrez que la seve commencera à s'émouvoir, faisant verdir les bourgeons de vôtre bouture, laquelle ne pousse jamais si tôt que le plan en racine.

Tous Poiriers se peuvent greffer des quatre façons que j'ay dites, ils viennent merveilleusement bien sur la coignasse, & en Escusson, rapportent beaucoup plutôt, le fruit étant plus beau, plus peint, & plus gros que greffé sur le Franc, reservé le portail qui manque souvent à reprendre sur la Coignasse, & veut être greffé sur le Franc. le Graccioly & la vallée y sont tres propres, & s'ils ont été auparavant greffez sur la Coignasse, c'est encore mieux, car le fruit en viendra plus beau & plus gros.

Si quelque greffe en écusson, ou Fente sur la coignasse, manque à pousser faute d'être reprise, & que vous jugiez quelle soit morte, laissez repousser le sauvageon, il jettera quantité de bois que vous élaguerez de toutes petites branches, & l'hyver étant à la fin, vous les butterez en forme de grosse taupiniere, laissant sortir le bout des branches sans les couper: dés l'année même elles prendront racine, pourveu que vous ayez soin de les arroser dans les grandes chaleurs, & que vous ne laissiez abbattre la terre par les pluyes, la relevant à sa premiere hauteur & si dés l'année même vous trouvez que quelques-unes de ces branches soient assez fortes, vous les écussonnerez, si non vous attendrez l'année d'aprés pour les écussonner toutes ensemble, & ce seront autant d'Arbres tous venus, que planterez en vôtre pepiniere, l'année d'aprés qu'ils auront poussé leur premier jet, les separant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la grosse racine en pied de Biche.

Vous observerez de les greffer à demi pied de haut pour laisser de la tige à vôtre Arbre, qui prendra cheveleure par tout où il sera enterré.

Si vous avez des meres coignasses, & que vous en vouliés tirer des jeunes, vous plongerés les branches dans terre, & une année suffira pour les enraciner, si vous en voulez faire des Arbres tout d'un coup, vous le pourrés par la même maniere que je viens de vous montrer: le temps convenable à plonger & butter ces branches, est à la fin de l'Hyver, mon secret pour multiplier les Pommiers tiendront le second lieu, & se peuvent aussi greffer de quatre façons ils viennent fort bien sur le Fichet, ou Pommier de Paradis, & particulierement le Calvil y profite à merveille, & est plus rouge dedans, que celui qui est greffé sur le Franc.

Il y a quelques curieux, qui greffent le Calvil sur le Murier blanc, & tiennent que le fruit surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffés ou sur Franc ou sur Fichet.

Les Pruniers se greffent ordinairement en écusson, & en Fente; si vous avés du plan provenant des Noyaux, où des jets que les racines des Pruniers de Damas poussent hors de terre, vous enterrés de bons Arbres, car il chargeront beaucoup, à cause qu'il n'y a aucun Prunier tel qu'il soit, qui charge plus que celui de Damas.

La Merizette qui est une espece de Prunier sauvage, dont le bout des branches est rouge, n'est pas bien propre à être greffée, car elle refuse beaucoup de fruit étant fort incertaine à la reprise.

Les vieils Pruniers qui font des bourses ou gros pacquets de menuës branches, seront rajeunis en les étetant à la fin de l'hyver, & ils pousseront de terre & foin aux branches coupées, & rafraichirez le trait de la Scie ainsi que j'ay dit par tout cydevant. Vous faites tout cela au cordeau, & de pied en pied comme vous avez planté vôtre pepin, métant un Pommier, & toûjours entre deux un Poirier & cela se fait par un beau temps: quand tout est planté, vous voyez ce qu'il faut unir & rabattre avec les mains, & vous le faites sans vous servir de rateau, & ces petits bouts profirent autant que les pepins, si vous y prenez le même soin que vous faites au pepin, & vous vous en appercevrez un peu plus tard que ne ferez pas de vos pepins, qui ont leurs yeux fermez: quand vous en ferez l'épreuve, au lieu de jetter vos coupures, vous vous en trouverez bien, & vous ne serez pas le premier qui aura tres-bien reüssi, suivés mon conseil, de prendre de fort pepins pour bien reüssir en l'un & l'autre genre, & ne plantez pas de bottes & fretin si vous ne voulés perdre vôtre temps & vôtre argent.

Le temps de faire vos levées dans vôtre pepiniere étant venu, & que vous voulés vous même vous servir de vos Arbres pour en faire un plan, ou les planter en vos autres necessités, vous suivrés ce que nous vous enseignerons en aprés, lors que nous parlerons des grands plans, si nous ne changeons point d'avis selon l'occasion, & nous vous dirons seulement icy ce que vous devez faire pour les lever de vôtre pepiniere pour les replanter ailleurs, comme cela étant encore de la circonstance & dependance des pepinieres.

Quand donc vous voudrez faire arracher des Arbres en la dite pepiniere, vous sçaurés que toutes personnes ne sont pas toûjours bien capables de ce faire, c'est pourquoi, pour éviter vôtre perte, quand vous voudrés déplanter en une pepiniere, trouvés des personnes qui ayent autrefois travaillé en icelles à ce principal fait, qui l'entendent bien: que si vous n'en trouvez point, vous suivrés ce que je vous dis.

Premierement, vous considererez ce que vous voulés arracher ou planter en chaque rangée, vous marquerés avec une coutile ronde, dont l'on marque les étalons des bois, ou les futailles pour les reconnoitre, & vous les couperés tous du côté du Soleil de midy, pour ne pas manquer à les replanter au même Soleil & au même aspect que les Arbres serons plantés dans la pepiniere; ensuite vous écrirés le nom du fruit de l'Arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un billet que vous mettrés & tournerés sur une des branches de la houpe, & lierés avec du fil à la dite branche, afin qu'il ne se délie point, & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroitra dehors, vous mettrés une lettre ou un nombre du chiffre qui est meilleur, pour ce qui se produit plus long tems.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté, vous mettrés sur vôtre papier: dans lequel sont écrits vos Arbres, vôtre numero, à l'endroit auquel seront écrits les Arbres que vous voulés arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterés & broüillerés vos Arbres, soit que pour les porter ou envoyer ailleurs vous les puissiés toûjours retrouver

& si c'est que vous les vendiés, vous en ferés faire pareille note au Marchand Acheteur, afin qu'il soit asseuré de ce qu'il aura : ensuite vous procederés au déplantement & attachement de vos Arbres ainsi bien remarqués, qu'il se fera en cette sorte : vous vous servirés pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne béche; presupolé que les racines d'iceux soient assés avant dans terre pour le permettre & endurer : car il ne faut pas que la béche offence les racines de dessus : vôtre premiere levée de terre ainsi découverte, vous vous servirés de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines & de la pele ferrée pour la vuider, & ferez en sorte que l'on n'écorche l'écorce des dites racines.

Vôtre cerne sera assez ample, & fait de tous les côtés de vôtre Arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrés bien les racines, lesquelles ordinairement sont mélees avec & au travers de celles de ses voisins, vous en ferez le discernement que vous voudrés, pour couper ce qu'il faudra en son temps, qui sera le moins que vous pourrez.

Pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrés l'on se met trois personnes sur un Arbre que l'on ébranle des quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises, tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques obstinées racines qui ne veüillent pas obeïr, & qu'il soit necessaire de couper icelles, l'on le peut & doit faire avec un bon fermoir de Menuisier bien trenchant, sans fendre les maitresses racines qu'il faut s'efforcer d'avoir les plus longues que l'on peut: & je veux croire, que si vôtre terre a été bien preparée, & renduë bien meuble en plantant, & bien entretenuë de ses labeurs, que vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos Arbres : car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en nombre, l'Arbre se plaisant à se joüer en la production d'icelles dans une bonne terre.

Il est vray que c'est chose pitoyable, comme l'on arrache des Arbres faute de patience, & pour les avoir plantés les uns trop prés des autres comme l'on fait ordinairement & cependant, c'est la perte d'un Arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines comme j'ay veu, au lieu que c'est le sauver, en prenant avantageusement ses racines avec un peu plus de temps & de patience.

Pour le bon plan, à moins que vous soyez en païs où l'on fait le Cidre, comme est la Normandie, je ne vous conseille point d'en semer: car vous trouverez abondamment à choisir dans la Ville de Roüen, environ la fin du mois de Fevrier, où il en arrive des pleins bateaux, de tres beau & bon plan, qui ne coûte ordinairement que quatre livres le millier, en beaucoup de pays, mêmes a Lyon il faut s'informer du nom de celuy qui fait du vin de Pomme & de Poire en ce cas, achetez le menu.

Mais voyés un avis important pour cette affaire: vous sçavés que vôtre fin est d'avoir de beaux & bons Arbres, & non pas langoureux & avortons : il faut que par vous ou par personne à ce bien connoissante, vous obteniez du Marchand, de pouvoir tirer de chaque botte une quantité du plus beau plan ou production de pepin qu'il vous sera & à lui possible, & au lieu de quatre livres du millier, payez lui ce qu'il vous demandera pour ce faire, car ce sera le moindre coût de vôtre pepiniere que le prix du plan, ce sera neantmoins tout le fruit & utilité, & qui produira tous les Arbres d'icelle : tellement que si vous avés de beau plan, bien fort, bien fourny en son écorce, de bonne couleur & bien enflé, vous êtes asseuré que vous aurés une tres belle pepiniere, & qui meritera sa culture, que si au contraire, vous plantez, vôtre plan & pepin avec sa parure, qui est la malice du métier, vous n'en aurez que du mécontentement, vous ne pouvés pas connoître cette difference qu'en voyant une botte choisie, & une botte ordinaire.

Que si le marchand ne vous veut pas permettre le choix, je vous conseille, au lieu d'un millier d'en prendre trois milliers : & ainsi le triple de ce que vous en aurés affaire, & de ce triple nombre, n'en faire que vôtre tiers necessaire, & faire revendre le surplus : car il y a toûjours des personnes qui croyent faire grande journée, quand ils gagnent vingt ou trente sols sur un millier de pepins, qui vous en déchargeront dans le marché.

Je ne sçai si vous me croirez de ce que je vay vous dire pour vôtre consolation, & ne vous point faire épargner l'argent en vôtre achat : c'est qu'infailliblement un millier de ces bons, forts & puissans pepins, vous en produira deux milliers : si vous le ménagez comme je vous le diray, & que l'experience m'a appris, mais il vous faudroit aussi une terre bien preparée pour cette fin : si, ce n'est que vous vouliez bien hazarder la vôtre sur mon instruction.

Vôtre pepin doit étre pris, moitié Poirier, moitié Pommier, d'autant que le Poirier comme vous sçavés trop bien, est un bois mollasse & tortueux en son commencement, & ne se soûtient pas comme fait le Pommier, qui se soûtient & pousse toûjours droit : & ce mélange fait que le Poirier est obligé à s'élever pour chercher l'air, & le Pommier le soutient & le rejoint.

Quand vous avés acheté vôtre pepin, vous le preparés pour planter de la sorte : vous prendrés chaque brin, & lui couperés la moitié de la racine, peu plus, peu moins. Vous mettrés chaque brin de Poirier coupé dans une manne, & quant aux bouts des racines, que vous couperés, vous ne perdrés point, mais vous les ferez lier par petites bottes, bien soigneusement, pour les planter aussi avantageusement que fera vôtre plan : & l'experience vous fera voir que les bouts de ces fortes racines vous produiront d'aussi beaux Arbres, & aussi prests à lever que vôtre pepin.

Tous vos pepins ainsi coupés & divisés en mannes pour vôtre plus grande facilité, vous ne ferés pas labourer de nouveau toute la piece de terre que vous voulés planter, mais seulement les rayons que vous aurés cy-devant bien preparés : si vous avés suivy mon avis, ou la planche en laquelle vous pretendés planter iceluy, dautant que vous la pietinerïés trop ; & qu'il ne la faut point foüir qu'aprés avoir planté, mais vous ferés planter en cette façon.

Vous tirerés au cordeau bien tendu vos rangées droit au soleil de midy, comme nous avons dit : & suivant ce cordeau, vous ferez un petit rayon de la longueur & profondeur de six ou sept poulces, & non plus : & vous mettrez la terre que vous tirerez dudit rayon sur vôtre allée d'un seul côté :

Puis vous arrangerez vôtre pepin à un bon pied

de distance ; ny plus ny moins, vos mannes de brins de Pommiers & celles de Poitiers vous suivant toûjours, en sorte que vous mettiez premierement un Pommier, puis un poirier, & continuërés tous vos rangs de la sorte, un Poirier entre deux Pommiers, quelques avis que l'on vous donne au contraire, l'experience devant prevaloir en ce point.

Vous ne couperés point du tout la tige de vôtre plante que vous plantés audit mois de Fevrier autrement que par la racine, comme nous avons dit, ny devant que de le planter, ny alors que vous l'aurés planté.

Vous donnerés à vos rangées quatre bons pieds de distance, & non plus ny moins, pour pouvoir par tout aller autour de vôtre plan pour le cultiver.

Et au mois d'Avril en suivant en la même année, quand la seve monte au bois, & quelle commence à faire bourgeonner vôtre pepin planté au mois de Fevrier, alors & non plûtôt vous couperés la tige de vôtre pepin le plus prés que vous pourrés de la terre, y laissant un œil ou bourgeon hors de terre.

Il faut que la coupe se fasse le plus nettement que vous pourrés sans rien rompre, & à ce sujet l'on prend un bâton plus propre à la main, contre lequel l'on pose la tige du pepin, & avec un coûteau bien trenchant & en appuyant ferme vôtre trenchant, contre l'endroit de la dite tige par lequel vous la voulés couper, vous la separés ou coupés sans aucune crainte de vous couper les doigts : aucuns disent que cet appui peut meurtrir le pepin, mais j'ay imité mes anciens, quand je l'ay ainsi pratiqué, & ne m'en suis pas mal trouvé.

D'autres coupent la tige en la tenant ferme par le bas, ils sont en danger de se couper & d'ébranler davantage la tige, l'un & l'autre sont bons.

Vôtre pepin étant ainsi rogné ou coupé, il faut avoir un rasteau à dents de fer, & ratisser de la terre de l'allée. & en rehausser vôtre pepin, en sorte toutes fois que le dit œil laissé paroisse, ou pour mieux dire, que le dit pepin montre sa tête.

Cette coupe & rehaussement se doit faire en beau temps, vous laisserez ensuite pousser vos pepins sans leur rien ôter ny abattre jusques à la fin du mois de May, auquel tems vous les visiterés & trouverés qu'ils auront poussé environ quatre doigts de hauteur, alors vous choisirés le plus beau scion pour le laisser monter, & vous abbattrés les les autres du doigt, ou autrement, sans rien offencer de la tige.

Il faut avoir grand soin de tenir une pepiniere nette, à ce que la terre ne donne la vertu qu'à vôtre pepiniere bien nette, il ne faut pas oublier à étendre de la feugere dessus, si vous en pouvez avoir commodement, ou au moins de la grande litiere, laquelle tiendra toûjours vôtre terre en état, encore toutefois que si l'herbe veut paroître, vous aurés soin de la faire doucement sarcler & netoyer.

La même année à la saint Martin, vous aurés soin de faire déchausser proprement & sans rien heurter ny couper vôtre pepin de deux côtés jusques à la racine, de cinq ou six poulces de largeur de chaque côté, & laisserés la terre que vous retirerés de cette façon sur l'allée qui vous sert de chemin : cela empêche que les mulots, lesquels sont extrémement friands des racines de ces Arbres ne les rongent ; & vous les laisserés ainsi découverts jusques au mois de Mars en suivant.

A la fin du mois de Mars suivant, quand la terre commence à être bien essuyée, & par un beau tems aprés que vous aurez fait un entiere reveuë de tous les Arbres de vôtre pepiniere, ou pour mieux dire de toute vôtre plante, si vous en trouvés qui soient fourchus, comme cela arrive à plusieurs, vous les émonderés, en sorte que vous ne laissiés que le scion le mieux venant & le plus fort.

Auquel vous voyés que la seve se plait de monter & meurir, & ne manquerés en façon quelconque à bien nettoyer de tous scions toute l'année, tout ce qui voudroit pousser à un pied prés de terre, afin que le pied soit bien uny & capable de recevoir sans nœuds ny fistules la greffe que vous voudriés mettre dessus en son temps.

Cela fait, nous ne vous disons pas qu'il faille émonder les scions qu'à poussé & poussera vôtre plante plus haut que ladite hauteur d'un pied de tige, mais vous laisserés joüer l'Arbre ainsi qu'il voudra en ses rameaux plus haut d'un pied de tige, & n'y couperés & ôterés rien jusques à la troisiéme année. ainsi que nous dirons cy aprés.

En ce même mois de Mars de la même année, c'est à dire, aprés avoir fait la dite reveuë & purgation : car c'est le temps des medecines, il faudra bien & duëment labourer & rehausser soigneusement le dit pepin découvert, & des deux côtés : cela fait, vous n'aurés plus de soin que de bien nettoyer d'herbes la pepiniere jusques au labour de la saint Jean, si vous la jugés trop sale : mais ce labour de la saint Jean ne se doit pas enfoncer comme ceux d'hiver : & pour empêcher, comme dit est, la production de la dite herbe, il faut à la saint Jean mettre en icelle de la feugere verte, & auparavant de la longue litiere, car l'un & l'autre sont grandement profitables aux plantes & aux Arbres.

Au mois de Novembre de la seconde année il faudra encore déchausser vôtre pepin comme la premiere année : & au mois de Mars en suivant, vous ferez aussi une revuë entiere de vôtre plan, & prendrez garde sur les plus forts s'il ny aura pas de branches qui fourchent: & si vous en trouvez, vous les couperez comme nous vous avons dit cy-dessus.

Que si dans le dit plan, à la reveuë, vous trouvez des Arbres qui soient en cét âge aussi gros que le poulce, car il y en a qui profitent toûjours plus que les autres, vous y pourrés couper ou tondre les plus gros scions qui auront poussé à la tige, non pas tous, afin de fortifier ledit Arbre jusque à la troisiéme année.

Vous vous donnerez bien de garde en cette jeunesse de vos pepins, de leur rien couper du bout d'en haut pour les arrêter, car il ne faut pas toucher à ce bout d'en haut qu'à la troisiéme année.

Audit mois de Novembre de ladite seconde année, qui est, quand vos pepins ont jetté leur seconde feüille, pour vous le donner mieux à entendre, car il faut comprendre ce que l'on dit & lit : & iceux ayant été déchaussés comme nous avons dit & cy-dessus instruit, vous fumerez vôtre pepiniere entierement de bon fumier bien pourry, ou pour mieux dire du fonds de cour, qui est ce qui reste sous le fumier bien pourry & qui est si court, que l'on le laisse ou fait laisser exprés en vuidant la cour.

Que si vôtre cour abonde en bestiaux & bourbiers, comme il y en a souvent aux maisons de Campagne,

pagne, il faut faire relever tous ces bourbiers au commencement de l'hyver, & les mettre par monceaux, les faire bien égouter, & quand ils seront bien égoutés, il les faudra faire porter en vôtre pepiniere, les bien épandre dans les rayons aux deux costés des pepins, l'épaisseur de quatre doigts: mais il ne faut pas que les bourbiers approchent les tiges de ces pepins qu'à quatre doigts prés: que si vous le laissez toucher aux tiges: il leur engendrera des chancres & les perdra, ce que vous devés bien noter, afin de le faire bien pratiquer.

Au mois de Mars en suivant, qui est la troisiéme année de vôtre plante, avant que de la faire labourer il faudra élaguer & ébrancher generalement toutes les branches & scions qui auront cru le long de leurs tiges, tant & si haut que vous y pourrez atteindre de vos mains, sans toutefois ployer l'Arbre.

Les ayant ainsi purgé, nettoyé & élagué de toutes ces excroissances, il les faudra couper & arrêter auprés du bourgeon à la dite hauteur de vos bras, pour faire former leur tête; que si vous ne les arrêtiez ainsi, ils monteroient haut comme des picquets & se renverseroient les uns sur les autres, & se perdroient.

De tout ce que dessus, vous apprendrez & retiendrés qu'il faudra continuer tous les ans les trois labours dessusdits, qui sont, déchausser au mois de Novembre le pepin, le rechausser en Mars, & le labourer à la saint Jean d'un bon labour.

Qu'aprés le dit labour de la saint Jean, il ne faut pas oublier à mettre la feugere ou longue litiere dessus, comme nous avons aussi dit, tant pour conserver les pepins de la grande ardeur du Soleil: que que pour empêcher l'herbe de croître & leur tenir le pied souple, & quand il y aura ainsi de la feugere, & que vous voudrés en Novembre dechausser vôtre pepin, vous retirerez doucement icelle avec la main, & la mettrés dans vos allées, la terre que vous retirerez de dessus vos pepins, vous la mettrez sur la dite feugere, & en mettrez quand vous rechausserez vos pepins.

Vous enterrerez ladite feugere avec vôtre terre, cela la rend douce à merveilles.

Il faut aussi toûjours tenir la pepiniere nette d'herbes, afin que la terre n'ait que vôtre pepin à nourrir: parceque cela est absolument necessaire.

Une pepiniere étant ainsi ménagée, profitera plus en deux ans qu'une mal entretenuë ne fera en six ans: & si vous êtes aussi soigneux de faire ce que je vous conseille comme vous le devez être, puisque c'est vôtre bien, & que nous vous enseignons par experience, je vous asseure que vous ferez vostre premiere levée en icelle dés la quatriéme année que vous planterés ou vendrés si bon vous semble:

Aucuns veulent greffer leur pepiniere, mais ce n'est pas le plus avantageux pour eux, pourveu qu'ils entretiennent bien leur pepin & leur terre, comme nous vous avons enseigné, il suffit, car cela recule bien leurs Arbres quand ils les greffent.

Que si neanmoins vous voulez greffer les Poiriers, d'autant qu'ils seront toûjours sauvages, vous le pouvez faire dés la troisiéme année, quand ils sont de la grosseur du pouce.

Quand vous les grefferez, ils faut que ce soit en les coupant en pied de Biche, à demi pied de terre & non plus bas, la raison est qu'il en peut manquer: & si vous le coupiez tout contre terre, ce seroit autant de perdu: & au contraire vous pourrez encore en cas de manque les regreffer plus bas une autre année.

Mais le meilleur & plus assuré, est de ne les greffer que quand ils sont plantez de deux ans en place, & de tels fruits qu'ils vous plait, & faire bonne notte sur vostre livre.

Quand vous grefferez vostre pepiniere, comme plusieurs desirent faire pour leur contentement particulier, & en propre personne, il est important d'avoir un livret bien relié, dans lequel vous écrirés tous les Abres de vostre pepiniere, Pommier & Poirier l'un aprés l'autre, & chacun en leur rang: par exemple, le premier rang d'un tel costé contient tant d'Arbres; le premier est un Poirier: le second un Pommier, & ainsi continuer jusques au bout du rang, le second rang ensuite est de même, & ainsi tout le reste.

A mesure que l'on greffera un Arbre de vostre pepiniere, écrivés à son nombre le fruit duquel il sera greffé, tant pour vostre asseurance que pour celui auquel vous pourriés faire present ou le vendre: & ne mettés point d'ardoise à l'Arbre comme l'on fait souvent car le vent les emporte, & puis vous êtes aussi avancé que si vous n'aviés rien fait.

Si quelqu'un d'iceux manque de reprendre, nottés-le pareillement: & quand vous le grefferés, corrigés vostre nombre, & tenés une bonne methode en cela, & en toutes vos affaires.

Que si vous voulez vendre de vos Arbres pour reprendre vos frais, comme c'est le trafic du Jardinier en montrant son livre & garantissant le fruit tel qu'il est & le connoît par son livre, vous obligez grandement celui qui l'achete en lui bien vendant, & sur tout soyez fidele à vôtre prochain, tant en cela qu'en toute autre chose.

Si je ne vous ay pas assez bien fait entendre comme un milier de bons & forts pepins bien choisis vous en doivent valoir de leur chef deux milliers, sans ce qu'ils vous donnent en leur avantage particulier par dessus ce rebut dont les Marchands fourent leurs bottes pour ne rien perdre de leur côté, il faut que je vous l'explique mieux, car je m'éfforce de me rendre si clair & intelligible, qu'il ne tiendra qu'à vous, que vous ne fassiez bon profit de ce que je vous enseigne à pratiquer.

Je vous ay dit que vous feriez mettre par petites bottes les bouts des racines que vous aurez coupées à chaque brin de pepin que vous aurez preparez pour planter: vous sçaurez quand vous verrez que nous appelons aux pepins la racine de tout ce qui étoit dans terre quand on les a levé du lieu où ils ont germé, pris & poussé leur premier bois, & que ce qui est ainsi dans la terre est d'assez bonne longueur, il en falloit couper la moitié: c'est afin que vôtre pepin fourche en racines & chevelu: nous vous dirons que ce qui a été ainsi separé de vôtre pepin, est encore d'assez bonne longueur, & que c'est ce bout de racine qu'il faut planter en bonne terre bien preparée comme le reste de vostre pepiniere, ou en un autre endroit, ce qui se fait avec un petit bâton pointu que vous enfoncez dans vostre terre bien meuble, pour faire le trou de vostre petit bout de racine, lequel bout vous mettrez dans le dit trou, en le tenant par la tête de la main gauche sans lacher, & du même bâton que vous tenez de vostre main droite, & vostre petit bout de racine de vostre main gauche, vous joignez la terre contre comme quand l'on plante les Laituës pour pommer, & ce petit bout par le-

quel vous le teniez, demeure à fleur de terre.

Les Abricots se greffent en fente & en écusson, sur le plan provenant de leurs Noyaux, & sur le Prunier: le Damas blanc, & ceux de Moyen d'œuf, font venir les Abricots plus gros que sur les autres sortes de Pruniers.

Les Péches, Presses, & Pavies se greffent ordinainairement en écusson dormant, sur le pêcher, Prunier, ou Amandier; mais le Prunier est à preferer aux deux autres, car elles durent davantage, & resistent mieux aux Gelées & mauvais vents qui toüillent les feüilles & jeunes jets: le pruniers blancs, ou Poitrons, n'y sont pas propres, mais bien le Damas noir, Cypre, & saint Julien: ceux qui sont greffez sur le Pecher durent peu de tems, ceux sur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruit meilleur: de plus il y a tant de difficulté à gouverner l'amandier en ce pais-cy, qu'il vaut mieux s'arrêter aux Pruniers, car l'amandier ne veut point être transplanté, & est en danger de mourir si l'on attend plus d'un an aprés qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-il placer à demeurer, pour là être écussonné & n'en plus partir, l'Amandier est aussi plus sujet à la gelée que les autres, à cause qu'il fleurit plûtôt tout l'avantage que l'on en peut esperer, & qu'il ne produit point de rejettons au pied.

Les Cerizes, Bigarreaux, & autres fruits semblables, se greffent sur le Merizier avec plus d'avantage que sur autre plan: le vray temps pour les écussonner est, quand le fruit commence à rougir & prendre couleur: l'on écussonne aussi sur les Ceriziers qui tiennent du sauvage, & dont le fruict est amer.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de tres-grande force, mais l'écusson vaut beaucoup mieux.

PER.

PERCE-feüille, *perfoliata, All. Druchuvaschs.*

QUALITEZ, chaude & seche.

DESCR. Ses feüilles sont presque rondes, quoi que pointuës à la cime, comme celles des pois, avec certaines veines assez grosses depuis le pied jusques au bord: il semble qu'elle soit percée par les tiges & par les branches: & c'est ce qui lui a donné le nom de Perfoliata, sa tige est menuë, unie, ronde & chargées de branches, elle n'a qu'une racine assez barbuë.

LIEU. Elle nait dans les bleds, & Prairies en Languedoc, & proche d'Arles en Provence, & elle fleurit en Juin.

PROP. Sa decoction dans du vin étant beuë, est bonne contre les ruptures & descentes de boyaux: elle est utile aux Ecroüelles, étant appliquée par-dessus en emplâtre, l'eau distillée aussi bien que l'herbe appaise toute sorte d'inflammations.

PERCE-Pierre. *Ital. saxifragia. Alle. Vveinsz steimbrech.*

QUALITEZ, de chaude complexion.

DESCR. C'est une plante branchuë, semblable à l'Epthymum, les branches sont écartées à la cime, & entre-mêlées par le bas, menuës comme celles du Serpolet, & comparties par nœuds, desquels sortent les feüilles deux à deux, assez longuettes & étroites: à chaque extremité de branches il y a une petite fleur longuette, & qui est semblable aux œillets, découpée par les bords.

LIEU. Elle croit en abondance en la montagne de Plâtre, seche & aride, entre Chipre & Malburg en Angleterre: en France & Italie: elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Estant cuite en vin, & prise en brévage tout à l'instant elle est singuliere à ceux qui sont en fievre, elle sert contre la difficulté d'urine, elle appaise le hoquet, rompt la pierre de la vessie & provoque l'urine.

PERCE-Pierre. *Ital, Saxifragia, Allen steinbrech.*

QUALITEZ *ch. & sech. au 3. d.*

DESCR. *Perce-Pierre.* La troisiéme espece de saxifrage de Matthiole, fait sa tige, comme celle du fenoüil, & un peu plus longue, petite, mince ayant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient la graine semblable à celle du Persil commun plus longue, & odorante, ses feüilles menuës comme des cheveux, assés conformes à celles du Fenoüil, mais plus grandes, plus minces & plus rares, sa racine blanchâtre est du goût de la Pastenade

LIEU. Elle croit en lieux secs & maigres & sur des pierres: elle fleurit en May & Juin.

PROP. Elle a le mêmes vertus que la premiere & vraye saxifragia de Dioscoride, qui sont, que la plante cuite en vin, & étant beuë chaude, est bonne à la fievre, elle sert à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goutte, elle appaise le hocquet, rompt la pierre, & est diuretique.

PERDRIX. Les Perdrix griesches plus aisément se domestiquent que les maillées & autres, aussi n'ont elles la chair si delicate: étant toutefois bien nourries, ne sont guere inferieures aux Faisans, & les faut tout ainsi traitter, & de même viande, si non qu'elles aiment quelque fois paître le Bled, & l'herbe verte. Les mâles des perdrix sont fort chauds, aussi font les femelles grande quantité d'œufs, & se battent iceux mâles pour les femelles, jusques à vaincre l'un l'autre, & le vainqueur l'emporte au dessus de l'autre, & le contraint de suivre & courir aprés lui, ainsi que les femelles.

Pour prendre des perdrix de jour avec un filet nommé Tonnelle. Les Perdrix sont assez communes en France, quoy que les tireurs en volant, & les paysans avec des filets, collets, lascets, & des cages ou muës, en faissent mourir grande quantité.

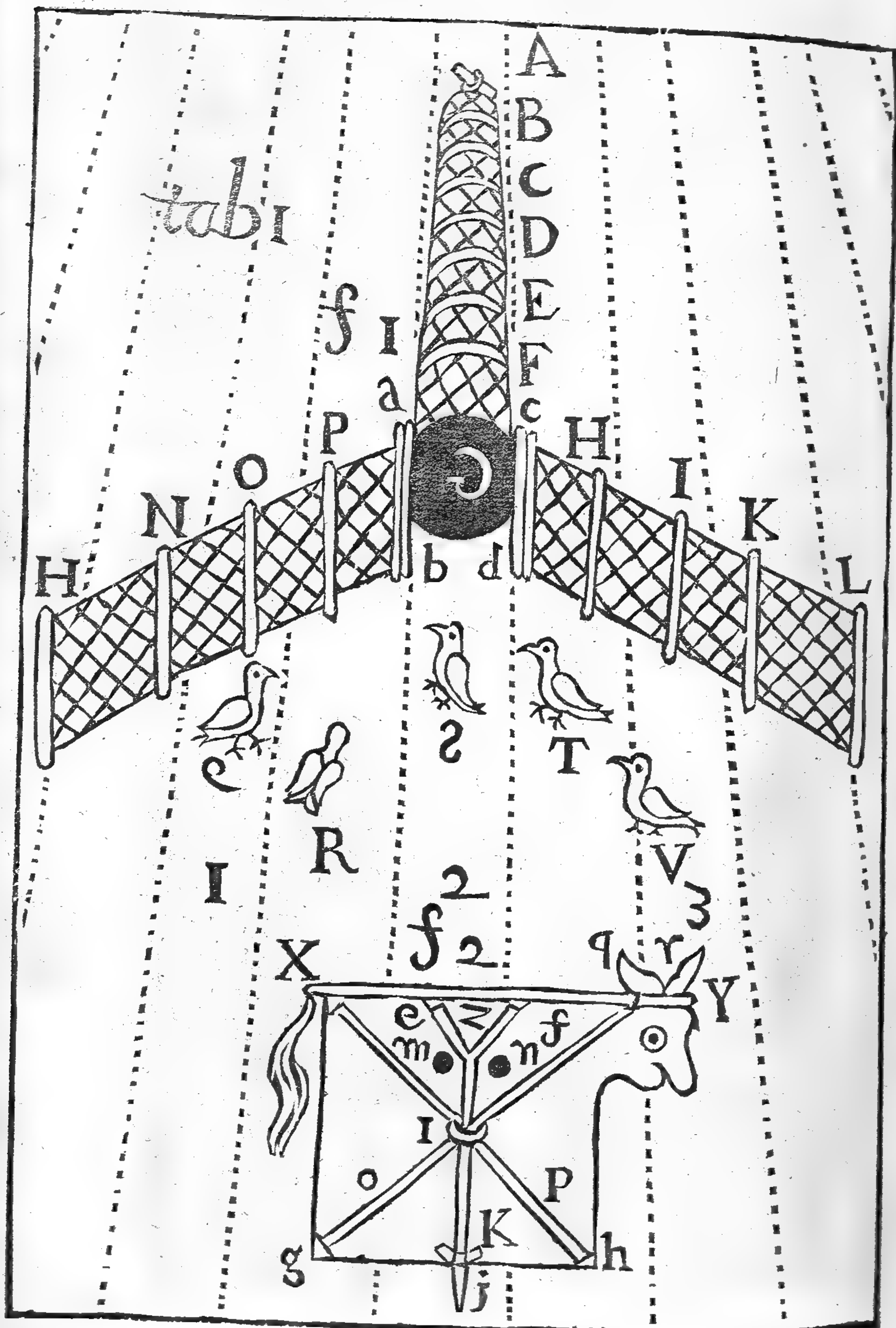
Je veux vous enseigner par ordre toutes les finesse dont on se peut servir pour les prendre, si vous n'êtes pas en état de chasser, ne méprisés pas pour cela la lecture de ce livre: car elle vous servira pour connoître quand les étrangers chasseront sur vos terres, & pour les empêcher de prendre le gibier que vous serés bien-aise de conserver, ou de le faire prendre par vos domestiques, pour en regaler vos amis.

Pour prendre les perdrix avec un filet nommé tonnelle, il est necessaire de sçavoir premierement, en quel lieu elles sont, car si elles sont dans un bois, une vigne, une lande, un chaume, ou bien un bled déja grand, il ne s'y faut pas arrêter: parce que si vous n'y voyez la compagnie entiere, il n'en faudra qu'une, qui demeurant derriere & vous voyant, s'envolera faisant un cry, lequel obligéra le reste de la compagnie de la suivre, il faut donc qu'elles soient dans un bled verd non trop fort, un guerer, un pré, ou une terre en friche, ou bien dans un avansry, qui est un champ, dans

PREMIERE PLANCHE

D'UNE VACHE ARTIFICIELLE POUR TONNELER.

Table I. Page 67. II. Partie du II. Tome.

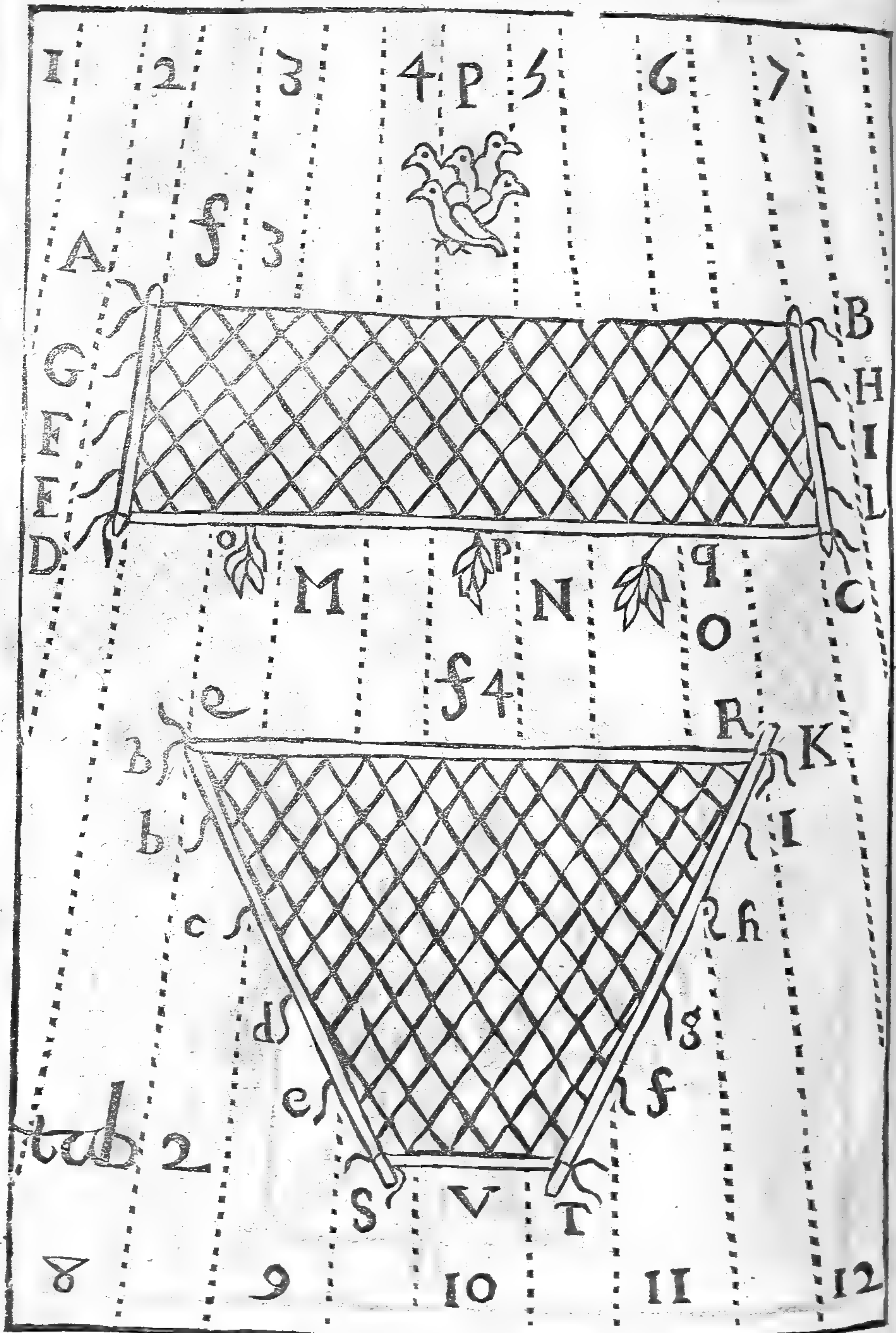


SECONDE PLANCHE

COMMENT ON PREND LES PERDRIX LA NUIT

Avec un filet nommé Traineau.

Table II. Page 67. II. Partie du II. Tome.



lequel on aura cueilly de l'Orge ou de l'Avoine.

Les personnes qui chassent à la tonnelle sans crainte, vont avec un chien couchant qu'ils tiennent attaché à une longue corde, & le font chasser, lors qu'il a fait son arrêt, ou qu'il rencontre bien fort, il la tirent derriere, & l'attachent en quelque endroit à l'écart : puis en depliant la toile montent une Vache artificielle, & vont pour les prendre, comme je diray cy-aprés.

Les Païsans & autres qui chassent avec crainte, ne se servent pas de chien, mais ils vont à la pointe du jour dans la campagne entendre chanter les Perdrix, car elles n'y mangent jamais.

Celui qui doit tonneller étant asseuré du lieu, où elles ont chanté la derniere fois, il monte la Vache, & si-tôt qu'il peut voir assez clair pour les découvrir, il se met en état, comme vous verrez dans la premiere Table (que je suppose representer toute une piece de bled, & les espaces d'entre les lignes ponctuées marquez des chiffres 1. 2. 3. le fond des rayes ou l'entre-planche du bled, dans lesquelles les Perdrix courrent sans empêchement) ayant la tonnelle & ses halliers sur son épaule, il prend la Vache avec les deux mains par le milieu 1. où sont liez tout les bâtons ensemble, & regardant par les deux trous M. N. va doucement de côté & d'autre du champ, tant qu'il ait découvert les Perdrix, les ayant apperceuës il approche & recule en tournant tout autour, tant qu'il les voye être en assurance & sans crainte, considerant de quel côté elles ont plus d'inclination d'aller : ce qu'ayant connu, il fait le tour bien loin, & pique sa Vache à terre toute droite pour déplier la tonnelle, & commence par la queuë à piquer le bout A. dans le milieu, ou le fond d'une raye de bled, & marchant vers les Perdrix, étend tout le filet B. C. D. E. F. G. puis il pique les deux piquets B. D. qui tiennent au cercle de l'entrée, en sorte que la tonnelle soit tenduë bien roide, & repiquant la Vache, déplie les halliers & les picque d'un bout lettre A. au rais de la tonnelle joignant le bâton B. & reprenant la Vache d'une main, chemine du côté en piquant le reste du hallier P. O. N. M. tout de suite, à côté un peu en biaisant avec les Perdrix, comme il se void par la figure, ou les Oyseaux y sont marquez des lettres Q. R. S. T. V. il pique l'autre hallier C. H. I. K. L. de même façon : étant le tout bien tendu, le Tonneleur s'écarte & fait le tour par derriere les Perdrix, comme vous le voyez à la figure I I. qui represente la Vache, derriere laquelle il doit être, & regardant toûjours par les deux trous M. N. il les approche peu à peu, non pas tout droit, mais allant de côté & d'autre : s'il voit qu'elles s'arrêtent & levent la tête, c'est signe qu'elles ont peur, & en ce cas il se recule de côté, & se couche à la renverse, sa Toile sur lui, remuant parfois comme fait une Vache ou un Cheval qui se veautre : puis se relevant il chemine doucement de côté & d'autre, comme une Vache qui paît, cela les amuse, en sorte qu'elles croyent que c'est une vraye Vache, si elles vont cherchant à manger, c'est une marque qu'elles sont asseurées, pour lors il les approche, & peu à peu les meine vers le filets : s'il en voit quelqu'une qui s'écarte, il la va détourner & toucher avec les autres comme un troupeau de Brebis. Quand elles sont proches des halliers, elles donnent de la tête & de l'estomach dedans, & comme le païsan les presse, elles veulent avancer: si bien que suivant le hallier qui va en biaisant (comme j'ay dit) elles se trouvent à l'entrée de la tonnelle, où le bourdon, qui est le pere de la compagnie, s'arrête, & ne veut pas les laisser entrer qu'il n'ait bien consideré ; le tonneleur les presse toûjours, il en entre quelqu'une, qui court au fond du filet, en même temps les autres croyent que le passage est libre, & elles suivent la premiere qui a entré.

Il ne faut pas douter que le chasseur jettant la Vache à bas, ne trouve bien de jambes pour courir fermer l'entrée du filet & prendre les Perdrix, puis repliant la tonnelle & la Toile démontée, il s'en va avec sa prise.

Voyez le mot Fillet, là vous verrez comment on doit faire la tonnelle & voicy comment on doit faire une Vache artificielle pour tonneller.

Fabrique d'une Vache artificielle pour tonneler.

Cette Vache doit être faite d'une piece de Toile. X. Y. G. H. de quatre pieds en quarré en couleur de Vache : aux quatre coins X. M. H. G. & au milieu d'enhaut aux endroits marquez des lettres E. F. sont cousus de petits morceaux de même Toile, large de deux pouces en quarré pour y passer & arrêter les bouts des bâtons O. P. qui se croisent, & le haut de la fourchette: les deux bâtons doivent être assez longs pour (étant ainsi croisez) tenir la Toile bien étenduë & bandée : la fourchette est tout au moins longue de quatre pieds & demy, ayant le bout coupé en pointe, lequel passe dans un petit morceau de Toile K. cousu au bas du milieu de la grande Toile, laquelle fourchette, & les deux bâtons O. P. sont liez ensemble d'une corde qui est attachée au milieu de la Toile à la lettre L. au côté H. M. est cousu une piece de Toile Y. M. fait en façon de tête de Vache, & de la même couleur que le reste de la Toile, ayant un œil M. & deux cornes Q. R. faites de quelque morceau de chapeau, & par l'autre côté X. est une queuë faite avec de la filasse ou autre chose plus convenable. Je conseille de mettre un bâton par le haut X. & Y. tant pour faire tenir la tête Y. M. & la queuë X. en état, que pour mieux asseurer les autres bâtons & tout le corps de la Vache. La queuë ne doit être attachée tout au rais de la Toile, il faut qu'elle ait un peu d'ébas, afin qu'en marchant, cette queuë aille balançant : faites au milieu de la toile à un pied proche du haut, deux trous M. N. pour regarder & conduire de la veuë les perdrix ou autres oyseaux que vous voudrez approcher.

Comment les Païsans prennent les Perdrix la nuit avec un filet nommé Traisseau. Voicy une finesse de Païsan qui est bien plus ruïneuse que la precedente, aussi est-elle deffenduë.

Un Païsan s'en va le soir quand le Soleil se couche, dans une grande Campagne, où il croit qu'il y a des Perdrix, & se cachant derriere une haye ou buisson, il les écoute chanter, & va au droit d'elles pour les remarquer, quand elles ont un peu chanté, elles s'en volent peut-être à cent pas de là, & courant les unes aprés les autres, elles chantent encore, & font un autre vol d'environ cinquante pas, & chantent comme auparavant : quelque fois elles font un autre petit vol de vingt ou trente pas, & chantent encore deux ou trois fois, & s'arrêtent où elles ont chanté la derniere fois. Le Païsan les suit toûjours à chaque fois qu'elle volent, jusques à ce qu'elles soient bient arrêtées, & remarque l'endroit à quelque

arbre, ou pierre, ou bien avec une petite branche, ou un piquet qu'il pique en terre, & s'en retourne à la maison accommoder deux perches legeres, longues de trois toises, aussi fortes d'un bout que d'autre: n'importe qu'elles soient de deux pieces: il prend son filet, ses perches, & un compagnon avec lui, & s'en vont, lors qu'il fait bien noir dans le champ où sont les Perdrix, à l'endroit qui a été marqué, & ajuste le filet en cette sorte.

Dans la deuxiéme table est répresentée la piece de bled, ou les Perdrix ont été apperchées, les planches ou sillons de bled y sont aussi marquez par les plus grandes espaces cottez de chiffres. 8. 9. 10. 11. 12. & le fond ou entre-deux des dites planches marquez des autres nombres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. & par la lettre P. le lieu où sont arrêtées les Perdix. Les deux hommes étendent le filet figuré III. sur la terre (en un lieu net de buissons & d'autres branchages qui pourroient se méler dans le filet, & en empêcher l'effet) & couchant une perche à chaque bout, ils y attachent le traineau tout au long aux endroits marquez des lettres A. G. F. E. D. & de l'autre bout aux lettres B. H. I. L. C. de même façon, puis ils mettent des fiscelles dans le derriere du filet, qu'ils attachent tout au bord aux endroits marquez des petites lettres O. P. Q. qui sont d'environ deux pieds & demy, ou trois pieds de longueur, ayant à l'autre bout chacune une petite branche d'arbre feuillée garnie de quatre ou cinq feüilles, comme ils paroissent aux lettres M. N. O. pour faire lever les Perdrix qui pourroient peut-être laisser passer le traineau par dessus elles, sans le bruit de ces petites branches qui les épouvantent, lors que le filet fond sur les Perdrix, notamment les rouges, qui sont plus paresseuses à partir que les grises. Le filet étant bien tendu, chacun prend sa perche par le milieu, la levant en haut, non toute droite, mais couchée, la tire à soy en sorte qu'il ne traine rien contre terre que les trois petits feuillards M. N. O. & marchent droit aux perdrix d'un pas lent & sans bruit, tenant le filet en l'air, le devant élevé de quatre ou de cinq pieds haut de terre, & le derriere demy-pied seulement. Quand les perdrix se levent, ou autre chose qui vaille la peine d'être pris, en ouvrant tous deux les mains, ils laissent tomber le traineau, & courrent prendre ce qui s'y trouve: si les Perdrix s'envolent, avant que d'être couvertes du filet, comme cela arrive souvent, les chasseurs se reposent une heure ou deux, afin de laisser rendormir les Perdrix qui se sont écartées dans les champs, puis ils battent toute la piece de terre avec le filet, commençant d'un côté & finissant à l'autre, ils en prennent toûjours quelqu'une.

Si, ayant passé le lieu où elles ont été apperchées, elles ne sont point parties, pour lors ils retournent sur leurs pas, laissant un peu toucher le filet à terre par le derriere seulement, afin de les obliger de s'élever si elles y sont, & si elles ne s'y renoontrent point, c'est une marque qu'elles ont couru aprés avoir chanté la derniere fois, lors qu'on les apperchoit: ils rebattent de côté & d'autre tant qu'ils les ayent fait lever, ou qu'elles soient prises.

Cette chasse ne se fait point quand la Lune est claire, ni sur la neige.

D'aucuns Païsans portent du feu à cette chasse pour mieux découvrir les Perdrix, lesquelles voyant cette clarté, croyent que c'est le jour, on les apperçoit qui étendent les ailles, & se remuent: pour lors celui qui tient le feu, le détourne un peu à côté, pour n'être veû des Perdrix, & lorsque le traineau est dessus, ils le laissent tomber & courent les prendre.

Ce feu n'est autre chose qu'un boisseau à mesurer le grain, que le Païsan s'attache devant l'estomach, en sorte que le derriere ou fond du boisseau, est posé contre les boutons de son pourpoint, & l'ouverture est tournée du côté des Perdrix: dans le fond de ce boisseau est attaché une lampe de fer blanc faite exprés, qui porte une méche grosse comme le petit doigt, si bien que cette lampe étant au fond du vaisseau ne peut éclairer que par devant, & non aux côtez: tellement que celuy qui la porte, voit tout ce qui se rencontre à vingt pas au devant de lui, & ne peut être veû de personne, ni son compagnon aussi, parce qu'il est à côté.

On se sert encore d'une autre invention pour porter du feu au traineau, laquelle est bien plus commode que le boisseau, & n'est pas si dangereuse pour celui qui porte le feu que l'autre: le hazard qu'il y a pour le Païsan, c'est qu'une personne ayant un fusil, & qui est averty qu'on prend ses Perdrix de nuit, tire toûjours au feu, & par ce moyen peut tuer ou blesser celui qui le porte: car cela s'est rencontré d'autres fois, pour éviter cet inconvenient, le chasseur qui est fin, fait faire une machine de fer blanc qui ne se peut mieux faire comprendre qu'en vous imaginant une hotte ou butet à porter la terre, dans lequel on met une lampe aussi de fer blanc, & pour le porter l'on y fait souder une anse par le milieu de la bosse: en sorte que le tout paroît comme un butet couché à terre de côté, où on attache la bertelle, ou bretevelle, pour le porter par dessous, si bien que la personne qui le porte, le tient d'une main par l'anse, & de l'autre porte le filet, tellement qu'un tireur ne feroit point de mal au porte-feu, quand il tireroit dans la hotte de fer.

Il y a des personnes qui croyent que les Perdrix accourent au feu, quand elles le voyent, a cause qu'on dit, prendre les Perdrix au feu: c'est en quoy ils s'abusent, car si on étoit quelque moment devant elles avec la lumiere, elles connoîtroient incontinant la ruse, & s'envoleroient.

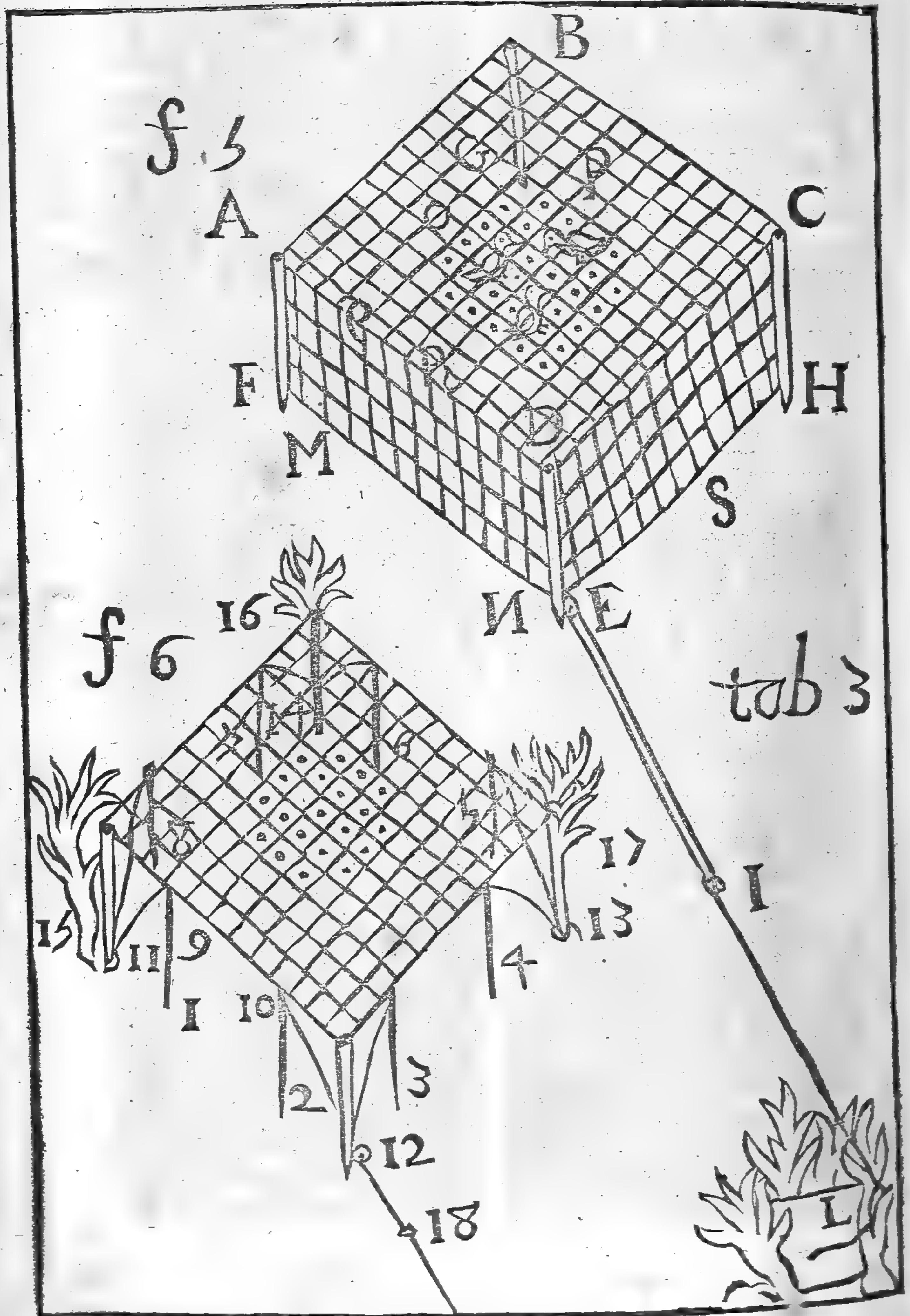
Autre moyen dont le Païsan se sert pour prendre les Perdrix la nuit sans avoir compagnie. Les plus fins Païsans ne demandent point de compagnons pour prendre les Perdrix la nuit, de crainte d'être decouverts par un autre, ils ayment mieux avoir plus de peine & avoir seuls tout le profit.

Celui qui veut prendre une compagnie de Perdrix sans ayde de personne, aprés avoir observé tout ce que j'ay dit au chapitre precedent pour les apercher ou remarquer, étant de retour chez lui, il prepare deux perches de saule, ou de quelque autre bois bien droites & legeres, plus grosse d'un bout que d'autre, longues de douze ou quinze pieds, il y attache son filet comme vous le voyez dans la quatriéme figure de la seconde table, le plus gros bout de la perche au bout du filet le plus étroit marqué de la lettre V. & avec toutes les fiscelles qui sont aux deux côtez Q. S. T. R. il lie bien ferme le filet tout au long des perches, ainsi qu'il paroît par les endroits cottez des petites lettres B. C. D. E. F. G. H. étant le

TROISIE'ME PLANCHE

POUR PRENDRE UNE COMPAGNIE ENTIERE DE PERDRIX dans un lieu apasté.

Table III. Page 69. II. Partie du II. Tome.



traineau ajusté, il va sur le champ auquel il a remarqué les Perdrix, & porte les filets, de sorte que le bord lettre V. étant contre son ventre, les bouts des perches S. T. lui froissent les côtez, & allongeant les bras, prend des deux mains les deux perches au plus loin qu'il peut, afin que pressant la corde, lettre V. contre son ventre, il en ait plus de force, & tenant le filet élevé de terre de quatre, de cinq ou de six pieds, il va tout le long d'une planche de bled, posant contre terre à droit & à gauche le bord Q. R. du filet sans le quitter, si ce n'est que les Perdrix se trouvent au dessous, auquel cas il laisse tomber les perches & le filet, & court prendre ce qui s'y rencontre.

Si les Perdrix ne sont levées, quand le chasseur est au bout de la raile, il rebat le reste du champ, s'écartant du lieu par où il a déja passé de deux fois la longueur du filet, afin d'aller toûjours le posant à droit & à gauche comme il a fait la premiere fois, observant toutes les reigles prescriptes au chapitre precedent on trouvera la maniere de faire ce filet en l'article des filets.

Pour prendre une compagnie entiere de Perdrix dans un lieu appasté. Il y a des personnes, qui n'ont pas assez d'authorité pour empecher les chasseurs de chasser, qui seroient pourtant bien aises de conserver & multiplier le Gibier sur leurs terres, soit pour avoir le contentement de le voir l'Esté en se promenant par la campagne, ou pour en donner le divertissement à leurs amis. Pourquoy faire j'ay inventé un petit filet qui est fort propre, non seulement pour prendre des corneilles durant les neiges : mais aussi pour prendre une compagnie de perdrix, ce que vous pouvez faire facilement aprés vendanges, avant que de quitter la la campagne, vous servant de ce filet en la maniere qui suit.

Vous devez sçavoir que la compagnie de Perdrix que vous desirez prendre, se retire de jour dans un clos de vigne ou piece de terre, en laquelle il y a une haye proche, ou du bois, ou bien des buissons, cela supposé il faut mettre cinq ou six poignées d'Orge, d'Avoine, & de Froment en un monceau, dans un endroit de la piece de champ, ou clos de vigne, qui soit éloigné de l'entrée ou de quelque haye, comme environ trente ou quarante pas, & piquer autour quatre piquets gros comme le doigt & hauts de terre d'un pied, éloignez les uns des autres de quatre pieds en forme d'un quarré, & de cét endroit cheminer au milieu du champ, en laissant tomber continuelement quelques grains & s'en retourner au logis.

Il est certain que les Perdrix volant dans ce lieu pour manger & rencontrant la trainée de grain, elle suivront jusques au monceau, où trouvant l'appas, elles le mangeront, & le lendemain elles y retourneront dés le matin chercher à manger, il faut y aller une ou deux fois le jour pour voir si elles ont fienté sur le lieu appasté, ce qu'étant, vous étes asseuré qu'elles y ont mangé, & qu'elles y reviendront: c'est pourquoy remettez-y du grain, & piquez auprés de chaque bâton une branche de genet, & faites une trainée comme la premiere fois, & retournez-y encore pour voir si nonobstant les genests elles y ont mangé : & pour lors ayez de la fiscelle, & en attachez du haut du piquet à l'autre, & quelques autres de travers : puis mettez dessus quelques brins de paille se croisant les uns sur les autres, comme si c'étoit un filet, & appastez derechef, & faites la trainée de grains, si elles y remangent nonobstant la paille, la fiscelle, & les genests, elles seront bien-tôt prises.

Vous pourrez donc ôter les quatres piquets, les fiscelles, & la paille, & tendre le filet comme en la troisiéme table, figure cinq & sixiéme, piquant les quatre piquets qui tiennent au filet F. B. H. E. assez avant dans terre, en sorte que les piquets soient suffisamment éloignez les uns des autres pour que le filet bande par dessus, & soit tendu bien au quarré, aprés quoy vous releverez le bord M. N. du filet, jusques à la partie du filet désignée par les lettres Q R. & pour tenir le bord en l'air, mettez de petits brins de paille, ou de chaume, ou bien quelques petits brins de bois bien foibles, qui soient d'un bout piquez en terre, & l'autre en haut, sur lequel le bord du filet sera appuyé, les chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. de la sixiéme figure, les font clairement voir.

Il faut relever les trois autres côtez O. P. S. de même façon, & pour asseurer les Perdrix, il faudra mettre encore les quatre branches de genets aux quatre coins du filet proche des piquets, comme auparavant, & aprés cela ajustez bien la fiscelle qui est passée dans toutes les dernieres mailles du tour du filet, & dans les quatre boucles qui sont au bas des piquets, de laquelle fiscelle les deux bouts sont nouëz ensemble, qu'il faut attacher à une autre fiscelle assez forte au poinct marqué de la lettre I. de la cinquiéme figure, ou du nombre 18. de la sixiéme : & l'autre bout à la haye ou buisson L. où vous vous devez mettre pour tirer cette fiscelle & enfermer les Perdrix, de sorte qu'il faut que la fiscelle soit lâche pour lever facilement le bord du filet (comme j'ay dit) & qu'elle soit aussi toûjours passée dans les boucles E. F. G. H. figure cinquiéme. Le filet étant tendu, on mettra encore cinq, ou six poignées de grains ou plus, selon la quantité des Perdrix qu'il y a dans la compagnie, & se trouver sur le lieu le matin à la pointe du jour pour disposer le tout & se retirer derriere la haye ou le buisson L. auquel on attache le bout de la corde qui doit faire joüer le filet.

Aussi-tôt qu'il sera jour, les Perdrix ne manqueront d'aller chercher l'endroit appasté, il faut les laisser bien amonceler sous le filet, & pendant qu'elles sont attentives à manger, tirer promptement la fiscelle I. L. qui fermera le filet bien roide à quelque piquet ou branche, afin que les Perdrix ne fassent lever les bords du filet en se debattant, puis courez promptement les prendre.

Si par hazard elles n'y vont le matin, faut y retourner à midy, si mieux n'aymez (comme le plus asseuré) les y attendre à venir toute la matinée.

J'ay désigné les deux figures cinq & sixiéme exprés, pour faire mieux comprendre sans confusion la forme du filet tendu & détendu. La cinquiéme figure montre, comme il doit être détendu, les Perdrix étant dessous, & la sixiéme comme il faut qu'il soit tendu.

Des Perdrix que vous prendrez mangez-en les mâlles, & faites nourrir les femelles dans une chambre jusques au carême, que l'on ne chasse plus, & en ce temps-là, remettez-les en vos terres, vous aurez par ce moyen a tant de compagnies de Perdrix que vous y aurez mis de femel-

les, & ainsi vous en repeuplerez vos terres & conserverez l'espece.

La maniere de faire ce filet, est amplement montrée en son lieu.

Autre invention pour prendre une compagnie de Perdrix dans une vigne, ou bois avec des filets appellez halliers. Vous pouvez encore, si vous voulez prendre une compagnie de Perdrix (vous servir de filets nommez halliers, fait de la maniere que j'ai dit ailleurs) en cette sorte,

Promenez vous dans les champs avec un chien de chasse, s'il fait partir une compagnie de Perdrix, & que vous les voyez remettre dans quelque petite piece de bois taillis, ou dans un clos de vigne, une bruiere, ou bien que vous les ayez entendu chanter, ou qu'elles ayent accoutumé d'y être souvent, faites comme dans la septiéme figure de la quatriéme table, supposé que l'endroit marqué des lettres I, K, M. soit le milieu du clos de vigne où vous avez veu remettre les Perdrix, menez quelques personnes avec vous, & portez vos halliers, tendez-les, & les piquez de travers la vigne, à cent ou deux cens pas loin du lieu, où vous croyez qu'elles soient, comme par exemple aux lettres G. H. lors que les filets seront tendus, faites un grand tour, & allez par derriere les Perdrix, & mettez vos gens d'ordre, l'un à la lettre N. l'autre à la lettre P. & vous à O. & soyez éloignez les uns des autres, selon la longueur des hailliers, & le nombre des personnes que vous aurez, & que les Perdrix se trouvent entre vous & les filets. Ayez en vos mains chacun deux pierres, & approchant peu à peu frappez-les l'une contre l'autre, & allez aussi parlant, mais il faut cheminer si lentement que vous ne paroissiez pas avancer, autrement si vous les pressez, elles s'envoleront plûtôt que de courir, il faut donc qu'elles courent pour fuir doucement le bruit qu'elles entendent de loin, & non le bruit qui les presse trop, ainsi elles iront insensiblement se prendre dans les halliers, si vous ne les avez pas trouvées de ce côté-là, c'est signe qu'elles ont couru aprés s'être jettées dans la vigne, & qu'elles sont de l'autre côté de vos filets, en ce cas faites le tour bien loin, & vous placez aux lettres D. E. F. pour cheminer de même façon que de l'autre côté, vous les prendrez infailliblement.

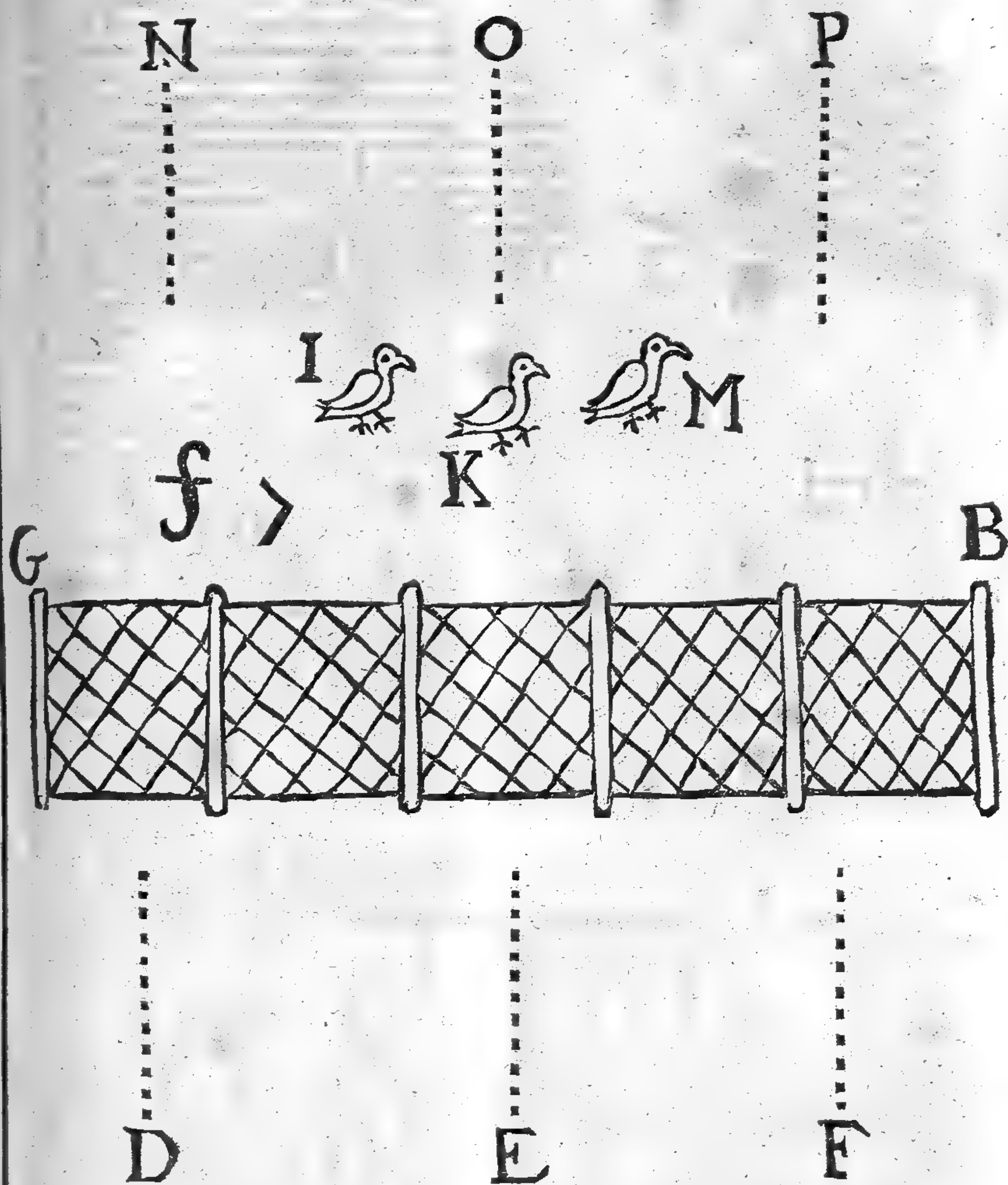
Si vous avez une grande longueur de halliers & que le lieu où vous les devez tendre, ait beaucoup d'étenduë, ou bien que vous n'ayez suffisamment de monde pour chasser les Perdrix dans les filets, en telle sorte qu'on soit contraint de s'éloigner à plus de trente ou quarante pas les uns des autres, en ce cas, il faut que vous & vos gens cheminiez vers les halliers, non pas tout droit, mais en serpentant ou traversant à droit, & à gauche, pour ne pas laisser une espace notable sans y passer, car il pourroit arriver que les perdrix seroient en un tel lieu & ne remueroient point, n'étant pas pressées du bruit.

Finesses des Païsans pour prendre une compagnie de Perdrix appastées avec une sorte de cage vulgairement appellée un trébuchet, ou un tombereau. L'invention que je propose en ce discours, est une finesse par laquelle un Païsan prend une compagnie de Perdrix sans y guetter, aprés les avoir appastées: cette invention est assez commune en d'aucunes Provinces, elle n'est autre qu'une cage, qui se nomme diversement selon la diversité des païs: les uns l'appellent tombereau, les autres une Muë, & d'aucuns Trebuchet, pour moy j'approuve le dernier nom, vous pourrez aussi bien user de cette finesse, comme de celles des deux chapitres precedens, pour prendre les Perdrix que vous desirez conserver sur vos terres: c'est pourquoy j'enseigneray en ce lieu la fabrique de cette machine au Trebuchet, & la maniere de s'en servir, il se voit dans la cinquiéme table, figure huitiéme, il est composé de quatre morceaux de bois ou bâtons A. B. A, D, D. C, & C. B. longs de chacun deux pieds & demy, ou trois pieds percez à deux pouces proche de chaque bout d'un trou à ficher le doigt, il faut les poser à terre les uns sur les autres en forme d'un quarré, & qu'ils soient encochez, ou entaillez au droit des trous, jusques à la moitie de l'épaisseur du bois, pour les faire tenir deux ensemble, ayant leur bout l'un dans l'autre, en sorte qu'ils fassent quatre angles, & le coin d'un angle, où se trouvera un trou, faut y mettre le bout d'une verge de bois grosse comme le doigt, longue de quatre à cinq pieds, qui entre dedans comme une cheville d'un bout & d'autre, d'angle en angle opposez, mettez-en un autre de même façon dans les deux angles qui restent, laquelle croisera la premiere, aprés quoy il faudra avoir nombre d'autres bâtons assez droits, gros comme le doigt, & un peu plus courts les uns que les autres par degrez, & en mettre tout autour des verges ou arçons, en sorte qu'ils se croisent du bout les uns sur les autres, jusques au sommet du trebuchet, où il faut laisser une ouverture pour en tirer les Perdrix, observant toûjours en ajustant ces bâtons de poser les plus longs les premiers pour faire la cage en diminuant, & en arondissant par le haut. Aprés que les bâtons seront tous ainsi disposez, on les liera sur les arçons avec des oziers, des plombs, ou des cordes, vous aurez une verge ou bâton F. G. grosse comme le petit doigt, laquelle vous platirez par deux côtez, c'est à dire, par le dessus & la couperez de trois pieds de longueur, l'attachant avec une ficelle d'un bout F. au milieu du bâton A. B. cette verge sera mouvante, & non arrêtée, ayant une petite coche lettre A. G. un pouce ou deux proche de l'autre bout. Quand on veut tendre ce trebuchet il faut avoir un piquet I. K. long d'un pied & demy avec une ficelle attachée au bout d'enhaut pour y mettre un petit bâton lettre H. long d'un demy pied, ou pour le mieux de neuf pouces ayant le bout G. coupé en façon de coin à fendre du bois, & ficher ce piquet le bout K. en terre, en sorte que le trebuchet étant levé, le froisse en tombant, & lors que ce piquet sera fiché en terre de hauteur necessaire, on leve le côté D. D. de la cage en haut, & on met le bout H. du petit bâton dessous qui le soutient, & l'autre bout qui est fait comme un coin, se met dans la coche G. qui est au bout de la marchette F. G. & laissant bien doucement peser le trébuchet, il demeure tendu & élevé en l'air d'un côté, environ un pied de haut, & la marchette de trois pouces, afin que les Perdrix mangeant le grain de dessous la cage, puissent marcher sur ladite marchette, & fassent tomber le trébuchet qui les enfermera.

QUATRIEME PLANCHE.

AUTRE INVENTION POUR PRENDRE UNE COMPAGNIE DE PERDRIX dans une vigne ou bois avec des filets appellés hailliers.

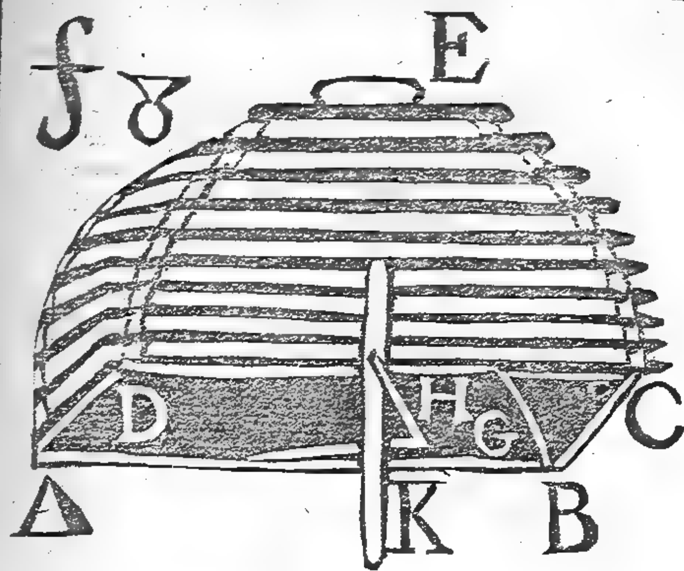
Table IV. Page 70. II. Partie du II. Tome.

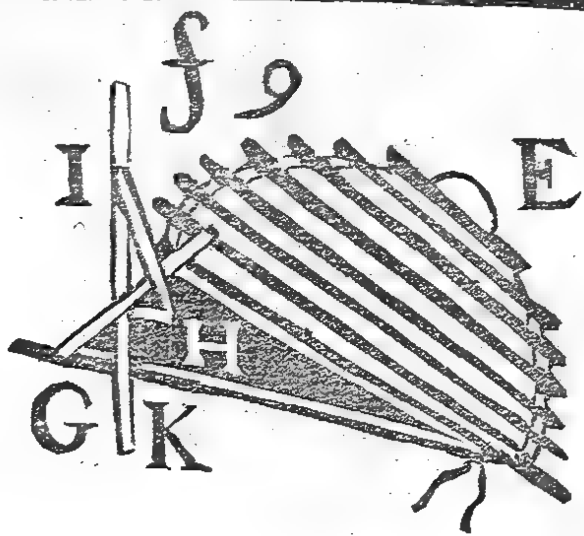


CINQUIEME PLANCHE

RUSE DE PAISANS POUR PRENDRE UNE COMPAGNIE DR PERDRIX
Apastées en un lieu, avec toute sorte de cage valgairement appellée Trebuchet, une Muë, ou un Tombereau.

Table 5. Page 70. II. Partie du II. Tome.







Y Z

f 11

e R S T

K L M N

V X

a 1 b 2 c 3 d 4 e 5 f

Le Paysan qui voit souvent en un même lieu, soit vigne bois, ou autre lieu, une compagnie de perdrix, il essaye de les prendre avec le tombereau: mais avant que d'y tendre, il cherche un lieu propre pour ce sujet: si c'est dans une vigne, il prepare un endroit proche de la haye, ou quelque souche d'oziers, ou bien un buisson, afin que sa cage ne soit pas si tôt veuë du monde, & qu'elle n'épouvante pas si tôt les Perdrix, ayant reconnu le lieu, il y met cinq ou six poignées d'Orge, où d'avoine frite à sec, autrement au fer de la poële, ou bien du Froment, & en jette quelques grains par-cy par là, & fait une trainée assez loin, afin de guider les Perdrix au monceau, & quand il connoît par leur fiente qu'elles y sont venuës, il tend pour lors le trebuchet au même lieu où elles ont mangé, le couvrant de petites branches de bois feuilluës, ou de genêts, ou bien de pampre, si c'est la saison, & met sept ou huit poignées de grain dessous avec une longue traînée, les Perdrix qui ne manquent pas d'y revenir y étant affriandées, se jettant d'abord toutes dessous la cage pour manger, & comme elles sont fort gourmandes, elles sautent les unes sur les autres pour prendre le grain: tellement qu'elles marchent sur le bâton ou marchette F. G. qui tient la machine tenduë, & font par ce moyen détendre le trébuchet qui les enferme dessous.

Lorsque la compagnie est grande, il demeure souvent quelque Perdrix dehors le tombereau quand il vient à tomber, mais le paisan les sçait fort bien reprendre une autre fois.

Si en vous promenant vous trouvés du grain en un monceau, faites le guet aux environs sans être veu de personne, vous ne manquerez d'y surprendre le païsan qui l'y aura mis: car il ira deux fois le jour pour connoître si elles y auront mangé. La vraye heure de l'y rencontrer, c'est environ midy, & le soir au Soleil couché.

J'ay desseigné les deux figures, huit & neufviéme, dans la cinquiéme table, qui sont representées de deux façons, la huitiéme montre le trebuchet tendu en le regardant de front, & la neufviéme le fait voir tendu en le regardant par côté, il est marqué des mêmes lettres que l'autre; la lettre E. vous fera remarquer, que quand la cage sera legére, la compagnie de Perdrix étant grande, il faudra mettre une grosse pierre sur le haut du trebuchet, afin que la charge empêche qu'une seule Perdrix ne le fasse détendre, autrement on n'en prendroit peut-être qu'une où deux: c'est la ruse que le Païsan sçait bien observer.

Comme les paysans prennent les Perdrix dans les bois, bruieres avec des collets & lacets. Plusieurs paysans se mêlent de colleter les Perdrix, où les prendre avec des collets, & lacets, qu'ils tendent dans les bois & bruieres, où ils ne perdent pas leur temps ny leur peine: car peu à peu ils prennent toute une compagnie.

Il y a certain endroits où les Perdrix se plaisent extrémement, le païsan qui les veut prendre, les sçait fort bien connoître, je veux vous montrer la maniere dont ils usent pour tendre aux Perdrix, afinque quand vous trouverez des collets, vous sçachiez quels oyseaux on veut prendre en tels lieux, voyés dans la cinquiéme table la figure dixiéme, elle vous servira d'instruction avec le discours suivant.

Le païsan qui veut prendre des Perdrix dans un bois, fait un grand cerne ou circuit, de vingt ou trente pas de large, entre les souches des taillis qui forment cette enceinte, il fait des petites hayes de demy-pied de haut avec des genêts, & de petites branches de bois qu'il pique à terre, & ne laisse que la passée d'une Perdrix dans le milieu, lesquelles passées se voyent marquées des lettres A. B. C. D. E. où il pique un piquet gros comme le doigt, auquel est attaché un collet de crin de Cheval, qui le tient ouvert, & le met à hauteur du col de la perdrix; laquelle en se promenant pour chercher à manger, passe la tête dedans, & se fait prendre, soit qu'elle se pose dans le circuit ou aux environs, car à force de se promener elle rencontre quelqu'une de ces petites hayes.

Si c'est dans une bruiere, que le païsan veut prendre les perdrix, & qu'il ait des petits sentiers ou des clairieres par où elles courent, il y fait, si besoin est, y laisser des passées ausquelles il met des collets, & ne manque point d'y aller voir une heure aprés midy, au soir pour connoître s'il y en a quelqu'une de prise.

D'aucuns païsans jettent du grain en cet endroit-là, pour y attirer plus facillement les Perdrix, il y a aussi certains colleteurs qui mettent des lacets, c'est a dire des collets qui sont ouverts & couchez à plate terre dans le milieu de la passée comme ils se voyent dans la figure, marquez des lettres D. E. afin que les Beccasses, si c'est dans la saison, s'y puissent prendre par le pied, ce n'est pas que les Perdrix ne s'y prennent aussi bien que les Beccasses, mais il est plus facille de les prendre par le col avec les collets.

Autre maniere du païsan pour prendre les Perdrix avec des collets, durant que la neige est sur la terre. Quand la terre est couverte de neige, les oyseaux sont affamés, & cherchent par tout les endroits découverts, soit aux pieds des Arbres feuillus, ou même au loug des maisons où la neige est plûtôt fonduë qu'ailleurs, le païsan qui sçait le métier de colleter, ne s'oublie pas de regarder dans les pieces de bled, ensemencées s'il ne verra point de Perdrix sur la neige, & s'il en voit, il ne manque pas le soir de s'en aller où il les a veuës sur jour, & avec une pelle de bois découvre une place de trois ou quatre toises en quarré comme vous voyez par la onziéme figure de la cinquiéme table.

Supposés que l'espace qui est entre les quatre lettres y. z. a. f. soit l'endroit du bled découvert, & que les espaces qui se rencontrent entre les lignes ponctuées, marqués des petite lettre a. b. c. d. e. f. soient le dessus des planches de bled, & les autres petits espaces cottez des chiffres 1.2.3.4.5 le fond des rayes, où sillons, autrement l'entreplanche par où la terre s'égoute, quand le colleteur a bien rangé la neige, il fait au millieu de la place découverte une petite haye K. L. M. N. haute de demy pied, laquelle traverse toutes les planches, & laisse au milieu du fond de chaque raye la passée d'une Perdrix, & y met un piquet qu'il fiche en terre, & attache un collet de crin à hauteur du col de la Perdrix, lesquels collets se voyent marquez des petites lettres g. i. h. k. l. puis il y jette du grain de côté & d'autre de la haye, ainsi qu'on peut voir par les grandes lettres Q. R. S. T. & K. L. M. N. pour obliger les Perdrix de passer, & le matin qu'elles voyent cet endroit découvert, elles ne manquent d'y aller & de s'y prendre, il est assez aisé de voir dans la figure comme les Perdrix qui sont aux lettres S. T. auront mangé le grain qui se trouve de ce côté là, vou-

dront passer pour manger, l'autre qu'elle voyent au delà de la petite haye se prendront aux lettres O. P. iront amassant le grain tout au long de la raye, & quand elles verront l'autre grain Q. R. voudront aussi Passer & se prendront, car les oyseaux de cette nature ne volent point en mangeant s'il ils n'y sont forcez, ils courent toûjours comme font les poules domestiques.

Le collecteur, sçait encore prendre les Perdrix aux collets dans les bleds, & dans les chaumes, quoy qu'il n'y ait point de neige sur la terre, il observe si une compagnie de Perdrix a de coûtume de se tenir en certaines pieces de bleds, de champ qui a été chaumé, ce qu'ayant reconnu, si c'est dans un bled verd, il fait une petite haye de genêts couchés qui traversent toutes les planches, & laisse de petites passées avec des collets, comme pendant les neiges, & si c'est dans un chaume, il pique quantité de collets confusement de côté & d'autre & jette du bled parmy tous ces collets: tellement qu'une compagnie de Perdrix venant à se poser dans le champ, à force de se promener, rencontrent le grain, & pour le manger sont obligez de chercher & se mêler parmi les collets, où il s'en prend toûjours quelqu'une.

Comment les paysans prennent les Perdrix aux collets dans les champs lorsqu'elles s'adoüent ou s'accoublent. Le premier dégel qui vient aprés la fête des Roys, les Perdrix grises s'adoüent ou s'accouplent, on les voit courir les unes aprés les autres le soir, & le matin, principalement quand il a fait une gelée blanche, & afin de courir plus vîte pour s'entrebatre, elles suivent les chemins ou sentiers qui se rencontrent au tour des bleds verds, le paysan qui se leve du matin, & va dés le point du jour à son travail, les voit souvent: c'est pourquoi il tend des collets, comme dans la douzieme figure de la sixiéme table.

supposé que la ligne ponctuée A. D. soit le bord du bled, & l'autre ligne ponctuée B. C. le bord de la haye, & l'entre-deux de ces deux lignes le chemin ou sentier par lequel courent les Perdrix, il fait de vingt pas en vingt pas de petites hayes, hautes d'environ demi pied, dans le milieu desquelles il laisse une passée large de cinq ou six pouces, & pique un collet, ainsi qu'il se void par les lettres E. F. G. non pas tout droit comme ceux dont j'ay parlé cy devant, mais en sorte que le bout d'en haut panche à moitié sur la passée, autrement il ne s'y prendroit rien; parce que courant les unes aprés les autres, elles vont la tête levées & en passant rangeroient le collet avec l'estomach, mais le piquet avançant dans la passée elles sont obligées de baisser la tête: pour passer par dessous, & ainsi se prennent au collet & s'étranglent.

Le païsan ne manque point de visiter les collets le matin au Soleil levant pour prendre les Perdrix, qu'il y trouve étranglées, & pour emporter avec elles les collets, afin qu'ils ne soient veus.

Maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix grises avec une chanterelle & des halliers. On prend les mâles des Perdrix grises qui n'ont point de femelle, avec un filet vulgairement nommé hâlier, pour ce faire, il faut avoir dans une cage une Perdrix femelle qui appelle les mâles, & les fait approcher par son chant.

La saison de prendre les mâles est, depuis le premier dégel qui fait aprés la fêtes des Rois que les Perdrix commencent à s'adoüer, appatier, ou accoubler, jusques au mois d'Aout.

Belle remarque. Il y a quantité de personnes qui croyent que l'on dépeuple un pays de Perdrix avec une chanterelle, mais ils s'abusent, puis qu'il ne s'y prend que des mâles sans femelles, qui font plus de mal aux femelles qui sont accoublées que de bien, les empêchant de couver, quand ils les peuvent attraper, & cassant leurs œufs s'ils les trouvent, d'où vient qu'on rencontre souvent des compagnies de Perdreaux qui sont en petit nombre, & cela arrive lors que le mâle ayant été trop chaud, & qu'aïant poursuivi trop assiduëment la femelle qui vouloit pondre, elle n'a peu se dérrober de lui pour aller à son nid, a perdu son œuf plutôt que d'y aller à la veuë du mâle, qui lui auroit cassé ses œufs.

Remarque Curieuse. Jamais un mâle ne sçait le nid de sa femelle, c'est pourquoy il est bien ayſé de prendre le mâle quand la femelle couve: car il croit quelle soit perduë; & va à la premiere qu'il rencontre.

Il y a de personnes qui font les rafinés disant, que les femelles vont aussi par jalousie au reclame des chanterelles pour les battre, ce qui est faux, & qui fait voir que telles gens ne sçavent pas discerner les mâles d'avec les femelles: car il y a des mâles qui chantent comme des femelles, & qui ne marquent pas davantage qu'elles.

Cette chasse ne se fait qu'au Soleil couchant jusques à la nuit, & depuis la pointe du jour jusques au Soleil levé, pour apprendre la maniere de se servir de la chanterelle, & des halliers, voyez la tresiéme figure de la sixiéme table.

Supposez que l'espace depuis la lettre H. jusques à la lettre, soit la haye d'une piece de bled de dix, vingt ou trente arpens, posez vôtre chanterelle V. Y. X. proche de la dite haye, & piquez vos halliers tout au tour, comme ils se voyent par les lettres K. L. M. N. O. P. Q. R. S. & qu'ils soient éloignés de trois toises tout au tour de la cage, & si vous en avés beaucoup, mettés vôtre cage à cinq ou six toises avant dedans le champ, & piqués vos filets, tout au tour, puis vous retirerés derriere la haye, vôtre Perdrix entendant chanter un mâle, ne manquera pas de l'appeller, & lui de venir, quelquefois ils viennent quatre ou cinq à la fois qui s'entrebattent au tour des haliers à qui aura la femelle, qu'ils ont entendu chanter, le plus pressé se prend le premier, ne vous hâtés point de courir pour l'ôter du filet; mais attendés que quelque autre donne dedans, il est certain que vous en aurez plus d'un, si vous ne vous impatientés pas,

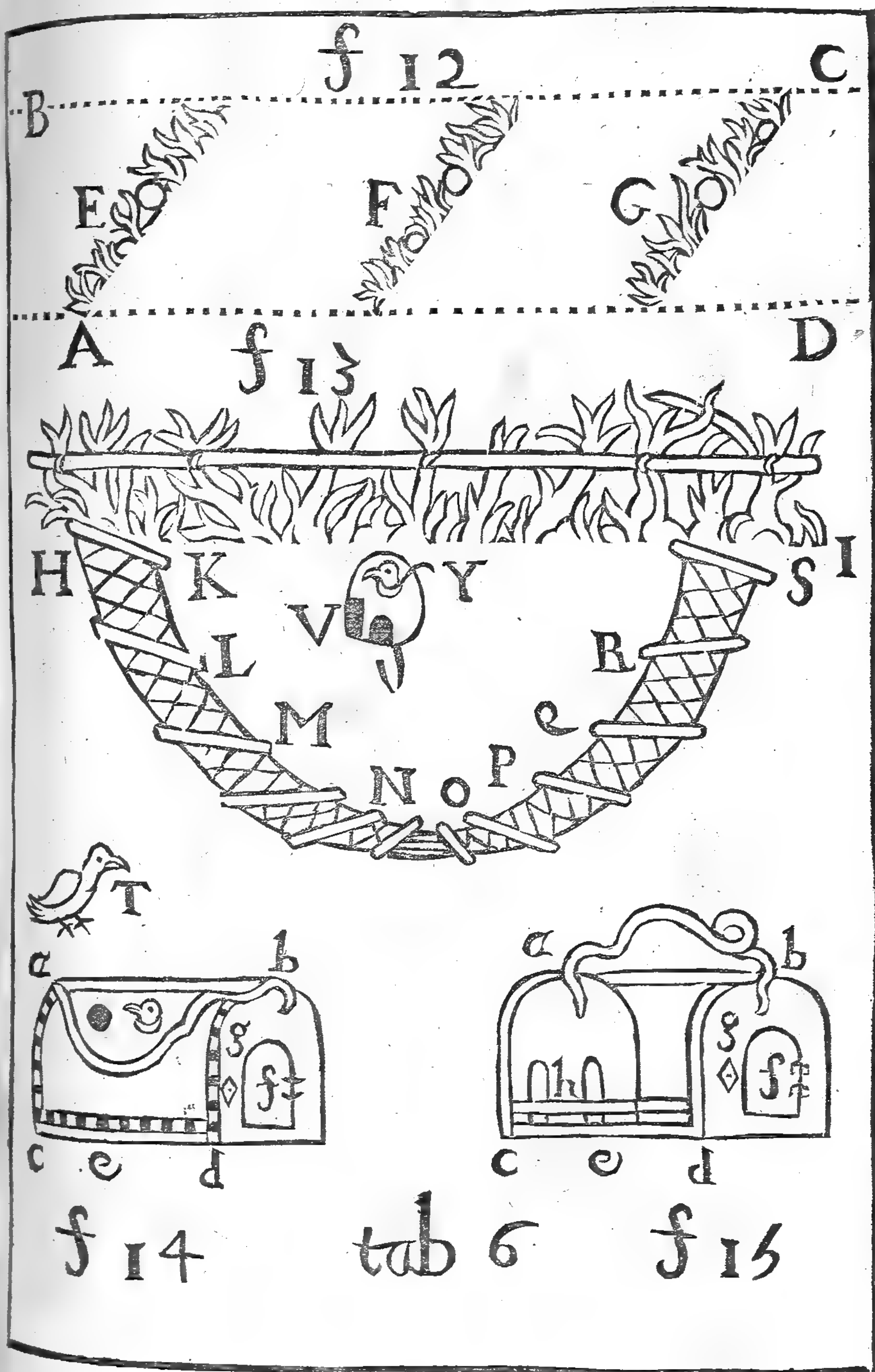
Or pour éviter un inconvenient qui arrive ordinairement lors que l'on tend avant que le mâle ait chanté, je vous conseille d'attendre que vous l'ayez entendu chanter avant que piquer vos halliers, afin d'aprocher, & tendre à cinquante pas prés de lui, & que la femelle & le mâle se puissent entendre pour repondre l'un à l'autre, ce qu'ils ne pourroient, à cause de l'éloignement, & du vent contraire, il arrive aussi quelques fois que les mâles, qui ont été fustés, à cause qu'ils vous en ont veu prendre d'autres, ne veulent pas approcher de plus de vingt pas de la cage, qu'ils ont veuë une autre fois, & pour cela il en faut avoir de plusieurs sortes. Le discours du chapitre suivant vous apprendra la maniere de les faire.

Fabrique de plusieurs sortes de cages à mettre & transporter des Perdrix, femelles, pour servir de chanterelles

SIXIEME PLANCHE:

COMMENT LES PAISANS PRENNENT DES PERDRIX AU COLLET DANS LES CHAMPS, lorsqu'elles s'adoüent ou s'accoublent.

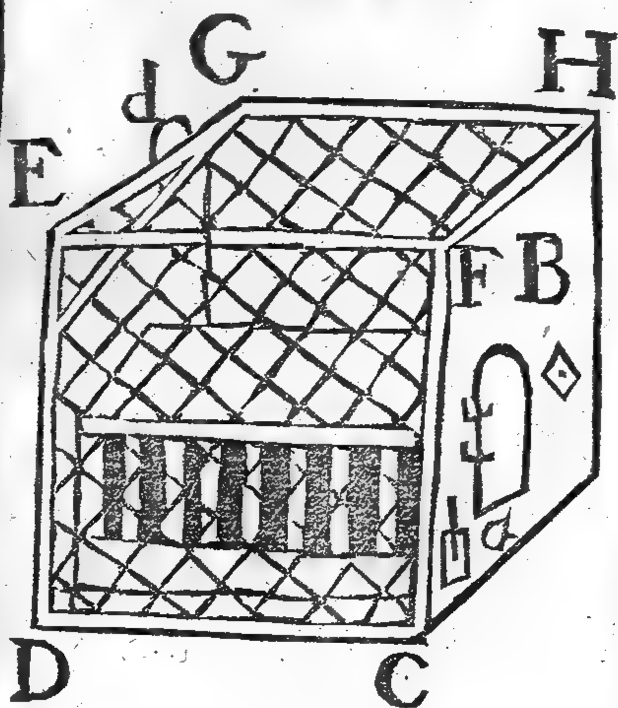
Table 6. Page 72. II. Partie du II. Tome.

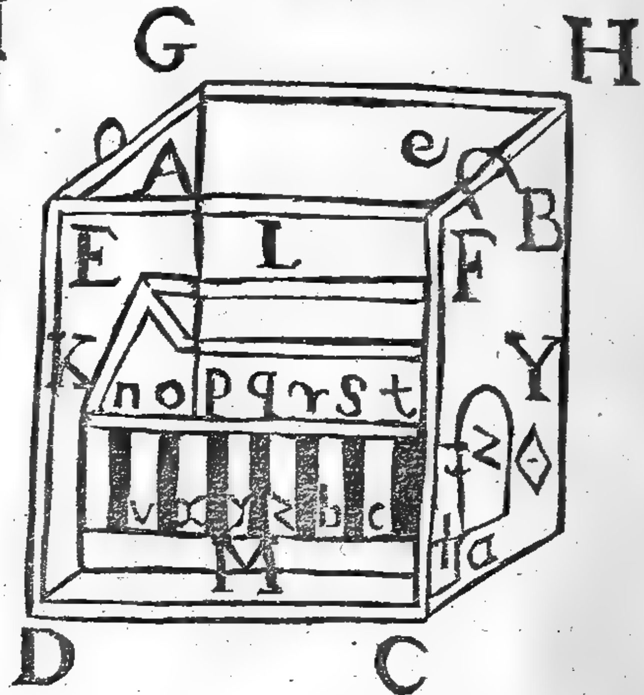


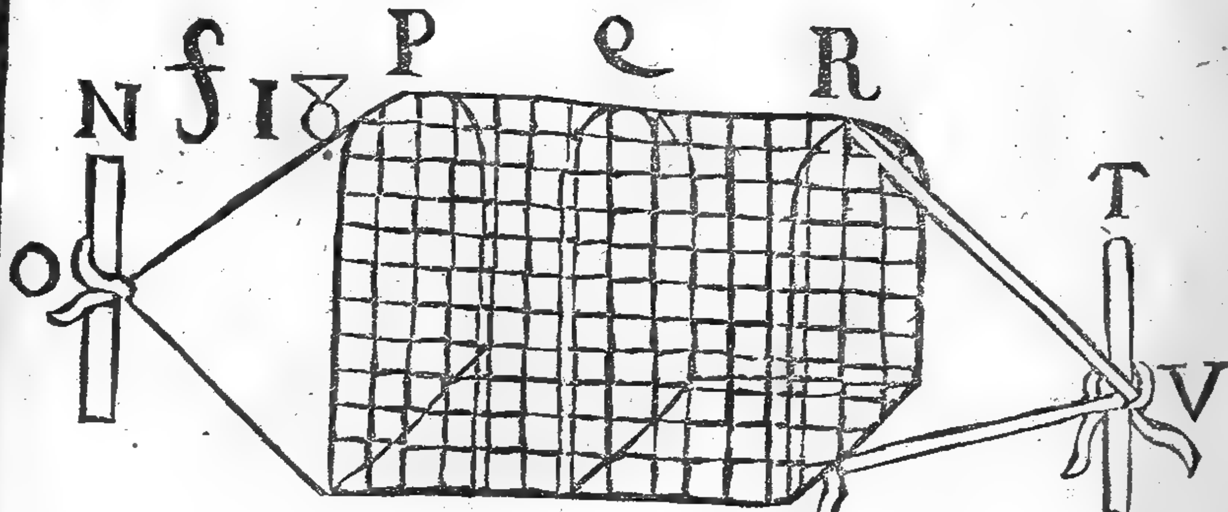
SEPTIEME PLANCHE

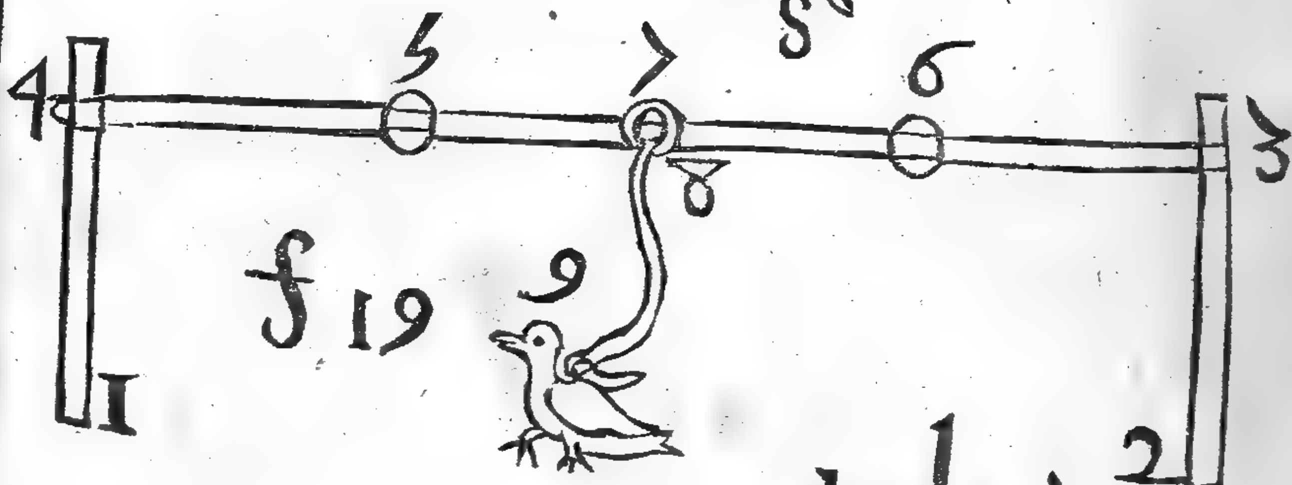
FABRIQUE DE PLUSIEURS SORTES DE CAGES A METTRE ET TRANSPORTER DE PERDRIX Femelles, pour servir de chanterelles pour faire approcher les Mâles.

Table 7. Page 73. II. Partie du II. Tome.









chanterelle pour faire aprocher les mâles.

Dans la sixiéme & septiéme table, on voit plusieurs sortes de cages à mettre la chanterelle pour prendre les Perdrix, la quatorziéme figure de la sixiéme Table est la plus commune pour la faire, reglez-vous sur la quinziéme figure. Elle est composée de deux morceaux de fond de tonneau, marquez des lettres A.H.C. & B.G.D. taillez en rond par le haut A.B. & sont de neuf pouces de hauteur, & d'un pied de large, ils sont élevez par le bas à un autre morceau de bois de même largeur, long de quinze ou dix-huit pouces, il y a par le dessus une tingue, ou petite bande de bois, marquée des lettres A. B. longue de quinze ou dix-huit pouces, large & épaisse d'un demi pouce, qui est cloüée aux deux aïs ronds pour les tenir en état, il faut couvrir le vuide de cette cage avec de la toile verte ou de quelqu'autre couleur grisâtre, tirant sur le brun, l'attacher avec de petits cloux, & laisser un, deux, ou trois trous par le dessus pour passer la tête de la Perdrix, quand elle voudra chanter, ou écouter. On fera une petite porte F. à un des ais du bout: par exemple à celui marqué de la lettre G. pour pouvoir mettre, ou retirer la Perdrix quand on voudra, & faire à l'autre ais deux ouvertures, comme vous les voyez cottées de la lettre H. longues & étroites, pour que la Perdrix puisse boire & manger, vous attacherés aux deux bouts A.B. une courayé, sangle, ou corde pour se pendre la cage au col, lors qu'on voudra la transporter, la figure vous dira le reste.

Voici une autre sorte de cage qui est fort utile, quand la chanterelle est sauvage: parce qu'elle se debat en la portant, & lors qu'elle est sur le lieu, elle est si fatiguée, qu'elle ne daigne chanter, ainsi que je l'ai souventefois experimenté, si bien que l'on seroit contraint de la laisser coucher dans le champ, pour s'en servir le lendemain matin, mais à cause que le Renard, ou autre animal la pourroit tuer, j'ai inventé une façon de cage figure seiziéme, dans la septiéme Table. La dix-septiéme figure vous aprendra à la faire, vous en faisant voir les parties en détail, n'étant pas encore couverte de fil de fer, comme elle doit être étant dans sa perfection; prenez donc vôtre patron dessus, il faut prendre deux ais, A.K B.Y. qui aient environ quinze pouces de quarré, & avoir deux arçons de gros fil de fer, qui soient faits comme une porte, ou plûtôt comme les deux ais des bouts de la cage precedente, vous cloüerez ces deux arçons aux deux ais quarrez, & attacherez un ais par dessus de même largeur que les deux autres, & long d'un pied & demi, ensorte que le côté des arçons qui est quarré, soit aux rais du grand ais, aprés quoi, on coudra une toile par dessus les deux arçons pour former entre les deux ais A.K. B.Y. une cage toute de même la premiere figurée quatorze: ensorte que les trois ais débordent tout autour d'environ trois ou quatre doigts, & on met à tous les coins des morceaux de bois G. H. E. F. pour tenir les côtés en état, & faire bander la toile du milieu, puis on couvre le tout de fil de laton, ou de fer gros comme une petite épingle commune, & pour donner à manger à la chanterelle, il y a une petite tirette, ou auget, avec un abreuvoir & une mangeoire qui se met par le côté C. entre la cage & le fil de fer à la petite lettre a. c'est pour quoi il faut que le côté de la cage de toile qui joint cette mangeoire, soit ouvert avec des barreaux espacez entr'eux, de façon que la Perdrix puisse facilement passer la tête entre deux pour boire & manger.

Ou, si vous voulez autrement, ayez une seconde grande cage de fil de fer, qui soit de grandeur convenable pour enclorre dedans la figure quatorziéme, dans laquelle sera la perdrix, & laissez la coucher dans le champ sans crainte des animaux, le matin elle chantera, je ne specifie point la forme de cette grande cage, il n'importe comme qu'elle soit, pourveu qu'elle puisse empêcher qu'aucun animal touche la chanterelle, vous ferez, si vous voulez comme une muë à mettre des poulets dessous.

On se peut aussi servir d'une autre façon de cage qui est fort jolie, & n'ocupe presque point de lieu, elle est fort portative, & ne fait guere de montre; vous la voyez dans la treiziéme figure de la sixiéme Table: elle est faite d'un vieil chapeau dont le bord est coupé, le dessous en est de bois, qui se ferme & ouvre pour mettre, & ôter la Perdrix, & par le dessus du fond du chapeau doit être un trou par où elle passe la tête pour chanter, il y a aussi un crochet Y. de gros fil de fer pour pendre la cage à la ceinture & au lieu marqué de la lettre V. il faut faire une ou deux ouvertures, afin qu'elle puisse boire & manger par là. On mettra à la porte qui est par dessous un morceau de bois attaché, ou pour le mieux cloüé, qui est long d'un demi-pied, pointu par le bout X. pour le ficher en terre, afin que la cage se tienne en l'état qu'on la veut mettre, cette cage est fort propre pour les chanterelles aprivoisées, dans laquelle on ne les met que pour les porter, & sur jour elles sont dans une grande cage ou dans une chambre.

La dix-huitiéme figure de la septiéme Table represente une autre sorte de cage de ficelle, composée de trois arçons P. Q. R. de gros fil de fer, faits en façon de porte ronde, haute d'un pied & large de neuf pouces, lesquels arçons doivent être éloignez les uns des autres de huit ou neuf pouces & couverts d'un filet assez fermé par le bout marqué des lettres T.S.R. & une ficelle attachée au haut R. & au milieu du bas S. de l'arçon pour la faire tenir au piquet T. V. le bout O. de la cage doit être fait, en sorte qu'on puisse l'ouvrir & fermer avec une ficelle qui passera dans les dernieres mailles, pour mettre & ôter la perdrix quand on voudra, & pour la fermer comme une bourse, & l'attacher au piquet N. de façon que la cage soit tenduë bien roide sur le haut d'une planche de bled. Les mâles viennent, qui ne voyant plus de cage, en approchent facilement, & se mettent dans les filets, cette cage se doit faire pour le mieux en mailles quarrées, comme il a été montré ci-devant en son propre lieu.

Il faut pourtant vous avertir qu'une chanterelle trop sauvage, peut quelque fois blesser dans ces sortes de cages de ficelles.

Si vôtre Perdrix est bien privée, vous vous pouvez servir de l'une de mes belles inventions pour les chanterelles: car un mâle viendra hardiment couvrir vôtre femelle en vôtre presence, si vous le voulez laisser faire. Quand je ne voudrois pas l'avoir experimenté, vous le croirez facilement par le discours, en voyant la dix-neufviéme figure de la septiéme table, il faut attacher sur le dos de la Perdrix une boucle de rideau, marquée du chiffre 9. avec un ruban de soye étroite, ou bien quelque cordon ou tresse

mollette, lui passant deux brins dessous les ailes, & deux par les côtez du col, qu'il faut joindre ensemble sous le ventre, de la même façon qu'on attache un chardoneret, avec cette difference, qu'il a la boucle sur le ventre, & la Perdrix la doit avoir sur le dos, vous attacherez à cette boucle une ficelle longue d'environ deux pieds, qui à son autre bout 8. aura encore une semblable boucle chiffre 7. dans laquelle par une autre ficelle 4. 5. 6. 7. longue d'une ou deux toises, liée à deux piquets, hauts de terre d'un pied, ou d'un pied & demy, vous attacherez à cette ficelle deux petites bouclettes 5. 6. lesquelles seront arrêtées à deux pieds proche de chaque piquet 3. 4. ayant auparavant fait passer la boucle 7. entre les deux bouclettes, afin que la Perdrix 9. puisse se promener tout au long de la ficelle, sans pouvoir tourner autour des piquets. 1. 4. 2. 3. ce quelle feroit si les boucles 5. 6. ne l'arrêtoient, vôtre Perdrix étant ainsi disposée, jugez s'il y aura un mâle si fûté qui n'aproche.

Autre maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix rouges avec un appeau artificiel & un petit filet nommé pochette. L'apeau des Perdrix rouges est bien different de celui des grises, sa forme est representée par la vingt-une & vingt-deuxiéme figure de la huitiéme table: la vingt-uniéme par le dedans, afin qu'on en puisse mieux connoître les particularitez, reglez-vous donc dessus pour en faire un semblable, il est fait de buis, ou de bois de cornier, ou bien de noyer, en forme de navette, & gros comme un œuf de poule; mais pour le mieux faire comprendre, imaginez-vous un œuf commun ayant comme deux queuës A. B. & qu'il soit percé de bout en bout, & que par son ventre D. C. il y ait une ouverture grande comme un écu, toute creuse par le dedans jusques au fond, il faut avoir un tuïau de plume de Cigne, & un os de pied de Chat, qui sera ouvert par un bout, que vous ferez entrer dans le trou A. & le pousserez jusques à ce qu'il soit environ le milieu de l'ouverture D. dans le fond, & que l'autre bout A. de l'os soit bouché: ayez aprés un tuïau de plume à écrire, percé par les deux bouts, que vous ficherez par le trou B. tant que le bout lettre C. soit prés du bout D. de l'os, & que soufflant par le bout B. cela fasse un ton de Perdrix rouge, en approchant ou reculant le bout C. de la plume du bout D. de l'os tant que vous ayez trouvé le vray ton.

Outre l'appeau il faut avoir un petit filet & une petite verge de bois souple, longue de quatre ou cinq pieds, & le matin à la pointe du jour, ou bien le soir aprés le Soleil couché & quelque fois en plein midy, lorsque vous entendrez chanter le mâle dans une vigne, ou dans quelque bois taillis, ou une bruiere, mettez vous proche de quelque petit chemin ou sentier, auquel il y ait un endroit propre pour cacher vos personnes couchées sur le ventre, supposez que ce chemin soit l'entre-deux des lignes ponctuées A. C. D. E. & le lieu pour vous cacher l'endroit marqué de la lettre K. attachez la ficelle nombre 1. qui passe dans la boucle chiffre 4. du filet au bout de la verge, que vous piquerez en terre sur le bord du petit chemin, & la ployant en arc, vous piquerez pareillement l'autre bout à l'autre bord du chemin, & y attacherez aussi la ficelle 3. qui passe dans la boucle 5. en sorte que les deux boucles 4. & 5. ayent la liberté de pouvoir s'approcher l'une de l'autre, prenez l'un des bouts de la bouclette 6. ou 7. levez-le, & le posez sur le haut de l'arc 2. de façon qu'il s'y tienne de lui même, laissant l'autre bord à terre; ainsi le chemin sera fermé; en sorte que rien ne pourra passer sans donner dans le filet, lequel étant tout à fait tendu, placez vous un peu à côté, couché sur le ventre à l'endroit marqué K. la tête sur le bord du chemin, à une ou deux toises du filet, & de l'autre côté que celuy par où doit venir la Perdrix: par exemple, supposez que l'oysoau chante vers la lettre D. vous serez couché à la lettre K. mais s'il étoit du côté E. il faudroit vous placer au lieu marqué L. & soyez si bien caché, sans remuer aucunement, que la Perdrix ne vous puisse voir, & lorsqu'elle chantera, donnez-lui deux ou trois coups d'appeau non pas trop forts, mais seulement qu'elle vous puisse entendre, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, & se jettera dans le chemin pour écouter, puis elle chantera un peu, répondez-lui d'un petit coup d'appeau, & non davantage: aussi-tôt qu'elle l'aura entendu, vous la verrez accourir le long du chemin, jusques auprés du filet, qu'elle considerera, & chantera une fois, puis donnant dans le milieu du filet, en fera tomber le bord 2. qui sera sur l'arçon & s'enfermera d'elle même comme dans une bourse, d'où vous la retirerez pour retendre, s'il y en a d'autres.

Cette chasse ne se fait que le mois d'Avril, May, Juin, & Juillet, que les femelles s'accouplent, ou couvent, car on ne prend que les mâles, qui sont sans compagne, en contrefaisant la femelle avec l'appeau artificiel.

On pourroit bien prendre des Perdrix grises de cette façon: mais elles ne se jettent gueres dans les chemins, car elles sont accoûtumées à traverser les planches de bled, & tout au contraire les rouges n'ayment pas à courir dans les lieux mal unis: c'est pourquoy ils se posent toûjours dans le premier sentier, afin de courir plus vîte à la femelle qu'ils entendent.

Perdrix à la Daube. Prenez des Perdrix, lardez-les de moyens lardons, assaisonnez-les de Sel, de Poivre, de Cloud, de Muscade, de Laurier, de Ciboules, & d'Orange, envelopez-les dans une serviette, faites-les cuire dans un pot avec du boüillon & du Vin blanc, & lorsque vous connoîtrez que cette daube sera tarie suffisamment, laissez-les refroidir à demi dans leur boüillon, puis aprés servez-les avec un jus de Citron.

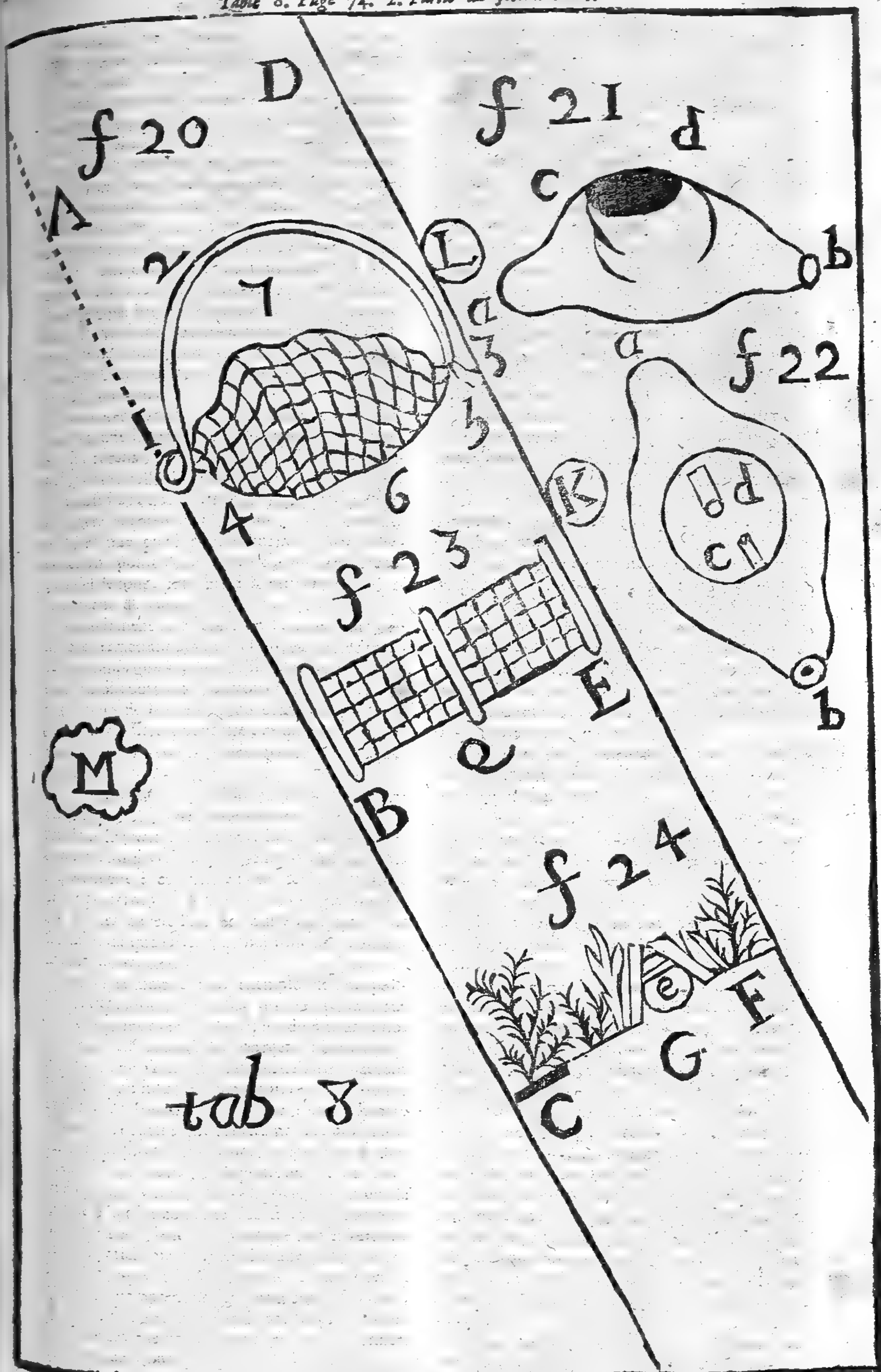
Perdrix en hachis. Pour ne point user icy de redite inutile, je diray que les hachis de Perdrix se font comme ceux de gigot de mouton.

Perdrix en Marinade. On met aussi les Perdrix en marinade, & pour y reussir, on en prend qu'on coupe par quartiers, qu'on met dans du verjus, & dans du vinaigre, afin de les faire mariner pendant trois heures seulement, le tout assaisonné de Sel, de Poivre, de Clouds de Girofle, de Ciboule, & de Laurier: cela fait, on les trempe dans une pâte claire, composée avec de la farine, du Vin blanc, & des jaunes d'œuf: puis on les frit dans du Lard fondu, dans du Beurre, ou du sain doux: étant bien frites on les garnit de Persil frit, & de tranches de Citrons & on les sert ensuite.

HUITIE'ME PLANCHE.

AUTRE MANIERE DIVERTISSANTE POUR PRENDRE LES MASLES DES PERDRIX rouges avec un Appeau artificiel, & un petit filet nommé Pochette.

Table 8. Page 74. 2. Partie du second Tome.



Perdreaux. Les Perdreaux se servent pour l'ordinaire rôtis, & on les pique de Lard, ou bien on les barde.

PERE. *Devoirs en general d'un Pere de famille en la Campagne pour pouvoir attirer les benedictions du Ciel & se procurer du bien pour faire subsister sa famille.* Les Devoirs, dont un Pere de famille doit s'acquitter, sont ceux qui regardent Dieu, comme tels, il observera les commandemens que Dieu même lui a prescrit, sans que jamais rien l'en puisse distraire, il sera inviolable à suivre ce que son Eglise nous ordonne, comme article de Foy.

Autres Devoirs. Un veritable Pere de famille, dans quelque Employ qu'il puisse exercer, & pour profiter des graces qu'il se sera attirées du Ciel, aprés une observance exacte des commandemens de Dieu, & ceux de son Eglise, fera les choses que voici.

Premierement, il songera qu'il est marié, & se formera une haute idée d'obligation de bien élever ses enfans, s'il a plu au Ciel de lui en donner, faisant refléxion à ce que dit là-dessus Saint Chrysostome, qui assure que quand un pere & une mere auroient d'ailleurs une vertu consommée, & une pieté extraordinaire, s'ils ne s'acquittoient point de ce devoir, qui est le plus essentiel de tous, cette pieté & cette vertu ne leur serviroient de rien.

Secondement, de veiller sur leur conduite, en ne leur permettant pas qu'ils frequentent de mauvaises compagnies, ni qu'ils entendent nullepart des discours qui pourroient donner atteinte à la pureté de leur esprit, au contraire leur fournir de bons Livres pour lire, ce qui ne peut être capable de leur remplir l'idée que de tres-bonnes choses.

En troisiéme lieu il leur imprimera souvent dans la pensée, que devant tout à Dieu, ce seroit inutillement qu'il les fera instruire dans tout ce qu'il croira convenir à leur condition, s'ils n'apprennent à connoître Dieu & la Religion: on ne peut trop les solliciter sur l'importance de ces devoirs envers l'un & l'autre, puisque saint Augustin dit que Dieu demande tout nôtre amour & tout nôtre cœur.

Enfin, comme le bon exemple est une puissante instruction, & qui fait que ce qu'on nous dit, s'imprime avec d'autant plus de feu dans nos esprits, il est donc d'une derniere importance, qu'un pere de famille ne fasse jamais rien devant ses enfans; qu'ils ne puissent imiter pour la bonne conduite de leur vie: & lors que je parle du pere de famille, j'entens que la mere ne sera pas moins exempte de suivre ces devoirs, ce qui regarde l'un ici, concerne l'autre; c'est pourquoy je ne m'étendray pas davantage sur cet article, sinon que la femme à qui la conduite des filles est commise ordinairement, leur fera voir que la pieté est une vertu essentiellement necessaire aux personnes de leur sexe, que ce n'est que par la pieté-civile, que nous comprenons les sentimens d'affection, que nous sommes capables de concevoir pour les bons offices que nous avons reçû des personnes, qui ont contribué quelque chose à nôtre bien.

Que la veritable sagesse consiste dans la droiture du cœur: que le reste n'est que le dehors.

Que le merite est preferable à la beauté: celuilà est une chose qui se soutient toûjours par soy-même, au lieu que celle-cy, aprés un petit regne, n'a pour partage que la fragilité: ainsi, qu'on doit beaucoup moins faire de fond sur l'un que sur l'autre.

Que l'égalité & la douceur sont des qualitez que l'on desire trouver dans une fille bien née, & qui fait profession d'être sage.

Que la galanterie est un commerce d'esprit, où le cœur & les sens s'interessent entierement, par rapport à l'amour, & que par consequent on doit la fuir comme un écueil dangereux.

Et qu'enfin, l'amour lâcif n'a que de funestes effets qui le suivent: & que pour nous tromper, si nous ne nous en donnons de garde, afin d'arriver à ses fins, il prend souvent l'air & la demarche de la vertu: qu'ainsi une fille doit craindre & éviter un pareil ennemi, qui flate pour blesser, qui attire pour perdre, & qui caresse pour nous trahir. Voyez le mot Education des enfans.

De quelle maniere un pere de famille doit traiter ses domestiques aux champs ou à la ville. C'est un tresor qu'un valet & qu'une servante fidele; cela est difficile à trouver: c'est pourquoy lors qu'on est assez heureux d'en posseder de tels, on peut bien les garder, point trop de familiarité avec eux: cette maniere de les traiter les rend trop insolens, & bien souvent jusqu'à se persuader qu'on ne peut se passer d'eux, pour peu qu'on soit content d'un domestique, & principalement d'un valet bon laboureur, qu'on se donne de garde de le changer: car il est des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux de changer de nourrice: ainsi un valet, qui a connu la nature de la terre qu'il laboure, la rend bien plus feconde, qu'un autre qui en ignore la portée.

Tous domestiques yvrognes, larrons, & adonnez à l'impureté seront mis dehors, comme une peste qui infecte les maisons.

Il faut, que dans son domestique un pere de famille vive avec un esprit de douceur, & que jamais il ne parle à ses valets avec injure: cela est toûjours messeant à un honnête homme, qu'il sache l'art de s'en faire craindre sans les maltraiter: & qu'il veille à ce qu'ils s'acquitent de leur devoir de Chrêtien. S'il a à les reprendre, que ce ne soit jamais en colere: & pour leur reprocher leurs fautes, qu'il n'use jamais de rudesse, puisque cette maniere-là de se comporter avec eux, leur donnera plus de confusion, que d'envie de mieux faire, c'est ce qui fait bien souvent, qu'un esprit doux évite les vengeances que la mauvaise fortune de ces ames foibles leur inspire, & qui ne souffrent ces sortes de traitemens, que parce que leur sort ne permet pas qu'ils s'en garentissent; car tel est le caractere ordinaire & les manieres des gens, qui n'ont que des sentimens lâches & rempans, & qui ne laissent pas d'avoir dans le fond de l'ame l'orgueil dont la corruption ne permet pas à l'homme de se dépoüiller, ce qui est cause que ces ames serviles se croyent toûjours dignes d'un meilleur traitement, leur presomption ne s'étouffant jamais sous le poids de leur necessité.

Et comme la plûpart de nos domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'ils ne sont, un pere de famille sera avec eux d'une grande circonspection, en ne s'ouvrant devant eux de ce qu'il a dessein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Je viens presentement aux devoirs qui regardent

l'œconomie de la campagne, afin qu'un pere de famille puisse sortir de son entreprise à son honneur & à son profit.

Autre devoir essentiel pour conserver & augmenter son bien en la Campagne. Ces devoirs ci-dessus observés avec exactitude, on s'abandonnera à la providence, qui ne nous delaisse jamais dans ce que nous entreprenons en vûë de Dieu. Aprés cela, le pere de famille s'étudiera à se rendre digne de son emploi, reflechira, s'il a les qualités necessaires pour l'entreprendre & enfin si son âge, ses forces & son temperamment lui permettent d'en supporter toutes les peines qui y sont attachées.

C'est à lui, il est vrai de commander, mais il le doit faire comme il faut, s'il veut être bien obeï: ce point dépend de la prudence, qu'il consultera toûjours avant que de rien dire.

Heureux si dans cet exercice, si dans les nœuds du Mariage, le Ciel a voulu qu'il ait épousé une Femme sage, & d'une vertu à étudier ses mœurs, pour s'y conformer: Car s'il n'y a de l'intelligence entre le Mari & la Femme, on a beau faire, tout ne va que de travers.

Je supose que cela soit: le pere de famille doit d'abord s'établir un ordre pour le reglement de sa Maison, tant pour ce qui regarde le travail, que pour ce qui concerne la nourriture.

Il aura un livre journal sur lequel il écrira soigneusement les jours que ses domestiques sont entrez chez lui, & ce qu'ils gagnent de gages; il n'oubliera point d'écrire l'argent à mesure qu'il leur en donnera: cette regle étant un veritable moïen de ne faire tort ni à soi-même, ni a ceux qui nous servent.

Il sera d'une exactitude tres grande à se faire payer de ce qui lui sera legitimement dû.

Son étude principale & toute son aplication, ne consisteront qu'à user de ménage en toutes choses, sans neanmoins tomber dans l'avarice, qui est un défaut considerable en quelque sujet qu'il se trouve, & une passion capable d'arrêter le cours de toutes les vertus, lorsqu'une fois on s'y est laissé emporter: car l'excés d'une profusion & d'une liberalité dereglée, peut déranger tout un ménage.

Il faudra que son esprit s'occupe à se former une espece de commerce des choses qui seront renfermées dans son Domaine: de n'y rien laisser perdre, & de faire argent de tout, point d'entêtement dans son trafic, & point d'opiniatreté à vouloir qu'une chose soit d'une maniere toute contraire à la raison, s'il souhaite être servi comme il faut, il n'aura qu'à payer exactement le salaire de ses Domestiques, & des Ouvriers qu'il employera, & les nourrir selon leur état.

Le veritable pere de Famille se rendra ingenieux en toutes choses, aura soin de pourvoir aux necessités de la maison pour ce qui le regarde, laissant à la femme à soigner à ce qui lui convient, il haïra la débauche, fuira le mauvais commerce des femmes, comme une peste capable de détruire la fortune la mieux établie & abhorrera le jeu comme une passion qui écoutant tout pour la satisfaire, pervertit tout l'ordre de toute une Maison, qu'elle scandalise & qu'elle ruïne entierement.

Il fera voir un trait de sa prudence, en proportionnant l'ouvrier à l'ouvrage, & en traitant par charité ses Domestiques, chacun conformement à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'avoir des valets diligens si lui méme il ne sçait les rendre tels, il est bien sûr que s'il dort trop tard, ses Domestiques ne se leveront pas trop matin, au lieu que s'imposant une loi d'être levé le premier, & de les conduire lui même le premier à l'ouvrage, il aura le plaisir d'avoir des gens qui le serviront à souhait.

Sur tout, il est à propos qu'il sçache un peu de tout, afin que lorsqu'il commande, on lui obeïsse, comme à une personne, non seulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande de faire.

Avant que de se coucher, le pere de famille donnera ses ordres à chacun de ses Domestiques afin que le lendemain il sçache ce qu'il doit faire, & s'y dispose: & comme l'heure de leurs repas doit être reglée diversement suivant les temps. En Hyver depuis la mi-Octobre jusqu'à la moitié du mois de Fevrier il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que, quand il commence à paroître chacun de ses domestiques se rende au travail qui lui est destiné, & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir, qu'ils retournent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, qu'ils rentreront à la maison pour souper, incontinent aprés quoi chacun d'eux ira soigner le bestial qui est commis à sa garde: & ce tems-là que le pere de famille ne dedaigne pas en se promenant d'aller voir, si ce bestial est pensé, comme il faut, tenant toûjours pour maxime sûre, que l'œil du Maître engraisse le cheval, & aprés cet exercice jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les valets & servantes pendant ces quatre mois, seront employez à passer le reste de l'aprés soupé à des ouvrages qu'on leur donnera: ouvrages, pour sçavoir ménager son tems, qu'on ne doit faire que de nuit, ou que, lorsque le tems ne permet pas qu'on puisse travailler dehors, & comme il est des ouvrages qui sont plus necessaires les uns que les autres, tels n'entendent rien au ménage des champs, qui, pendant la pluye, la neige ou les frimats, ne fait mettre en bon état, par ses valets, tous les instrumens generalement qui sont à l'usage, soit du labourage, soit du jardin: & s'il n'a des outils une bonne provision & toûjours prêt à pouvoir s'en servir, afin que quand les jours sont beaux, on ne consomme point son tems inutilement à cet emploi. Ces outils & ces instrumens seront soigneusement serrez en un lieu qui sera destiné à cet effet, crainte qu'il ne s'en perde, ou qu'on n'en dérobe. Le mauvais tems aussi est celui qu'on choisit pour faire curer les étables, tondre les hayes, aprés que la pluye est passée, arracher les épines qui nuisent dans les prez, & enfin pour faire exercer ses gens à des ouvrages de cette nature.

La vigilance du pere de famille se fera encore voir, aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son Domaine, en prevenant par là, les mauvais inconveniens qui en pourroient arriver, & son esprit ne brillera jamais plus dans l'exercice de son emploi, que lors qu'on lui verra faire un juste discernement des ouvrages, pour les mettre à execution: & chacun suivant leur ordre, preferant toujours neanmoins ce qui est utile, à ce qui donne du plaisir.

Quoi que je n'aye parlé encore que du pere de famille, cependant entre ces devoirs d'œconomie que je lui ai attribuez, il ne faut pas pour cela que la femme laisse d'en écouter ceux qui la regardent également pendant l'absence de son mari,

& ceux qu'elle peut suivre même, lorsque son mari est à la maison : comme par maniere de promenade, de prendre garde à tout ce qui se passe chez-elle, crainte que chaque domestique ne s'aquite de son devoir avec nonchalance, étant aussi en droit que son mari de les reprendre, s'ils manquoient de se comporter comme il faut.

Autres obligations des Peres & Meres. Si les Peres & les Meres ne sont fideles a observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit : *Nisi Dominus edificaverit domum in vanum laboraverunt, qui edificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

1. S'ils ont eu soin de faire baptiser leurs enfans, étant coupables de la perte de leurs âmes, si par leur faute la mort arrive, avant qu'ils aient reçû ce sacrement, *Joan.3.ex Synodo lingen.1409.c.6.*

2. S'ils ont choisi des Parrains & des marraines d'âge, de mœurs & de jugement, capables d'instruire leurs enfans de la Foi ; & des obligations de leur Baptême, *Conc. Rothom. suprà. de Sacramentis.c.4.*

3. Si pouvant nourrir leurs enfans, ils les ont mis entre les mains des nourrices étrangeres, par paresse, mépris ou orgueil, par desir de conserver leur beauté, par esprit de libertinage, ou par quelqu'autre motif d'une concupiscence dereglée. L'Ecriture sainte leur ayant laissé plusieurs exemples de saintes Femmes qui n'ont point manqué à ce devoir, Sara nourrit son fils Isaac, Rebeca Jacob, Anne Samuël, la mere des Machabées ses enfans, & la sainte Vierge de qui l'Eglise chante, *Sola Virgo lactabat ubere de cœlo pleno.* Saint Gregoire Pape. *In respons. ad interrogationes, undecim canthugariensis Archiepisc.cap.10.*

4. S'ils ont mis ou souffert que leurs nourrices ayent mis leurs enfans dans leur lit, avant le tems auquel l'Eglise le permet à cause du peril qu'il y a qu'on les étouffe, *2.q.5.cap.20 Ritual. Paris. Suprà, in exhortatione post Baptismum.*

5. S'ils ont mis coucher avec eux leurs enfans dans un âge un peu avancé, comme de cinq à six ans, & souffert dans un même lit les freres & les sœurs & les personnes de differens sexes, *in 2. parte Act. conc. mediol. in memoriali patris matrumque familias, & custodia.*

6. Si les femmes dans leurs grossesses se sont blessées par leur negligence, ou par un trop grand & penible travail : ou si par quelque breuvage, ou autre invention elles ont empêché la conception, & rüiné le fruit qui étoit dans leurs ventres : ce peché étant un veritable homicide. *Tertul. Apologetici, cap. 9. De Homicid. volunt cap. 5.*

7. S'ils ont eu soin de faire instruire leurs enfans de tous les devoirs d'un Chrétien, & de leur faire succer avec le lait l'amour de Jesus-Christ & de son Eglise : car ils ne sont leurs peres selon la chair, que pour ensuite être leurs peres selon l'esprit : aussi la veritable joye d'un pere qui se conduit selon les maximes de l'Evangile, consiste plus dans le progrés de la vie Chrêtienne de ses enfans, que dans celui de la vie du monde, comme il est plus touché de la perte ou de l'imperfection de celle-là, que de tout ce qui peut arriver à celle-cy, soit par les maladies, soit par la mort, *Deuteron. 11. S. Aug. in psal. 50.*

8. Si lors qu'ils ont voulu leur donner des Precepteurs, & s'ils ont eu plus d'égard à la pieté qu'à la capacité, pour travailler plûtôt au salut de leurs enfans qu'à leur avancement dans les sciences, & les rendre plus saints que sçavans, *S. Chrysost. lib. 3. contra Vituperatores vitæ monasticæ, cap.10.*

9. S'ils leur ont fait sanctifier les Dimanches & Fêtes selon l'intention de l'Eglise ; c'est à dire, non seulement en les faisant assister à la Messe ; mais en leur faisant passer le reste du jour dans la priere, & les autres œuvres de pieté, *Exod. 20. conc. mediol. 3. de iis quæ ad matrimonii Sacramentum pertinent.*

10. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & les jeûnes de l'Eglise, étant en état de le faire, *precepta eccles. conc. mediol, suprà.*

11. S'ils les ont fait aprocher des sacremens, & s'ils ont pris tous les soins necessaires que ce fut avec des dispositions vrayment Chrêtiennes, *Conc. Narbon, suprà, de sanctissimo Eucharistiæ Sacramento, cap.18.*

12. S'ils leur ont permis de vivre dans le luxe & les ajustemens au dessus de leur condition, ou purement mondains. Saint Charles deffend aux Confesseurs de donner l'absolution de ce peché jusques à ce que l'on ait donné de veritables preuves d'amendement. *1. Tim. 2. 1. petr. 1. Act. mediol. Eccles. part. 5. in instr. Confess. p. 765. suprà retulimus in examine confessariorum.*

13. S'ils ont permis à leurs enfans de se farder, de mettre des mouches & du vermillon aux joües, qui sont toutes inventions du demon ; & contre lesquelles les Saints Peres se sont élevez avec toute la force de leur éloquence, & tout le zele de leur charité, *S. Chrysost. 30. in Matth. c. 9.*

14. S'ils leur ont permis de chanter des chansons lascives & deshonnêtes, *Ephes 5. S. Chrysost. serm. 2. in 1. cap. Matth.*

15. S'ils ont souffert qu'ils ayent lû des Romans, des Comedies, & autres méchans livres qui ne servent qu'à entretenir l'oisiveté & l'amour du monde, *Conc. Turon. 1583. cap. 3. Burdigal. 1583. cap. 1. de magicis artibus.*

16. S'ils ont souffert qu'ils ayent paru au Bal, & à la Comedie, où la pudicité fait souvent naufrage, *Ecclesiast 9. Ex Synod. Mediol. 3. 1572. in Actorum parte 2. de Officio concionatoris.*

17. S'ils leur ont donné bon exemple, les ont élevez dans la crainte de Dieu, & les ont corrigez & châtiez, comme ils douvent, lors qu'ils l'ont merité, *Matth. 28. 5. q. 5. c. non osculatur Hier. ad latam. Greg. l. 4. Dialog. c. 8. S. Aug. de Tempore, serm. 163.*

18. S'ils les ont traitez avec une douceur de pere & de mere, non avec une dureté de marâtre capable de les jetter dans le desespoir, & les porter à leur manquer de respect. *Ephes. 6. Thessalonic. 3. Aug. lib. de moribus Ecclesiæ. c.30.*

19. S'ils ont consulté & ajoûté foi à l'Astrologie judiciaire : s'ils ont fait faire l'horoscope de de leurs enfans & si, entre les jours de l'année, ils ont crû que les uns étoient heureux & les autres malheureux, aiant fondé là dessus la conduite & l'établissement de leur famille : ce qui est un crime tres-enorme, qui attaque également la puissance, la providence & la bonté de dieu : car il ne faut point chercher d'autre cause de tout ce qui arrive dans le monde, dit saint Augustin, que la toute puissante volonté de Dieu, & on ne peut douter que tous les jours étant son ouvrage, ne soient également bons en eux-mêmes, & qu'à proprement parler, il n'y a que le peché qui les rende malheureux à nôtre égard, comme il n'y a que la vertu qui les fasse heureux, disent les Saints Peres *Conc. Bracar. 1. cap. 1. can. 8. S. Aug. cap. 7. l. 5. de civ. Dei.*

20. S'ils ont cherché par des voyes illicites la connoissance non seulement de l'avenir, mais encore du passé ou du present qui leur est caché. C'est une vaine curiosité que de vouloir penetrer dans l'avenir, & même de vouloir sçavoir le passé & le present, qui ne nous touchent point, quand ce seroit par les voyes naturelles & permises: mais de le vouloir connoître, encore qu'il nous fut necessaire, par des voyes égarées & par des mauvais moyens, c'est une curiosité de demon, *Enchir. c. 76. S. Carolus actorum. pars. 2. instruct. pœnitent, ad preceptum, primum, S. Aug. in ps. 70.*

21. Si dans les maladies de leurs enfans, au lieu d'avoir recours à la Medecine & aux remedes que Dieu leur presente, ils se sont servis d'enchantemens, de sortileges, & de toutes autres choses exterieures, non raportantes à l'effet pour lequel ils les employent. C'est une extreme infidelité que de quitter Dieu pour chercher du secours auprés du malin esprit: & c'est une folie sans pareille de se servir de moyens d'eux mêmes steriles & sans aucune efficace, en abandonnant ceux que la providence leur met dans les mains. *can. pœnit. suprà.*

22. S'ils ont contraint aucun de leurs enfans, sous quelque pretexte que ce soit, d'entrer en Religion, & y faire profession contre leur volonté. Les Conciles les excommuniant eux & tous ceux qui y auront donné conseil, aide, ou faveur, *conc. Trid. sess. 25. de Regularibus & monialibus. cap. 18.*

23. S'ils les ont empêchez d'embrasser la vie Monastique, quoi qu'ils fussent en âge & en volonté de le faire. *ibid. cap. 18.*

PERE. *J'ajoûte ici ce qu'ils doivent faire pour l'éducation des enfans, ce qui est contenu dans le recueil de mes lettres.* Un de vos plus importans devoirs est d'instruire vos enfans, & les élever dans l'esprit des obligations, qu'ils ont contractées dans le Batême. Il se tire principalement de la charge que vous avez prise, lorsque vous avez reçû le saint Sacrement de mariage, qui n'a été institué que pour donner des saints au Ciel.

2. Lorsqu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous employerez tous vos soins pour les porter à la vertu, & les éloigner du vice, & ce que vous leur aprendrez en cet âge, ils le retiendront toute leur vie, ils sont pour lors comme des jeunes arbrisseaux que l'on plie, & que l'on dresse comme on veut, quand ils sont jeunes, & partant il les faut accoûtumer à certaines pratiques de pieté, & de devotion proportionnée à leur âge, & à leur petit esprit, & prendre garde qu'ils s'abstiennent, & évitent les mauvaises compagnies.

3. Les pratiques de pieté que vous leurs marquerez, sont de prier Dieu soir, & matin, frequenter nôtre Eglise, y être modeste. Au dessous de cinq à six ans ne les faites porter ni venir à l'Eglise, si par leurs cris, & immodesties ils peuvent vous empêcher d'être attentifs à vos prieres, aussi-bien qu'à ceux qui sont prés de vous; il y a assez de demons qui vous tentent dans vos prieres, sans que vos enfans vous en détournent, de vous être obeïssans, d'aimer leurs freres, & sœurs, d'être misericordieux envers les pauvres, & leur faire porter l'aumône, au lieu de la donner vous-même, afin de les accoûtumer par là à être charitables.

4 Afin que les filles en cet âge conçoivent de l'amour pour la pureté & un grand mépris des vanités du siecle, il est important, que vous ayés soin de les habiller modestement, que vous donniez vous-même l'exemple de ce mépris à vos filles par vôtre modestie, & retenuë, que vous leurs deffendiez absolument toutes les hantises & conversations tant soit peu suspectes, principalement le bal, les assemblées qui se font la nuit; que vous les fassiez coucher seules en une chambre separée (si faire se peut) de la vôtre, Le Concile de trente disant sur ce sujet, que si les parens peuvent loger leurs enfans, & domestiques ailleurs, que dans leurs chambres, & ne le font point, ils ne sont pas dignes d'absolution, à cause des maux qui en peuvent arriver. Que vous les occupiez en la maison. Que vous ne les laissiez sortir qu'avec vous, que vous les envoyez au Catechisme, à la Predication, & au Prône, en un mot que vous ayez un soin particulier de leur imprimer ces choses-là en cet âge, parceque dans d'autres tems, elles ne seront plus susceptibles d'instruction, & que les vanités du siecle sont oposées à l'esprit du Christianisme, & quelles bouchent les avenuës aux inspirations du saint Esprit, & enfin produisent des maux qui sont comme incurables.

5. Que si un Enfant est en état d'être pourvû, souvenez-vous de recommander cette affaire à Dieu, faites le mettre en bon état pour faire ce chois en vûë de la volonté de Dieu, & dans le dessein de se sauver. Portez le à conferer avec nous, ou avec son Confesseur, & il faut lui faire faire sur tout une retraite, si faire se peut, pour examiner serieusement sa vocation.

6. Que si quelqu'un de vos enfans sont apellez à la Religion, prenez garde de ne les pas détourner, & de vous oposer à l'esprit de Dieu; comme au contraire prenez garde de ne les pas engager à y entrer, ou à prendre un parti qu'ils ne goûteroient pas, puisqu'on voit tous les jours des maux, & des punitions exemplaires, lorsqu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces avis: vous devez plus, sans comparaison, considerer la vertu, l'amitié la bonne réputation de la famille de qui vous recherchez l'alliance pour vos enfans, que les richesses, la beauté, & les autres qualitez exterieures.

7. Prenez garde de ne point avantager un de vos enfans, plus que l'autre l'experience aprenant tous les jours que ce procedé cause une infinité de désordres, d'envies, de jalousies, de haines secrettes, de procés, & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme generation, comme aussi de ne leur faire pas embrasser un état au dessus de leurs forces, & de leur condition.

8. Que si vous manqués à vôtre devoir dans les choses cy dessus marquées, sçachez qu'un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, ne vous a donné des enfans que pour en faire de saints, & que vous serez responsables des pechés qu'ils feront, pour n'avoir pas été bien instruits; pensez donc bien serieusement aux grands biens qui en reviennent, lorsqu'on en a soin, & aux maux qui arrivent lors qu'on les neglige.

9. Sur tout inspirez leur la devotion à nôtre parroisse, & montrés leur par vôtre exemple, combien vous en faites état; dites leur qu'il faut payer ce que l'on doit avant que de faire l'aumône; que la devotion à la paroisse & d'assister aux offices divins sont d'obligation & de precepte, & que les devotions faites ailleurs sont seulement de surerogation, & nullement de precepte; faites leur faire attention, si un enfant riche, & commode meriteroit que Dieu lui donne sa benediction qui ayant sa mere pauvre, & privée de tout secours, pos-

tetoit ses liberalités chés les étrangers, & laissetoit sa mere dans la necessité, & dans la disette: enfin faites leur voir que la malediction que l'écriture sainte fulmine contre les enfans, qui meprisent leurs meres, arive ordinairement à ceux qui meprisent l'Eglise de la Parroisse, qui est leur mere, puisqu'ils y ont pris la naissance spirituelle, & que c'est la mépriser de ne la pas frequenter: car mépriser, c'est priser moins & on méprise l'Eglise de la Paroisse, si on va plus volontiers à un autre Eglise qu'en celle là.

10. Enfin vous prendrez garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres soins pour leurs enfans, que de les enrichir, & les faire grands selon le monde, parceque vous mettriés souvent vôtre propre salut en danger, pensant amasser pour une famille, vous seriez de ceux qui amassent pour des étrangers, Dieu ôtant souvent les enfans de ce monde, ou si les enfans jouissent d'un tel bien, ils en font des profanations, qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage, & augmenter la peine de leurs parens damnez, & ne vont point jusqu'à leurs petits enfans.

11. Travaillez pourtant pour laisser quelque chose à vos enfans, comme vous y êtes obligés, mais que cela se fasse sans blesser vôtre conscience, sans inquieter, ny vous empresser trop, sans omettre ou negliger le principal, qui est l'instruction, & l'éducation chrêtiene en la façon marquée cy dessus; n'oubliés pas ce que N.S. dit cherchés le Royaume du Ciel, tout le reste vous sera donné. Math. cap. 3. v. 33.

12. Souvenez-vous de la punition qui arriva a Hely pour avoir été trop indulgent, & pour n'avoir pas châtié les vices de ses enfans; c'est pourquoy ayez soin de corriger les vôtres, & de les châtier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaittent, & de ne les châtier jamais, quand les peres, & meres sont trop indulgens, & ne châtient pas leurs enfans: on voit que Dieu le punit dés ce monde, leur laissant ces enfans pour les tourmenter, & ils passent le reste de leur vie dans des chagrins perpetuels, & amertumes inouïes.

13. Ce châtiment pour être profitable, sera fait avec prudence, & rarement; il sera fait sans passion & sans colere, sans les injurier ny les maudire, quelque fois on les fera jeûner en certain tems, les privant du souper, ou de leurs petites recreations; d'autres fois on les fera prier long tems à genoux, & on se servira de semblables punitions.

14. Vous serez respectés, & ne serez pas obligés d'avoir toûjours la verge à la main, si vous leur parlez toûjours doucement, & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures ni maledictions contre eux, si vous leur parlez peu, vous faites beaucoup, comme au contraire les maledictions, & crieries les rendent des enfans plus opiniâtres, plus endurcis, & plus incorrigibles.

15. Le moyen pour les éloigner de la vanité, est si vous les faites habiller toûjours modestement, & chrêtiennement, sans souffrir sur leurs habits une infinité de choses qui ne sentent que les pompes du diable: un autre bon moyen est, de ne vous entretenir jamais en leur presence de grandes richesses, ny de grands biens.

16. pour qu'ils ne soient oisifs, vous leur apprendrez à lire & à écrire, & vous les envoyerés à l'école a six ou sept ans, & les occuperez a quelque petit emploi.

17. Vous n'êtes pas chrêtiens, si vous n'offrés souvent à Dieu vos enfans, & ne les lui recommandez en vos prieres; & si étant un peu plus avancez en âge, vous les élevés dans des mignardises, & delicatesses, si vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osez refuser la moindre chose, si vous n'osez, par exemple, les mettre hors de chez vous, de peur qu'ils n'ayent du mal apprenant un métier, ou quelque autre chose.

18. Enfin vous veillerez plus soigneusement sur vos filles lorsqu'elles auront dix ou douze ans, puisque est l'âge le plus dangereux; que si vous ne les portés dés lors à la vertu, & ne leur en fassiés concevoir un ardent désir, vous ne pourrez plus dans la suite en venir à bout; sur tout vous les accoutumerez de demeurer dans la maison sans courir ça & là.

PERE, *de famille*. L'office du pere de famille des champs il doit être un homme de grande connoissance, bien experimenté & adonné és choses necessaires: car qui les ignore, ne les ayant que bien peu pratiquées, ou qui prend autre plaisir & vocation ailleurs, il faut de necessité qu'il se soumette à la direction & mercy d'un fermier qui le trompera à son veu, & lui empirera ses terres, & son logis, sans un monde de procez qu'il lui engendrera, ou bien qu'il s'en fie à un solliciteur, gouverneur, ou prestolant, qui s'entend avec les Fermiers, & lui en fera croire la moitié de ce qui en sera, aussi certainement nous lisons les Histoires des anciens Romains, que la terre ne fût tant fertille, qu'alors qu'elle étoit caréssée par la deligence des plus excellens citoyens Romains, & delivrée de la main tiranique des paysans grossiers, lesquels nous voyons devant nos yeux, encore qu'ils soient du tout ignorans, s'enrichir à nos dépens & au grand dommage de la terre qu'ils cultivent, il n'est que l'œil & la presence du Seigneur bien entendu & usité à l'Agriculture, & qui en fait état pour son profit & retient à soy la principale charge qui est la vigilance & affection à conserver son bien, & a toûjours le soin sur ses gens, & ne donne à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouverner que de l'œil: encore ne voudroit il pas qu'il pâssât aucun marché devant Notaires, ny par écrit: car parce moyen il se prive de liberté, qu'il sçache & cognoisse tres bien le naturel & le choix des hommes, & du betail & des terres & n'y ait ouvrage que lui même à un besoin, ne sceut faire, ou fort bien commander, pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, & les façons accoûtumées: car comme celui qui ne voit l'endroit où il veut donner lumiere à autruy, n'en éclaire jamais si bien, aussi le pere de famille qui n'entend & ne sçait les saisons & temps propres à faire quelque chose en son domaine, ny les ordonnances pour les executer, ne saura jamais si bien commander, & ne fait l'ouvrier qu'à regret & ont acoutumé de se moquer de ceux qui commandent, & veulent choses inpertinentes, lesquelles par aprés il faut refaire, ou qui ne sont de nul profit, c'est ce qu'en écrit le grand Agriculteur Cato: Que le champ est tres-mal traité & grievement puny duquel le Seigneur ne sçait enseigner ou commender ce qu'il y faut faire, mais s'atend & remet du tout à son fermier.

Les clefs principales de toutes portes. J'entens encore que la demeure du pere de famille soit son heritage, & qu'il ait la superintendance & les clefs

principales de tout & se retire de sa maison, & y rentre en secret quand bon lui semblera, pour toûjours tenir ses gens en office, c'est pourquoi nous luy avons dressé en son bâtiment une porte de derriere au bout de son clos : n'aille à la ville que pour ses principales affaires, & fasse gouverner ses procés, dont à bien grande peine il se peut passer, par un fidele solliciteur à qui il ne donnera que le double seulement de ses principales pieces & n'aille à la ville que vers l'hyver, & au temps que sa maison est faite & les semailles & premiers labours dépechez, afin que par un même moyen il entende à ses causes & au recouvrement de ses debtes; je desire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & qui ne leur commande rien en colere : car l'homme non plus que le Cheval, ne veut être tant rudoyé. Qu'il parle familierement à eux, qu'il rie & raille avec eux quelquefois, leur permette ou donne occasion de rire : car leurs continuels labeurs sont allegez aucunement quand ils connoissent la benignité & gracieuse courtoisie de leur seigneur.

Toutefois je ne voudrois qu'il s'y rendit trop familier pour le danger du contentement : & ne leur decouvrir ses entreprises, si non quelquefois qui leur en demande avis, & feigne le plus souvent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eût ainsi premedité : car ils en travaillent de melieur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantaisie, entretiene ses voisins sans rien entreprendre sur eux, & les secoure en leurs necessitez, ne leur prête toutesfois que bien à point, & ce qu'il aimera autant perdre que de demander deux fois, si ce n'est en leur extrême indigence; qu'il endure de l'importunité & facheuse nature de ceux qu'il connoîtra luy porter envie & ne querelle jamais avec eux & ne leur donne occasion de quelque mécontentement, mais dissimulant de ce qu'il connoit de leur naturel, leur fasse plaisir tant qu'il pourra, & verra être de besoin, encore qu'il sçache n'en avoir jamais autre reconnoissance, ainsi il pourra acheter paix & repos.

PERIPNEUMONIE. La Peripneumonie est une inflammation des Poulmons avec une fievre aiguë, difficulté de respirer, une poitrine qui s'étend, qui s'élargit avec pesanteur sans causer aucune douleur, à moins que les membranes conjointes ne soient enflamées, les joues sont rouges, les yeux tout en feu, les urines rouges, ou rousses, crasseuses, ou écumeuses & la voix forte.

Cette maladie se fait par fois d'un sang boüillant ou bilieux, qui est poussé avec violence de la veine arterielle du cœur dans les poulmons, souvent par une fluxion, qui tombe dessus, qui est acre, & si brulante qu'elle cause la difficulté de respirer, la fievre & la toux.

Elle vient parfois d'un catarre ou à succeder à la pleuresie, ou à la squinancie, ou à l'astme.

La peripneumonie est plus perilleuse, qu'elle n'est sensible, l'on remarquera que le seignement du nez n'est pas tout a fait de si bonne augure, qu'à la pleuresie, d'autant que la matiere de celle-cy étant plus subtile monte, & l'autre plus épaisse descend, cependant si l'hemorrhagie étoit ample, ou qu'il arrivât un cours de ventre bilieux, mêlé de mousse ou d'écume; ou un flux de ventre, ou qu'il se fit abcez, soit au tour des oreilles, ou à d'autres endroits, l'on pourra tout esperer, mais si la phrenesie survenoit, ou que l'on crachât du pus en toussant ou que l'on éternuât, ce seroit autant de signes funestes.

L'on connoit le mal encore plus mortel si avec un cours de ventre, l'on ne dort point, si les extremités deviennent froides, les ongles livides & courbées, pour l'ordinaire on ne passe pas le quatre ou le cinq.

Pour empêcher le ravage d'une telle incendie, l'on pratiquera le regime & les mêmes remedes qu'à la pluresie, excepté qu'il ne faudra pas user de grands brevages, quoique les malades ne demandent qu'a boire,

L'on fera tres-bien de purger dés le premier ou le second jour avec de la casse, ou du catholicon, ou de la manne, en tirant du sang, que ce soit dés la premiere fois, autant que les forces le permettront : si non, l'on appliquera des ventouses au dessous des mamelles, & aux côtés, & l'on donne des lavemens composés d'une decoction de violettes, de mauves, de laituës, d'oseille, de chicorée dans laquelle l'on dissoudra ou une once de Catholicon simple, ou une once de Diapron simple, ou du Lenitif, avec une once de miel Rosat, ou du Sucre rouge. L'on frottera la poitrine d'huile de Camomille, ou d'huile de Rhuë, ou de mouëlle de cerf, ou de beurre frais.

PERLE. La Perle se fait & se compose de la rosée, elle est renfermée dans une coquille comme dans une mine, laquelle est approchant d'une huitre. La mere-perle pour engendrer une pierre si precieuse, va à la pointe du jour recevoir cette riche, ou plutôt divine liqueur du Ciel, & montant à la superficie de l'eau, elle ouvre son écaille, afin de donner entrée à la rosée qui la remplit de sa propre substance, aprés cela elle se ferme où par sa chaleur naturelle cette rosée est cuite & digerée : & par son industrie elle est formée, renduë perle qui est atachée au côté de sa coquille.

Elle conforte les esprits, arrête le flux de sang, son sel guerit les maladies qui viennent de la corruption du sang, & pour abreger, elle a toutes les mêmes vertus que le Corail.

PERLES, *Artificielles aussi belles que les naturelles, par monsieur le Mery, Tome second. c. 1.*

Prenez des semences de perles des plus belles & des plus grosses, concassés-les & faites les dissoudre en eau d'alun, qui est tout le secret : puis les paîtrissez, & lavés la pâte doucement avec eau distilée, & derechef les paîtrissez avec l'eau de fleurs de Feves & les faites digerer dans le fient l'éspace de quinze jours, aprés étant en consistance da pâte vous en formerez des perles avec un moule d'argent, & les percerez avec un poil de pourceau, & les suspendrez en un alambic bien bouché, afin que l'air ne les altere : puis vous les ferez cuire de la sorte.

Envelopez chacune à part dans une feüille d'argent, puis fendez un barbeau par le milieu, & les mettez dedans : faites un paté dudit barbeau avec farine de froment, & le faites cuire au four comme du pain; si elles n'ont assez de lustre, faites eau d'une espece d'herbe nommée Gratuli avec six onces de perle en oudre, une once de selpetre, deux onces alun de roche & litarge d'argent : les perles étant faites vous les échauferez un peu, & les éteindrez dans cette composition, puis les seicherés & relaverez reïterant cinq ou six fois.

Pour les durcir. Prenez de la Calamine en poudre une once, de Vitriol une once, blanc d'œuf battu

batu & reduit en eau, melez le tout & le faites distiller, & il en sortira une eau claire de la quelle, avec de la farine d'Orge bien subtille, vous en ferez une paste, dans laquelle vous mettrez cuire vos perles artificielles dans un four.

Secret admirable pour blanchir les perles. Prenez alun de plume, alun taillé de chacun une livre, distillez cela en eau camphre demie once, eau de Salomon deux onces, rectifiez, puis avec un linge moüillé usez en.

Autre plus excellent. Prennez fleurs de Feves demie once, chaux d'œufs une once, sel des étrangers une livre, eau de consolde, alcohol de vin une once, distillez & en usez.

Pour contrefaire Perle. Vous contreferez des perles en cette maniere: prenez les petites pierres blanches des têtes, & yeux des poissons, lesquels vous netoyerez, & ferez secher, pulverisez & mêlez d'aubin d'œuf les écumant, & les agitez si long-temps que les épaississiez, pour en faire une masse, de laquelle vous ferez de petites perles, tandis que la matiere est fraiche, recente, & traitable, passez par le milieu pour y faire un pertuis, un fil de soye de pourceau, finalement quand vous les aurés fait secher, les cuirés dans lait de Vache, & les ferés derechef secher en lieu secret loin du Soleil & de la poussiere, jusques à tant qu'elles soient parfaitement endurcies, vous verrés choses qui vous pourront agréer.

PERLES. Pour dissoudre les perles, lavés les toutes entieres, coulez trois ou quatre fois en suc de limon, puis mettés les dedans & les exposés au Soleil, elle se fondent en cinq ou six jours de sorte qu'elles retirent au miel, quant à la substance, on les peut aussi faire fondre dans du vinaigre distillé, Cardan.

Magistere de perles, prenez perles Orientales, que vous mettrez pillées grossierement dans un matrats, jetterez par dessus du vinaigre distillé, ou du jus de citron, qui est encore meilleur, d'autant qu'il n'a pas tant d'acrimonie; faites qu'il surmonte la poudre de trois travers de doigts, aprés fermez le vaisseau avec bonne cire d'Espagne, & le mettez en digestion sur les cendres chaudes, le remuant deux ou trois fois le jour jusqu'à ce que vous voyez les perles au fond du vaisseau converties en suc limoneux: vous verserez doucement le suc de citron par inclination, & ferez évaporer le restant au feu lent jusqu'à ce que les perles restant au fond du vaisseau en poudre blanche, laquelle vous laverez cinq ou six fois avec de l'eau de pluye distillée jusqu'à ce qu'elles ayent perdu toute leur aigreur, & alors la poudre étant tout à fait sechée, c'est le vray magistere de perles.

Nota, il faut jetter quelques goutes d'huile de tartre, ce qui fait precipiter le magistere au fond du vase.

Les spagiriques lui attribuent les vertus suivantes admirables, approchantes de celles de l'or potable: ils disent qu'il est bon pour conserver le corps en santé, pour chasser toute indisposition, & particulierement la Frenesie, le Vertige, l'Apoplexie, l'Epilepsie, & autres afflictions du cerveau: ils le font aussi un puissant cardiaque, & a de grands effets pour ceux qui sont sujets aux syncopes, palpitation de cœur, qui sont atteints de quelque fievre pestilente, Brefils l'accommodent à la guerison de toutes les parties principales: la doze est de douze grains, ou un scrupule dans les Juleps, ou autre liqueurs convenables.

PERSIL de Macedoine sera ménagé de la même façon que j'ay enseigné au Cerfeuil d'Espagne, excepté que la graine n'est pas si long-temps à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de grets, comme la chicorée.

Le Celeri d'Italie sera traité de la même maniere, son montant est ce qui est de plus excellent en sa plante, à cause de sa delicatesse & tendreur.

Ces trois dernieres plantes ne se veulent semer tous les ans, mais se conserver dans terre sans crainte que les gelées les fassent perir.

PERSIL, sera mis entre les racines, quoique sa feüille soit estimable, vous servant en plusieurs mets, & tenant place de poivre & d'espice.

Les gelées étant passées, vous semerés le gros & petit Persil, le pennache & frisé en terre labourée profondement & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines, il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche, puis la terre étant rabatuë dans les rayons, & le gueret bien redressé, on semera de l'oignon par dessus que l'on enterrera avec les dents du Rasteau, en frapant doucement sur la planche, tout bien redressé derechef, & les sentiers nettoyez, vous mettrés sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluye ou les arrosemens ne l'abbattent, & ne la fassent crevasser.

Or d'autant que la graine de Persil est un mois dans terre sans lever, l'oignon aura loisir de s'accroitre, & prendre assez de force pour être replanté: quand vous l'arracherés pour le replanter; cela servira de labour & de sarclement au Persil, & par même moyen comme il sera déja fort, vous pourrés l'eclaircir où vous verrés qu'ils profitera mieux, vous couperés de la feüille, quand vous en aurés de besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun detriment.

Les racines se laissent dans terre, & l'on n'en prend qu'au besoin, à cause qu'elle grossissent toûjours, même durant l'hyver: vous en leverez pourtant ce que vous croirés en avoir affaire, de crainte que la terre se trouvant scellée de la gelée, vous n'en puissiés avoir dans la necessité. pour la graine, vous en laisserés monter quelque bout de planche, & ne l'arracherés que tout ne soit meur, la laissant secher comme les autres.

PERSIL des jardins, Ital *Apio domestico* Esp. *peoxil*, All. *perelin.*

QUALITEZ, *ch.* au 2. d. & sec au 3. d.

DECR. Le Persil des Jardins ou apy a les feüilles du bas de la tige vertes crenelées, ou découpées en façon de scie: & celles d'en haut des branches seules, longues & pointuës, sa tige est de la hauteur d'une coudée, ronde, garnie de petites branches, au bout desquelles est la fleur blanche, en des petits bouquets, sa graine fort menuë, sa racine assés grosse, & le simple sent bon.

LIEU, on le trouve dans tous les jardins: il fleurit en Juin, & la graine en Juillet.

PROPR. L'herbe du Persil appaise & modere les chaleurs de l'estomac, & resout les duretés des mammelles, causées par le lait: mangé cru ou cuit, il provoque à uriner, la decoction de l'herbe, & de sa racine en brevage sert de contrepoison, parce qu'elle provoque le vomissement, elle resserre neanmoins le ventre, sa graine est bonne pour faire uriner.

PERSIL de Marais, Ital, Esp. *palustre perexil d'aqua*, All. *Epich*

Qualitez, *ch & sec.* comme le Persil.

Descr. l'Eleoselium a les feüilles luisantes, de couleur verte, obscure, fort divisées & découpées à l'antour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celle du Persil commun, sa tige est haute d'un bon pan, laquelle procede des racines minces, & subtiles, de laquelle viennent quelques branches qui portent au bout des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, bien qu'ils soient semblables; sa racine est semblable à celle du cumin, longuette, acre, subtile, & odorante.

Lieu. Il croit és lieux aquatiques, il fleurit en Juin, & donne sa graine en Juillet & Août.

Propr. Le jus mondifie & nettoye les ulceres malins particulierement de la bouche, & du gozier. Pline assure que l'Ache est bonne contre le venin des araignées.

Vertu du Persil. Cataplâme fait de feüilles de Persil avec mie de pain blanc, guerit les dartres, ressout les tumeurs des mamelles & fait perdre le lait aux femmes accouchées.

Le jus tiré avec vinaigre, & mêlé avec bien peu de sel, aide à faire accoucher les femmes qui sont en travail, l'usage du Persil ôte la puanteur d'haleine, par quoy ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, & qui ont mauvaise halaine, doivent être munis de feüilles recentes de Persil, pour mascher ou retenir en la bouche.

PERSIL *Macedoine* est une de nos fournitures de Salade d'Hiver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la Chicorée sauvage, c'est à dire qu'a la fin de l'Automne on en coupe toutes les feüilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, ensorte que la gelée ne puisse pas penetrer, & par ce moyen ce qu'il repousse est blanc, jaunâtre, & tendre, on le seme au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feüillages, & on en recueïlle la graine à la fin de l'Eté, c'est une plante assez rustique & qui se deffend fort bien de la secheresse sans demander de grand arrosement pour que la graine se leve promtement. Voyez Celery, où il y a un secret particulier

Persil sauvage. Ital. *petrocello salvatico.* Allé. *vvild. peterlin.*

Dercr. Le Persil sauvage qui est aussi apellé Daucus sauvage, fait sa tige de la hauteur d'un pan ou plus grande, & les feüilles qui sont proches de la racine sont semblables a l'Ache, & les dessus sont plus minces, & découpées presque comme celles du Fenoüil, sa tige est semblable à celle de la Pastenade, à la cime de laquelle & des branches il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & presque semblables à celles du Daucus, ou Carrôte sauvage.

Lieu. Il croît dans les plaines de Toscane, és lieux qui ne sont pas cultivez, il fleurit en Juin.

Propr. Il est fort cordial, son jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foye, la rate, & les reins de tout le phlegme, sa graine prise en brevage, aiguise la veuë, & fait venir les mois aux femmes.

Persil. Le Persil mangé crud, ou cuit, resoud le lait caillé dans les mammelles, & dans l'estomac, & en quelle maniere qu'il soit acommodé, il soulage les epileptiques en retardant leurs accez. Il faut prendre garde qu'il y a deux sortes de Persil, car celui duquel on entend parler, est le domestique, mais le sauvage est tres-dangereux, qui se trouve sur les montagnes.

Pervenche. Ital. *Provinca. Esp. pervinca. Esp.* All. *ingruenet sygruen.*

Qualitez. Elle est fr. & sech.

Descr. Pervenche, cette premiere espece produit des sarmens menus, de la grosseur d'un jonc: la figure & la couleur de ses feüilles aprochent de celles du Laurier, mais elles sont plus petites & couchées sur la terre, aux pieds desquelles au commencement du Printems naissent des fleurs bleuës, & agreables, qui ont cinq feüilles égales, enfermées comme un vase verd, elle n'est jamais sans feüilles.

Lieu. Elle naît dans un terroir gras, & fleurit en Mars & Avril.

Propr. Elle est astringente, & grandement amere: La decoction des feüilles & de la tige faite dans du vin étant beuë, arrête la dyssenterie, & autres flux; mâchées, elles apaisent la douleur des dents: son herbe mise dans un tonneau quelques jours clairifie le vin troublé.

PERVENCHE. Ses feüilles tant en decoction qu'autrement, arrêtent toutes sortes de flux, soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, même elles supriment les fleurs blanches, aprés les avoir purgées, nettoyées & evacuées, qui plus est, vous arrêterez le flux de sang par le nez, si vous broyez ses feüilles & les mettez dedans le nez, ou si vous en faites un colier à l'entour du col, ou un chapeau sur la tête, ou si vous en mettez sous & sur la langue.

Pesse. pignet. Ital. *pezzopicea. Esp. pino.* All. *Rotthannenbaum.*

Descr. La pesse ressemble au Sapin: ensorte qu'il y a peu de difference entre eux, quant à la longueur, à la grosseur, & aux feüilles qui sont minces, longuettes, dures, piquantes, épaisses, & rangées en peigne.

Les Rameaux croissent des deux côtez, aussi bien que les feüilles, en forme de croix: mais les feüilles de la pesse sont beaucoup plus obscures que celles de Sapin: outre que l'écorce de la pesse est noirâtre, & souple, & celle du Sapin est blanchâtre & aisée à se rompre, les branches de la pesse ont d'ordinaire la pointe plus tournée contre terre que celles du Sapin, ses pommes sont longues d'un pan, avec des écailles plus menuës que celles des Pins, il produit sa racine entre le bois & l'écorce.

Lieu. Elle nait sur les montagnes, & dans le bois, le fruit est meur en Septembre.

Propr. Elle est seche, & astringente comme le pin, sa racine échauffe, elle a les mêmes proprietez que le pin, quoy que sa racine soit noire.

PES.

PESTE. *Pour guerir de la Peste, pourpre, Epidimie.* Pour la Peste, dés que l'on croit en être attaqué, il faut se mettre au lit bien chaudement, une tuile ou caillou chaud aux pieds, en même temps prendre huit cuillerées de la drogue pastoral, sans regarder si depuis peu on a mangé ou non, en même temps prendre un lavement d'une chopine de ladite drogue tiede, & y mettre trente six grains de la pâte jaune, deux heures aprés un boüillon de huit cuillerées, ou de l'eau tiede.

Nota. La drogue est le vin où a trempé la pâte noire, ou autrement remede universel, ou pastoral.

Aprés le lavement on prendra trois prises de ladite drogue, de 4. cuillerées chaque prise, de 3. heures en 3. heures, deux heures aprés chaque prise, on prendra un boüillon de huit cuillerées, ou autant d'eau tiede.

Aprés que l'operation aura cessé, on prendra deux œufs frais, & du vin, ou bien un biscuit au sucre, si le malade a soif pendant l'operation du remede: on lui donnera de l'eau & du vin.

Si l'envie lui prend de dormir, qu'il dorme, le remede n'en operera que mieux.

La fiévre d'ordinaire cessera, & le mal de tête en 24. heures: s'il ne cesse, & toutes sortes d'autres douleurs, on en prendra tous les matins quatre cuillerées de ladite drogue, & un boüillon deux heures aprés jusqu'à parfaite guerison, qui ne tardera pas, particulierement si on fait suer le malade, en la maniere qu'il sera dit cy-aprés.

Si la peste doit sortir, elle sortira d'ordinaire en 24. heures aprés la medecine, à la plus part elle ne sortira pas, le remede dissipera l'humeur: si le Bubon paroît, ou les Charbons, on les ouvrira d'un coup de Rasoir en croix, sans les attendre venir à supuration, on apliquera dessus une emplâtre d'onguent divin, dont la composition est cy-aprés, & au milieu de la croix, une tente trempée dans cet onguent, fondu dans une cuiller d'argent, ou de cuivre, si aprés la fievre cessée, elle revenoit, ou mal à la tête, ou ailleurs, qu'on prenne un lavement, ut suprà, & 2. cuillerées de ladite drogue en même-temps, & 2. heures aprés un boüillon, & toutes les douleurs cesseront des que le remede aura operé.

La plus part, comme on a dit, dés la premiere medecine se trouveront sans fievre & sans douleur, si la peste sort, elle ne sera ni douloureuse, ni veneneuse, non plus que les cloux des enfans.

Pendant tout le mal, si on est alteré, on mettra 4. cuillerées de la drogue dans une pinte de breuvage: si on n'est pas alteré, on en mettra 3. & plus on boira, & plûtôt on sera guery: cela se doit observer pour toutes sortes de maladies, cette drogue ne donne au brevage ni couleur, ni saveur, & on peut la mettre dans de l'eau cruë qui sera aussi bonne que la tisanne.

Pour suer. Pour guerir seurement & promtement, qu'on se fasse suer le lendemain de la premiere medecine, dans un Tonneau ou Barique couverte si on en a, qu'on y entre tout nud couvert d'un linceul, qu'on prenne 4. onces d'eau de vie dans une écuelle de terre, où le malade mettra le feu, & l'entretiendra remuant l'eau de vie enflâmée avec un bâton, ou bien que le malade, s'il est foible, se tienne au lit qu'on prenne 2. pains tout chauds d'une livre chacun, qu'on les coupe de travers, par la moitié, qu'on jette sur la mie de chaque pain 8. onces d'eau de vie, qu'on applique une portion de ce pain sur l'estomac. 2. autres à la plante de chaque pied, & la quatriéme separée en deux, sous les deux aisselles, le tout envelopé dans des linges. Qu'on tienne le malade bien couvert, & son visage aussi.

Si on est en lieu si pauvre qu'on ne puisse avoir de l'eau de vie, qu'on mette des bouteilles de terre pleines d'eau chaude, aux pieds, & sous les aisselles: si on ne peut avoir des bouteilles, qu'on mette des tuiles, ou des cailloux chauds, ou bien des écuelles de bois boüillies dans de l'eau, que l'on changera quand elles se refroidiront, pour exciter la sueur aux pauvres gens, fortifier le cœur & garantir de tout venin, on peut donner un verre de tisanne au malade, avant de le faire suer, de six onces d'eau ou aura boüilly trois onces de buys, pulverisé qui produit les mêmes effets que le Gayac pour les maux veneriens, quand on n'en donneroit pas, il guerira.

Nota. 1. Que ce remede seroit excellent pour l'Italie, Marseille & ailleurs, où ils font faire quarantaine aux hommes & vaisseaux qui viennent du Levant, qu'on soupçonne toûjours de peste, faisant aux hommes se purger avec ce remede, la peste paroîtra en 24. heures, s'il a à se trouver malade, aprés cela, il n'y a rien à craindre.

2. Pour la campagne, & les pauvres gens, qui n'ont point de seringue, au lieu de lavement, qu'on use d'un supositoire, fait d'un morceau de bougie, de la longueur d'un doigt trempé dans du fiel de bœuf seché a la fumée d'une cheminée, & puis melé avec sel & vinaigre, cela operera quasi comme un lavement, faute de tel suppositoire, on peut se servir des communs, & quand on ne s'en serviroit ni des lavemens, on ne laissera pas de guerir, mais un jour, ou deux plus tard.

Enfin, il n'en mourra pas un seul de peste, de pourpre, d'apoplexie, ni de paralysie, si on lui donne ce qu'on vient de dire dans cet article, dés qu'il se trouvera malade, mais guerira bien plûtôt; si on le fait suer, & qu'on lui donne des lavemens, ou supositoires, dont on vient de parler.

Contre la Peste. J'ajouteray d'Antoine Louys Ulyssiponois tres-excellent Medecin, que les Lemproyes souvent mangées en temps de peste, par une vertu naturelle servent grandement contre une telle contagion.

Autre. En temps de Contagion, devant que sortir de vôtre domicile le matin, vous laverez vôtre bouche d'eau & de vinaigre mêlée ensemble, & puis vous mettrés en vôtre bouche la quatriéme partie d'une cuillerée de la susdite liqueur, & reserrés les narines, afin que le cerveau libre de toute qualité exterieur se puisse plus aisément imbuer & arroser de la vapeur & halene detenüe en la bouche, il sera bon aussi d'en laver aucunes fois les emonctoires des membres principaux, comme les temples, les mains, & les aisnes parties rares & laxes entre autres, de maniere que pour cette cause tient qu'elles sont les plus subjettes aux injures de l'air infecté: & afin qu'elles soient encores mieux preservées de peste, l'usage de la boule d'argent percée en plusieurs lieux sera familier, en la concavité de laquelle il faudra tenir un morceau d'éponge toûjours imbu de cette liqueur, & par ce moyen je me suis, Dieu mercy, beaucoup de fois preservé de toute epidemie.

Autre. Prenez trois onces de sucre dissous en eau theriacle faite par infusion, parfaitement cuit, & de teinture de souffre une dragme, il en faut faire des tablettes selon l'art, par l'usage desquelles j'en ai connu plusieurs qui ont été preservez de la peste.

PESTE. Contre la Peste, prenez un ou plusieurs crapaux des plus gros que vous pourrez trouver, que vous mettrez dans un pot de terre non verni, que vous luterez bien & mettrez dans un four jusqu'à ce que le crapaut soit brûlé & reduit en cendre, de laquelle donnez le poids d'une dragme dans un verre de vin; ce remede est bon, avant & aprés la peste.

Prenez jusqu'à trois ou quatre gros crapaux, sept ou huit araignées & autant de scorpions, les

mettre dans un pot bien bouché, & les y laisser quelque temps, aprés y ajoûter de la cire vierge, & bien boucher ledit pot, faire feu de roue jusqu'à ce que tout soit en liqueur, & lors qu'il le sera bien, il faut bien méler le tout avec une spatule & en faire un onguent qu'ont met aprés dans une boëte d'argent bien bouchée que l'on porte sur soy, étant tres-asseuré que tant qu'on la portera, l'on ne sera jamais infecté de la Peste.

Contre la Peste, par le même, éprouvé. Prenez Rhuë, Absinte, graine de Genevre bien menuë, & émondée de ses cosses, angelique émondée de son écorce & son bois, Cloux de Gerofle, Noix Muscade de chacun une once, concassez le tout grossierement dans un mortier, puis mêlés ensemble dans une pinte du meilleur vinaigre & faites boüillir dans un pot neuf jusqu'à diminution d'un tiers, puis le passez & laissez refroidir; étant froid vous mettrez dans une bouteille de verre, en userez en la maniere suivante : il en faut moüiller un linge que vous porterez en l'odorant de temps en temps, ou bien en prendre tout les matins une demie cuillerée à jeun, étant parmi les pestiferez, & vous en froterez les jointures du corps & aux endroits ou le mal prend ordinairement : Que si l'on est attaqué du mal, il en faut prendre un verre.

Remede aprouvé contre la Peste. Prenés de tres fort Vinaigre 2. dragmes du suc d'Ail. 2. dragmes, de Theriaque Alexandrie une dragme, bien mêlées ensemble, & le presentés incontinent au patient : & l'ayant pris, faites-le tres bien suer.

Pour emplatrer la peste, & les Charbons. Prenez 6 jaunes d'œufs, & un carteron de miel & une once farine de froment détrempez & mélez tout ensemble & en faites emplâtres que mettrez dessus le Charbon ou Peste & le changez de 6. en 6. heures.

Contre la Peste, les Fiévres malignes & la petite verole. Or fulminant, la dose est depuis deux jusques à six grains.

Teinture de lune : la dose est depuis six jusques à seize goutes.

Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit jusques à seize goutes.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antimoine diaphoretique, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Bezoar mineral, la dose est depuis six jusques à vingt grains.

Ens veneris, la dose est depuis six grains jusques à un scrupule.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis six jusques à trente grains.

Esprit de tête humaine, la dose est depuis quatre jusques à vingt-quatre goutes.

Sel armoniac & sel de tartre donnez separement immediatement l'un aprés l'autre, la dose est depuis quatre jusques à dix grains de chacun.

Fleurs de sel armoniac, la dose est depuis quatre jusques à quinze grains.

Esprit volatile de sel armoniac, la dose est depuis six jusques à vingt goutes.

Esprit de sel armoniac, dulcifié, la dose est depuis douze jusques à trente goutes.

Esprit acide de Sel armoniac, la dose est depuis quatre jusques à dix goutes.

Ambre gris, la dose est depuis demi grain jusques à quatre grains.

Essence d'ambre gris, la dose est depuis deux jusques à douze goutes.

Rasure de corne de Cerf, en tisane.

Gelée de corne de Cerf.

Eau de tête de Cerf, la dose est depuis une onces jusques à quatre.

Teinture d'antimonie, la dose est depuis quatre jusques à vingt gouttes.

Eau spiritueuse de canelle, la dose est depuis une dragme jusques à trois.

Huile ou essence de canelle, la dose est une goutte.

Teinture de canelle, la dose est depuis demi dragme jusques à deux dragmes.

Girofles.

Huile ou essence de girofle, la dose est depuis une goutte jusques à trois.

Huile de muscade, la dose est depuis quatre grains jusques à dix.

Eaux de chardon benit & de melisse, la dose est depuis deux jusques à six onces.

Extraits de melisse & de chardon benit, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Oliban la dose est d.puis un scrupule jusques à une dragme.

Eau de melisse composée ou magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Sels de chardon benit & de melisse, la dose est depuis 10. grains jusques à un scrupule.

Vinaigre distillé, la dose est demi cuillerée.

Teinture de sel de tartre, la dose est depuis 10. jusques à trente gouttes.

Sel volatile de tartre, la dose est depuis six jusques à quize grains.

Elixyr de proprieté, la dose est depuis sept jusques à douze gouttes.

Fleurs de benjoin, la dose est depuis deux grains jusques à cinq.

Myrrhe, la dose est depuis 10. grains jusques à un scrupule.

Teinture de myrrhe, la dose est depuis six jusques à quinze goutes.

Poudre de vipere, la dose est depuis huit jusques à trente grains.

Bezoard animal, la dose est depuis quatre jusques à vingt grains.

Antihectique de Poterius, la dose est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Huiles de vitriol dulcifiée, la dose est depuis quatre goutes jusques à dix.

Eau de noix, la dose est depuis 1. once jusques à 7.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à trois.

Peste & maladies veneneuses. L'eau susdite remedie aux morsures de Loups, chiens enragés, ou d'autres bêtes, aux piquentes de scorpion, ou serpent au farcin des chevaux, & generalement à toute sorte de playe & venin tant d'hommes que des bêtes. Il sert de preservatif contre la peste & contre le poison, recevant seulement l'odeur de l'eau, ou mieux en en beuvant trois cueillerées le matin à la sortie du lit, & le soir en se couchant, & s'il arrive que le mauvais air, ou le poison se soient emparez de la personne, cet antidote le chassera dehors, en le jettant sur les parties moins importantes, & plus visibles, ou il sera facile à traitter & guerir en cette maniere que vous observerez generalement en toute occurrence.

De la façon d'user de ce remede. Il n'est composé que d'eau & d'onguent, ci - aprés décrit, l'onguent ne sert qu'un emplâtre ou onction,

& l'eau prise par la bouche serée sur des linges trempez, ou étuvant & bassinant les parties incommodées : si la maladie est veneneuse, il en faut boire & jamais plus de deux ou trois cueillerées le matin & autant au soir : si c'est une simple playe ouverte, il la faut bassiner, & en cas que ce fut un froncle, charbon, ou peste, qui n'eût pas d'ouverture pour recevoir cet eau, il faut faire ouverture avec la lancette, afin qu'elle penetre dans le venin pour le tirer dehors à la faveur de l'onguent que vous y apliquerez, aprés l'avoir bien lavée & bassinée. Sur tout prenez soin de tenir toutes les parties où vous apliquerez de cet onguent bien nettes sans cheveux & sans poil, ni autre ordure, & de reïterer & renouveller du moins deux fois par jour.

Façon de traiter & guerir la Gangrene. Quand vous entreprendrés la cure d'un membre gangrené, prenez un plat de terre ou d'étain, mettez-y de l'eau surnommée, quand elle sera tiede, trempés-y du coton, ou linge blanc delié, bassinés & étuvés d'une main legere la partie malade, à deux ou trois doigts au tour de l'inflammation; ensuite faites un emplâtre sur une toile commune, de la largeur de l'inflammation; l'ayant apliqué, couvrés-les d'un linge plié en quatre, & imbu de cet eau qui passe au delà de l'emplâtre de trois doigts. Reïterez ce traitement de six en six heures, vous verrez bien tôt un cercle entre la bonne & mauvaise chair; & quand il sera formé, vous enleverez & dechargerez peu à peu avec le bistori, la chair mortifiée continuant toûjours ce remede jusques à parfaite guerison, sans l'alterer, ni changer aucunement, ni ajouter ou diminuer. Si les playes sont internes, il les faut seringuer, si elles sont trop étroites, il les faut élargir; & vous verrés des merveilleuses & inesperées cures en peu de tems.

Purgation que le malade prendra pendant son traitement. Jettés dans une chopine de vin blanc, une once de sené du levant bien mondé, & demie once de feüilles de thym, ou de serpolet, & un quart d'once d'epitime; mettés le tout ensemble dans un pot verniſſé & bien bouché à l'infuser & tremper durant quarante heures, passés le tout par un linge, & donnés-le en trois matins aux malades, & deux heures aprés un boüillon, & vous en verrés des effets étonnans.

Cette medecine est propre aux gouttes, sciatiques, ou galles & dartes, elle purifie la melancolie, le flegme, le cerveau, le foie, la rate, le poulmon, desopile les entrailles, éclaircit la veuë, l'ouye & ôte la douleur de tête, le mal caduc, le trouble de l'esprit, les reveries, aide à la guerison des ulceres internes & externes; elle est facile, de vil prix & propre en tout-tems.

Composition de cet eau merveilleuse. Ayez quatre onces d'Aristoloche ronde, & coupez la en roüelles menuës aprés en avoir ôté l'écorce, lavés la trois fois dans du vin blanc; jettez-la avec huit onces de sucre fin dans deux pintes de bon vin blanc; mise dans un pot verniſſé, le tout bien couvert & luttés de sorte que la fumée n'en puisse sortir; faites-le boüillir à petit feu, jusques à la diminution d'un tiers, retirez-le pour lors du feu: étant froidi vous le coulerés par un linge bien blanc & mettrez l'eau dans une fiole pour vous en servir au besoin, & tenez-la diligemment bouchée.

Cette eau ne doit être gardée pour la prendre par la bouche plus de huit jours; car elle devient trop amere : mais elle est toûjours bonne à toutes les autres operations, & quoiqu'elle moisisse facilement, elle ne laisse pas de produire ses effets en ôtant le moisi, prenant le net & pur.

Cette eau guerit encore des enflures de membres, & douleur de reins, côté & autres : s'en frotant devant le feu, & apliquant sur la douleur un linge doublé en quatre, imbu d'icelle.

PET.

PETUM. L'experience qui est la maîtresse des Arts & Sciences, que l'on a fait des facultez & vertus de cette herbe, qui sont quasi pareilles à celles du Petum mâle, la figure de la racine, de la tige, feüilles, fleurs, & graines d'icelles, qui n'est que bien peu & seulement en petitesse differente de la figure & couleur du Petum mâle, donnent quelque conjecture que nous devons bailler hardiment le nom de Petum femelle à cette herbe; mais d'autant plus hardiment que de la graine du Petum mâle, est produit souvent le Petum femelle. Car si alors que le Petum mâle est en graine, sa graine vient à s'épandre sur la terre où il est planté, & crû, cette terre l'année suivante ne manquera pas à produire du Petum femelle. Qui plus est, si vous semés de la graine du petum mâle en terre, qui ne soit chaude, grasse, bien fumée, mais qu'elle soit maigre & sabloneuse, au lieu de produire le Petum mâle, elle produira le Petum femelle, en telle abondance qu'à grande peine en pourez-vous decharger le lieu auquel tous les ans il viendra sans être semé ni planté aucunement, qui nous doit être un Argument de reconnoître en la nicotiane ou Petum, deux sexes, mâle & femelle, ainsi que nous les pratiquons en plusieurs autres plantes, ayant entre eux quelque similitude & affinité, tant en vertu, qu'en figure, habitudes & couleurs. Il est vrai que le Petum femelle a la tige plus menuë, moins haute, les feüilles moins grandes, plus courtes, moins resineuses, en si grand nombre, les fleurs non tant carnates, ni tant épanouïes, la graine plus rougeâtre, les branches non si longues ni si hautes, ni en si grand nombre que le petum mâle; & pour en dire nôtre avis, & faire une description particuliere de cette petite nicotiane ou Petum femelle, a sa tige de deux pieds de haut ou environ, anguleux, visqueux, & lagineux, chargé par intervales de feüilles longues, larges, pointuës, moles, onctueuses, veluës non crenées, & de couleur de verd-brun. Elle produit comme un bouquet au sommet de sa tige & des branches entre ses feüilles, de fleurs jaunes pâles, qui ressemblent aux fleurs de l'herbe à la paralisie, & quand elles sont tombées, il demeure des calicules & quasi gobelets verds, éclos dans des petites peaux veluës, ouvertes en haut, & ayant cinq ou six pointes qui ne piquent point. Dans ses calicules est contenuë la graine, & est fort petite de couleur de brun tanné, sa racine est tendre & fibreuse là, où on a une fois semé sa graine, elle se reserve d'elle-même, & se peuple fort, cela montre combien se trompent ceux qui apellent cette herbe Priapeia, comme espece de satirion, qui aproche à celui que l'on appelle Satirion Royal mâle : Car cette herbe, que nous appellons Petum femelle ne ressemble aucunement au Satirion ni en racine ni en couleur, ni en figure, ni en habitude, ni en vertu.

Car le Petum femelle a plusieurs petites racines, sa tige noüeuse, plusieurs rameaux, beaucoup de feüilles longues & larges, chaude & seche ainsi que le Petum mâle ; mais le Satirion a moins de racines & plus grosses, sa tige nullement noüeuse, nuls Rameaux, moins de feüilles, la fleur seulement au bout de sa tige ; sans gousses, & siliques : sa graine, chaude & humide jusques au troisiéme degré, & propre seulement à émouvoir la chaleur venerie-ne, Maître Goupil, & Dodoneus ont dit plus sagement que c'est une espece de jusquiame portant fleurs jaunes.

Quant à l'usage & remedes du petum femelle, ils sont quasi pareils aux vertus du Petum mâle, aussi l'on se sert de lui au défaut de l'autre, de la même façon que nous avons declaré, à sçavoir de ses feüilles tant vertes que seches, de sa poudre, de sa graine, de son jus & marc, de son eau distilée, de son onguent & beaume, preparés à la façon que nous avons décrit, il faut remarquer les facultez particulieres, au Petum femelle, que ses feüilles mises en la decoction des Clisteres sont singulieres pour les dissenteries; que son baume dispensé à la maniere sudite, est un remede à nul second pour les chancres des mamelles, & autres parties, que son suc apliqué est singuliere à la tigne ayant premierement rasé la tête, que son suc mêlé avec graisse humaine & apliqué, apaise la douleur & inflammation des goutes: que prise par dedans elle purge avec incommoditez, dont on se gardera jusques à ce que son correctif soit connu, & l'usage de cette purgation reçû.

PEU.

PEUPLIER. L'on distingue de deux sortes de Peupliers, le blanc & le noir, autrement dit Tremble.

Le blanc est grand & haut qui a le tronc gros; l'écorce particulierement celle des branches, est blanchâtre & lisse, ses feüilles sont comme celles de la vigne, larges & angulaires, veluës & moles, vertes audessus & audessous, qui tirent sur le blanc, c'est pourquoi il est apellé peuplier blanc, & son bois est blanc aussi, & fort tendre.

Le Tremble ou le Peuplier noir est gros & grand, qui a l'écorce lisse & grosse de couleur grisâtre, la fleur semblable à celle du lierre, un peu plus longue & plus large vers la queuë, en aiguisant vers le bout, ses boutons que l'on appelle communement les yeux, viennent à pousser à la fin de Mars & du mois d'Avril, ils sont odorans & remplis d'une humeur viqueuse & jaune, desquels l'on en fait un onguent que l'on apelle populeum.

Le peuplier blanc a une qualité mêlée d'une essence aqueuse, tiede, & d'une terrestre & subtile: c'est pourquoi il a une vertu detersive, son écorce prise en breuvage au poids d'une once, soulage la sciatique & fait uriner ceux qui ne pissent que goute à goute: son suc tiede mis dans les oreilles en guerit la douleur, elle a encore plusieurs qualitez, que l'on ne declare pas, crainte d'un mauvais usage.

Les feüilles de Peuplier noir apliquées avec du vinaigre, sont tres-bonnes aux douleurs de la goute: sa semence beuë avec le vin blanc soulage le haut-mal. La liqueur, qui sort du creux de son arbre, ôte les verruës, & meurtrissures du corps, ses fleurs sont chaudes au premier degré, & ont plus de vertu que ses feüilles. On rendra les cheveux fort beaux, si aprés les avoir lavés, l'on se sert de cette maniere de pommade,

Prenez autant de boutons de peuplier que de beurre frais, batez-les bien ensemble dans un mortier, & les laissez quelques jours au soleil, & ensuite frotez en les cheveux, ils se plaisent dans les lieux marécageux au bord des rivieres, & sur les chaussées.

PEUPLIER. Si l'on veut avoir le plaisir de voir un arbre se former en peu de tems une haute & grosse tige, on n'a qu'à planter des Peupliers ; c'est une espece de bois blanc & quoi qu'arbre aquatique, qui n'aime pas cependant l'eau tant que celui d'Aulne, il est facile à élever par-tout, pourvû que l'endroit qu'on le plante, soit d'une nature fort humide : car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement.

Il se plait sur le bord des Rivieres, le long des Etangs, & dans l'endroit des Marais le plus élevé : & si l'on faisoit bien, on ne planteroit jamais de Peuplier tout prés des prairies, à cause que la racine de ces arbres, en absorbe toute la meilleure substance, & que leur ombrage ne permet à l'herbe d'y venir que languissamment, & en petite quantité, ce que je dis là est fondé sur une trop longue experience pour en douter. Ou bien si l'on ne se met gueres en peine du tort que les racines de Peuplier peuvent faire aux prairies, & qu'on ne veüille seulement qu'éviter ce dernier inconvenient, il n'y a sur le bord des prez qu'on souhaitera garnir de ce bois, qu'à le planter du côté du couchant & par ce moyen le peuplier n'aportera aucun ombrage à l'herbe qui naitra proche de luy, & pour mieux faire encore en telle sorte que ny les racines ni l'ombre de ces arbres n'endommagent un pré, faites un bon fossé tout du long, & plantez vos peupliers du côté que je viens de dire : & vous serez sûr d'avoir pour lors, & foin, & bois.

Heureux sont ceux à qui les ruisseaux ayant leur pente naturelle de ce même côté, épargnent la peine & la dépense de creuser des fossez ; ceux-là, dis-je ainsi que sur le bord des Rivieres ou des Etangs, peuvent planter des Peupliers à coup sûr & dans l'esperance d'en tirer en peu de tems du profit, sans que les prairies qui en sont voisines s'en trouvent nullement endommagées, à cause de ce ruisseau qui les separera l'un de l'autre.

De la maniere de planter les peupliers. Ces arbres se plantent de boutures, & le plant n'en n'est pas rare. On n'a au fait des peupliers qu'à choisir les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds, les éguiser par le bas, & les ficher en terre, pour peu de bon fonds aprés cela qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, pourvû qu'on ne leur coupe point la tige : telle sorte d'arbre rend beaucoup de profit en peu de tems & se debite comme je l'enseigne parlant du commerce des bois.

PHA.

PHASEOLE. Ital. *Faggiuoli*, Esp. *Frisoles*, *Alubias y Indiguelas*.

QUALITEZ, ch. & hum. au 1. degré.

DESC. Les Phaseoles ont les feüilles presque comme le Lierre, mais plus larges, plus molles, & qui naissent trois à trois: les fleurs sont blanches, d'où naissent ensuite des gousses longues, aigues

& vertes qui blanchissent en meurissant : la graine qui est au dedans, ressemble aux roignons des animaux,

Lieu. On les seme dans les chams & dans les jardins, on les plante en Avril. & sont meurs en Août & Septembre.

Propr. Les jaunes & les rouges sont plus chaudes que les autres : ils enflent l'estomac, & le tourmentent, mais ils engendrent quantité de sperme, & incitent à l'amour, sur tout si on les mange avec du poivre long, de la Galanga & du sucre : & encor davantage si on les cuit dans du lait de vache jusqu'à ce qu'il se rompent : ils incommodent moins l'estomac étant mangez avec de la moutarde, & mangez cruds ou verds ils provoquent à vomir.

PHE.

PHELLODRYS Ital. *Serrusugaro*,

Desc. Cet Arbre porte du gland, & a la feüille comme le Liege, c'est pour cela que les Grecs l'ont apellé *Phelledrys*, qui signifie Liege-chêne, il a l'écorce & le bois comme le Hêtre, ce qui fait que les Toscans l'apellent cerrosugaro, c'est à dire Hêtre-Liege.

Lieu. Il croit dans les Montagnes de Sienne & ailleurs.

Propr. Il a les vertus des arbres qui portent du gland, qu'on peut voir sous le nom de Chêne.

PHI.

PHILLON. Allem. *Vvelsch. Bingelkraut.*

Desr. Le Thelygonum a les feüilles comme l'Olivier : mais pourtant plus vertes, sa tige est petite & menuë, sa racine est subtile, la fleur blanche, & sa graine assez grosse, semblable à celle du Pavot, celui qu'on apelle Arrhenogonum, ne differe en rien du precedent qu'en la graine : car il produit son fruit comme une grape, semblable aux Olives qui perdent leur fleur.

Lieu. Il croit dans les lieux secs proche de Montpellier & Aragon.

Propr. On dit que l'Arrhenogonum, pris en breuvage, fait faire un enfant mâle, & le Thelygonum une femelle : mais cela a plus de raport au nom de ces deux plantes qu'à la verité, on donne utilement son suc à ceux qui sont mordus de chiens enragez à Salamanque en espagne.

PHR.

PHRENESIE. est une reverie continuelle inseparable d'une fievre aiguë & violente.

Elle derive directement, ou du cerveau, ou de la simpathie de l'estomach, ou du Diaphragme.

Lorsqu'elle vient d'une abondance de sang, elle n'excite qu'une simple inflammation, d'une bile jaune, ou brûlée, elle échauffe, & enflamme tout le cerveau.

Les causes externes, c'est de respirer un air fort chaud, & sec, d'être long-tems au Soleil, de s'adonner à des exercices violens, de se baigner mal à propos, de se frotter rudement la tête, & de la tenir trop couverte aprés les repas, de prendre des medecines trop fortes, de retenir ses excremens, de manger par excez, de se mettre en colere & en furie, d'être blessé ou d'être tombé.

Les signes de la phrenesie sanguine sont une fiévre continuë, le visage & le tour des yeux rouges, un poul élevé, une respiration difficile un saignement de nez, rire plus qu'on ne pleure, peine à parler, ce qu'on regarde, paroit rouge, tantôt on est assis, tantôt couché, travaillé de grandes inquietudes.

A la phrenesie de bile jaune ce sont à peu prez les mêmes signes que cy-dessus sinon que tout paroît jaune à la vûë, la langue est d'une même couleur, par fois un peu noire, seche & rude.

Les signes d'une bile brulée, ce sont furie, & rage, parler à la volée & sans raison, voulant toujours se lever & battre un chacun, arrachant tout ce qu'on trouve, la langue est noire, seche & aride, l'urine est retenuë; le poul petit & frequent, la respiration grande & rare, la memoire perduë.

Les signes qui font connoître qu'elle est caussée par un abcez dans le cerveau, ou en ses menbrânes, ce sont une douleur de tête lourde & pesante, des yeux rouges, ou jaunes, ainsi qu'ils paroissent en l'ophthamie & le poul va comme par ondes.

Il n'y a pas une de ces phrenesies qui ne soit tres-dangereuse, mais la plus à craindre est celle qui derive d'une bile brûlée.

La crise dans la phrenesie arrive, ou par une sueur, ou par un flux de sang par le nez, par l'ouverture des hemorroïdes; ou par des tumeurs qui aboutissent au tour des oreilles.

Les vieillards ne sont pas sujets à la phrenesie, mais lors qu'ils y tombent ils n'en échapent point

La phrenesie qui vient de la dure-mere, est dangereuse, encore plus de la pie-mere, & derivant de la substance du cerveau, elle est mortelle.

De pleurer & de rire tout ensemble est un signe aussi mauvais, que quand on tombe dans la convulsion, s'il arrive quelque vomissement, soit jaune, rouge, ou verdâtre, & duquel on n'est point soulagé, c'est un presage funeste, ainsi que les urines claires & transparentes, comme aussi les selles lors qu'elles sont blanches; si un phrenetique demande à boire qu'il ait peine d'avaler ou qu'il suffoque en avalant, que la voix lui soit changée, que sa respiration soit entrecoupée, il aproche de sa fin.

Toute phrenesie se termine en diverses manieres, par la supuration ou par la resolution, ou par les crises, ou par le changement d'une autre maladie, comme est létargie ou Ethisie. Celle qui arrive par une crise parfaite, est la plus seure.

A la phrenesie soit sanguine, ou billeuse, l'on ne doit pas épargner au commencement les seignées, aprés en avoir tiré trois ou quatre fois du bras, si le malade ne s'en trouvoit pas soulagé, l'on saignera du pied, même l'on la reïterera quelques jours aprés, en cas qu'il eût assez de force pour la suporter, ceux qui sont plus avancez en âge, & ceux qui habitent vers le nord, seront moins saignés que les autres. En tirant du sang, l'on fera de petites ouvertures, & crainte que la veine ne s'ouvre, l'on y apliquera dessus un peu d'Aloes en poudre, ou du poil de lievre brûlé, ou du Mastic, ou du plâtre, l'on avertit sur toutes choses de ne point se servir de vessicatoires, ni des caustics, mais l'on a veu par plusieurs experiences qu'un ventouse sur la suture coronale a gueri quantité de personnes.

Que si la phrenesie vient plus de la bile que du

sang, il faudra purger dez le commencement avec une once & demie de casse, mondée mêlée dans deux verres de petit lait, ou dans une decoction de deux onces de tamarins aprés le septiéme jour, dans la même purgation, l'on y ajoûtera demie once de catholicon double. Les autres fois l'on la reïterera en l'augmentant de deux dragmes de Diaprunis composé, ou d'une once de sirop de roses pâles.

L'on fait voir par là qu'il faut augmenter la purgation de jour à autre, & ne pas la donner si forte du commencement, afin de ne pas éfaroucher les humeurs. L'on se gardera bien de s'en apliquer de froid sur la tête d'autant qu'en repoussant le mal au dedans du cerveau, l'on jetteroit le malade dans un tres-grand danger, mais l'on y pourra mettre un pigeon, ou un poulet, ou un petit chat, qui soient vivans, fendus par le milieu. L'on usera d'une tisanne faite avec du chiendent, de racine de fresier, d'ozeille, de reglisse, & de laituës, ou avec des pommes de renette ou de pourpier. De la même tisanne l'on leur en fera des lavemens en y ajoutant du miel commun, ou trois onces de miel de Nenufar, & deux cueillerées de vinaigre. L'on trempera en même tems des linges dans une decoction de Camomille, de melilot, de parietaire, de guimauves cuites dans autant de vin que d'eau, que l'on appliquera sur le ventre & sur les reins; pour leur vivre, l'on leur donnera de deux en deux heures des Boüillons de veau, & de volaille dans lesquels l'on pressera quelques jus d'oranges, ou de citrons ou l'on y mettra du verjus, ou deux a trois gouttes d'esprit de souffre.

Vers le cinquiéme jour, l'on commencera à leur donner des émulsions composées d'une once de semence froide, & de deux onces d'amandes douces batuës dans une pinte de decoction de Nenufar, ou de laituës, ou de pourpier, ou d'eau d'orge, ou de son: aprés que l'on aura coulé ce mélange, l'on y ajoûtera quatre onces de sucre, & entre le boüillon, l'on en fera prendre un verre, dans celui du soir on y ajoutera une once de sirop de pavot blanc.

L'on n'ordonne ce sirop, qu'afin de rabattre les fumées, & d'en provoquer un dormir doux & paisible. Que si quelque personne conseilloit de donner, soit l'opium ou le philonium, ou autre chose narcotique & somnifere, qu'on ne le fasse pas sans y aporter auparavant de grandes precautions.

Comme il est aussi de necessité que le malade soit soulagé par les urines, l'on lui frottera le nombril, & le conduit avec un peu d'huile de scorpion.

Pour guerir la Phrenesie qui procede de mal chaut faut appliquer sur la tête du malade le poulmon, ou la fressure entiere d'un mouton fraichement tué: ou quelque poulet ou pigeon ouvert par le milieu du dos, & apliqué au lieu même: ou frotter le front & toute la tête d'huile rosat, vinaigre & populeon, ou avec jus de morelle, huile rosat & vinaigre.

PIE.

PIED. *de Corneille*. Allem. *Crayen vost*.

QUALITEZ. ch. & sec.

DECR. *Pied de Corneille*. Le coronopus rampant ou sauvage épand ses feüilles bien épais, semblables à celles de la petite Joubarbe des montagnes & fermées, avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan, sa graine est menuë, enclose dans des espics semblables à ceux de Plantin, sa racine est longuette, grosse & dure comme du bois.

LIEU. Elle croît dans les collines & rochers le long de Marseille, fleurit en May & Juin.

PROPR. Sa racine est peu chaude au goût & aromatique, étant seche & reduite en poudre & dans du vin est un bon remede contre les piqueures des viperes, & autres animaux venimeux.

Pied de Lievre. Ital. *Pie de Lepre*. All. *Hasenfluss, ou Hatenk Rec*.

QUALITEZ. Sec au 3. 6.

DESCR. Le Pied de Lievre a les tiges rondes, veluës, les feüilles qui retirent au treffle commun, longuettes: sa graine vient en des petites grapes ou épies, veluës & cottonées qui ressemblent fort bien à un pied de Lievre.

LIEU. Il croît parmy les Bleds & dans les rais, cette plante se voit en Juillet & en Août.

PROP. Il est astringent & dessicatif, étant beu dans du vin il resserre le ventre, s'il y a de la fiévre il le faut prendre avec de l'eau: les feüilles, les grapes, & la graine pulverisées sont bonnes à la dyssenterie & autres flux de ventre, contre les vomissemens bilieux, & aux coliques avec du vin âpre, ou du suc de Grenade. La decoction de toute la plante, en y ajoûtant des feüilles de Mauve, faite en vin doux, est bonne pour les accidens de la vessie, specialement contre l'ardeur de l'urine: sa graine est bonne à ceux qui crachent le sang, la cendre des grapes appliquée en liniment arrête le flux des hemorroïdes

Pied de Lyon. Il a semblables vertus au Bugla & Sanicle, outre lesquelles il ôte la douleur & chaleur de toutes inflammations & ulceres. La même herbe pilée est bonne aux nourrices.

Pied de Veau d'Egypte. Ital. *Aro d'Egypto*. All. *Kleinnatervvurtz*.

QUALITEZ. ch. & sec au 3. d.

DESCR. Le pied de Veau d'Egypte est different de celui qui croit en Europe, comme étant plus grand & ayant les feüilles plus larges, plusieurs le prenent pour la Colocasia. Dod. & Matt. ont dit qu'elle a le même goût que le pied de Veau, & quelle fait une graine de même sur une grosse queuë, laquelle sort du milieu de la plante, & la graine entassée en grape, a une queuë longue qui sort de dedans la graine.

LIEU. Elle croit en Egypte: elle fleurit en Juin.

PROPR. Sa racine cuite avec du miel est bonne aux astmatiques, avec l'huile d'amandes à ceux qui ont la toux, & nettoye la poitrine, le même arrive si on fait boüillir sa racine dans du lait de Vache, on l'aplique aux yeux pleurans & livides, aux inflammations du gosier, & aux hemorrhoïdes tumefiées.

Pieds de Mouton. Il n'est pas difficile d'acommoder les pieds de mouton; premierement on les mange cuits dans un pot à part avec eau, sel, poivre, clouds de girofle, & un peu de thim: & si-tôt qu'ils sont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'est-à-dire du vinaigre assaisonné de sel, & fort peu de poivre, le tout garni de Persil. En second lieu on en met en fricassée, dont la composition est telle.

Ayez des pieds de mouton cuits au pot, coupez

pez-les par morceau, passez les à la poîle avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, assaisonnez-les de sel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices : & lors que la cuisson vous en paroîtra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs délayez au verjus, puis tirez-les & les servez.

Pieds de mouton d'autre maniere. On prend des pieds de mouton bien échandez qu'on fait cuire dans du bon boüilion, avec un peu de persil & de ciboules, observant qu'ils ne soient point trop cuits : puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend sur une table : aprés celà on se sert d'une certaine farce composée de ris de veau hachez, de blancs de chapon, & de champignons, le tout bien assaisonné, qu'on étend sur chacune de ces peaux, qu'on roule pour être mises ensuite dans un plat d'une maniere à ne point fondre au feu : cela fait, on les saupoudre de mie de pain, aprés les avoir arrosées d'un peu de graisse : & les mettant ainsi dans un four, on leur y fait prendre couleur. Les pieds de mouton étant jusques là comme on les souhaite, on en fait égouter ce qu'il y peut avoir de graisse: puis avant que de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite de quoy on mange ce ragoût chaudement.

Pieds & Fraise de Veau. Pour faire que la fraise & les pieds de veau soient bons à manger, il faut les mettre cuire dans un pot avec eau, assaisonnement de sel, de poivre, de cloud de Girofle, & de fines herbes ; & lors qu'ils sont cuits, on les sert tout chauds, avec un peu de persil par-dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Autre maniere d'accommoder la Fraise de Veau

La fraise de veau se mange aussi au court-boüillon, & voici pour lors comme elle s'accommode: lorsqu'on juge qu'elle peut à peu prés être cuite, & que par consequent le pot à part où on la mise, ne contient plus gueres de boüillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange, cela fait, & quand ce court-boüillon est achevé : dequoy le goût decide ordinairement, on ôte cette fraise de son boüillon, & on la sert ainsi toute chaude & est tres excellente.

Pieds de Bœuf. On fait des fricassées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, observant qu'ils soient bien cuits : puis on y joint de l'oignon qu'on passe ensemble à la poîle avec du beurre : on y met du sel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de boüillon : & aprés qu'on a un peu laissé boüillir le tout, on y jette aussi un verre de vin, qu'on fait encore boüillir, jusqu'à ce que cette fricassée soit tarie raisonnablement, qu'on la tire aprés y avoir mis un peu de moutarde.

Foye de Veau. On sert le foye de veau de deux façons, ou en sivé, ou rôti : si c'est en sivé qu'on souhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine dans laquelle on le passe en tranches avec du beurre ou du lard, puis ne lui donnant sur le fourneau que mediocrement le feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, étant pour lors assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu d'épices : puis jugeant qu'il est temps d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin : & aprés que ce foye a un peu boüilli là-dedans, & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre, pour lui donner le haut-goût, puis on le sert.

Le foye de veau cuit ainsi, est tres-excellent à manger froid, & est en cet état plus prisé par bien des gens, que lors qu'il est chaud.

Si l'on veut manger le foye de veau rôti, on le met à la broche, aprés qu'on l'a bien lardé, où étant, on l'arrose frequemment avec du beurre qu'on aura fait fondre dans une lechefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de sel & de poivre : puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefrite.

PIERRES *comme les fines.* Pour faire des Pierres aussi dures, & aussi belles en couleur que les fines sauf le Diamant. Preparation de la matiere pour toutes.

Prenez Cailloux à faire feu les plus noirs, & les plus clairs qu'il se pourra, ôtés leur croûte qu'il ne reste que le clair, que ferez rougir au feu & éteindre dans de fort vinaigre, reïterez par 2. fois, puis le broyez dans un mortier de fonte, puis le passez par le tamis.

Prenez petits cailloux de riviere luisans tirant sur le jaune, clairs, faites les rougir, & les éteignez dans le fort vinaigre, broyez, & tamisez comme il a été dit.

DIAMENT. Prenez moitié de l'un & moitié de l'autre de ces calcinations, avec la quatriéme de *Loublsoud* preparée & bien netoyée impalpable que mettrez dans un petit pot fait de terre de verrier, qui soit aussi large au cul qu'à la geule & le mettrez dans le four de verrier ou fourneau de reverbere, cuire l'espace de trente jours aprés lesquels prendrez une baguette de fer, & remuerez la matiere & en tirerez une épreuve, pour la parachever, il la faut laisser encore 10. jours, tirerez une seconde épreuve, & si la trouvez belle & nette, ôtez le petit pot du feu & l'enfermez dans deux pieds de hauteur tout au tour dessus & dessous de braise vive, & le laissez refroidir tres froid, avant que de le bouger, & trouverez vôtre Diamant tres dur.

RUBIS *Balais.* Prenez de la susdite matiere tant d'une calcination que de l'autre sur 15. livres de matiere, mettez y 2. onces de Minium & 3. onces de Routte calcinée mélez bien le tout ensemble dans un potelet & le faites cuire 40. jours, puis écumés, épreuvez s'il est net, mélez y bien demie once d'Or en chaux, preparés comme il sera enseigné ci aprés & le laissez cuire 15. jours, & mettez le refroidir.

GIROZOLE. Prenez 15. livre de matiere susdite, faites cuire 40. jours, procedez comme devant, puis mélez y un gros d'Or preparé, & autant de minium mêlez le tout bien avec la matiere & laissez cuire 15. jours.

EMERAUDE. Prenez 15. livres de matiere, faites la cuire 40. jours aprés y avoir mis demie livre de cristal de Verdet, & une livre de Routte calcinée demie livre de Minium, laissez la refroidir, comme il est dit & aprés que vous l'aurez veu, si l'épreuve est belle, vous trouverez de tres belles Emeraudes reculez, & au fond ce sera Topase tres belle.

SAPHIR. Prenez 15. livres de matiere & y mettez une Livre de Manganise avec une de saute, demie livre de ceruse broyée le tout passé par le tamis & le melez bien ensemble, faites le cuire

quarante jours & procedés comme il a été dit.

Esque marine. Prennez quinze livres de matiere avec six onces de cuivre de trois cuittes demie livre de sel de Tartre, deux onces de Rosette preparée, trois onces de Saffre preparée, le tout passé par le Tamis & bien mêlé ensemble, faites cuire trente jours, écumé & prouvés, puis y joignés un gros d'or preparé, bien mêlé dans la matiere, laissez recuire dix jours, refroidir comme dit est.

Maniere de calciner & Preparer l'or. Prenés d'or bien pur en lamine faites le dissoudre dans de tres bonne eau regale, puis y jettez goute à goute de l'esprit ou huile de tartre & le precipiterés au fond, versés vôtre dissolution par inclination dans un vaisseau de verre & sur la chaux d'or, versez de l'eau de fontaine un peu chaude, remüez le tout ensemble, laissez reposer & versez l'eau par inclination, puis faites secher vôtre chaux sur du papier filtré au Soleil, donnés vous garde qu'il n'aproche du feu, car il s'en iroit en faisant du bruit comme un coup de canon, & quand il sera seché, mettés le dessus un marbre, s'il y a une once de chaux il y faut mettre une once de sel de tartre, une once de ..... preparée, un gros de canfre preparé & deux gros de minium, preparés le tout broyé ensemble & serrés.

Pierres Artificielles. Prenés Cristal de Roche du plus net, mettés les sur des couvercles de terre cuite non vernie, laissés le à tres grande chaleur; quand le cristal sera bien rouge, éteignés le en eau fraiche & ce durant six fois, alors le cristal sera frangible & se brisera entre les doigts, pulverisés le subtillement dans un mortier de bronze & le tamisez pour l'avoir en poudre impalpable, conservés le nettement en un vase que vous boucherés tres bien.

Prenés de ce Cristal preparé & sel de Tartres purifié, autant d'un que d'autre, mettés le tout dans un bon creuset & le laissés dans la fournaise des verriers & il se fondra, ce qui ne feroit pas à autre feu, vous vous servirés de ce Cristal pour tous les joyaux comme de fond de mers, car ils reüssiront tres durs. Notés toutes fois qu'il faut laisser ce Cristal long-temps au feu, sçavoir deux mois, & plus, d'autant qu'il faut necessairement que le feu consume l'onctuosité du sel de tartre, outre que tant plus qu'il restera au feu, tant plus il se fera net & dur.

Saphir tres beau prenez dudit cristal preparé & sel de Tartre purifié *ana*, & sur chacune once de cristal joignez y deux grains de Safre preparé, c'est à dire, brulé quatre fois dans la fournaise & quatre fois éteint dans le vinaigre distilé, puis mettés la matiere dans un bon crusol ou fourneau pendant deux mois, alors la ssés le refroidir & vous trouverés une chose tres belle. Notés que pendant ce temps il faut prendre quelque fois de la matiere pour en voir la preuve & si la couleur est à vôtre gré, vous la laisserés ainsi; mais si elle est trop claire, il y faut joindre un peu de Saffre preparé & étant trop épaisse, il faudra mettre du Cristal & sel de Tartre a discretion.

Ametiste Orientale. Prenés dudit Cristal preparé, & pour chaque once d'icelui, joignés y deux grains de Maganiste de Piemont, car c'est celui seul qui est bon; mais il faut qu'il soit preparé comme le saffre, procedés comme vous avés fait au saphir & vous aurés une tres belle Ametiste. Notés qu'aux compositions où le sel de Tartre n'entre point, il ne faut laisser que deux jours entiers.

Emeraude Orientale, Prenés dix livres de Cristal ordinaire, mais il sera mieux, si la moitié du Cristal est trajetté plusieurs fois en l'eau & l'autre moitié verre comme de pulverin bien incorporés ensemble, puis aurés à part quatre livres de Frette commune dont on fait le verre avec laquelle unirés tres bien trois livres de Minium & donnerés cette derniere composition aux premieres dix livres fonduës & en peu d'heures, le tout sera poli; alors jettés sa composition totale dans l'eau claire & gardés bien qu'au fond du poilon ou vase où sera fonduë la matiere, il n'y ait du plomb atachė, ou reste quelque chose du minium, s'il y en a, l'oterés avec diligence, puis mettrés la composition trajettée dans le poilon, en la laissant boüillir pendant un jour; cela fait, vous lui donnerés la couleur avec la poudre faite du caput mortuum, de l'esprit de vitriol, du cuivre fait chimiquement d'un peu de Crocus ♂ preparé avec le vinaigre, toute fois en petite quantité & ainsi vous aurés une fort belle Emeraude.

Notés que les verriers font le Cristal avec les cendres de Soude ou d'Alcali, apellé Salicors, le Crocus Martis se fait ainsi. Prennés limaille de fer bien nette, imbibés la avec bon vinaigre distilé, dans lequel aurés fait dissoudre un peu de Sel Armoniac, puis faites dessecher la limaille & reïterés les imbibitions & desications cinq ou six fois, cela fait, mettés vôtre limaille dans un vase de terre grasse non vernissé; mais l'eau reverbere & le Crocus ♂ s'élevera en fleur tres rouge & legere en un jour ou deux, lesquelles il faut ramasser chaque jour, afin qu'elles ne perissent par la violence du feu ou que de rouges elles ne deviennent noires, ce qu'il faut éviter.

Autre Emeraude. Prennés une livre de Frette deux livres & demie de Cuivre de trois cuittes, faites comme il est enseigné cy dessus & deux onces de Crocus ♂, une livre de cuivre, & le Crocus Martis tres bien ensemble, puis apliqués ce melange sur la Frette tres bien fonduë & ferés chose tres belle, mais il faut toujours, afin de ne point manquer, tirer preuve de ladite matiere pour y observer la couleur & la mettre en son point, augmentant de frette ou des deux poudres de Cuivre & de Crocus, ainsi que vous jugerés necessaire.

Cuivre de trois cuittes. Prennés Cuivre rouge en lames subtiles ou en limaille ou les écailles de Cuivre qui tombent battant les chauderons, mettés les dans un vase de terre de creuset qui soit plat, posés le au four de reverbere ou bien auprés de la fournaise de la Verrerie, & laissez calciner ainsi durant quatre jours, & le Cuivre deviendra comme poudre noire, pulverisez, tamisez, puis ferés derechef calciner comme dessus par quatre jours & le Cuivre ne sera plus en grumeaux ny de couleur noire, mais de soy même se reduira en poudre

Cela s'apelle Cuivre de trois cuites. Notés qu'à la derniere calcination il ne faut pas que le Cuivre soit trop calciné, parce qu'il ne coulereroit pas bien, le signe de sa perfection sera que la matiere ou Frette fondue s'enfle & boüille & le Cuivre aussi, lorsque vous le jetterés dessus la susdite Frette.

Hyacinte Oriental. Prenés un quart de cette terre où l'on fond le verre, qui soit large au fond & asses épais, mettez dans icelui une livre ou deux d'etain le plus fin sans aucune addition, posez le creuset dans un fourneau & lui donnez grand feu pendant huit jours, au moins que l'étain demeure toujours au feu, aprés otés ledit creuset du feu,

rompés & trouverés le hyacinte Oriental tres beau transparant & dur, pour l'etain qui restera, vous vous en pourrés servir, lorsque vous voudrez retirer vôtre Hyacinte du creuset, prenés bien garde qu'il n'y aye rien de la terre dudit creuset attaché avec, ny même d'aucune chose des feces inutiles qui seront superfleuës, au contraire le dit Hyacinthe en pierre nette & les conservés pour vous en servir.

Rubis. Prenés un vase de terre de verrier, mettés y dedans dix livres de beau verre, parceque ce verre est meilleur pour ceci, que le Cristal; étant fondu, donnez lui une livre de minium, plomb calciné en rougeur & mêlés le tout ensemble, afin que le minium n'aille au fond, laissez les cuire par six heures, puis donnez à cette composition fonduë trois onces de Cuivre rouge de celui avec quoi l'on fait la couleur rouge en l'art de verrier, qu'il soit pulverisé bien subtillemẽt & tamisé, remués & mêlés bien le tout ensemble & laissés reposer en fleur par trois heures aprés les trois heures passées, dõnez lui une once de vôtre Hyacinthe Oriental fait comme il est enseigné de l'autre part & qu'il soit reduit en poudre subtile & tamisée, remuez tres bien avec une baguette de fer ou spatule bien nette & par sept ou huit fois & verrés soudain se faire une belle couleur de rubis, laissez le cuire six heures durant, remuant quelque-fois, puis laissés refroidir, conservez cette matiere, d'autant que la mélant avec un autre verre, vous verrés des belles choses à raison que c'est un rouge de Rubis transparant.

Calcedoine tres belle. Prenés verre commun, parcequ'il est propre pour le corps de la Calcedoine, la quantité de quinze livres, mettez le dans un poilon ou vase de terre de verrier & aprés jettez dessus deux onces d'argent calciné comme dessous & mêlés soudain le tout avec une baguette de fer ou spatule bien nette, afin que l'argent s'incorpore & s'étende par tout, aprés laissés le cuire pendant un jour le remuant d'heure en heure pour empêcher que l'argent ne tombe au fond. Vôtre verre étant ainsi cuit il le faudra pourfiler ou barboüiller avec du verre jaune transparant, duquel vous en aurez toujours un poilon preparé & avec icelui devant un bon feu pour fixer ladite composition; mais pour faire chose plus merveilleuse il faudra encore la pourfiler avec le rouge de Rubis transparant, faites comme il est dit.

La calcination de l'argent se fait ainsi. Prenés deux onces argent de coupelle limé subtilement, incorporés le avec autres six onces de Mercure sublimé corrosif, metés le dans un Matras luté au fond, posés le sur un petit feu de charbon & laissés ainsi corroder ensemble durant un *Miserere*, puis ôtez le Mâtras du feu, laissés refroidir, separez le lute, puis rompés le Matras & broyez ce volatil & le fixe ensemble, mettez le derechef dans un autre Matras, posez le à petit feu de charbon durant un *Miserere*, puis laissez refroidir, reïterez ainsi par quatre fois en tout & à la fin trouverés au fond du Matras vôtre argent en forme de cire jaune fusible; cet argent fusible qu'il faudra joindre avec cent cinquante livres de verre fondu & proceder comme cy devant à été dit pour faire la Calcedoine; mais comme cet argent ne se peut broyer, il faudra le couper par petites tranches bien deliés pour s'en servir, il ne faudra pas prendre ce qui aura sublimé mais seulement de fixe.

Calcedoine étranger. Prenés trois livres Cinabre, une livre Cuivre blanc, une livre Argent fin en feüille, une once Souffre pulverisé demie livre, mélez le tout & le mettés dans un creuset au feu lent de charbon ardent, l'y laissant jusqu'à ce que tout le souffre soit consommé & alors l'argent sera calciné: prenez cinq livres de Cristallin, quatre livres de verre de plomb incorporé ensemble, & faites fondre en un poilon de terre de verrier étant en fleur jettés y vôtre argent calciné dedans, si vous pouvez l'avoir seul, sinon jettés toute la composition calcinée comme dessus dans ledit verre fondu & remuez bien avec une spatule de bois, afin que tout s'unisse & vous aurez une belle Calcedoine; si vous y joignez un peu d'Etain, il sera encor meilleur.

Autre calcedoine. Prenés du verre commun que fondrés dans un poilon de terre & le teignez selon l'art en couleur d'azur avec le Saphre, preparés tant épais qu'il ny ayt point de diaphaneité ni aucune transparanceà la lumiere, laissez le au feu vingt jours il sera bien teint, vous aurez plus belle coulleur grisatre, toutefois tant plus la couleur sera claire & aura moins de saphre, cela fera plus de couleurs diverses, pour faire Calcedoine il faut faire ainsi: travailler le maître qui fera le vase, levera sur son fer une vessie de blanc de verre commun & puis levera dudit azur, alors il prendra une feüille de fin argent battu delié & l'envelopera subtilement sur ledit verre azuré; le metant chauffer dans la fournaise tant que l'argent soit englouti, aprés il pourfilera & barbouillera avec la vessie de blanc de verre commun, mais il faut de l'industrie pour ce travail & ainsi vous aurés une tres belle chose.

Calcedoine plus belle que toutes les autres. Prenés Amalgames trois onces d'argent fin limé subtillement avec son poids suffisant de Mercure purifié, mêlés cet amalgame avec son poids égal de sel Marin préparé & bien broyé sur le marbre, metés le dans un creuset qui passera au feu de charbons ardents, tant que le mercure soit exhalé, alors donnés bon feu, puis jettés la matiere en eau commune tiede, afin de dissoudre le sel, & l'argent demeurera au fond calciné & pulverisé, cet argent étant desseché, il faudra le broyer avec son poids égal de nouveau sel preparé; pour le calciner dans un creuset pendant six heures, jettez la matiere dans l'eau tiede pour dissoudre le sel & la chaux d'argent tombera au fond, laquelle il faudra dulcifier par quatre fois avec l'eau commune, cela fait, vous ferés dissoudre ladite chaux dans de l'eau froide dans un matras; dissovlés aussi quatre onces d'argent fin dans de l'eau commune, dissolvés en eau forte cinq onces de Mercure purgé avec vinaigre & sel.

Faites eau forte royale de Vitriol & le Salpetre dissolvant trois onces de sel Armoniac dans dix-huit onces de la dite eau forte de Vitriol & Salpetre & scelés le bien, afin de ne pas perdre les meilleurs esprits, la dissolution de sel Armoniac étant faite, vuidés l'eau par inclination & scelés les feces.

Dissolvez un quart d'once d'or pur dans la suffisante quantité de ladite eau Royale.

Prenés seize onces de ladite eau forte Royale metés dedans peu à peu, à cause de la grande ebullition, demie once de Crocus Martis fait avec du vinaigre, demie once de chaux d'Etain, demie once de Souffre bien preparé, demie once de Cinabre le tout bien pulverisé & mêlé.

Dissolvez dans l'eau Royale demie once de Cantarille calciné avec du Souffre, demie once de Cui-

vre de trois cuites fait des écailles de chauderons, demie once de Maganise de Piemont preparé, demie once d'écaille de fer qui tombe des Enclumes des Marechaux, le tout broyé & mêlé faut le mettre peu à peu dans l'eau Regale à cause de la grande dissolution que cela fera.

Dissolvés aussi dans l'eau Royale peu a peu, demie once de Minium avec une once de Verdet, demie once d'Antimonie crud, demie once de Caput Mortuum de Vitriol, purifiés le tout broyés & mêlés.

Dissolvés dans la même eau regale demie once d'Orpiment, demi once d'Arsenic Cristalin, demie once de Lacq. broyés & mêlés.

Toutes lesdites dissolutions étant dans chacuns leurs matras bien bouchés les faut laisser en digestion sur cendres chaudes par quinze jours plusieurs fois, afin que les maistres travaillant mieux, subtilisent les matieres & ouvrent leurs corps pour avoir la teinture, lesquelles n'étant pas bien ouvertes n'operent pas comme il faut, aprés mettés tous lesdits Matras & leurs menstrues dans une cucurbite de verre grande & capable, mais versez peu a peu, car en les mêlant ensemble ils s'enflent, bouchez bien la cucurbite, & laissez ainsi le tout pour six jours les agitant tous les jours, cela fait, distilés les menstrues a feu de Cendre lent pour avoir seulement l'eau & que les esprits demeurent unis avec les materiaux, car ainsi ils feront des beaux & nobles effets dans le verre que vous voudrez travailler, il faut que la cucurbite soit bien luttée de son bon lut, toute l'eau étant distilée, il restera au fond de la cucurbite, une matiere de couleur berna verdatre de la quelle matiere vous en donnerés à vôtre verre la doze convenable; mais je vous avise que le verre veut être premierement poli, fait de cristal, parce qu'il ne reussit pas bien au verre; il faut aussi avant que de travailler le verre lui donner son corps, c'est à dire le tartre brulé avec la suye, le Crocus martis fait avec le vinaigre, puis au bout de ving-quatre heures, ferez labourer avec diligence de maniere avec la tenaille & mettre au feu selon l'art de verrier & vous aurés un ouvrage merveilleux.

Aigue Marine. Pour faire l'aigue marine, elle reüssit mieux avec la frette de laquelle se fait le verre, qu'avec le cristal de Roche.

Prenés donc frette commune quarante livres, fondés les dans un poilon de terre de verrier, puis ayant broyé & bien mêlé douze onces de Cuivre de trois cuites avec demie once de saffre preparé, vous les donnerés a la frette fonduë à quatre diverses fois, parce qu'elle les prendra mieux mêlant toujours le verre diligement, laissés puis reposer le poilon deux heures en fleur & en tirés la preuve racommodant la couleur à la volonté.

Aigue Marine. Prennés le Caput mortuum de l'esprit de Vitriol, de cuivre fait chimiquement sans Corrosif, étant laissé a l'air quelque jours, prendre de soi même une couleur verte blanc de cette matiere pulverisée, acompagnée avec la doze convenable de saffre preparée, & cuivre de trois cuittes, jettés sur la composition de frette fonduë dans le poilon en procedant comme il est dit cy devant & l'Emeraude Orientale fera une eau marine si belle que vous en serés emerveillé.

Pierre de Plomb. Prenés quinze livres de plomb calciné & quinze livres de frette de cristal melés bien ensemble, & le mettés fondre dans un poilon de terre de verrier, laissés les au feu dix heures, le tout sera fondu, alors jettés cette matiere en eau froides prenés garde que souvent il demeure au fond des vases de plomb, retourne encore, lequel il faut diligemment ôter, car le laissant il en fondroit vôtre poilon, prenés garde aussi parmi la matiere, jettés dans l'eau & vous y trouverez de grains de plomb, lesquels il faudra aussi ôter, cela fait retournez la matiere dans le poilon au feu comme devant, en dix heures au plus elle sera comme il faut.

Colorer le verre de plomb en tres belles Emeraudes. Prenés verre de plomb, faites comme dessus étant en flus, six onces cuivre de trois cuittes, & en dernier de Crocus Martis bien unis ensemble, mais il faut le poilon par trois diverses fois sur le verre de plomb, mêlant bien le verre & metant un *credo* d'intervalle entre chacune projection, par aprés il faut laisser reposer une heure, puis retournerés remuer & en tirés la preuve, pour voir si la couleur est comme il faut, si elle n'est a son point, jetterés encor un peu des dites poudres de cuivre & de Crocus Martis aussi, si elle étoit à signe, faudroit laisser incorporer avec le verre par huit heures, de cela vous ferez des medailles belles & rares.

Nota que si à un poilon de telle quantité que dessus outre le poids de la poudre de cuivre de Crocus, on yjoint sur la fin encore un peu de Caput mortuum, de l'esprit de Vitriol, de Cuivre, cela fera un verd d'Emeraude admirable.

Pour le verre de plomb en couleur d'or. Prenés seize livres de plomb calciné & seize onces de cristal broyés & passés le tout ensemble par un tamis tres subtil, joignez à cette matiere six onces Cuivre de trois cuittes, deux deniers de Crocus Martis, mêlés tres bien le tout ensemble, & faites fondre le tout dans un poilon à feu moderé & laissés ainsi en flus douze heures, puis le jettez dans d'eau commune, separés le plomb qui sera retourné encore, mettés la matiere jettée dans de l'eau à fondre derechef dans son poilon, & laissés en flus par douze heures, puis en tirez la preuve, aprés l'avoir bien remué & si la matiere verdoye trop, vous y jetterés un peu de Crocus Martis, parce qu'il ôte le verdoyer & ainsi la matiere prendra une tres belle couleur d'or, dont vous pourrés vous servir pour faire des vases & medailles.

Rubis Balais. Prenez du Cristal de roche taillé en telle forme que vous voudrez tres bien lustré, toutefois il sera meilleur qu'il soit bien taillé en cabuchon, mogolon, botesado, avec certains manquemens qui semblent naturels, parce qu'ainsi il aura plus de vrai-semblance & semblera mieux à la roche.

Prenez sang de Dragon en larmes du plus fin qui se pourra trouver, d'autant plus qu'en lui est sa couleur de cette chose rare qui veritablement est joyau de ce fin sang de Dragon en larme, il se trouve à Venise & à Londres, & s'il s'en trouvoit d'une sorte qui est envelopé avec petites feuilles d'herbes, il seroit tres bien broyé bien à sang de Dragon aprés l'avoir netoyé & separé de ses ordures, ne prennant seulement que le plus pur, puis le detrempés avec d'esprit de vin bien rarifié tant qu'il soit liquide comme onguent, l'accompagnant & broyant avec un peu de sel de soulte qui soit purifié, conservez cette mixtion dans un petit urinal de verre, qui se tiendra sur les cendres chaudes quand vous voudrez vous en servir, le te

muant quelque fois avec une petite spatule de bois afin qu'elle ne s'épaississe & s'attache au vase.

Prenés un petit vase, un rechaud plein de charbons ardens & accomodés dessus une lame de fer subtile sur laquelle vous mettrés vos pieces de Cristal taillées, les tournant & retournant toûjours avec une petite tenaille, afin que par la grande chaleur elles ne crevent, lors que vous verrés qu'elles seront assés enflâmées, jettés les soudain dans de l'eau fraiche bien nette, tirés hors de l'eau vos pieces de Cristal, essayés-les bien de leur humidité, puis les mettrés sur des charbons ardents qui les couvriront tout à l'entour & les laisserés ainsi tant de tems qu'il faudra pour conter depuis un jusqu'à soixante, alors vous les jetterez chaudement & soudain dans le vase contenant vôtre composition de sang de Dragon qui sera, comme il est dit, sur des cendres chaudes & les pieces de Cristal feront bruit & s'elevera une fumée blanche, laissés les un peu ainsi, afin que les pieces de Cristal alors couvertes s'imbibent de la teinture, puis on les netoye diligement, parce qu'elles seront offusquées exterieurement, & l'epaisseur de la couleur tingente étant bien netoyée, vous les aurés des rubis balais beaux & comme naturels aiant de petites gouttes qui les rendront vrai-semblables à ceux de la Roche; le Magistere consiste à beaucoup de diligence & principalement en la bonté du sang de dragon.

Notez, qu'il faut exactement broyer & mêler les matieres pour faire toutes les pierreries, car tant plus elles seront broyées & mêlées, les pierreries en seront plus belles & claires & n'auront point de vessie.

Notez, aussi que les pierreries doivent être faites, lorsque le Ciel est serain, car elle reüssissent mieux, ainsi que je l'ai experimenté.

Preparation du Cristal. Prenez des fragmens de Cristal du plus beau, mettez le dans un creuset, couvrés le d'un couvercle aproprié, posés ledit creuset entre les Charbons ardents, faites bon feu tant que le creuset rougisse & le Cristal aussi, alors vous y jetterés soudain ledit Cristal dans un vase de terre neuf & verni, plein d'eau froide & claire, étant refroidi prenez-le & étant desseché avec un linge blanc; remetés le dans un creuset, faites le rougir & l'éteignés comme devant en eau froide & claire, étant refroidi prenés le & étant desseché avec un linge blanc remettez le dans un Creuset, faites le rougir & le tenés comme devant en eau fraiche & froide, reiterés ces ignitions & extinctions de cristal, au moins douze fois, ainsi il sera bien calciné, broyés le peu à peu sur le marbre. puis passés le à un tamis bien delié & ainsi aurez vôtre Cristal en poudre impalpable, conservés le dans un vase de verre que vous boucherez bien pour vous en servir au besoin; car c'est la base, & la matiere de toute sorte de pâtes ou pierreries artificielles, au lieu du Cristal de roche vous pourrez prendre des cailloux de riviere beaux & transparans ou bien calcedoine qu'il faudra preparer comme dessus, toutefois le Cristal fait beaucoup plus clair & transparant.

Emeraude Orientale. Prenez deux onces de Cristal preparé comme il est dit & quatre onces de minium, mêlez tres-bien ensemble, ajoutez à ce mélange huit grains par chacune once qui vont à quarante-huit grains de Crocus Martis, puis derechef broyés & incorporés bien ensemble & le mettez dans un bon creuset neuf & si grand qu'y ayant mis ladite composition, il y ayt du vuide un bon pouce, car cette pâte & les autres suivantes, s'enflent en les cuisant & s'attachent au couvercle & sortent souvent du creuset qui est la cause que lesdites compositions ne reüssissent pas bien, couvrés aprés ledit creuset fait exprés, luttés les jointures de bon lut que laisserez secher, puis mettés le creuset au feu de fusion pendant vingt-quatre heures, afin que tout se fonde. Mais pour être plus assuré & ne point faillir vous donnerés encore six heures de feu davantage & ainsi sera bien cuite, laissés refroidir le creuset, puis l'ouvrés & en tirez nettement la matiere qui sera comme Emeraude Orientale, dont vous vous servirez à faire ouvrage.

Notés qu'avec la dose susdite la pâte sera plus dure qu'avec la dose ordinaire, qui est que pour deux onces de cristal preparé, on y joint six onces de Minium, & ne se cuit que douze heures parce que tant plus la matiere c'est cuite, d'autant plus elle est tendre.

Des Perles ressemblantes aux naturelles. Prenez semences de perles fines des plus blanches que mettrés dans un alembic de verre & vous mettrés par dessus du suc de limon nouveau filtré quatre fois afin qu'il soit plus net, jettés vôtre suc de limon sur vos perles, aprés que vous les aurés mises grossierement en poudre dans un mortier de marbre, mettrés les donc dans un alembic comme il est dit & que le suc de limon surnage de deux doigts vos perles, renouvellés vôtre suc de limon deux ou trois fois le jour tant plus, tant mieux, pendant deux jours, ôtant le vieux suc par inclination, puis tirerés vos perles hors du suc & les mettrés en un nouveau vase bien lutté & mis dans du fien de Cheval au soleil jusqu'à parfaite dissolution, qui se verra, lors que les perles seront reduites en parties, en sorte qu'il n'aparoisse aucuns petits grains. Il est à remarquer qu'il se pourra engendrer quelque insecte dans vôtre matiere; mais pourveu que les deux parties en soient bonnes, tout ira bien; donc aprés que ladite dissolution de vos perles sera faite, vous les mettrés dans des moules d'argent doré en dedans, faits en la façon qu'il vous plaira, où il les faut laisser pendant seize jours. Sortéz les & les percés, puis remettés-les dans les moules susdits, quatre jours, sortés-les derechef des moules & les faites tremper dans eau de lune, que vous aurés preparée pendant quatre jours, puis mettez-les dans des vessies d'Anguile & les y laissés quatre jours, puis les remettés pour la derniere fois aux moules où elles demeureront quatre ou cinq jours, aprés il les faut mettre dans la pâte faite de farine d'orge, puis les ferés cuire comme le pain ordinaire aprés la cuisson de la pâte, il les faut sortir & les mettre dans une ou deux peintes de lait d'ânesse, mis en un pot de terre & les laisser boüillir la dedans jusqu'à consomption du lait, aprés vos perles n'auront presque point de difference aux naturelles & peu de Joialiers en reconnoîtront l'artifice.

Emeraudes plus chargées de couleur. Prenez Cristal preparé une once, Minium six onces & demie, mêlés-bien à chacune une once de cette matiere dix grains de Cristal de verdet qui sera en tout septante-cinq grains & dix grains de crocus martis, broyés & incorporés tres-bien le tout, que vous mettrés dans un bon creuset, qui doit demeurer vuide d'un bon pouce qui doit être couvert avec son couvercle, apropriés, luttés les jointures,

mettés à feu de fusion, faites cuire comme dit est ci-dessus & trouverés vôtre composition un peu plus chargée de couleur d'Emeraude Orientale tres belle que ferés tailler & mettre en œuvre. *Nota*, que cette matiere se doit cuire plus de tems que l'autre ci-devant décrite, afin de consumer toute l'imperfection qu'à ordinairement le Minium, vôtre pâte sera plus tendre que la premiere, parce qu'il y a plus de Minium; mais la couleur est plus agreable.

Autre Emeraude. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium six onces broyés tres-bien ensemble, puis les unissez avec dix grains par chacune once de Cristal de verdet, qui fera tout ensemble huitante grains, mettés le tout dans un creuset que vous couvrirés de son couvercle & lutterés, & ferés cuire comme il est dit.

Saphir Oriental. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium, ou sel de tartre six onces, broyés tres-bien ensemble, puis les unir par châque once avec cinq grains de safre preparé en tous 40. grains & seulement six grains de Maganise de Piémont preparée, le tout bien incorporé, les faudra mettre dans un creuset & le faire cuire comme il est dit, ainsi vous aurés une tres-belle matiere de Saphir oriental avec un tres-beau violet.

Saphir Oriental plus chargé de couleur. Prenez Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces, pour chacune joignés-y six grains de Saphre preparé & seulement huit grains de Maganise preparé, broyez & mettés comme il est dit, & vous trouverés belle pâte de Saphir violet fort agreable a l'œil.

Saphir. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces, mêlés le tout avec trois grains par chacune once de Safre preparé cuit, comme il est dit, & aura une couleur celeste tres-belle.

Autre Saphir, Prenés Cristal preparé deux onces, Minium quatre onces & demie, mêlés & unissés le tout avec quatre grains par chacune once de Mixture d'Azur d'Email, cuit & cette matiere étant mise en œuvre fera un tres-beau violet.

Grenat Oriental. Prenés Cristal preparé deux onces, broyés le tout, avec trois grains pour chacune once de Maganise & seulement trois grains de safre aussi preparé cuit, comme il est dit & aura une belle matiere.

Grenat Oriental preparé plus chargé. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces & demie, broyés & unissés le tout avec trois grains pour chaque once de Maganise, preparés seulement quatre grains de Safre preparé, mettés le dans un creuset qui ayt un bon pouce de vuide avec un couvercle aproprié, lutté, cuit comme il est dit.

Autre Grenat plus beau que les autres. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces, Maganise preparé quatre grains par once & seulement six grains de Saffre preparé, broyé & unissés bien le tout dans un creuset lutté & cuit, vous aurés une tres-belle couleur de grenat.

Topase Orientale. Prenés Cristal preparé, deux onces, Minium sept onces, broyés & unissez bien & les cuisés comme il est dit & vous aurés une Topase tres-belle.

Crisopale Orientale. Prenés Cristal preparé deux onces, minium huit onces seulement, dix grains de Crocus ♂ broyé & incorporé, puis unis comme il est dit de l'Emeraude plus chargé de couleur pour à force de feu consumer l'imperfection du Minium & aurés une belle couleur de Crisopale.

Calcination & preparation des cailloux avec le Minium de Plomb. Prenés cailloux blancs les plus resplendissans que pourrés trouver, faites les rougir au feu & les éteignés dans du bon vinaigre reiterés cette extinction jusques à ce qu'ils commencent à s'élever en écaille, alors les mettrés dans un mortier, & les pilerés avec un pilon de fer jusqu'à ce qu'ils soient en poudre tres-subtile & puis passerés cette poudre par le tamis delié, prenés trois onces, ou comme d'autres veulent une once de cette poudre de cailloux bien tamisée, neuf onces de Minium de plomb, netoyés de toutes ses ordures, ces poudres ainsi proportionnées peuvent servir de matiere pour toutes les pierreries.

Emeraude. Prenés Verd degris de la grosseur d'un pois & pulverisés le & mettés le sur douze onces des deux sudites poudres, tamisés ces trois poudres ensemble & les jettés dans un creuset qui ne soit qu'environ demi plein, couvrés & luttés le & donnés le à un potier, pour le faire cuire avec ses pots, étant cuit, ce qui sera fait dans trois jours & trois nuits, rompés le creuset & vous trouverés vôtre pâte d'Emeraude.

Preparation de la poudre de cailloux avec le Sel de Tartre. Prenés les cailloux calcinés & pulverisés comme il a été dit ci-devant, lavés cette poudre & la laissés secher, au lieu de Minium de plomb, mêlerés deux parties & un quart de cette poudre de cailloux avec une partie de sel de Tartre tres-pur & bien sec, ces deux choses mises dans un four de verrier durant une semaine, font un Cristal tres-beau, de ce cristal vous en faites des pierres precieuses en les teignant dans le commencement, avant que de le mettre au feu de verrier.

Saphir. Pour un Saphir mêlés avec cette poudre de Cailloux & sel de Tartre pour chaque once de matiere quatre grains de Safre en poudre tres-subtile.

Ametiste. Pour l'Ametiste mettés à même proportion une pierre de laquelle les verriers usent qu'on apelle couleur.

Emeraude. Pour l'Emeraude, metés à même proportion verdet brûlé & écaillé de fer, brûlés de chacun autant, c'est à dire de chacun deux grains.

Topase. Pour Topase six grains de Crocus Martis.

Diamant. Pour le Diamant dix grains de Senese.

Preparation du sandarac. Prenés une once d'huile d'Aspic deux onces de Sandarach nettoyé de ses ordures & mis en poudre, mettés cette poudre de Sandarach dans la fiole où est l'huile d'Aspic & la faites cuire sur le sable & trop échaufé; decouvrés la fiole & la déchargés du sable, laissés boüillir cette huile plus d'une heure jusqu'à ce qu'elle vienne rougeatre, alors elle sera bien cuitte, laissés la reposer un jour entier sans vous en servir.

Rubis. Broyés de fine laque avec cet huile durant plus de trois heures, vous connoîtrés si la couleur de rubis est trop chargée ou trop claire, si vous avés un pinceau, vous en faites un trait sur une vitre, de ce trait vous aprendrés s'il y faut ajouter de l'huile & broyer derechef, ou si la couleur est en bon état; quand il est comme il faut, passés ce que vous avés broyé dans un tafetas blanc & le pressant fortement entre les doigts & l'échaufant un peu pour le faire mieux couler, gardés dans une fiole ce qui degoutera &

le laissés reposer vingt-quatre heures, pour vous en servir, faites tailler du Cristal un peu cavé au-dessous & le faites ajuster par l'Orfevre au Chaton, aprés attachés ce cristal à la pointe d'un bâton, avec de la cire d'Espagne ou du Mastic, teignés de cette couleur rouge le dessous seulement qui entre dans le Chaton, étant teint & sec à l'ombre, donnés le à l'orfevre pour l'enchasser dans le Chaton preparé, mettant une feüille dessous, laquelle pierre ne doit pas toucher.

Autre Emeraude. Broyés de verdet un peu plus gros qu'un pois, ajoûtés-y un peu de verd distilé & une goute de Terebentine, broyés comme la laque dessus & vous en teindrés le Cristal au-dessous.

Façon de changer le Saphir en Diamant. Ensevelissés le Saphir dans de limaille de fer dans un creuset, mettés le au feu, faisant rougir la limaille sans pourtant la faire fondre, cette operation blanchit le Saphir, ensuitte prenés de la poudre de l'émail blanc où vous empasserés le Saphir avec de la salive de l'épaisseur d'un Loüis d'un écu; cette pâte étant seche prenés derechef de l'émail en poudre & de limaille de fer, mêlés-les dans un creuset comme dessus & sera fait.

Prenés sel armoniac quatre onces que dissoudrés en lessive faite avec racines de canes, filtrés & évaporés, prenés le sel qui vous restera.

Prenés Vitriol Romain quatre onces, le faut deflegmer, c'est à dire, le mettre dans un creuset au feu jusqu'à ce que le mettant dessus du charbon, il ne fume plus, s'il fume, il n'est pas encore deflegmé.

Prenés sublimé une once, verdet deux onces, il le faut secher dans une terrine au feu de cendre doux, le tournant doucement avec une spatule.

Souffre vif deux onces & du tout faire une poudre, mêlés ensemble, aprés aiés de ☽ & de ● fondus ensemble, puis mis en lamine de la largeur de l'ongle, mettés dans un creuset faisant 888. commençant & finissant par la poudre, aprés ayés une autre creuset qui entre dans celui où est vôtre matiere, luttés avec fort lut à la jointure & il faut aussi lutter le creuset de dessous en dehors, puis mettés un feu de Ruë pendant six heures, en sorte que pendant les deux premieres heures, le creuset puisse se souffrir à la main & avancés aprés les cendres chaudes dont vous couvrirés vôtre creuset de dessous jusqu'à deux doigts montant sur l'autre, y faisant un parquet de fabrique, aprés mettés dessus vôtre charbon & faut reïterer trois fois cette operation, afin qu'elle soit parfaite.

Prenés soufre une livre, ♓ commun troislivres, pilés bien le tout, mettés le dans un grand pot de terre sans plombure fort large qui soit couvert avec un fort petit soupirail au milieu au feu de roüe quatre heures *prima operatio*, 2ª. mettés avec le tout trois fois autant de sel pilé, c'est à dire neuf livres & ferés comme dessus. 3ª. ajoutés trois fois autant 9. c'est à dire vingt-sept livres & ferés comme dessus, aprés lavés le tout par tant d'eau qu'elle ne sale plus en tâtant, aprés laissés reposer & versés par inclination & il restera un onguent couleur de noisette lequel fixe la teinture jusqu'à l'incart & retressit la ☽.

Pour jetter en creux, faut 1°. aiant fait faire un moule creux de plâtre, & y jetter la piece en cire dedans y roulant la cire fonduë de tous côtés, aiant auparavant oint le moule de plâtre avec de graisse de pourceau & y ayant roulé la cire, en vuiderés dehors ce qui sera de superflu de la dite cire & ce qui sera resté dedans le moule, étant bien refroidi, y jetterés encore de la cire fonduë dedans que vous roulerés comme devant en versant le reste superflu & ainsi continuerés jusqu'à ce que vôtre figure ou moule de cire ait l'épaisseur que vous desirés, & reparerés trés bien ladite figure, comme si elle devoit être la vraye que vous desirés avoir, y mettant des broches à travers du même métail ou matiere que vous voulés jetter en fonte d'argent, si la figure doit être jetté en argent, ou de leton, si elle doit être jettée en leton, ou en étaing, si c'est en étaing, parce que ces broches ou verges s'unissent avec la fonte, & les faut ficher à des lieux où l'on gatte moins les muscles ou parties de la figure que l'on soude aprés proprement. Aprés on prepare du sable avec sel armoniac détrempé avec d'eau gommée, mêlant un peu d'Argile avec ledit sable pour lui donner plus de corps, mettant autant de terre grasse que de sable & aïant laissé une grande ouverture en haut & en bas de la figure de cire pour y verser le sable fluide, ledit sable jetté y couvrira de tous côtés le moule de cire allant rechercher tous les endroits du creux de ladite figure de cire qu'aurés auparavant mise dans un étui de carton, ou de fer blanc pour retenir le sable en dehors de la figure & l'eau s'écoulera par l'ouverture d'en bas, laissant seulement le sable comme une croute seche, qui fera toute l'épaisseur de la figure creuse, que vous devés jetter, cette croute étant donc bien seche vous ferés bien chaufer tout le moule, en sorte que le feu venant à fort chaufer le tout, fasse fondre toute la figure de cire & que la cire fonduë sorte du moule par le trou d'en bas & ainsi la cire figure de sable se trouvera creuse, aïant fait au milieu du moule, dans lequel jetterés aprés vôtre métail rougir le moule fondu lequel étant aprés bien refroidi, en ferés sortir la croute de sable que vous briserés peu à peu avec quelque verge de fer; Notés que faisant chaufer vôtre susdit moule de sable qui doit être soutenu en l'air, apuyé seulement par les chevilles qui traversent la figure de cire susdite, doit devenir tout rouge par la force du feu & alors toute la cire sortira fonduë par en bas & le moule étant ainsi bien chaud y verserés dedans vôtre fonte; mais prenés garde qu'à côté du trou ou embouchure qui est sur la tête assés ouvert, il y doit avoir une autre trou pour soupirail, afin que l'air en puisse sortir & pour empêcher qu'il ne se fasse point de flaches en la fonte; de maniere que la figure de cire non seulement sera remplie de sable massif, mais encore en sera entourée du même sable en sa superficie exterieure. Notés encore qu'ayant jetté vôtre figure en fonte, elle se trouvera remplie du noyau de sable qui étoit dans la figure de cire: il faudra donc briser peu à peu ledit noyau de sable avec un petit fer & ainsi vous vuiderés la figure de fonte qui restera creuse & vuide dudit sable; & a l'endroit du jet ou embouchûre y souderés une piece bien proprement & en bas aussi & reparerés bien ce qu'il faudra reparer. Notés que si vous aimés mieux mettre des chevilles de fil de fer au lieu de celle du metal que vous voulés fondre, comme nous avons dit, vous les pourrés aprés facilement tirer quelle matiere dont vous vous serviés.

Huile de ♂ Tremarquis Persien. Prenés une livre de limaille de fer & trois livres de souffre, mettés-le en poudre & les mêlez tres-bien, puis mettez-les dans un pot neuf non vernissé & le couvrés & luttés & le liez de bon fil de fer & étant sec, reluterés derechef & le secherez, puis le mettrés calciner au feu de reverbere clos dans le fourneau de brique ou de verrerie, qui étant bien calciné, tirés-en la teinture par le bon vinaigre blanc bien distillé, puis evaporés toutes vos teintures & les mettrés encore au feu de reverbere bien lutté & bien clos par cinq ou six jours, cela étant, mettrés cette teinture à la cave, & elle se dissoudra en huile, laquelle fait des miracles pour la santé & augmente la vertu de la pierre d'Aimant voire au centuple. D. Barre. Mr. André Chirurgien. Le secret de l'Argenture le plus beau & plus assuré envoyé à Mr. Aveline par Mr. Henot Parisien 1°. une once d'argent que dissoudrés, quatre onces de sel armoniac, quatre onces de sel gemme, quatre onces de sel de verre, quatre onces sel commun, le tout broyés ensemble sur un marbre bien net & en frottés vôtre ouvrage, quand il sera bien propre & sur tout qu'il ne soit pas gras, mais bien degraissé, puis l'ayant bien ainsi frotté de vôtre argenture, ferés chaufer ladite besogne jusqu'à ce qu'elle ne fume plus & la jetterez au blanchiment toute chaude, puis la grattebroisserés & ferés le même une seconde fois. La derniere argenture, il faut demie once d'argent, dissolvés huit onces de tartre, & quatre onces de sel commun & broyés tout ensemble; mais prennés garde de mêler les deux argentures ensemble, vous frotterés vôtre piece & la rafraichirés dans l'eau claire ou bien dans le blanchiment & en cas que ledit ouvrage soit pris par le fond, vous la grattebroisserez legerement & puis vous la brunirés.

Des Pierres precieuses artificielles. On fait aussi par tel artifice les pierres precieuses premierement on brunit le cristal, & autre pierre de plus vive étoffe à la roüe & les aiant bien façonnées, ou en quarrez ou en telle forme qu'on veut en aprés apaisser la teinture, & si l'on veut avoir une émeraude, on la colore de verd de gris, si un rubis avec cinabre ou bresil, si un Saphir avec azur & si l'on veut avoir une Chrisolite qui est la vraye Topasse, avec orpiment entremêlé d'or, & pour n'obscurcir ou chasser clarté, il conviendra ajoûter des larmes de Mastic, ou de la gomme, puis les pierres esparses ça & là sur une lame posée sur un petit feu, & deviendront par ce moien enjointes & unies comme cole, & ainsi fermement elles s'incorporent si bien, qu'elles ne se peuvent separer, & si d'avanture elles deviennent trop rouges, mettez-y de l'eau, mais si elles apparoissent trop blaphardes, adjoûtés-y de la couleur, car cela profitera à l'ornement & embellissement. Au-dessous de la pierre l'on accommode une feüille quarrée & aprés que la pierre est enchassée en l'anneau, si les coins ou extremitez d'icelle qui toucheront l'enchassement, ou cabochon ne sont naifvement colorez, alors sera connu qu'elles seront fausses, & plusieurs en apercevront le fard: & par la diverse couleur de cet artifice est merveilleusement diversifié le teint de la pierre.

Pour faire que les Pierres precieuses, reluisent. Si vous voulez faire reluire les Pierres precieuses fo :s la pierre, & un peu d'eau & la limez legerement de peur que ne la gatiez: tant plus qu'elle s'endurcira, tant plus aussi sera-t'elle luisante.

Si vous voulez tailler des Pierres precieuses qui ont été plus cheres aux Roys que l'Or, je vous l'enseigneray; j'ay pris urine, & sang de bouc grand qui eût mangé quelque peu de temps de l'herbe, & ayant échauffé le sang, j'ay par le moyen d'iceluy taillé les Pierres precieuses, comme Pline avoit enseigné auparavant, qui a écrit des arts des Pierres precieuses, desquelles qui sçait les vertus, les ayme aussi d'autant plus.

Pour graver Pierres precieuses. Si vous voulez avoir un fer ou burin pour graver les Pierres precieuses, détrempez le dans la graisse de bouc prise, lors qu'il est en chaleur, car si quelqu'un éteint le feu ardant dans la graisse d'icelui, incontinent il aquiert une grande dureté.

PIERRE *Arabesque.* Cette Pierre est de la couleur de l'Ivoire, reluisante & madrée. Elle est bonne aux hemorroïdes, & à blanchir les dents.

PIERRE *Ponce.* La Pierre Ponce est blanchâtre, friable, spongieuse, & si legere, qu'elle nage sur l'eau. Etant bien pulverisée, elle netoie, & rend les dents fort belles.

PIERRE. *Speculaire* Ce qui est de remarquable en cette Pierre, c'est que de nuit elle represente la lune, tout ainsi qu'elle croît & décroît: elle est blanche, legere & transparente, sa poudre est tres éficace pour le haut mal & quiconque la portera sur soi, sera exempt de sortilege & de charmes, & sur quelque arbre que l'on l'atache, il produira quantité de fruits.

PIERRE *dans les Reins & dans la Vessie.* La Pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur crasse, gluante & grossiere, dessechée & endurcie par la chaleur.

Elle ataque aussi les vieillards, non par leur déreglement, mais manque de chaleur pour cuire & consommer cette viscosité, qui se convertit en Pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excez & qui n'observent point la continence, elle peut leur arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs cruës & indigestes.

L'urine trouble & épaisse mêlée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, sont marque que la Pierre est formée dans les reins, & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent erection, & que l'on se frote à tout moment la partie, il est à presumer que la Pierre est dans la vessie.

Lors qu'en urinant il se fait de petites bouteilles, cela presage que les reins seront long-tems malades; si l'on s'aperçoit que dans les urines crasseuses, il y a comme des cheveux, c'est une marque assurée que les reins souffrent. Les vieillards qui ont la Pierre dans les reins & dans la vessie, rarement en guerissent-ils, il se trouve peu de femmes sujettes à la Pierre, à cause que leurs ordinaires les en délivrent.

Ceux, qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont gueres tourmentés de la Pierre. On guerit plus aisement la Pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle.

Qui a le ventre libre, n'aprehende point la Pierre. Les Reins & la Vessie ne sont pas les seuls endroits où la Pierre s'engendre, mais encore dans toutes les autres parties du corps, mais celles-cy ne sont ni douloureuses, ni si dangereuses que les autres. Ceux qui voudront se preserver & se guerir de la Pierre, se retrancheront de choses salées, épicées, poivrées & de la Moutarde, d'Ails, d'Oignons, de Fromages, d'Oeufs-durs, de Marons, de coins, de Nesfles, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine: car la quantité de diuretiques, & leur frequent usage afoibliroient entierement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluités du corps: ils mangeront, s'il se peut, du Veau, de l'Agneau, & de tout ce qui sera de facile coction, assaisonneront les viandes de Capres, de Laituës, de Chicotées, d'Houblons, d'Asperges, ou de Panets, de Courges, ou de Concombres, & pour fruits, le Melon, les Figues, les Peches, les Pavies, les Pistaches, les Raisins secs, les Amandes, & les Noisettes, ils boiront du Vin vieux.

Contre le Calcul, ou Pierre. Prenez Huile d'Olive deux livres que vous distillerez par la cornuë à feu de sable, & de l'eau ou flegme qui en viendra, prenez trois cuillerées le jour, le matin, aprés dîné, trois heures aprés avoir mangé, & le soir en se couchant, pendant neuf jours, cette eau dissout la pierre des reins & de la vessie, ce qui reste à la cornuë est pour la goutte, contraction de nerfs, venant de cause froide.

Contre la Pierre, quand elle est formée. Prenez une poignée de l'extremité des Joncs, là où ils font leur graine & fleurs, & une autre poignée de la feüille ou du fruit du Cumin sauvage qui est un petit arbrisseau qui vient en forme d'un petit buisson qui a les feüilles comme l'Amandier, ou aprochantes, & fait des gousses aussi grosses que celles des faiscelles, puis faites infuser le tout dans une pinte du vin blanc, jusques a ce qu'il decale de la moitié, & puis boire une écuellée de ce vin bien chaud l'ayant auparavant passé par un linge.

Contre la Pierre, grand secret. Prenez Porcelleines, qui sont petits limaçons ou coquilles de limaçons de Mer, mettez-les infuser dans le suc de limon & étant dissoutes en eau, faites boire tout cela au patient, qui aprés, quand il urinera, se trouvera merveilleusement soulagé, cela brise la Pierre & la fait pisser.

PIG.

PIGEONS. *En Marinade.* On fait mariner des Pigeons en les mettant tremper dans du Vinaigre, Sel & Poivre: & pour faire que cette mixtion les penetre davantage, on les fend sur le dos, ou bien en deux parties: trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade: cela fait, on les trempe dans de la pâte claire, composée de farine de vin blanc, & de jaunes d'œufs, puis on les fait faire, pour être servis aprés à la vinaigrette.

Les Pigeons ornent des mieux un potage, & lui donne un goût extraordinaire en bonté.

PIGEONS. Les Pigeons se mangent de bien des manieres: on les sert rôtis, & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de Vinaigre, assaisonnée de Sel, & de Poivre blanc.

PIGEONS *en Compote.* On met des Pigeons en compote: & pour y parvenir, on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu: puis les mettant dans une casserole on les fait cuire avec Sel, Poivre, Muscade, écorce d'Orange, Cloud de Girofle, Champignons, un verre de Vin blanc, & du boüillon: & lorsque la cuisson en est faite, on les sert pour être mangez chaudement.

PIGEONS *d'autre maniere.* Ayez des Pigeons, faites les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnez avec Sel, Poivre, cloud, Thim, Oignons, & un peu de Vin blanc: & lors que vous voudrez les servir, mettez-y un jus de Citron.

On fait encore des Tourtes de Pigeons.

PIGEONS *en Ragoût.* Pour reüssir dans ce ragoût, on a des Pigeons qu'on retrousse proprement, qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de Chapons hachez avec du lard & des fines herbes, le tout assaisonné de Sel, de Poivre, de Persil: & cela fait, on les met dans une casserole, avec feu mediocre dessus & dessous: si-tôt que ces Pigeons sont cuits, on les sert pour être mangez tout chauds.

PIL.

PILOSELLE. Elle a une vertu fort astringente, c'est pourquoy les bergers n'ont garde de mener paître leurs brebis és champs où il y a quantité de Pilosclle, parcequ'elle leur constipe & endurcit le ventre, qui leur aporte le plus souvent occasion de mort: les Medecins ont coûtume de se servir des feüilles de cette herbe és flux de dissenterie & de matrice, même pour consolider les playes tant interieures qu'exterieures, & crachement de Sang.

PIM.

PIMPINELLE. Ital. *Pimpinella.* All. *Groff Vvesseh. Pimpernelle.*

QUALITE'. Seche au 3. d. froid au 2. d.

DESCR. Cette Pimpinelle produit de sa racine trois ou quatre tiges menuës, garnies de quantité de petites feüilles rondes, & la plus grande partie sort dés le bas de la tige: aux extremités il y a des ombelles purpurines où est la graine, elle a la racine ligneuse.

LIEU. Elle croît dans les champs és lieux incultes de la Boheme, & on la seme dans les Jardins, elle fleurit dans l'Automne.

PROPR. Elle a un goût astringeant, & est pâteuse à la bouche, elle arrête les menstruës de femmes, & toutes dyssenteries, & autres flux de ventre, & tous vomissemens causez d'abondance d'humeur bilieuse, l'herbe est bonne à guerir les playes & ulceres: aussi entre-t'elle és onguents preparez pour les playes de la tête, & pour les chancres. Matth. fait grand cas de cette herbe, és fievres pestilentielles & contagieuses.

PIMPRENELLE. La Pimpenelle des Jardins, qui est celle que l'on met aux salades, qui est aussi celle que les Latins, apellent *Sangua Sorba*, prise en brevage, est souveraine pour restraindre le flux menstrual des femmes, & toute autre sorte de flux de ventre, principalement celui de sang, même pour dessecher les playes & ulceres, si l'on aplique en forme de cataplâme.

L'on en fait grand cas en temps de peste, & l'on dit que le frequent usage de Pimprenelle, principalement du jus d'icelle, est bon contre les maladies dangereuses, d'autant qu'elle a une vertu du tout amie du foye, du cœur, & des esprits. Les feüilles mises dedans le vin le rendent plus plaisant, plus vineux, & de saveur de melon.

PIN.

PIN. Le vray Pin jette plusieurs branches à la cime de son tronc, lesquelles se partagent en formant une rondeur revétuë de feüilles fort épaisses & menuës en maniére de chevelure qui est toûjours verte, il porte de grosses pommes toutes entourées en maniere d'écailles, dans lesquelles il y a de petits noyaux longs & revétus d'une coquille, & ensuite d'une petite peau jaunâtre qui s'ôte facilement.

Il est doux & d'un goût assez agreable qui a une substance grasse & huileuse, presentement cette espece croît en plusieurs lieux de la France, son fruit est fort en usage dans les ragoûts de de patisserie, il sert aussi à adoucir la toux, étant distilées toutes vertes ôtent les rides du visage & empêchent l'acroissement des mamelles, elles sont propres aussi à resserrer les parties pudiques, & en détourner les fluxions, mais le suc de ses feüilles a beaucoup plus d'éficace, pour cét effet ceux qui sont sujets à la sciatique, & à la paralisie en doivent manger souvent, ayant auparavant laissé tremper les pignons dans de l'eau froide, pour en ôter l'acrimonie; car ils reçoivent par là une chaleur & une froideur temperée, mêlée d'une substance aqueuse, & terrestre, laquelle participe un peu de l'air

PINSONNE'E. *Chasse que les païsans apelent pinsonnée.* Les païsans qui se divertissent une partie de la nuit, les fêtes & Dimanches pendant l'hyver à prendre des Oyseaux dans les bois taillis, apellent cette chasse la pinsonnée, ils vont trois ou quatre de compagnie, ayant chacun une chandelle & une forte palette, ils cherchent les lieux qui sont à l'abry du vent, où les Oyseaux se retirent au dessous des feüilles, outre le plaisir qu'ils y reçoivent, ils y trouvent du profit par le grand nombre d'Oyseaux qu'ils y prennent.

Si vous aymez cette chasse, instruisez vous sur la quarante cinquiéme figure de la quatriéme table, qui montre la palette d'un morceau de bois A. B. long de trois pieds & demi, avec une forme de palette ou batoir à joüer à la pomme au bout A. large de quatre doigts, & longue de demi pied; cette palette doit être assez forte & grosse pour la tenir à pleine main par le bout B. afin qu'elle ait du coup, la quarante-sixiéme figure vous represente, comment il faut tenir la chandelle de la main gauche, entre le trois & quatriéme doigt, la lumiere C. à deux doigts proche de la paume de la main, & le bout D. pendant en bas, vous entrerez dans le taillis chacun de vôtre côté, à vingt pas les uns des autres, afin de ne se point nuire, & tenant la chandelle, comme j'ay dit, & la pallette sous le bras, vous poserez le talon de la main droite sur celui E. de la gauche leverez les doigts en haut pour avoir la liberté de la veuë, & decouvrir plus facilement les Oyseaux qui se mettent à couvert au fond des branches par dessous les feüilles, & aussi les Oyseaux ne vous apercevront pas si-tôt, en même temps que vous en verrez un, il faut prendre de la main droite la palette, & fraper dessus de toute vôtre force, pour le tuer car si vous feignez tant soit peu, quelque petite branche arrêtera le coup, & vous ne tuerez rien, au contraire, vous épouvanterez les autres qui se rencontreront dans le même buisson.

C'est chose étonnante de voir tous ces pauvres petits animaux endormis la tête sous leurs ailes, & qui ne branlent non plus que des pierres, bien que vous soyez proche avec de la lumiere, & encore qu'ils soient éveillez, & qu'ils voyent la clarté, ils ne remuent point, si vous n'ébranlez bien fort la branche sur laquelle ils sont perchez.

Pour prendre nombre de petits oyseaux de nuit avec feu & gluaux. Voici une autre sorte de pinsonnée plus agreable, plus facile, utile, & moins embarrassante que la precedente, on n'a que faire de palette, & l'on ne se lasse pas tant les bras pour tuer les oyseaux.

Il faut aussi porter une chandelle, & s'en servir comme j'ay dit à l'autre pinsonnée, & au lieu de la palette, servez vous d'un bâton F. G. figure quarante-sept dans la quatorziéme table, qui soit gros comme le pouce, long de quatre pieds, bien droit & poly, ayant un trou gros comme un fer d'éguillette, dans le petit bout F. faites provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux longs de cinq ou six pouces prés du gros bout, tenez-les envelopez dans un morceau de perchemin, afin qu'ils n'amassent point d'ordures. Lors que le temps sera bien noir & froid, allez dans les bois la chandelle allumée, regardez sous les branches, s'il y aura des oyseaux, & quand vous en apercevrez quelqu'un, prenez un gluau, & le fichez dans le trou F. du bâton, puis le posez legerement sous le ventre de l'oyseau, lequel se sentant touché, voudra s'envoler, en étendant les aîles il se prendra sur le gluau qu'il emportera avec lui en tombant à bas, d'ou vous le ramasserez & tuërez promptement, crainte que son cry n'épouvante les autres.

De cette sorte vous n'en manquerez gueres, mais à l'autre sorte de pinsonnée, qui est la commune, on en manque grande quantité.

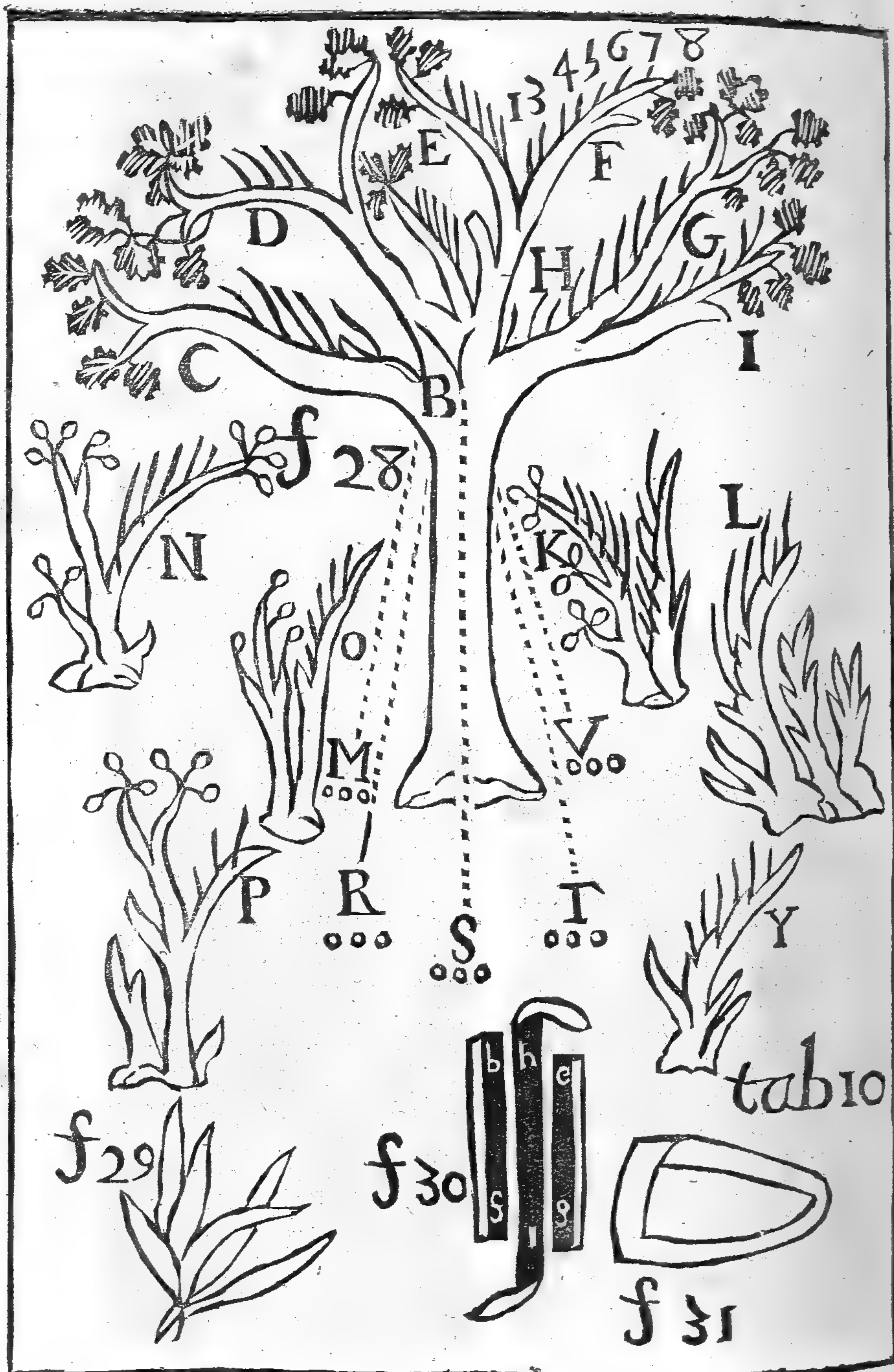
Autre pinsonnée avec une branche, ou un rameau glué. Plusieurs personnes vont à la pinsonnée d'une autre façon que les precedentes, ils se servent d'un rameau figure quarante-huitiéme de la quatorziéme table, qui est fait ou d'une branche d'ormeau toute d'une piece, laquelle a plusieurs brins par le haut qui sont tous couverts de glu, ou bien ils se servent d'un bâton I. H. long de six ou sept pieds, droit & leger, auquel ils attachent par le petit bout I. deux ou trois menuës branches d'ormeau, qui ont nombre de brins delicats & droits, lesquels ils gluent par tout, il faut prendre garde que les branches soient attachées, de façon que les brins de chacune ne se touche point les unes aux autres, & qu'ils soient si bien partagez que le tout soit fait en forme d'un évantail.

A cette sorte de chasse on doit être trois personnes, l'un porte du feu avec des torches de paille R. Q. P. l'autre bat les buissons, & le plus fort & adroit porte le rameau glué, il ne faut pas entrer dans le bois, si ce n'est au long des chemins, à cause des feüilles qui peuvent s'attacher au gluau; mais on peut aller se promenant au long des grosses hayes & buissons. La personne qui porte le feu, doit toûjours le tenir haut, élevé

DIXIEME PLANCHE

INSTRUCTION SUR UNE CHASSE DIVERTISSANTE QU'ON APPELLE LA PIPÉE,
Et des utencilles necessaires dont on doit faire provision.

Table 10. Page 99. II. Partie du II. Tome.



le plus qu'il pourra, & celui qui tient le gluau être aussi toûjours en action pour prendre les oyseaux qui voleront autour du feu: car tout aussitôt que le porte-perche frape la haye, les oyseaux en sortent, & apercevant la lumiere, croyent que c'est le jour, ils y volent, c'est pourquoy ils sont faciles à prendre, quand le glueur est adroit. A mesure qu'il se prendra un oyseau, il le faut promptement tuer, crainte que son cry n'épouvante les autres, il ne faut aucunement parler ou rire, parceque les oyseaux voleroient d'un autre côté.

Pour prendre les petits oyseaux dans un lieu apasté dans un temps de neige. Quand la terre est couverte de neige, les petits oyseaux sont en peine pour trouver à manger, & cherchent par tout quelque lieu qui ne soit pas couvert de neige, ils vont même jusques dans les logis, plusieurs païsans qui ne peuvent travailler pendant ce temps là, s'amusent à prendre les petits oyseaux de plusieurs manieres, en voicy une des plus communes contenuë en la quarante-neuviéme figure de la quinziéme table.

Choisissez un endroit dans vôtre cour, ou jardin, qui soit veuë des oyseaux, & à vingt ou trente pas proche de quelque fenêtre ou porte, figure cinquante, de laquelle on pourra aussi les voir sans être veu d'eux, afin de ne les point épouvanter, rangez la neige de cette place, & la nettoyez environ six ou sept pieds de large, & six ou huit de long, ainsi que l'espace quarré environné de lignes ponctuées O. P. Q. R. le montre, posez dans le milieu une table de bois A. ou une porte, à laquelle vous aurez auparavant attachée par les côtez; B. C. D. E. des petits morceaux de doüelles de tonneau longs chacun de six pouces, & larges d'un pouce, il faut avant que les cloüer, y faire un trou plus grand que la grosseur du clou, afin qu'il puisse tourner à l'aise autour de chaque clou, on mettra dessous les quatre bouts qui ne sont pas clouez, quatre morceaux de Tuile ou d'Ardoise pour les empecher d'entrer en terre comme vous voyez F. G. de cette sorte la table ne sera point assurée, & ne fera que mouvoir pour tomber, il faudra faire une petite couche ou entaille, ou bien un petit arrêt au bout de la table au lieu marqué de la lettre H. pour y mettre le bout de la doüelle S. qui doit être long de sept pouces, & large d'un, & l'autre bout se doit poser sur un morceau de tuile ou d'ardoise, en sorte que la porte ou table panche dessus prête à tomber vers la maison, si elle n'étoit retenuë par ce morceau de bois qui sera percé comme environ le milieu pour y passer & attacher le bout d'une petite corde, laquelle ira répondre de l'autre bout à la fenêtre ou porte M. N. destinée pour ce sujet.

Aprés cela, mettez un peu de paille sur la table pour la couvrir, jettez du grain dessous, & & un peu autour, incontinent que les petits oyseaux affamez apercevront la paille & la terre découverte, ils y voleront, & comme ils auront mangé le grain autour de la table, ils voudront manger celui qui sera dessous, vous irez voir de temps en temps par quelque trou de la porte, ou bien vous la laisserez entrouverte, & lorsque vous apercevrez des oyseaux dessous la machine, tirez promptement la corde M vous arracherez le bâton I. qui laissera tomber la table sur les oyseaux que vous en ôterez, & retendrez comme devant.

Si la table ne tombe assez promptement, les oyseaux se pourront échaper, c'est pourquoi, si elle n'est assez pesante d'elle même, vous la chargerez de terre, ou de quelque autre chose qui ne fasse gueres de montre crainte de les épouvanter.

PIP.

PIPE'E. *Comme il faut preparer le lieu pour faire la Pipée.* La Pipée se fait dans les bois taillis, qui sont forts, & qui ont du moins cinq ou six ans de coupe, il faut choisir un endroit écarté des chemins, & qu'il y ait un petit arbre A. B. figure vingt-huit dans la dixiéme table, haut de trois ou quatre toises, & éloigné des autres grands arbres, pour le moins de cinquante pas, lequel il faut ébrancher tout au tour, à la reserve de quelques branches principales qui se rencontrent de côté & d'autre, faisant à peu prés comme une forme de coupe, ou verre à boire, & que les plus hautes répondent dessus l'entre-deux des bases, afin que ce qui tombera des plus élevées, ne s'arrête dessus les autres, il faudra aussi ébranchiller & curer chaque grande branche, depuis le tronc de l'arbre jusques en aprochant du bout, comme par exemple, celle qui est marquée de la lettre C. à laquelle il ne paroît point de petite branche ni feüille qu'en aprochant du bout Z. Quand toutes les grosses branches seront ainsi nettes de feüilles & brins de bois, vous y ferez des entailles tout au long, en frapant de biais avec une serpe, qui fera des fentes de trois en trois doigts, comme il se voit en la branche F. pour y ficher des gluaux 9. 10. 11. 12. 13. L'arbre étant preparé, coupez quelques branches de taillis qui soient droites, piquez les tout autour du tronc de l'arbre aux lieux marquez des lettres M. R. S. T. V. en sorte que le pied de chaque branche soit éloigné du pied de l'arbre d'environ quatre pieds, & que leurs cimes aillent toutes joindre le gros de l'arbre par le haut à la lettre B. ainsi qu'on peut voir par les lignes ponctuées M B. R. B. S B. T B. & que cela soit bastant pour loger quatre ou cinq personnes, selon qu'il s'y en rencontrera, faudra y laisser des ouvertures, afin qu'une personne puisse entrer & sortir.

Là loge faite, cherchez tout autour de l'arbre quatre ou cinq clairieres de bel abord, ou bien s'il n'y en a point, vous en ferez de cette sorte: coupez à peu prés en droite ligne les petites branches des taillis qui peuvent faire obstacle, commençant depuis la loge jusques à la distance de trente ou quarante pas, tout au plus, en sorte que vous puissiez seulement voir, quand il y aura quelque oyseau pris sur les gluaux que vous y mettrez. Les clairieres étant bien faites, choisissez tout au long sept ou huit branches unies, qui qui soient espacées de six en six pas, lesquelles on fera pancher de travers la clairiere, en leur donnant un coup de serpe par où on jugera à propos, afin qu'elles soient de bonne hauteur pour les pouvoir ébranchiller & y faire des fentes ou entailles, comme aux branches de l'arbre, pour les couvrir aussi de gluaux, ces branches vous sont representées de la sorte qu'elles doivent être panchées & gluées par la figure marquées des lettres N. O. P. Y. L. K. il n'est pas absolument necessaire d'avoir la veuë sur toutes

ces branches gluées, mais il faut pourtant entendre, lors qu'il y aura quelque chose de pris aux gluaux, & se bien ressouvenir du lieu où ils seront, afin d'y aller tout droit, car en courant, vous faites fuir les oyseaux qui vous voient, c'est pourquoy il faut cheminer sur les mains & sur les pieds.

On peut faire cette chasse sans Arbre, ayant tout au tour de soy des clairieres, avec des branches gluées, comme j'ay dit, ces branches s'appellent plaisles.

PIQ.

PIQUEURE *d'aragnée, & autre bête.* Si quelque Soury, Aragnée, Mousche, Guêpe, Frelon ou autre bête venimeuse par la piqueure ou morsure vous enleve la chair, frottés tout doucement la place offencée de jus de Joubarbe, & incontinent la douleur & enlevure s'appaiseront, ou bien mettez sur l'endroit piqué bouze de Vache ou de Bœuf toute chaude,

PIS.

PISSER. Pour faire pisser & guerir les Ecroüelles. Faites brûler & bien reduire en cendres les cantarides, & avec vinaigre tirés le sel des dites cendres, duquel il faut donner douze, quinze, & seize grains.

Pour toutes personnes qui pissent au lit en dormant, & ne peuvent tenir leur urine, n'est rien meilleur que de manger souvent de poulmon de Chevreau rôty, boire avec du vin poudre de cerveau, ou testicule de lievre, de vessie de vache, de Pourceau, ou de Brebis, ou Chevreau, ou poudre faite de racines de bistorte, ou de tourmentille avec jus de plantain, ou de lait de brebis, ou cendres de la chair d'Erisson terrestre.

PISSENT, *Pour ceux qui pissent au lit. Drogues.* Prennés semences d'Orties, demie once, Mastic en larme, demie once, farine de Seigle, deux onces.

Preparation, pilez bien la semence d'Orties & le Mastic, chacun a part; aprés mêlez les ensemble, & incorporés les avec la farine pour en faire avec un peu d'eau chaude ou froide, une pate dont vous formerez sept ou huit petits gâteaux que vous ferez cuire au four ou au foyer, desquels la personne incommódée en mangera un tous les soirs pendant sept ou huit jours.

Autre pour le même sujet, il faut avoir de la fiente de Rat ou souris, & la mettre en poudre, & mettre le poids d'un écu d'or de cette poudre, dans un boüillon pendant trois matins de suite, & y mettre la même dose dans chaque boüillon; ce remede est excellent pour cette imperfection.

Pour ceux qui pissent le sang. Les causes de la sortie du sang par les conduits de l'urine viennent, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité, ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le détachement de quelque pierre, ou par le pus de quelque ulcere, ou d'avoir fatigué à cheval; ou pour avoir reçu quelque coup, ou pour être tombé avec violence, il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la vessie, ou par un flux d'hemorroïdes, ou par celui des ordinaires, par fois aussi il est un simprome d'une crise, à l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature; pour les autres accidens avant que d'user d'aucun remede, l'on saignera plus ou moins, suivant l'âge & les forces. Ensuite l'on donnera à boire entre les repas de la tisanne faite avec des racines de grande consoulde & de gomme arabique, sinon, l'on fera avaler un demi verre de lait de brebis une dragme de poudre de mille feüilles avec autant de bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de Plantain, avec dix grains de mastic, & demie dragme de bol en poudre, ou une once de jus de mille-feüilles, avec demie dragme de Coral, continuer cette potion pendant quatre jours de suite les matins à jeun, sinon mêlez une dragme de pierre amadiste brûlée & pilée dans un demi verre de jus de plantain, & le faites avaler à jeun.

PISTACHES. Ital, *pistachi*, Esp. *Alhocigo*, All., *Vvelsch. Pim permesla.*

QUALITEZ, Les Pistaches son tem.

DESCR. l'Arbre des Pistaches est du tout semblable au terebinthe, il produit son fruit à l'extremité des branches avec deux écorces, celle de dehors est rousse & de bonne odeur, celle de dedans est rougeâtre en dehors, & verte en dedans- enferme une moüelle blanche, dont le goût approche de celui des pignons, mais a pourtant je ne sçay quoy d'aromatique.

LIEU. Les meilleures viennent d'Arabie & de Sirie: il s'en trouvé au jourd'huy à Naples & à Venise, & de sauvages parmi les bois.

DESCR., elles sont chaudes, & aperitives, elles sont bonnes à l'estomac, elles empêchent le mal de cœur, fortifiant la bouche & l'estomac, à cause quelles ont un peu d'amertume, elles subtilisent les humeurs grossieres: & à cause de cela elles sont bonnes au Foye, aux Poulmons & aux Reins: & on les met dans les restaurans.

Pour faire l'Eau de Pistaches, de Pinons, & de Noisettes. Elles se font toutes trois de la même maniere que celle cy-dessus, à l'exception du lait & des amandes dont il ne faut point; au reste même dose de chaque chose.

PISTOLET, Pour faire porter loin un Pistolet, mettez une bonne charge de poudre dans vôtre pistolet, & au lieu de papier mettez sur la poudre une balle de camphre à force que vous battrez bien fort: aprés ayez une peau deliée trempée dans l'huile de Petrole, de laquelle vous entourerés la balle, & par dessous encore un peu de camphre que vous ne battrez gueres

PIT.

PITYUSA, ou *Esula*, Ital. *Esula maggiore*,

QUALITEZ, *ch. & sech.* au 3. d.

DESCR. Sa tige est haute d'une coudée, & nouée: ses feüilles sont menuës & pointuës, semblables à celles de sa gesse: sa graine retire à la Lentille, & est large, sa racine est grosse, blanche & pleine de suc, comme les Tithimales.

LIEU, elle nait dans les montagnes & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il est, acre, piquant, & brûlant par dedans de qualité semblable au Tithymale: la racine donnée dans de l'eau miellée purge par dessous fortement: quand on prend de la graine, il n'en faut qu'une dragme: pour le suc on donne une cuillerée incorporée avec de la farine dont on, fait des pilules: pour les feüilles on en donne trois dragmes. L'usage de cette plante pourtant est dan-

gereux, au sentiment des plus habilles Medecins.

PIV.

PIVOINE. Mâle Ital *peonia* Esp. *Rosa del & Rosadelmonte Albadeira.*

QUALITEZ, la rac. sech au 2, ch. au 1.

DECR. Le mâle à les feüilles larges comme celles du Noyer: la racine grosse comme un doigt, longue d'un pan, de couleur blanche, & astringente au gout: ses fleurs & sa graine sont semblables à celles de la femelle.

LIEU, il est plus rare que la femelle: mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux, & fleurit en May, la semence en Juin.

PROPR. il a la même vertu & qualité que la femelle, sa racine est fort efficace contre les venins, si on la prend fraiche au col des enfans: on asseure qu'elle les preserve de l'epilepsie: quinse grains noirs de Pivoine sont excellens contre les suffocations de matrice.

PIVOINE femelle, Allem. *peonien Rosen.*

QUALITEZ, les rac. sech. eau 2. d. & ch. au 2.

DESCR. La femelle a la tige haute de deux pans, & fort branchë & a les feüilles découpées comme celles du Smirnium, ses fleurs sont grandes comme une rose, semblables à celle des pavots rouges, d'ou sortent ensuite certaines figures d'amande dans lesquelles on trouve quantité de graines rouges, faites comme les grains des Grenades parmi lesquell es on en trouve cinq ou six noirs, elle jette à la racine sept ou huit bulbes comme l'Asphodele.

LIEU, On la trouve dans les Montagnes & dans les lieux pierreux, elle fleurit en May.

PROPR. La racine est un peu astringente, elle est douce d'abord, mais amere ensuite, elle desopile le foye, netoye les reins, arrête les flux de ventre, & elle desseche, sans être chaude. On ordonne la racine seche aux femmes qui se purgent aprés l'acouchement, elle arrête l'épanchement de bile: elle fait sortir les pierres de la vessie, & en appaise la douleur.

Sa graine ou sa racine cueillie au defaut de la lune, pendüe au col & appliquée sur les poignets, ou seule avec gui de chêne, est preservatif fort singulier contre le mal de saint Jean, à quoy toutesfois je conseille de ne vous y fier que vous n'atendiez d'autre remede, j'assure plûtôt qu'elle est singuliere aux morsures & piqueures venimeuses, tant prise par la bouche qu'appliquée. Trente grains de Pivoine dénuez de leurs écorces, pilez & redigez en poudre, puis beuë avec du vin, font recouvrer la parole.

PIVOINE. La racine de Peone, ou de Pivoine prise dans du vin, apaise la douleur des reins, & de la vessie, les tranchées de ventre; guerit la jaunisse, & pendüe au col retarde les accez du mal caduc: sa graine noire mise en poudre & detrempée dans du vin d'absinthe, fait le même effet, en guerit les enfans.

PLA,

PLANE, *Ital Plantano.*

QUALITEZ, Les feüil. sont particip. de froideur & d'humidité.

DESCR. Cet Arbre qui croit fort haut, & qui a quantité de rameaux, ses feüilles sont semblables à celles des vignes, mais plus épaisses & blanches au dessous: leur pied est long & rougeâtre: ses fleurs sont blanches jaunes & petites: son fruit est rond, menu, rude, & couvert d'un cotton: l'écorce est fort grosse & blancheâtre.

LIEU. il y en a quantité en Asie, & il s'en trouve aujourd'huy en Italie, & ailleurs, il fleurit à la fin de Mars.

PROPR. Les plus tendres feüilles du Plane cuites dans du vin, mises en emplâtre atrêtent les distilations & tumeurs; la decoction de l'écorce dans du vin ôte le mal de dents, quand on s'en lave la bouche: le cotton & la poudre qui est sur les feüilles sont dangereuses aux poulmons, si on l'attire par le soufle, & aux yeux, & aux oreilles, si elles tombent dedans.

PLANTAIN, *des remedes qu'on en peut recevoir.* Si quelqu'un prend ses feüilles aprés les avoir broyées & pressées, deux heures devant l'accés, au pois de deux dragmes, il rendra les accés des fievres tierces beaucoup plus courts & plus aisez: ce que fera bien aussi le suc de sa racine trempée ou pillée: ou la même racine trempée en eau ferrée, aucuns baillent trois racines à boire en trois cyathes d'eau, ou comme dit Dioscoride, en trois cyathes d'eau & moitié vin, à ceux qui ont la fievre tierce: & quatre racines & autant de cyathes d'eau & de vin à ceux qui ont la fievre quarte, les feuilles sont fort bonnes pour mettre sur les gouttes chaudes pour les rafraichir, & sur tout au commencement, son suc guerit les ulceres de la bouche, si on s'en lave: ou la feüille même appliquée ou la racine mâchée, encore qu'il ait de la defluxion en la bouche. On donne le Plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est à dire, qui n'en tirent point de nouritture (que les Grecs appellent atrophous) à divers jours: & pourtant on tient qu'elle guerit la phtisie, si on la fait cuire en vin & qu'on la baille à boire, il aide à ceux qui ont le haut mal, à ceux qui respirent avec difficulté, & sert de remede contre les écrouëlles, si on y ajoute un peu de sel, avec le plantain on guerit les brûlures, si on le mêle avec blanc d'œuf, de telle sorte qu'on ne s'apercevra pas de la cicatrice; il arrete le sang qui coule d'une playe: & pilée, elle fait ouvrir les charbons, on la donne avec profit à ceux qui ont la dissenterie & flux de ventre, l'ayant premierement fait cuire en vinaigre & sel: ou bien son suc avec ris froumentée: on le peut bien aussi clisterizer avec terre cimolienne & ceruse, il sert de remede au feu saint anthoine, encore qu'il auroit deja ocupé la moitié d'un homme, lequel mal on apelle joster & s'il environne une fois un homme, il le fait mourir; la semence pilée beuë en vin brusc & rude, pourveu qu'il n'y ait point de fievre, arrete fort bien tout crachement de sang; aucuns disent toutes evacuations & pertes de sang, soit par la bouche, ou par le ventre; le suc des feüilles beu ou clisterizé: aussi siringué dans les fistules, leur sert de singulier remede; on fait cuire le plantain avec la lentille de marais, comme on fait la bette, pour s'en servir contre l'hydropisie, & si un homme est affligé de cette maladie, que les medecins apelent leucophlegmatia; que nous pouvons apeller mauvaise habitude, il lui faut faire user du plantain boüilli, aprés toutefois que le malade aura mangé du pain tout sec, de sorte que le plantain se trouve comme au milieu de la viande; les feüilles pilées ôtent la douleur & l'enflure des desloüeures,

y adjoûtant un peu de sel, elles amoindrissent aussi les gros bords des ulceres, & arrêtent les ulceres corrosifs : bref, elles remedient à toutes sortes d'ulceres, elle servent aussi pour ceux qui ont inflammation aux yeux, il profite aussi contre les gencives sanglantes, si on s'en lave la bouche: la racine mâchée apaise la douleur des dents, aussi si on la lave de la decoction qui sert contre les ulceres de la vescie, & contre les maladies des reins, si on la prend ensemble les feüilles avec vin cuit; aucuns disent, que si quelqu'un attache une de ces racines avec un filet, & qu'il la porte au col, cela dissipera les écroüelles & les gardera de croître, ces feüilles guerissent les vieux ulceres & inegaux, si on les met dessus : outre cela elles consolident les fistules, & remedient à la morsure des chiens: sa semence pilée en poudre mise sur la playe & ulceres, les guerit bien-tôt, les feüilles de plantain pilées avec & apliquées en façon de cataplâme adoucissent peu à peu la douleur des nerfs & l'enflure de la goute, l'emplâtre aussi composé de son suc, d'un blanc d'œuf, & de bol armenien apliqué sur le front, arrête le sang qui coule du nez.

Les feüilles ont une vertu admirable pour refroidir, netoyer, & dessecher, comme l'ont temoigné Dioscoride & Galien : & pourtant on les voit avec heureux succes sur les ulceres malins, & sur les tumeurs de la lepre : & elles sont bonnes aux ulceres humides, & à ceux qui pour la grande abondance d'humeur qui s'y amasse & sont difficiles à netoyer : je diray que j'ay souvent expriment une vertu singuliere du plantain contre la contagion de peste, en quelque sorte qu'on le prenne : davantage je puis bien affirmer, pour avoir bien exprimenté, que s'il s'engendre des vers dans une playe ou ulcere, il ne faut qui mettre de la poudre de plantain sec, car cela les fera mourir.

PLANTAIN. Ital. *Pientagine Piantana.* Esp. *Lhantam.* All. *Votes, vvergoich.*

QUALITEZ. Il est froid & sec au 2. d.

DESCR. Le grand a la feüille large & a sept nerfs, & quelque fois davantage, elle est plus belle & plus grosse que celle du petit, sa tige est anguleuse, rougeâtre, haute d'une coudée remplie depuis le milieu jusqu'à la cime de graine rangée en épy, ses racines sont tendres, veluës, blanches, & grosses d'un doigt.

LIEU. Il nait dans un lieu humide, & presque par tout, il fleurit en Juin & Juillet, sa semence au mois d'Août.

PROPR. Il est meilleur que le petit, ses feüilles sont bonnes contre tous les ulceres, & cicatrisent ceux qui sont vieux: elles servent aux taches rouges, aux inflammations, aux hemorrhoïdes, aux dartres, on les aplique avec succez sur les gouttes qui commencent : elles repriment le flux de sang, & rafraichissent en general toutes les parties enflammées, L'eau distillée a le même effet, & quantité d'autres usages.

PLANTAIN long.

QUALITEZ. Froid & sec au 2. d.

DESCR. Le Plantain long a les feüilles étroites & moindres que celles du premier : outre qu'elles sont plus unies, plus molles & plus minces; sa tige est anguleuse & courbée contre terre : ses fleurs sont pâles : & sa graine vient à la cime de la tige, pour le reste il est semblable au precedent.

LIEU. Il croit és mêmes lieux que le precedent, & fleurit en Juin & Juillet, la sem. en Août.

PROPR. Outre les proprietez susdites, l'eau de plantain étant beuë, est bonne à ceux qui crachent le sang, ou qui le pissent, & aux phtisiques, un verre de cette eau resiste à la fievre tierce, étant pris avant l'accez, & quatre verres resistent à la fievre quarte, en beuvant 4. onces 40. jours durant, elle sert contre l'hydropisie, & la toux seche, & au mal caduc.

PLANTAIN. L'on ne fait état que de deux sortes de Plantain, qui est le grand, & le petit, qui a les feüilles longues, l'un au deffaut de l'autre sert à la dissenterie, au crachement de sang, aux diarhées. Leur eau distilée est tres-bonne aux fluxions des yeux, avalée avec un peu de sucre, & de vin soulage les ulceres de la vessie. L'on en met aussi dans les tisannes vulneraires; demie once de son jus mêlé dans un verre d'hidromel rend les excez de la fievre tierce moins violens, ses feüilles broyées & mises sur la goute chaude, en apaisent la douleur : & sur les dislocations, elles empêchent qu'elles n'enflent. Il y a un Plantain qui est maritime, mais l'on n'ose pas declarer ses proprietés, de crainte que le vulgaire n'en abuse.

PLANTAIN. Le jus exprimé des feüilles, ou des racines de plantain, beu deux heures avant l'accez à la quantité de deux doigts, allege les fiévres tierces, les feüilles de plantain pilées avec blanc d'œufs guerissent les brûleures ; emplâtre fait de jus de Plantin, blanc d'œuf & bol armene, apliqué sur le front, restreint le flux de sang par le nez.

PLANTE. La Plante est un corps mixte vivant, moyen entre l'animal & le mineral, ayant suc & racine, par quoy il se soutient & attire l'aliment qui lui est convenable.

On peut generalement diviser les plantes en deux, considerant qu'elles sont parfaites, ou imparfaites. Les Plantes parfaites sont celles qui portent fruits, ou semences, elles sont boiseuses, ou non-boiseuses.

Les non boiseuses, sont de six genres, sçavoir, Fibreuses, Ligamenteuses, Bulbeuses, Tubereuses, Charnuës, Genoüilleuses.

Les Plantes boiseuses, c'est à dire qui ont leurs racines, troncs, branches & rameaux de bois, se nomment Arbres, excedant la hauteur de dix ou douze pieds. Arbrisseaux, celles qui parviennent d'ordinaire à telle hauteur.

Arbustes, ou plantes ligneuses, celles qui sont plus petites que les Arbrisseaux, & les dernieres en grandeur de cét ordre.

PLANTE. Les Plantes Fibreuses, sont celles qui ont des racines menuës & déliées comme des fibres ou filets ; les Ligamenteuses ont leurs racines plus grosses que les Fibreuses, les ayant comme menus cordages, ou ligamens, dont les unes sont fort longues, les autres plus courtes.

Les bulbeuses, ont des racines fibreuses ou ligamenteuses, & avec cela des oignons ou bulbes, qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux & envelopes : excepté aussi quelques unes qui n'ont que des écailles, qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaut, qu'on nomme bulbes écailleuses.

Les Tubereuses, ont aussi des fibres ou ligamens comme les precedentes, & outre cela des tuberes, qui sont racines rondâtres de couleur rousse en brune pour la plûpart, n'ayant ni peau, ni écailles, jettent plusieurs tiges, à la difference des bulbes, qui n'en produisent qu'une à la fois sur châque oignon.

Les charnuës, ont leurs racines grosses & longues sans enveloppes, ausquelles sont attachés quelques fibres aussi, & les ont seules & uniques, comme les Raves & Naveaux; ou en nombre & multipliés, comme és Pivoines & Asphodeles.

Les Genoüilleuses ont des fibres ou ligamens & des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre, & ne sont unies, ou de même venuë, mais sont comme de plusieurs pieces, qui toutesfois se trouvent jointes ensemble à la maniere d'un genoüil qui joint la cuisse avec la jambe.

Les Plantes imparfaites sont engendrées de putrefaction, ou des sucs & sels vegetables, ne portant fruits ni semences que tres-rarement, & sont en comparaison des plantes parfaites, ce que les insectes sont aux Animaux parfaits.

Saisons ausquelles chaque belle Plante se trouve en fleur, selon les douze Mois de l'Année.

En JANVIER. Aconit d'Hiver, Cyclamens Hyvernaux, Jacintes Brumales.

En FEVRIER. Aconit d'Hyver, Anemones à Peluche hatives, Iris de Perse; Violiers jaunes à grandes fleurs, sont quelque fois en fleur en ce mois.

En MARS. Aconit d'Hyver est encore en fleur en ce mois, Cyclamens Printaniers, Fumeterre Bulbeuse, Fritilaires, Jacintes Zumbulines, Jacintes Orientales, Leucoyon exaphilon, Narcisses à bouquet de toutes sortes, Narcisse jaune simple, Narcisse jaune double, dit de tradesque, Violier jaune d'Alemagne, Anemones simples de toutes couleurs, Ellebore noir, Narcisses du levant à bouquets de diverses especes, Hepatiques simples, Leucoyon à trois feüilles, ou perce-neige, Anemones de toutes especes, Chame-jris de toutes les couleurs, Crocus printaniers, Hepatique double, & les simples encore, Jacintes brumales, Jonquille simple à grand calice, Leucoyon triphylon, Narcisse jaune double commune, Oreilles d'ours hâtif, Primevere simple de diverses couleurs, Anemones, violette à peluche rouge, & les Regates plantées au commencement de Septembre, Primeveres simples de plusieurs couleurs, Crocus printaniers, Ellebore noir, Leucoyon expahilon, Ellebore noir encore, Chelidoine petite à fleur double, Chame-jris, Hermodate, ou Jris tubereux, Jacinte étoilée d'Alemagne, Jris de Perse, Mesereon d'Alemagne, Narcisse jaune double d'Angleterre, Tulipes precoces, Trombons d'Espagne, qui est une espece de Jonquille.

En AVRIL. Anemones de toutes sortes, Chevre-feüille, Fritilaires de toutes especes, Jacinte étoilée d'Alemagne, Jacinte d'Angleterre, Jris de Florence, Narcisses à bouquets de toutes sortes, Narcisse blanc à Calice-orangé, Pensée, Ranoncules de Tripoli.

En MAY. Anapodophylon, Blataire de toutes les couleurs, Caltha palustris double, Fraxinelle, Geranions de toutes sortes, Jacinte à panaché, Lys orangé hâtif, Mille feüilles à fleur jaune, Muguet des bois ou Lys de valée, Pensée, Phalangion des Alpes, Sauge, Sisimbyum double, Valeriane de toutes sortes, Chame-iris de toutes couleurs, Cyclamens printaniers, Giroffiée simple & double de toutes les especes, Jacintes grapuës, dites grapettes, Jonquille double, Marguerites, Narcisses jaune double vulgaire, Narcisse blanche double, Primevere, Tulipes, Anemone 3. de matthiole, Chame-iris à feüille étroite, Cotiledon de toutes especes, Gladioles, Horminum de Crete, Iris bulbeux hâtifs, Lychni, dit jacée double, Moly blanc de Dioscoride, Oeillets de montagne, Prunelle, Ranoncules de toutes les especes, Syringa, Talietron purpuré, Veronique grande & petite, Couronne imperiale, Dens caninus, Hepatique double est encore en fleur, Jacintes Orientales tardives, Jonquille reflexe, ou renversée, Muscari, Narcisse d'Angleterre, dit trombon double, Oreilles d'ours, pulsatile, Violette de Mars, Ancholies, Cyanus, dit Aubifoin de toutes les couleurs, Digitale, Giroflées de toutes sortes, Hemerocalle jaune, Lys asphodelle jaune, Marguerites rouges, Moly à fleur jaune, Oeillets des poëtes, Pivoines de toutes sortes, Rose à cent feüilles & plusieurs autres, Sedum serratum, Tulipes tardives, Violiers musquez doubles, & simples.

En JUIN. Antirrhinon de toutes couleurs Cyanus de toutes couleurs, Giroflées de toutes especes, Hieracium de toutes les especes, Iris maritime, Lychnis alcyne folio, Nasturcium d'Inde, ou Capucine, Ornitogalon à épi, Pied d'alouëtte hâtif, Sauge à fleur blanche, Veronique grande & petite espece.

En JUILLET. Ambrette, ou fleur du grand Seigneur, Campanelle, Cyclamen de veronne, Faseol d'inde nacarat, Giroflée, Laurier rose, Lichnis chalcedonica, Millefeüille, Pensée, Rose muscade, Thlaspi de candie, Argemone, Digitale de toutes especes, Geranion de toutes especes, Jacinte tubereuse des Indes, Iris jaune varié d'Angleterre, Martagon, Oeillets de toutes sortes, Pensée, Piloselle grande, Satyrions de plusieurs especes, Viola pentagonia, Acanthe, ou Branque-ursine, Clematia double, & simple, Digitale feruginée d'Espagne, Gantelée, Grenadier à fleur double, & simple, Limonium, Lichnis, dit Jacée blanc, double Nastúrtium d'inde, Prunelle, Rose d'outremer, Veronique grande, & petite, Clematis pannonica, Filipendule, Horminum de crete, Iris bulbeux, Lychnis, Lichnis, dit Jacée double, Millefeüille à fleur jaune, Orangers, Phalangion de virginie, Rosiers se trouvent encor en fleur, Thlaspi de candie, Basilic, Cyclamen pourpre odoriferant, Eringion planum, Geranion triste, & celui de Crete, Jacinte tubereuse des Indes, Linaire de Crete, Marguerites se trouvent encore, Oeillets, Pied d'alouëtte double de toutes couleurs, Souci double, Volubilis à feüille de mauve.

En AOUST. Ambrette, Beleveder, Campanelle bleuë & la blanche, Clematis de toutes les especes, Cyclamen automnal bysantin, Eringion amethystinum, Geranion triste, Hieration petit des Alpes, Jacinte tubereuse des Indes, Linaire de Crete, Millefeüille jaune, Oeillets d'inde de toutes sortes, Pensée jaune de montagne, Phaseol nacarat des Indes, Ritro de Theophraste, Thlaspi de candie semé en Mars ou Avril.

En SEPTEMBRE. Amaranthus tricolor, Amomon de pline, Basilic, Canne d'inde Colchiques automnaux, Eupatorion de Canada, Gantelée bleuë, blanche, Aster atticus, ou Oculus Christi, Basilic, Canne d'inde, Cyclamen de Verone, Datura de Turquie, Gantelée Giroflier jaune, Jassemin d'Espagne, Laurier-rose, Lychnis ou Jacée blanc double, Myrte de toutes sortes, Orangers, Pied d'alouette de toutes couleurs, Rose muscade, Souci double, Veronique,

Ambrette semée au Printemps, Aster atticus, ou Oculus-Christi, Beleveder, Campanelle à fleur blanche, Cyclamens d'automne, Fleur du Soleil, Geranion de crete, Anagalis lusitanica, Bellis grande d'Espagne, Carline blanche, Cyclamen pourpre odoriferant, Elychrison, ou fleur immortele, Geranion de Crete, Grenadier double, & simple, Jassemin jaune odoriferent des Indes, Limonium de toutes sortes, Merveille du perou, Nasturtion d'inde, Passe-velours, Plante de la passion, Rose d'outremer, Staticé, Volubilis de toutes especes, Anagallis de Portugal, Antirrhinon de toutes couleurs, Bellis grande d'Espagne, Carline blanche & noire, Chrysanthemon à feüille menuë, Girofliers, Geranion triste, Gentianelle annuelle, Jassemin jaune odoriferent des Indes, Linaire de Crete, Lis-narcisse des Indes Mille feüille jaune, Narcisse de Perse automnal, Orangers, Pomme dorée, Plante de la passion, Phaseol nacarat des Indes, Rose muscade, Staticé, Volubilis pourpré.

En OCTOBRE. Amaranthus tricolor, Antirrhinon, Canne d'inde, Fleur du Soleil, Gantelée bleuë, & blanche, Jacinte tubereuse des Indes, Merveille du perou, Marguerites se trouvent souvent en fleur, Narcisse spherique, Oeillets d'indes de toutes sortes, Passe velours, Pomme d'Ethiopie, Phalangium de virginie, Hieracion petit des alpes, Jacinte tubereuse des Indes, Lychnis blanc double, Melozene, ou Pomme d'amour, Myrte de toutes sortes, Oeillets d'inde de toutes sortes, Passe-velours, Pomme d'Ethiopie, Pomme épineuse dite Datura, Pilaselle grande, Rose de tous les mois, Thlaspi de Candie semé au printemps, Aster atticus, Basilic, Cyclamen d'automne, Girofliers, Jassemin d'Espagne, Limonium de diverses especes, Mille feüille jaune, Narcisse d'automne, Narcisse de Perse automnal, Orangers, Pensée semée en Aoust, Pomme épineuse, Pilosselles grande, Jassemin d'Espagne, Laurier-rose, Limonium detoutes sortes, Merveille du Perou, Nastursium d'inde, Oeillets d'inde se trouvent encore en fleur, Pensée, Poivrier d'inde, Phalangion de virginie, Ranoncule de Portugal, double & simple, Soucy double, Veronique se trouve encore en fleur, Amomum de pline, Beleveder, Colchiques automnaux, Geranion triste, Jassemin jaune des Indes, Lychnis blanc double, Melozene, ou Pommes d'amours, Narcisse d'Alep, Nasturtium d'inde, Oeillets se trouvent encore en fleur, Pomme dorée, Pomme d'inde, Plante de la passion, Ranoncule de portugal, double & simple, Soucy double.

En NOVEMBRE. Antirrhinon, Marguerites, Veronique, Rose muscade.

En DECEMBRE. Anemones simples de toutes couleurs & peluchées, Soucy doubles, Rose muscade, Veronique se trouvent encore en fleur, Girofliers, Oeillets, Violette double, Cyclamen de perse hyvernal, Anemones simples de toutes couleurs, Oeillets, Girofliers, Rose d'outremer, semée au printemps, Staticé, Gantelée, Pensée, Jassemin d'Espagne, Ellebore noir hatif, Cyclamen d'Hyver commun, Antirrhinon, Iris 1. Clusij.

PLANTES, *dont les graines qu'on seme en pleine terre, ou en des pots* Alaternes, & en Automne aussi, Ambrette, pour en avoir des fleurs en Eté, Anagallis Lusitanica, Barba jovis arbor, Beleveder, Chondrille aux fleurs carnées, Chrysanthemum valentinum, Clusij. Cistus, & sur couche aussi, si l'on veut, Coquelicoc double, Cyanus de toutes couleurs, pour en avoir de fleurs en Eté, Cyprés, il n'y a que celle de Ciprés mâles qui soit propre pour germer, Cytisus maranthe. Hissope, Laurier-rose, Laurier-fin, Lentisque, Lilac, Marjolaine, & sur couche aussi si l'on veut, Muscipula, pour en avoir des fleurs en Eté, Nasturtium indicum, & sur couche aussi, Nigelle de Damas, & les autres. pour en avoir de fleurs en Eté, Oeillet, & sur couche aussi on les peut semer en Eté & en Automne, Pensée, si l'on veut, Ruë, Sarriette d'Eté, Scabieuse, pour en avoir en Eté & en Automne, Sesamoïdes coronopus, Soucy double, Thlaspi de Candie, pour en avoir des fleurs en Eté, & en Automne, Thym, Thymbre, ou sarriette toûjours verte, Violiers ou Girofliers, si l'on veut

Les Plantes qui faut semer au Printems sur couche, pour ensuite être transplantées en pleine terre, quand elles sont levées. Amaranthe, ou passe-velours, Amaranthe tricolor, Amomum plinij, & en pleine terre, Balsamine mâle, Basilic, Cane d'inde, Cistus, ou dans des pots si l'on veut, Fleur du soleil, Geranium triste, Giroffiers si l'on veut, Hedisarum clipeatum, si l'on veut, Lentisque, & dans des pots aussi, Marjolaine d'Eté, Melazene, ou pomme d'amours. Nasturtium indicum, & en pleine terre, Oeillets, & en pleine terre si l'on veut, Oeillets d'inde, passe-velours, Phaseol nacarat des Indes, poivre d'inde, Pomme d'Ethiopie, Pomme dorée, Pomme épineuse, Violier, ou Giroflier si l'on veut.

PLANTES, *qui aiment la terre grasse & humide.* Adianton, Anapodophillon, Anemone des bois, Anemone 3. Matthioli, Bassinet double, Calceolus Marie, Caltha Palustris, Cardamine trifolia Ceterach, Chelidoine petite, double & simple. Cotiledon, Ciclamens automnaux, Ellebores, Eupatorion de Canada, Filix saxatilis, Fritilaires communs, Fumeterre bulbeuse, Gentianelle, Hepatique de toutes sortes, Hydrophillon, Laureole, Laurier fin, Limonium vulgaire, Lonchitis, Marguerites, Mezereon d'Alemagne, Muguet des bois, Nasturtium indicum, Narcisse blanche double, Narcisse jaune double - molete d'éperon, Oreilles d'Ours, Orobus pannonicus, Pensées jaunes, & les communes aussi, Pervanche, Phalangion de virginie, Pilosselle grande, Politric, Primevere de toutes sortes, Pulsatille, Pulmonaire, Ranoncule bouton d'or, Ranoncule double d'Angleterre, Ruë de mur, Sanguinaria, Satirions, sedum serratum, Serpentaire à trois feüilles d'Amerique, Sisymbrium Souci double Statice, Thalietrum, Valeriane Greque, Veronique grande & petite, Veronique droite, Violettes.

PLANTES, *qui aiment la terre maigre & seche.* Abrotone mâle & femelle, Aspic, Caprier, Cistus, Coq, Genêt d'Espagne, Hyssope, Lavande, Marjolaine, Polion de montagne, Pouliot, Romarin, Ruë, Sisyrinchium, Thym, Thimbre, ou Sariette toujours verte.

PLATRE. *Pour blanchir ou plûtôt reblanchir les murailles de plâtre.* Il faut supposer toûjours que la muraille soit bien dressée, & qu'elle ait été enduite avec du plâtre bien fin & bien uniment, aprés quoi on la blanchira avec lait de chaux fort clair tel qui sera ci aprés designé & mêlé, il faudroit avoir moüillé la muraille avec de l'eau abondamment; car tout ce secret consiste que le blanc ne seche point avec precipitation, tout lentement &

ce qui donne lieu à la chaux de faire sa poise, sechant à loisir : ainsi les murailles ne blanchissent ni les mains, ni les habits : & s'il y avoit quelque chose de sale à la muraille, il le faudroit rader, de même sur la pierre de taille, & y passer le flart deux ou trois fois également : il faut dans une heure ou deux y passer la palme de la main, & il prendra le poliment comme le marbre.

Le lait de chaux le meilleur est fait aprés que la chaux à été éteinte de longue main, dans laquelle ayant mis suffisante quantité d'eau, on l'agite & remuë tant qu'il se fait une écume par dessus, laquelle il faut retirer proprement & la garder pour vôtre usage, le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

PLATRE, *pour frotter & donner couleur au plancher*. Il faut bien ratisser le plancher, puis mettre de l'urine, avec suye de cheminée, ou de four qui est meilleure, & la bien mêler & delayer, la laissant infuser pendant deux jours : puis avec des brosses ou torchons en frotter les planchers, & & les laisser secher avant que de marcher dessus : & étant sec les frotter avec des décrotoirs, comme des planchers de bois.

PLAYES *Vieilles, ou nouvelles*. Pour toutes playes tant vieilles que recentes, ulceres & entameures de chair, prenez feüilles de plantain, lanceloc, mauve, toute-bonne, de châcune une poignée, sauge franche environ ving-quatre feüilles, toutes les herbes susdites soient trés-bien nettoyées, lavés, puis pilés les bien fort toutes ensemble; ce fait, prenez cinq quarterons de vieil oing, mettez le en un pilon, & le faites fondre & boüillir avec lesdites herbes, & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera consommée, vous le coulerez & y ajoûterés encens aussi gros qu'une noix, cire vierge & poix raisine, de chacune aussi gros que deux noix, faites fondre, afin que le tout revienne en forme d'onguent, duquel userez pour toutes sortes de playes. Autrement prenez souffre tres-subtilement pulverisé & tamisé, mettez le dans le vaisseau de verre, & par dessus versez huile d'olive, tant qu'il surpasse quatre ou cinq doigts, exposez le en grand soleil par dix jours, le remuant plusieurs fois d'une spatule de bois nette & tenant ledit vaisseau toûjours couvert, afin qu'il n'entre point d'ordure dedans, aubout desdits jours vuidez tout l'huile par inclination, qui attiré à soi toute l'essence de souffre dedans une bouteille de verre avec un entonnoir sans qu'il y entre rien du marc, & boucherez la bouteille diligemment, & quand vous en voudrez user, trempez charpie, linge blanc, coton, ou laine noire dedans, & l'apliqués sur les parties blessées, ulceres & entameures, même sur les Apostumes, continuant tous les jours jusques à tant qu'elles soient gueries, vous pouvez remettre huile pour la seconde fois, sur le marc d'où avez tiré le premier par inclination, & faire comme du precedent, tenez pour asseuré ces deux derniers remedes.

PLAYE *d'un Pistolet*. Pour tirer miraculeusement la bale, faites une tente de coin, & au defaut d'icelui de cotignac simple, ointe d'huile d'œufs, & mettez-la dedans la playe d'un pistolet.

PLAYES *interieures*. Pour playes interieures, lesquelles on ne peut mettre tente, faut boire souvent de la decoction de sanemonde, & en laver les playes exterieures, ou bien prenez armoise, grande & moyenne consoulde, betoine entiere, aigremoine, racines de garence, autrement nommée herbe aux teinturiers, racines de lancelée, autrement dite herbe aux Charpentiers, sauge, feüilles de ronces, persil, ortie griesche, soucy, sanicle, bugle, pilloselle, pimprenelle, & de l'herbe aux charpentiers, dent de lion, de plantain, sommitez de chanvre, Fougere femelle, buglose, gentiane, vervaine, langue d'oiseau, herbe terrestre, scordium, herbe à chat, herbe robert, quinte-feüille, tanaise, toutes les Capillaires, de chacun une demie poignée, raisins de Damas nettoyez de leurs pepins, reglisse, semence & fleurs de mille-pertuis, semence de Chardon benit, de chacune une once, trois fleurs cordiales quatre onces : le tout ainsi soigneusement néttoyé, soit broyé bien fort, puis passé par une étamine avec une pinte de vin blanc, faut faire boire de ce breuvage environ deux doigts à celui qui est navré, à jeun une heure avant le manger, & autant avant le souper, si ces jus vous déplaisent, au lieu de broyér les choses dessudites, on peut faire la decoction en eau commune, en ajoûtant sur la fin de la decoction, vin blanc, miel rosat, & sirop de roses seches, cependant faudra nettoyer la playe du vin blanc tiede, & mettre dessus, une feüille de choux rouge chauffée au feu, mediocrement verte, & garder le malade de viandes salées, épissées, fort vin, & grand travail. Mizauld, dit que pour guerir toutes sortes de plaïes qu'il faut prendre de la poix grecque, de souffre & d'encens blanc, autant d'un que d'autre: pilez-les & les assemblez avec blanc-d'œufs, & aprés avoir bien nettoyé les playes, apliqués-y ces choses sur un linge, & les y laissez quelques jours, chose merveilleuse & éprouvée. Prenez de la Limoine que les Allemans nomment *Vuintergrun*, de Betoine, de châcun une dragme, de Sanicle, du pied de Lion ou Alchimilla que les Allemans nomment *Synavu*, de châcun demie dragme, faites boüillir ces choses avec deux mesures de vin en un pot neuf vitré, & bien bouché avec de la pâte : il faut laisser au milieu de la couverture un trou par lequel la vapeur sorte, cette portion se continuë à cuire deux heures : donné à la personne blessée tous les jours le matin & le soir, une cuillerée de ce breuvage à boire, & mettez sur la playe les feüilles de choux, ou bien le precedent cataplâme.

PLAYE *nouvelle*. Pour playe recente faut prendre baume de Jardin, grande & menuë consoulde, & bien peu de sel, piller le tout ensemble, & mettre sur la playe, il est bon aussi de distiler dans la playe jus de Nicotianne, ou pour le mieux y apliquer le marc & jus d'icelle herbe pilée, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise.

Vous tirerez la pointe d'une fleche, ou tout fer de la playe, si vous y mettez l'éprouvette imbuë de suc de valeriane, & si vous liez par dessus l'herbe pilée, car par ce moien le fer non seulement sera tiré dehors, mais aussi se guerira, si un Italien n'est menteur, qui m'a certifié d'en avoir fait l'experience, les feüilles de toutebonne, ou Orvale en font autant, pilées, car elles attirent les pointes & épines du corps.

PLAYE. Sur le Printems quand les grenoüilles posent leur semence ou leurs œufs, prenez trois ou quatre aunés de grosse toile de lin plus ou moins selon la necessité : imbués ou lavés bien cette toile de ces œufs de grenoüilles & puis la mettez secher au soleil : reïterez cela deux ou trois fois, & puis

puis gardez cette toile pour l'usage. Quand vous voudrez-vous en servir, prenez en pour couvrir deux fois la playe, & l'apliquez en maniere de cataplâme : l'effusion de sang sera incontinent suprimée cequi a été éprouvé en plusieurs.

PLE.

PLEURESIE. La Pleuresie est une inflammation de la membrane apellée pleure qui est attachée aux côtés, & s'étend par fois depuis l'aisselle jusqu'aux reins, il y en a deux sortes, l'une est vraye & l'autre est fausse.

La vraye se connoît par une douleur de côté trés-piquante avec une fievre aiguë, grande difficulté de respirer, une toux seche violente, & importune, un pouls dur, serré, tendu & inégal, & ne pouvant se coucher sur le côté sain.

La fausse, a presque les mêmes simptomes, aïant toutesfois cette difference qu'en touchant le côté, il est sensible à la douleur, & la fiévre n'est pas si violente, ni le pouls si dur, ni si tendu.

La cause de l'un & de l'autre vient d'une veine ouverte, ou rompuë, dont le sang étant venu à sortir, s'est jetté sur les muscles, & suivant qu'il se trouve alteré, la douleur est plus ou moins grande, dequoi l'on s'aperçoit aisément par la couleur des crachats, car s'ils sont jaunes ou pâles, ils marquent la bile, s'ils sont noirs, la mélancholie, & s'ils sont rouges, le sang même.

Encore bien qu'elles soient differentes par leurs simptomes, & par leurs situations, cependant elles sont si voisines qu'elles se joindroient facilement ensemble, si l'on y remedioit au commencement de l'une, ou de l'autre pleuresie.

Si l'on vient à avoir un cours de ventre, & à cracher sans peine, c'est un bon signe, & encore meilleur, lors que de jour en jour l'on s'aperçoit, que ce qui sort, n'est ni trop épais, ni trop humide, & s'il tire sur le blanc, c'est une marque que la coction commence à se faire.

Mais si d'un côté l'inflammation est dans le mediastin, & le diaphragme, qui ont simpathie avec le cerveau, elle est tres-dangereuse.

Et si les crachats paroissent noirs, ou beaucoup jaunes, & que la fiévre soit sans relâche, on ne passe pas le sept, ce sont encore des avant-coureurs funestes: s'il y a insomnie, alteration, transport, dégoût, foiblesse, flux de ventre, que l'on ait peine à cracher, que les urines soient claires, & que les remedes n'operent point.

Toutes les deux proviennent d'une extrême chaleur, ou par des exercices violens ou pour s'être extrêmement fâchés, ou par quelques coups, que l'on a reçû, ou pour avoir beu d'eau froide, elle arrive plûtôt en Hyver, qu'en d'autres saisons.

A la pleuresie plus ou moins que le mal est pressant, l'on saigne de même sans prendre garde, ni au jour, ni à la nuit, ni aux lunes, ni aux astres, l'on se menagera cependant sur la quantité.

Crainte d'affoiblir tout à coup le malade, pour l'ordinaire l'on en tire jusques à ce que le sang change de couleur; à quelques uns on leur aplique des sangsuës aux temples, ou aux narines, ou des ventouses aux épaules.

Il sera bon de ne plus saigner passé le quatriéme jour, qui est le tems à peu prés que les crachats commencent à se meurir, & à sortir avec plus de facilité, neanmoins s'il y avoit encore de la plenitude, l'on ne suivroit pas tout à fait cet avis, mais à quoi l'on devra prendre garde, ce sera aux enfans, aux vieillards, & aux femmes qui seront avacées dans leurs grossesses.

Comme déz le premier jour la pleuresie se fait connoître, l'on fera bien de purger tout aussi tôt avec une once de casse dans du petit lait, ou de Catholicon double dans un verre d'eau de Plantain, l'on a experimenté que le plus seur est de faire vomir, soit avec de vin émetique, la dose seure est de six à sept grains dans un peu de boüillon, pour faciliter ensuite les crachats l'on fera user par intervale du sirop de pavot rouge, mêlé avec du sirop de jujube, ou de nenufar, ou pommes simples, que si les crachats étoient gluans & visqueux, on se serviroit du sirop d'hisope, ou de marrube.

Il faudra de plus provoquer les sueurs par des semblables remedes.

Prenez du jus d'orties, de l'eau de Chardon benit, ou du vin blanc, de chacun demie once, ou du vin blanc seulement & le jus d'orties, faites avaller cette portion au malade, & aprés qu'il aura bien sué, changez lui de linge, & lui en redonnez encore autant le lendemain, l'on apliquera cependant sur le côté des mêmes orties pilées, le plus chaudement que l'on pourra; sinon l'on prendra de fiente de cheval ou d'un mulet, ou d'un âne, la plus recente est la meilleure, que l'on mettra infuser sur les cendres chaudes l'espace d'une heure dans une chopine de vin blanc, ou d'eau de chardon benit, aprés quoi l'on coulera l'infusion, & l'on la partagera en deux. La premiere prise se reprendra douze heures devant la seconde.

Ou bien l'on prendra une dragme de Gui de chêne en poudre dans un verre de vin blanc, ou entre les boüillons, l'on fera avaller un grand verre d'eau de chardon benit, ou un grand verre de decoction de baume, ou de menthe, ou de camomille.

Ou demie dragme de raclure de dent de sanglier avec deux onces d'huile de lin fraîchement tirée.

Sinon l'on pesera deux dragmes d'amandes de gland de chêne avec une dragme de racines de meum, & deux grains de saffran que l'on mettra en poudre, de laquelle on en donnera une dragme & demie dans du vin blanc. L'on se servira ensuite de l'un, ou de l'autre de ces lavemens.

Prenez d'huile de lis, ou de camomille dans laquelle vous y mêlerez un peu de saffran en poudre, l'étendant par dessus une feüille de papier.

Ou bien prenez une once de mussilage de coins avec autant d'huile violat, d'amandes douces, & de beurre frais, fondez le tout ensemble, & en frotez le côté.

Sinon, prenez des feüilles de choux cuites sous la cendre, puis les pilés, & les mêlez avec un peu de beurre frais & les apliquez.

Ou prenez d'huile d'amandes douces, & d'huile de glands de chacun une once, de la graisse de poule, de canard, de lapin, & du beurre de chacun une dragme, du saffran en poudre cinq à six grains, fondez le tout ensemble avec un peu de cire, faites-en un liniment, & en frotez chaudement le côté.

Ou bien frottez seulement le côté avec d'huile de cire, sinon prenez de la farine d'orge, de la decoction de figues, du miel & du beurre, mêlez le tout ensemble & engressez-en le côté, faites prendre soir & matin une once d'huile de lin dans un verre de decoction de mauves, ou de guimauves.

De

De jour à autre l'on donnera des lavemens d'une decoction de Guimauves, de mauves, d'orge & de son, dans laquelle on dissoudra deux onces de sucre rouge ou du miel rosat, l'on leur fera user d'une tisanne dans laquelle l'on aura fait boüillir des feuilles de pavot rouge, sinon de la reglisse, ou de l'orge.

L'on recommande sur tout d'apliquer rien en dehors, & de donner rien en dedans qui soit froid.

Si la pituite domine en la pleuresie, l'on saignera beaucoup moins, & l'on mettra sur le côté un tel cataplâme.

Prenez de la Marjolaine & de la ruë, de châcune une poignée, & cinq à six grains de laurier, pilez le tout ensemble avec quatre onces de miel, & l'ayant chauffé, apliquez le tout, ensuite l'on fera boire un verre de vin dans lequel l'on aura pilé & mis infuser deux pincées de serpolet, ou de thim sur des cendres chaudes l'espace d'une demie heure.

Passé le septiéme, l'on les purgera avec deux onces de manne ou avec une once de Catholicon double, detrempez dans une decoction de polipode, & de capillaire, & à mesure que les malades se porteront mieux, l'on augmentera leurs medecines d'une once de sirop de pommes composé, ou de sirop de fleurs de pêchers, ou d'une infusion d'une dragme de rhubarbe avec autant de sené.

L'on commencera à mettre du pain dans leurs boüillons, & petit à petit le jours suivant, l'on leur donnera un peu de viande, & du vin bien trempé.

Pour fortifier cependant leurs poumons l'on leur fera user d'une telle opiate.

Prenez une once de conserve de roses, trois dragmes de theriaque, & une dragme de bol, battez le tout ensemble dans un mortier avec deux onces de sirop de pommes simples. La prise sera de la grosseur d'une muscade.

Il y a deux autres douleurs de côté, mais bien differentes de la pleuresie: car ni l'une ni l'autre ne sont accompagnées d'aucune fiévre, seulement la premiere est causée de certains vents renfermés qui se font connoître, parcequ'ils sont tantôt en un endroit & tantôt en un autre.

L'on guerit cette douleur avec quelque fomentation, ou y apliquant un liniment fait avec de l'eau de vie, ou d'huile d'olive, ou d'huile de noix.

Sinon l'on prendra une poignée de crottes de chevre que l'on pilera avec un quarteron d'huile, pour en faire un cataplâme, l'on pourra user aussi de quelque lavement avec du miel commun.

L'autre vient d'un catharre ou rhumatisme, qui a commencé à tomber sur le col, aux épaules, & ensuite décendu au côté, & duquel la douleur s'augmente, lors que l'on y touche, pour en être soulagé, il faut recourir aux memes remedes qu'aux catharres, ou rhumatismes.

Remede admirable pour la Pleuresie, soit fausse ou veritable. Prenez un gros Oeuf de Poulle, coupez-le par la moitié, jettez-en le jaune, & mettez le blanc sur une assiette; prenez ensuite du Gingembre & du Poivre noir, & non du blanc, car il n'y vaut rien, autant qu'il en faudroit de chacun pour remplir un des côtez de la coque d'œuf comblé, étant pilez & concassez, ce qu'il faut faire grossierement; aprés les avoir pilez, vous les mettrez bien ensemble avec le blanc d'œuf.

Puis vous en ferez un Cataplame sur de la filasse de chanvre, d'environ la grandeur de la main en rôd. Il faut absolument avoir de la filasse de chanvre & non de lin, car celle de lin n'y vaut du tout rien, & empêcheroit l'effet du remede, ce qui est experimenté.

Vous apliquerez ensuite ce Cataplâme sur le côté malade droit sur la douleur.

Mettez une serviette par dessus en plusieurs doubles pour le tenir, & vous passerez aussi une nape en plusieurs doubles, que vous coudrez pour tenir le Cataplâme bien assujetti, en sorte qu'il ne varie point, ce qu'étant fait, vous l'y laisserez vingt quatre heures, aprés quoi vous le leverez & jetterez, prenant bien garde de le sentir, car infailliblement l'on prendroit la Pleuresie, ce qui s'est veu plusieurs fois.

Il faut remarquer qu'il ne faut du tout point saigner, avant d'apliquer ce remede, & si le malade l'avoit été, il ne faut pas laisser de l'apliquer; mais s'il n'opere pas bien dés la premiere fois, il faut reïterer une seconde, & jusqu'à une troisiéme même, s'il est besoin, car la saignée y est fort contraire.

Ce remede à deux autres vertus merveilleuses. Il guerit infailliblement les Esquinancies & maux de gorge, en l'apliquant au tour de la gorge. Il guerit aussi les Rumatismes, en l'apliquant sur la douleur.

Excellent remede pour la pleuresie; composition. On prend des courges longues, ni trop meures ni trop peu meures, & assez tendres: afin que l'on y puisse imprimer l'ongle: on les rape & on les épluche à la façon des naveaux ou raves: on les coupe de toute leur longueur, de la largeur & épaisseur du pouce: on ôte le reste de la courge: on pese ces pieces longues & differentes: cela fait, on pese autant d'huile d'olives, & ainsi s'il y a deux, quatre, six livres de courges, on prend de cet huile, on les met dans un pot de terre neuf, le plus fort que l'on pourra trouver, & qui ait un couvercle de terre qui joigne bien, ou de fer, & l'on fait boüillir ladite huile & courges à feu moderé, fait de charbon, ou autre braise sans flame, jusqu'à ce que lesdites courges soient du tout dessechées: on écoule le pot, où l'on en ôte les courges avec une cueillere de fer percée, & l'on le fait passer à travers un linge grossier.

Aprés cela on remet l'huile au pot bien nettoyé. On le porte chez un Maréchal ou serrurier où il y ait forge, ou si l'on n'a pas cette commodité, on fera assez de feu chez soi pour faire rougir du fer: on fait couper d'une barre de fer pur & non travaillé six petits carreaux de la largeur de deux travers de doigts, on les fait bien rougir, on met ledit pot dans une terrine, afin que, s'il se casse, l'huile ne se perde pas: on éteint un desdits carreaux rougi dans l'huile, & on y met le couvercle, afin de l'éteindre. L'huile étant un peu froidi, on y en remet un autre & l'on fait rougir de nouveau celui qu'on a tiré, & ainsi de tous les autres qui doivent être rougis & éteints dans l'huile, chacun trois fois & voila l'huile parfaite, & en état de guerir la pleuresie: le fer y ayant été éteint dix-huit fois.

USAGE. On fait bien chauffer un peu de cette huile, & on l'aplique sur la partie où est la douleur, le plus chaudement que le malade le peut souffrir: on y met un peu d'étoupes chaudes, & un linge chauffé par dessus, avec une ligature, qu'en se remuant, il n'ôte le remede de dessus le mal: & s'il y a douleur de plusieurs côtez, comme il arrive souvent, on fait l'oction par tout:

& si la douleur change de lieu, on change l'onction ; & on la fait par tout.

Si dans cinq ou six heures le malade ne crache pas bien aprés la premiere onction, ce qui arrive rarement, on vient à une seconde qui ne manque point d'ouvrir l'abcés, & de rendre la santé.

Ce remede a gueri des milliers de personnes desesperées, à Rome, & à Turin, & a été donné au public par un Religieux, qui mourant, voulut que son secret se publiât.

P L O.

PLOMB. Le Plomb est un metail obscur & livide, engendré d'un mercure impur, crasseux, limoneux & d'un souffre semblable.

PROPR. L'on en tire un sel qui a de grandes qualités ; car six grains pris dans un verre de vin blanc guerissent en vingt quatre heures la peste : trois grains donnés de même pendant quatre jours soulagent les hydropiques, six grains avec de l'eau de fumeterre, ôtent la colique, & guerissent la ladrerie. si l'on l'applique par dehors, rend l'homme continent & le mêlant avec des eaux, ou quelquelques huiles convenables, il fait des effets admirables, soit sur des ulceres corrosifs, ou malins, ou chancreux ou sur des loups, comme aussi il est souverain contre la pourriture de la bouche, contre les dartes, les pustulles, les rougeurs de la face, les brûlûres, les apostemes, fait revenir les chairs, ôte le feu volage en mêlant avec l'eau de plantain ou de morelle, on s'en sert aux fievres quartes, aux douleurs de la rate, aux rougeurs des yeux, & aux gangrenes ; & le mêlant avec d'huile d'olive, ou de camomille, ou d'eau rose, il resoud les tumeurs, les duretés & les schirres.

Pour rendre le blanc de plomb fin extraordinairement, prennez blanc de plomb en écailles, choisissez le plus beau & broyez bien ces écailles sur la pierre, avec du vinaigre, & il deviendra noir : alors prenez une terrine pleine d'eau, & lavez bien vôtre blanc, puis le laissez bien rasseoir, & versez l'eau par inclination : broyez le encore avec du vinaigre, & le relavés, faisant cela trois ou quatrefois, vous aurés un blanc qui sera parfaitement beau, tant pour l'enlumineure que pour la peinture à l'huile.

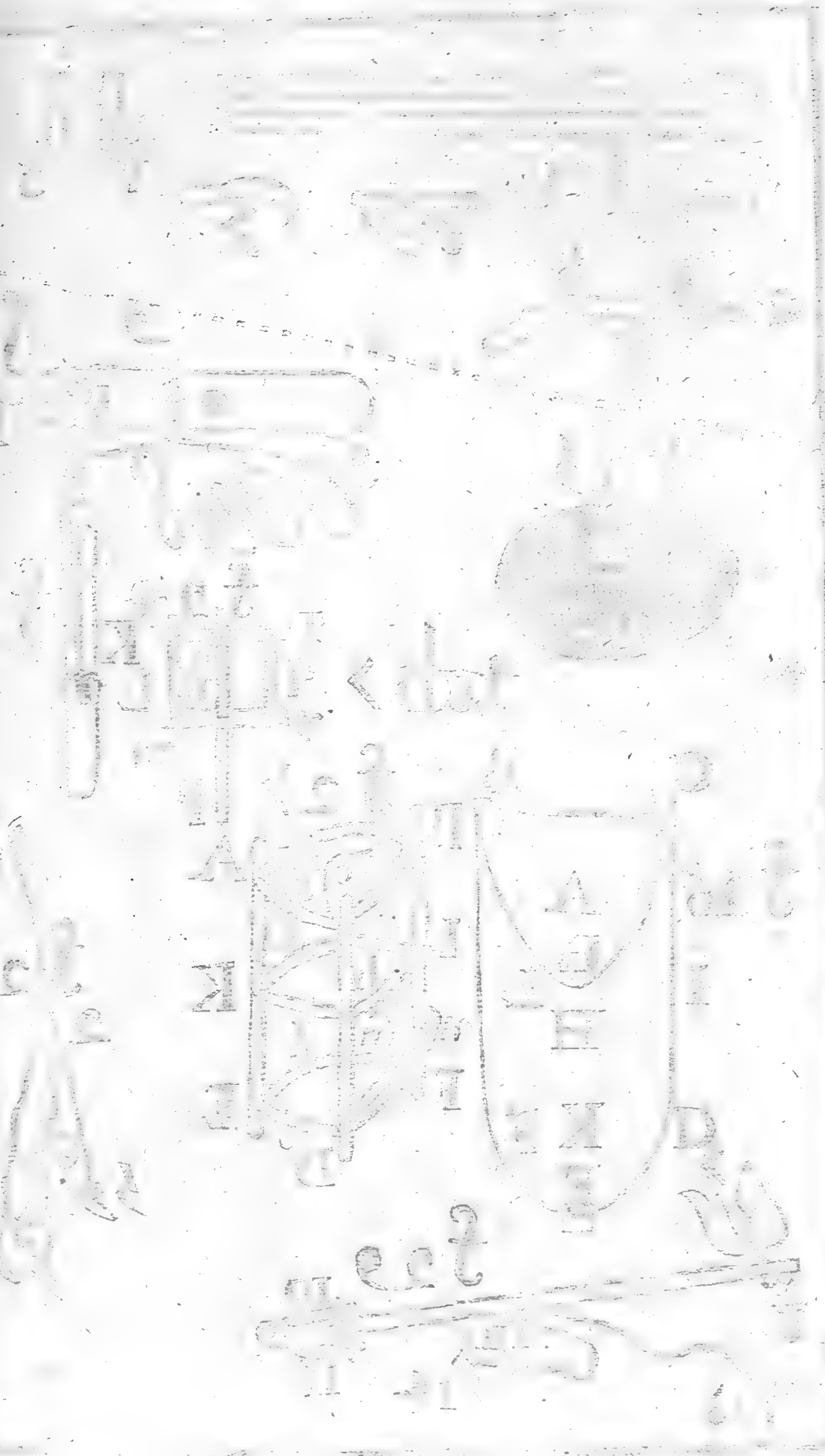
Pour dorer le Plomb, ou le fer blanc, & autre chose, pourveu qu'on applique la feüille d'étain par dessus, prenez poix noire, huile de terebenthine deux onces, resine tant soit peu, faites fondre tout sur le feu, & en faites un vernis, duquel vous passerez sur l'ouvrage.

Pour faire or du plomb. Faut mêler une livre de coupperose Cyprienne, avec une livre d'eau de fontaine : puis la faut premierement distiller par un feutre, aprés par l'Alembic, & gardez l'eau pour vôtre usage, ce fait, mettez une once d'argent vif en un creuset sur le feu, & quand il commence à boüillir y adjouterez une once de feüilles d'or, des fines & retirez le du feu, quoi fait, prenez une livre de plomb, du meilleur purifié & fondu, dans lequel mélerez avec une broche de fer auprés du feu l'or susdit avec argent vif : & quand tout sera bien mêlé ensemble, adjoutez y de la susdite eau de Vitriol une once, & le laissez refroidir, vous aurez un or fin. Mais le plomb se purifie en cette maniere. Faut faire fondre le plomb au feu & le verser & éteindre en bon & fort vinaigre, le fondre derechef & éteindre en suc de chelidoine, puis en eau sallée, incontinent aprés en vinaigre, auquel y a du sel ammoniac, mêlés finalement, le faut faire fondre és cendres, le fondant toujours auparavant au feu & il sera bien purifié. Fallopius.

Tourner le plomb en étain. Le plomb a si grande affinité avec l'étain, que facilement il se tourne en iceluy par un simple lavement : car quand il est souventefois lavé, de sorte que la partie terrestre soit abolie, nous lavons souvent veu transformer en étain : car c'est l'argent vif par lequel il étoit reduit en substance pure & non souillée, qui demeure toujours au plomb, ou au moins partie d'icelui, au moyen de quoy facilement il peut susciter un bruit ou cressinement & le transformer en étain.

P L U.

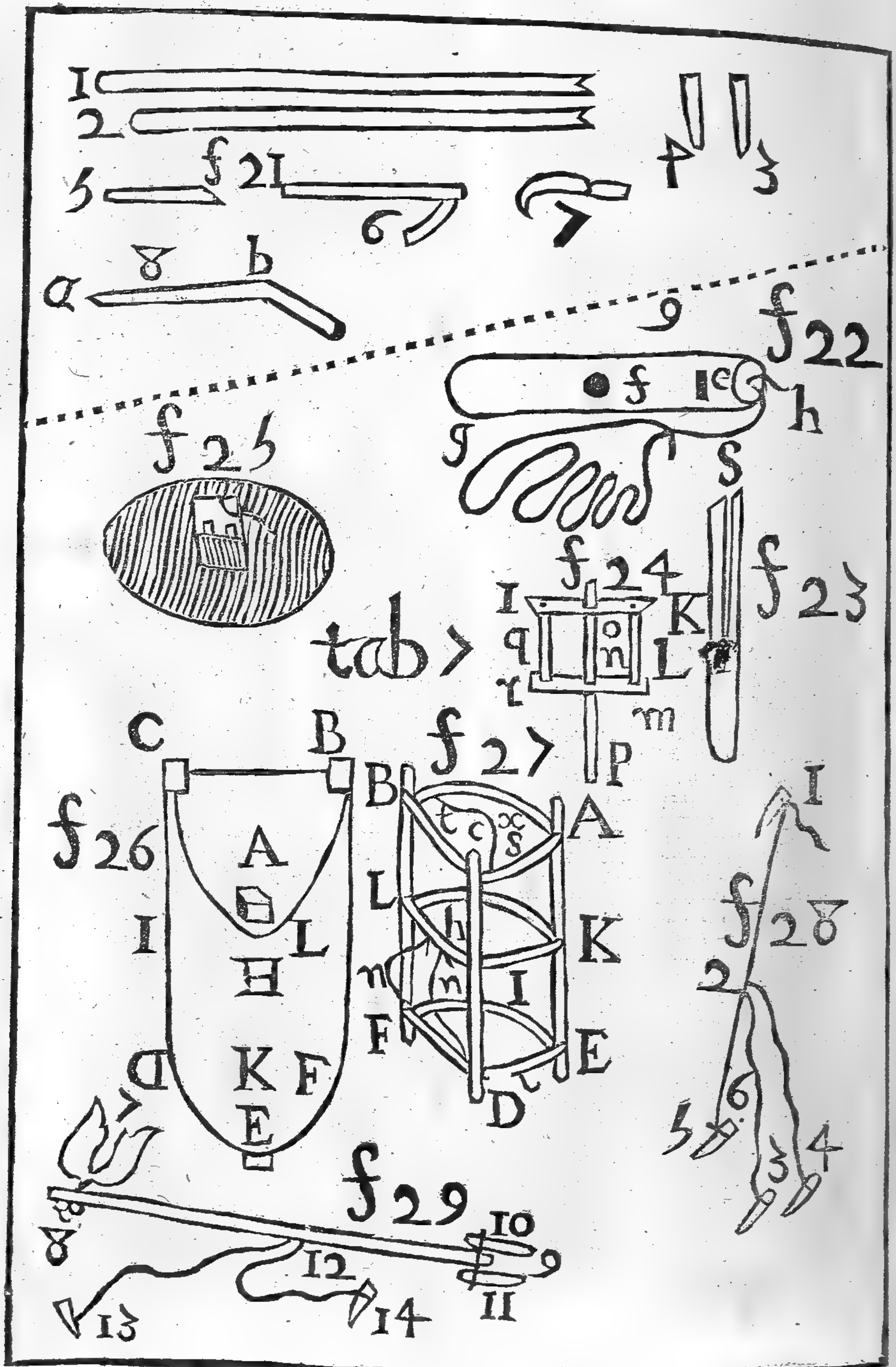
PLUVIER, *instruction necessaire pour ceux qui voudront prendre des Pluviers.* Les Pluviers sont en si grand nombre, qu'on en peut voir quelque fois passer plus de trente mille dans un même jour, ces oyseaux vont toûjours à grandes bandes & volent depuis le matin jusques au soir. On commence d'en voir à la saint Michel, ils se retirent à la fin du mois de Mars. Quand il fait froid, ils vont chercher les pays proche de la mer, & lors qu'il degele, ils cherchent les pays hauts, si bien qu'ils ne font autre chose que monter & descendre selon le temps qu'il fait, lors qu'il descendent, leur vol est au vent de mer, & lors qu'ils montent au vent de bise, ainsi que les gens du mêtier le nomment, ils vont la plus part du temps chercher leur pature dans les terres ensemencées, & quand ils ont mangé, ils cherchent des eaux pour se laver le bec & les pieds qu'ils ont pleins de terre, ils ne se perchent point pour dormir, mais ils s'acroupissent en quelque lieu éloigne des arbres des hayes, ou le vent ne souffle guere, la plus part de la nuit ils s'écartent, courant de côté & d'autre aprés les vers de terre, ou achées dont ils se nourrissent, & pour ne trop s'éloigner les uns des autres ils font toûjours quelque petit cry, & se rassemblent tous au matin pour s'envoler, sitôt qu'il est jour, lors qu'en volant ils en aperçoivent d'autres à bas, ils les appellent, & souvent se jettent parmy eux, plusieurs sortes d'autres oyseaux, aquatiques se mêllent aussi, principalement les vaneaux & les Guinards, qui sont de trois ou quatre sortes, & les guinettes. Les pluviers sont plus faciles à prendre quand ils sont seuls, que lors qu'ils sont avec d'autres oyseaux. Pour les faire venir aux filets, on se sert d'un ou deux vaneaux vivans qui sont attachez par les pieds & la queuë, que l'on fait voler, ainsi que je diray cy - aprés, & d'une douzaine d'entés, qui sont des moquettes faites de foin ou paille, couvertes de peaux de pluviers, ausquels on met un piquet pour les faire tenir sur terre, comme s'il étoit vivant, on a un ou deux filets, & plusieurs ustencilles que je diray ci - aprez. Reste à vous dire que les Pluviers sont beaucoup plus faciles à prendre le mois d'Octobre, lors qu'ils arrivent, que tout l'hyver, encore plus le mois de Mars, quand il s'en retournent, parce qu'ils sont en amour, lors que le froid est long, il ne fait pas bon tendre : mais bien par les froids entre-coupez, & par les pluyes douces, les vents de bise & de mer, sont les meilleurs pour cette chasse, le vent de basse galerne n'y vaut jamais rien, j'expliqueray dans la suite le nom des vents, selon que

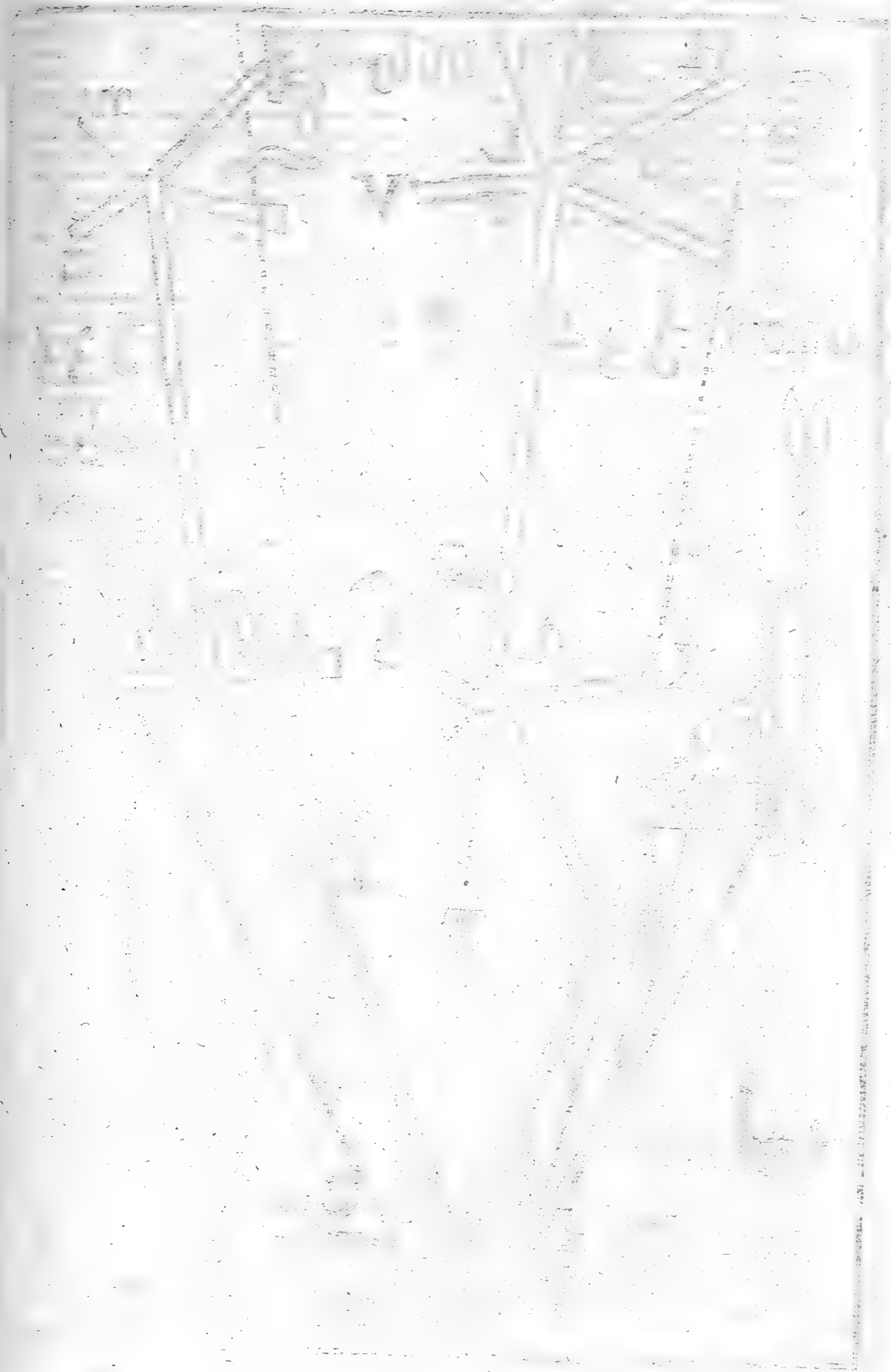


SEPTIEME PLANCHE

LISTE DE TOUS LES INSTRUMENTS NECESSAIRES POUR TENDRE aux Pluviers

Table VII. Page 109. II. Partie du II. Tome.

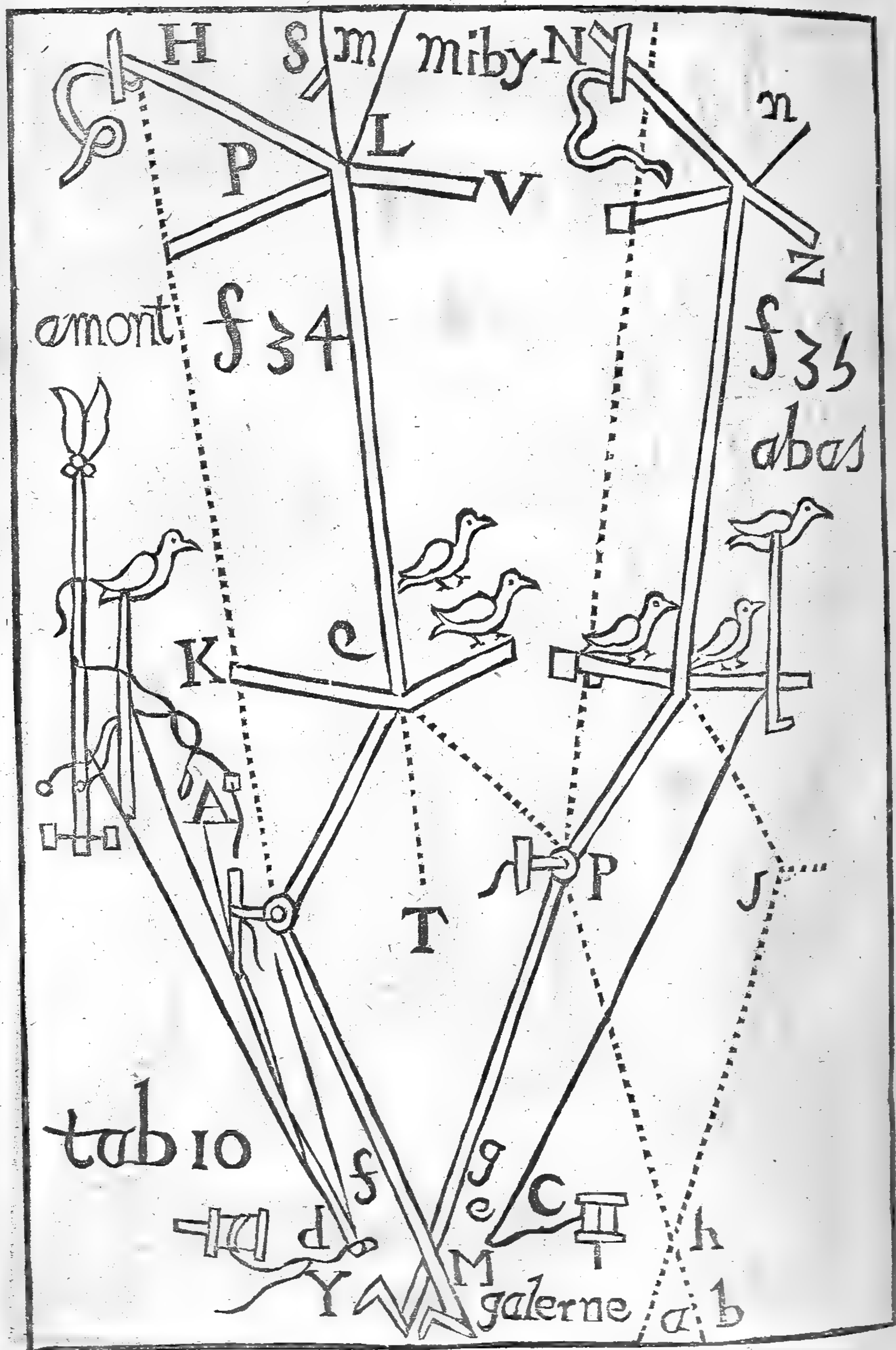




DIXIEME PLANCHE

DES VENTS QU'IL FAUT OBSERVER POUR TENDRE LES FILETS.

Table X. Page 109. II. Partie du II. Tome.



que les preneurs de pluviers les appelent.

Liste de tous les instrumens necessaires pour tendre aux pluviers. Premierement, il faut avoir un filet ou deux, appellez rets faillans, les autres instrumens se voyent dans la 21. figure de 7. table, il faudra avoir deux perches marquées des chifres 1. & 2. qui doivent être grosses comme le bras, & longues l'une de neuf pieds: & l'autre de neuf pieds & trois pouces, qui seront toutes deux un peu encochées par le bout plus menu, elles sont nommées en terme de l'art, les guedes.

Plus deux morceaux de doüelle de tonneau comme la figure côtée 3. longs d'un pieds, larges de trois ou quatre pouces, taillés par un des bouts en pointe, on les nomme les palettes.

On aura deux bâtons chiffre 4. gros comme le pouce, longs de de neuf pouces ou un pied, pointus par un bout appellé sarrot.

Trois autres morceaux de bois, marqué 5. longs de deux pieds, gros comme un manche de fourche, pointus par chacun au bout, nommés les paux.

Il faut une tranche de fer chifre 6. dont le tranchant ne sera pas plus large de trois pouces, & aura la tête forte pour en coigner les paux, une serpe ou goüet ou bien un grand couteau nombre. 7.

Un morceau de bois marqué du chifre 8. appellé billard, long de deux pieds depuis a. jusques à la lettre b. se terminant en pointe vers la lettre a. l'autre bout b. c. sera long au moins d'un pied en recourbant, tout ainsi qu'il est representé, il le faut courber à trois angles, comme il paroît par le bout c.

On aura un sifflet pour appeller les Pluviers figure 22. fait du gros os moullier de la cuisse d'une chevre, ou d'un puissant mouton, coupé par les deux bouts, de la longueur de trois pouces, pour le faire en sifflet, on l'emplit de cire par le bout h. jusques à l'ouverture e. puis on fait le trou d. plat par dessous l'os, pour faire entrer le vent, il faut faire un trou au milieu f. droit par dessus, qui soit gros pour y ficher une petite plume à écrire, & un autre bien plus grand par le côté du bout g. pour luy donner un son plus clair; & pour le pendre au col; on le percera legerement au bout h. afin d'y attacher une fiscelle, il faudra un panier figure 25. fait de la forme d'un œuf, de grandeur convenable pour y mettre trois vaneaux vivans où il y aura une ouverture pour les y faire entrer, & quelque chose pour le fermer, & une boucle ou corde pour le porter, il est apellé Bouroche.

Deux ou trois petits travoüillets figure 24. pour plier de la fiscelle dessus, ils se font de deux morceaux de bois i. k. l. m. large d'un demy pouce, & longs de six pouces lesquels sont percez proche des bouts pour y percer deux bâtons q. r. moins gros que le doigt, l'on percera les deux morceaux de bois plats dans le milieu n. o. afin d'y mettre un bâton p. o. n. sur lesquels autres bâtons tourneront bien à l'aise, tout ainsi que la figure le fait voir.

On doit avoir un panier, ou pour mieux le nommer un vaisseau de toile nommé charote qui sert à mettre les entes. Les oyseaux morts, que l'on a pris; les fiscelles, & autres ustencilles necessaires, il se fait comme en la 27. figure de trois morceaux de bois quarrez B F. C D. A E. longs de deux pieds, d'un pouce & demy d'épaisseur, lesquels sont percez en trois endroits d'un trou, gros comme le pouce, l'on prend trois autres gros bâtons long de trois pieds lesquels on ploye en arc, & on les fait entrer dans les trous du milieu K. jusqu'à la moitié, puis on fiche l'un des bouts dans le trou I. & l'autre dans le trou L. lesquels on arrête avec de petits coins de bois, il faut passer les deux autres du haut & du bas de même façon, & mettre trois autres bâtons t. h. u. longs de dixhuit pouces entre les deux morceaux de bois B L F. & C I D. qui entreront dans les trous faits exprez pour tenir le reste en état, il faudra attacher deux sangles, couroyes, ou cordes au bâton h. du milieu, & les autres bouts seront mis avec des boucles aux pieds F. D. ou bien comme font d'aucuns Preneurs de Pluviers, lier une corde longue de deux pieds, un bout à la lettre B. & l'autre à la lettre S. & quand on le veut charger, on ne fait que passer les guesdes par dedans l'ouverture, ce que fait la corde, & on charge la charote sur son épaule, lors que le tout sera disposé, l'on le couvrira de toile neuve ou grise, comme en la 26. figure, à la quelle vous laisserez un morceau de toile par dessus A. B. C. qu'il faudra coudre au tour d'un arçon de bois qui servira de converture, ou couvercle, comme seroit celui d'un coffre, de cette façon la charote sera prête à servir.

Quelques-uns se servent d'un pipeau figure 23. pour appeller les vaneaux, ce pipeau n'est autre chose qu'un petit bâton, moins gros que le petit doigt, long de trois pouces, fendu par le bout, jusques au milieu T. pour y mettre un mourceau de feüille de laurier, & en contrefaire le cry du vaneau.

Outre cela, on a deux verges de meute semblable à la 28. figure, qui est une petite baguette 1. 2. 5. longue de deux pieds & demy, bien droite legere & menuë, ayant au gros bout. 5. un piquet 6. long de trois ou quatre pouces, attaché avec une fiscelle assez proche de la verge, on lie au milieu 2. ou pour le mieux, un peu plus proche du gros bout deux fiscelles longues de deux pieds, chacune, avec deux piquets 3. & 4. de même grandeur & grosseur que l'autre 6. on attache une autre petite fiscelle qui n'est guerres forte au petit bout 1. de la verge, dont un bout est double, & & fait comme une bouche pour passer au bout du vaneau, & l'autre simple beaucoup plus longue pour en attacher la queuë.

Il faut encore une autre verge de huau figure 29. longue de quatre ou cinq pieds, & un peu forte, à laquelle on attache des deux côtez du gros bout 9. deux piquets 10. & 11. gros comme le petit doigt, & longs de six pouces, & à dix huit pouces plus loin deux fiscelles de deux pieds & demi de longueur, avec chacun un piquet 13. & 14. au bout, de même grandeur que les deux autres, reste maintenant de dire comment on doit preparer le lieu pour tendre.

Des vents qu'il faut observer pour tendre les filets. Si vous desirez prendre des pluviers, ou autres oyseaux aquatiques, vous devez commencer de faire provision de filets & ustencilles nommées ci-devant, & connoître les vents afin de faire par avance des formes à tous vents, & tendre des côtez d'où il viendront, parcequ'il faut necessairement que les filets soient tendus du côté du vent pour verser avec le vent; car les oyseaux passant par dessus, ou se voulant asseoir dans la forme, portent toûjours la tête à l'encontre du vent c'est pour quoy il faut absolument que les filets tournent avec le vent, vous la voyez dans la 9. table

ble, la 31. figure represente le filet tendu du vent d'Amont, ou Orient : c'est à dire que le vent vient du côté d'Orient, par consequent les oyseaux porteront la tête de ce même côté, aussi le filet versera du côté d'occident, & comme je ne veux pas changer les termes de l'art, j'en ay fait un avertissement au commencement de ce discours, afin qu'on les puisse concevoir & s'en ressouvenir dans la lecture de ce traité, d'autant que les huict vents que j'ay déja dit être necessaires de connoître pour tendre, pourroient n'être pas entendus de tout le monde par les noms vulgaires des preneurs de Pluviers, j'ay fait la 34. figure de la 11. table composée de huict vents principaux, nommez en termes ordinaires, & rapportez vis à vis des noms de la Geographie, qui sont marquez dans le plus grand espace, ou dernier cercle& les vulgaires sont au petit exemple. Dans la Geographie, nous appellons le vent qui vient ou souffle du côté auquel le Soleil se leve, le vent d'Esté qui est marqué dans la figure au grand cercle, côté A. vous voyez dans le plus petit espace B. Amont qui est le nom vulgaire des pêcheurs, lequel se raporte au nom Geographique est, & ainsi des autres vents.

Quand vous ferez les formes, il ne sera pas besoin d'attendre qu'il fasse du vent de chaque côté, il suffira que vous sçachiez à peu prés les endroits où il sont placez, ce n'est pas une chose absolument necessaire que les formes soient directement dressées au vents, il faut s'accommoder ainsi que l'endroit le peut permettre, quelquesfois un peu plus à gauche, ou à droit, pourveu que le vent venant, par exemple, droit du midy, la forme ne soit pas de mer, tirant vers à bas ou de soulsaire, tirant vers Amont autrement il arriveroit que les oyseaux en volant suivroient le long du filet, & non de travers, si bien que difficilement on en prendroit, joint aussi qu'en tirant la corde pour les prendre, le vent pousseroit le filet de long, & l'empécheroit de s'étendre en large, comme il doit faire.

Pour faire les formes pour tendre les filets. Il faut tendre aux Pluviers dans des grandes prairies, ou dans les campagnes de bleds verds, dans lesquelles il n'y a ny arbres, ny hayes qui soient plus proches de trois cens pas, du lieu où l'on veut tendre ; pour ce qui est des prairies, il sera meilleur de tendre proche de l'eau, à cause comme j'ay déja dit, que les oyseaux la vont chercher pour se laver, lors qu'ils ont cheminé dans les terres labourables, il faudra prendre garde que le lieu où sera fait la forme, soit plus bas que l'endroit de la loge, ou du moins égal, pour y travailler, voyez dans la 8. table la trentiéme figure, supposez que toute la table soit la prairie, & que le lieu où se doit faire la forme, soit depuis la lettre A. jusques à B. & de la lettre B. jusques à E. l'espace entre la forme & la loge, en raportant les chiffres 13. B. 13. de l'espace B. E. F. au bout de l'espace où est la forme aux lieux marqués des mêmes chiffres & de la lettre B. & que le vent souffle du Midy, ayez une ficelle de quatorze ou quinze pieds de long, & l'attachez à deux piquets A. B. j'ay fait la ligne ponctuée, A. B. exprés pour representer cette ficelle que vous ficherez en terre pour tracer le liz, qui est la place du filet : vous prendrez ensuite le billard, a 8 b c. desseigné dans la vingt-uniéme figure de la 7. table, & en fraperez la terre par le côté triangulaire, comme si vous vouliez couper, & suivre tout le long de la ficelle jusques à douze toises de longueur, que contient le filet qu'on y doit tendre; ce Billard fera une place en terre, comme seroit la gouttiere d'une maison, qui ne doit pourtant avoir que deux ou trois toises de large. Quand le liz sera fait, il faudra ôter la ficelle d'auprés, & prendrez la plus courte des guesdes nombre 1. dessigné dans la 7. table où sont contenus toutes les ustencilles dont il se faut servir, qu'on couchera à ba 5 le petit bout au bord du liz 1. & le gros a 8. non pas tout droit, mais de côté en dedans de la forme, de sorte qu'il s'en faille environ deux pieds qu'elle ne soit droite, comme il se peut voir par la ligne ponctuée qui traverse du chiffre 1. à 7. laquelle est droite, & non la ligne 8. O. qui represente la guesde ; cette guesde étant couchée, mettez une main dessus pour la tenir arrêtée, & de l'autre vous tracerez avec le doigt des deux côtez tout le long & par le bout, puis fichant le bout de la serpe ou coûteau chiffre 7. dans la terre, vous la couperez suivant la trace, & avec la tranche nombre 6. vous creuserez & emporterez la traces ou lignes 2. 1. 8. o. commençant au bout 1. & faisant au chiffre 8. toûjours en creusant, de sorte que cet espace soit creux au bout 8. de quatre ou cinq pouces, & que la guede puisse être tout à fait cachée dans la garriere, c'est ainsi que j'apelle cette place creuse.

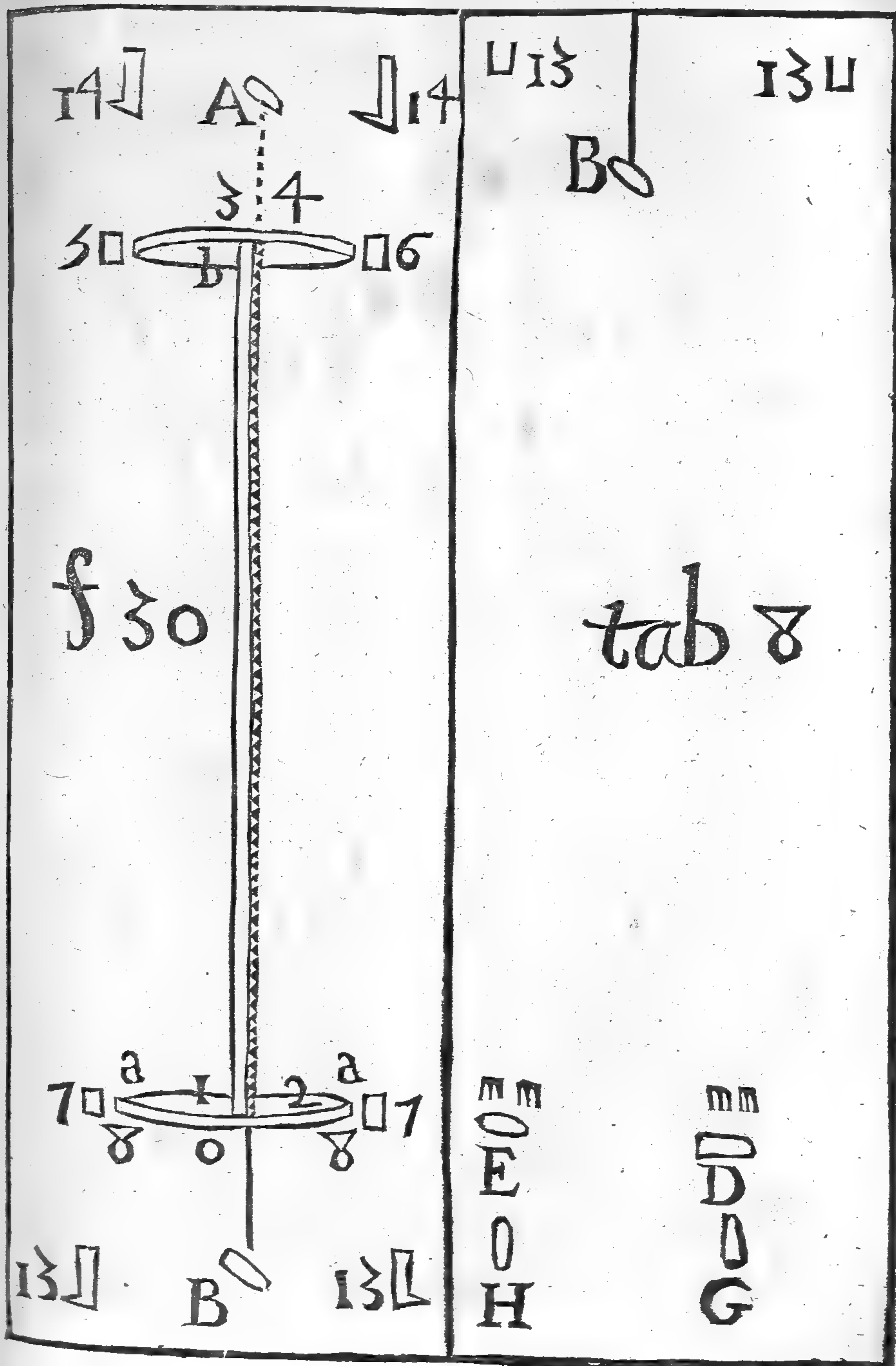
Quand elle sera faite, portez l'autre plus grande guesde à l'autre bout du liz, & la couchez de même façon à 3. 9. pour faire sa place ou garriere semblable à l'autre : aprés quoy on prendra les pallettes nombre 3. qu'on fichera en terre au bout de chaque garriere 8. & 9. pour empêcher que les guesdes poussées par la froideur de la corde du filet, n'entrent dans la terre, l'on fichera aussi en terre au bord des garrieres à demi-pied du liz les Sarrotz aux endroits marquez des chiffres 1. 3. il les faut piquer de Biais dans le bord de delà, & non deçà ; parcequ'ils servent pour empêcher que les guesdes ne s'en retournent quand le filet est étendu, si ce n'est, lorsque l'on tire la corde, & si on les piquoit deça sur les lignes 6. b. & 8. o. il seroit impossible de faire joüer le filet, car plus on tireroit la corde, & plus les guesdes se rangeroient sous les Sarrots.

La forme étant achevée, vous porterez au loin toute la terre qui sera ôtée des garrieres, en laissant sur les bouts 5. & un morceau gros comme les deux poings, pour donner le sault aux guesdes, cela fait, la forme sera en état de servir, si vous faites encore deux autres garrieres 2. 8. & 4. 9. de l'autre côté du liz. à l'opposite des premieres, la forme vous servira pour deux vents contraires, sçavoir du midy & du septentrion, ou galerne, de cette façon il ne faudra que quatre formes pour le huicts vents principaux : car celles d'Amont & d'Abas seront ensemble ; de Midy & de Galerne, de Soulaire avec basse Galerne, de Mer avec bise, reste à ficher les paux aux endroits necessaires, le premier qui est le pau de derriere nombre 14. sera piqué à sept ou huit pas du bout du liz 3. 4. & à côté comme environ demi pied plus loin que la palette 9. le second qui est le pau force au nombre 13. doit être coigné en terre à six ou sept pas du bout du liz. 1. 2. & à côté comme environ un pied & demy plus que de la palette 8. & le dernier H. sera mis en terre derriere la loge ; à une toise plus loin, & vis à vis des deux palettes

HUITIEME PLANCHE

POUR FAIRE LES FORMES POUR TENDRE LES FILETS A PLUVIER.

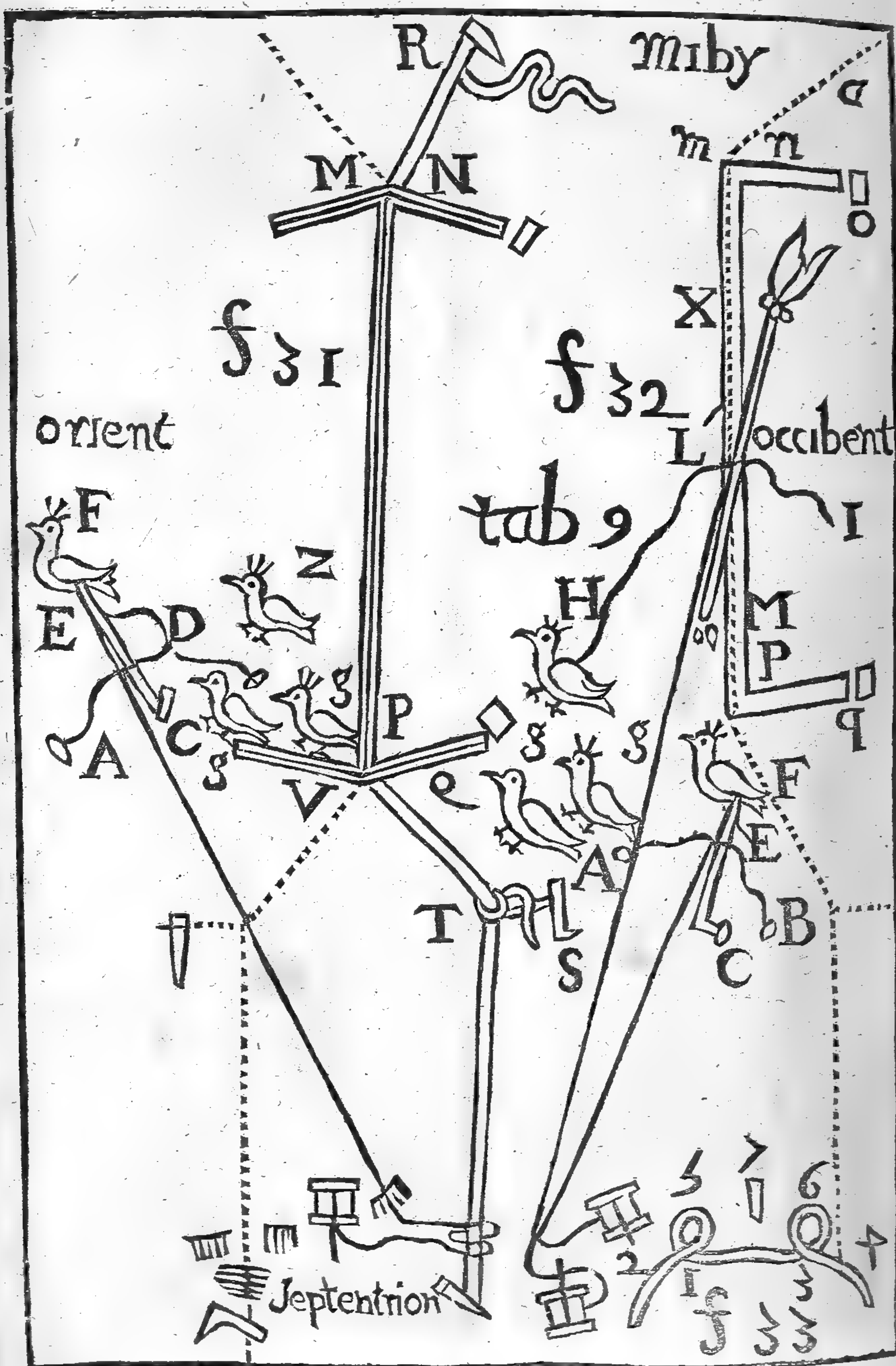
Table 8. Page 110. II. Partie du II. Tome.



NEUVIEME PLANCHE

COMMENT IL FAUT TENDRE LES FILETS ET DISPOSER LES HARNOIS.

Table IX. Page 111. II. Partie du II. Tome.



palettes. 8. 9. mais si on veut tendre du vent de galerne, il faudra attacher ces paux & les tourner de l'autre côté de la forme, les posant à même distance qu'il a été dit aux endroits marquez des mêmes chiffres, & le pau H. sera aussi transporté à la lettre G. la loge E. à l'endroit F. & le tout sera en état.

Comment il faut tendre les filets & disposer le harnois, ou l'équipage. Si vous desirez prendre des pluviers, soyez du matin sur le champ avec tout le bagage necessaire, & tendez ainsi qu'il est enseigné par la 31. figure de la 9. table, qui est une simple forme du vent d'Amont, afin de ne rien embarrasser, il faut mettre les guesdes dans les garrieres, prendre le filet sur le bras ganches, s'en aller au pau de la loge, distant de la forme d'environ quinze ou seize toises, & y mêtre la bouche qui est au bout de la corde du filet, & cheminer à reculons vers la forme, laissant tomber la corde tout au long, & lors que vous serez au panforceau 5. il faudra y attacher la corde de la poulie T. de façon que la poulie soit en droite ligne de deux palettes Q. O. & reculer toûjours le long du liz, en laissant couler le filet à bas. Quand on sera au pau de derriere R. l'on tirera la corde tant qu'elle se trouve droite, & pour lors il faut l'attacher au pau, de sorte qu'elle ne puisse couler, j'ay trouvé a propos de faire la 33. figure pour montrer comment se fait le nœud du pécheur, autrement le nœud de la brosse, suposez que le piquet 7. soit le pau, auquel vous vous desirez lier la corde 2. 4. prenez la d'une main par l'endroit marqué du chiffre 1. & raportez le brin 2. par dessus pour former la boucle 5. qu'il faut passer sur le piquet 7. puis faire comme une autre boucle 6. à laquelle le brin 4. soit passé par dessus le piquet ensuite de la premiere, & tirez aprés les deux bouts 2. & 4. le nœud sera bien fait, qu'il rompra plûtôt que de se deffaire, il est necessaire de le sçavoir faire pour bien tendre les filets aux pluviers, quand le bout de la corde du retz sera ainsi attachée, il faudra lever la guesde P. Q. & mettre son gros bout dans le bout Q. de la garriere, & prendre la corde du filet, la tirer vers le liz, puis la faire entrer dans la coche qui est au petit bout de la guesde, & la faire tenir par une personne, s'il y en a avec vous: sinon logez-la dans la garriere, sous le sarrot P. & piquez le bout pointu du billard, dans la terre par dessus pour la tenir, tandis que vous irez à l'autre guesde, N. O. où vous mettrez aussi la corde dans la coche du bout M. il faut qu'elle soit si ronde, que l'on ait de la peine à la cocher, ce qu'étant fait vous logerez la guesde dans la garriere sous le sarrot N. ôterez le billard de dessus la guesde V. Q. & ferez entrer tout le filet dans le liz, ensorte qu'il soit caché sous la corde: & planterez les entes de pluviers & de vaneaux, commençant par celles des pluviers marquées de de petits o o o. que vous disposerez en cette sorte, si le vent ne souffle pas droit d'amont, & qu'il soit un peu vers soulaire, la premiere ente marquée de la lettre Z. sera à un demi pied du liz, & à huit ou neuf pieds du bout V. & les cinq autres toutes arrangées telles que vous les voyez à deux ou trois pieds, les unes des autres, & les premures de celles qui sont dans le derriere de la forme, seront éloignées du liz de neuf pieds, & si au contraire le vent tiroit du côté de la bise, il faudroit que les entes fussent plus loin du bout V. de six autres pieds, à cause que les oyseaux portent toûjours la tête dans le vent, & comme ils passent ordinairement au dessus des entes, c'est à dire entre les entes & le pau derriere R. il se peut rencontrer qu'ils passeroient par dessous la corde; car le filet se racourcit du tiers, lors qu'il est détendu, & de la moitié, quand le vent est fort.

Lors qu'il ne fait guere de vent, on met les deux tiers des entes au derriere du filet, & au contraire si le vent est fort, on n'y en met que le tiers, & le reste devant, à cause que les pluviers se posent à côté des entes; pour ce qui est des vaneaux, on ne les méle point parmi les pluviers; il faut les mettre au côté, & au plus proche des garrieres; ils sont marquez des petites lettres g g. Quand toutes les entes sont plantées on pique les verges de meuttes, si on en veut mettre deux, on en pique une devant, & l'autre derriere, mais quand on n'en met qu'une, elle se pose au derriere en cette sorte. Faites entrer en terre le piquet C. qui est attaché au gros bout de la verge, & tenant le petit bout F. regardez s'il est au droit de la loge, & y étant, tenez-le à un pied de hauteur pendant que vous ficherez en terre les deux piquets A. B. puis y attacherez un vaneau vivant, à qui l'on met la boucle de la fiscelle au pied, qui doit être assez longue, afin qu'il ne se blesse, & posant la queuë sur le bout de la verge, on l'y attache avec une autre fiscelle, & prenant un des travoüillets, faut tirer le bout de la fiscelle qui est dessus au quart de la longueur de la verge, à l'endroit marqué E. & porter le travoüillet dans la loge, si l'on veut mettre deux vaneaux en meutte, il faudra placer l'autre de même façon au devant de la forme.

Le huau doit placer à 3. ou 4. toises loin du liz, & environ une toise au dessus des dernieres entes, pour le placer il faut prendre la verge, & ficher en terre les deux piquets qui sont attahez au gros bout M. desorte qu'elle se puisse mouvoir, ainsi qu'un essieu de carosse, entre ces deux roües: prenez le petit bout D. & levez la verge presque toute droite, qu'elle soit vis à vis de la loge, & fichez en terre les deux piquets H. I. qui sont liez aux bouts des fiscelles, aprés cela attachez le bout de la fiscelle d'un des travoüillets au milieu L. de la verge, & portez l'autre bout à la loge. Le huau s'attachera au bout X. de la verge, lequel huau sera posé à bas, & couvert de quelques brins d'herbes, ou de chaume, afin qu'il ne soit aperceu des oyseaux qui s'en épouvanteroient, ce huau n'est autre chose que deux aîles d'un milan, ou d'une buse qui sont liées avec trois ou quatre sonnettes de chasse, au bout de la verge qui font l'effet que je diray cy aprés, quand le tout sera ainsi tendu il faudra accommoder la loge, qui est faite de quelques branches piquées en terre avec du chaume proche, & les panieres par derriere dans le dedans de la loge, qui ne sera pas plus haute de trois pieds, & sans être couverte d'aucune chose, mais seulement faite comme une haye tout autour de la personne qui ne doit être habillée de blanc, ni d'autre couleur éclatante, cette loge est aisée à comprendre par les chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. de 10. table, où les figures 34. & 35. representent deux filets tendus qu'un homme seul peut faire joüer, ou détendre sans sortir de la loge. On fait un siege avec un gazon large d'un pied & de 4. ou 5. pouces d'épaisseur, lequel se met des-

sous la corde à l'endroit marqué C. où les cordes se croisent, & d'où l'on peut toucher aux poignées, f. g. pour tirer les filets, il faut mettre sur le gazon par dessous la corde une poignée de chaume pour l'empecher de pourrir & en mettre une brassée à terre dans la loge pour le tenir plus nettement & sechement, on fera deux trous en terre d. e. tout proche les cordes, & à côté des poignées pour y placer les talons du pied afin d'avoir plus de force à tirer les cordes, & faire détendre les filets. Toutes ces observations se doivent faire aussi bien pour un filet seul, que pour deux.

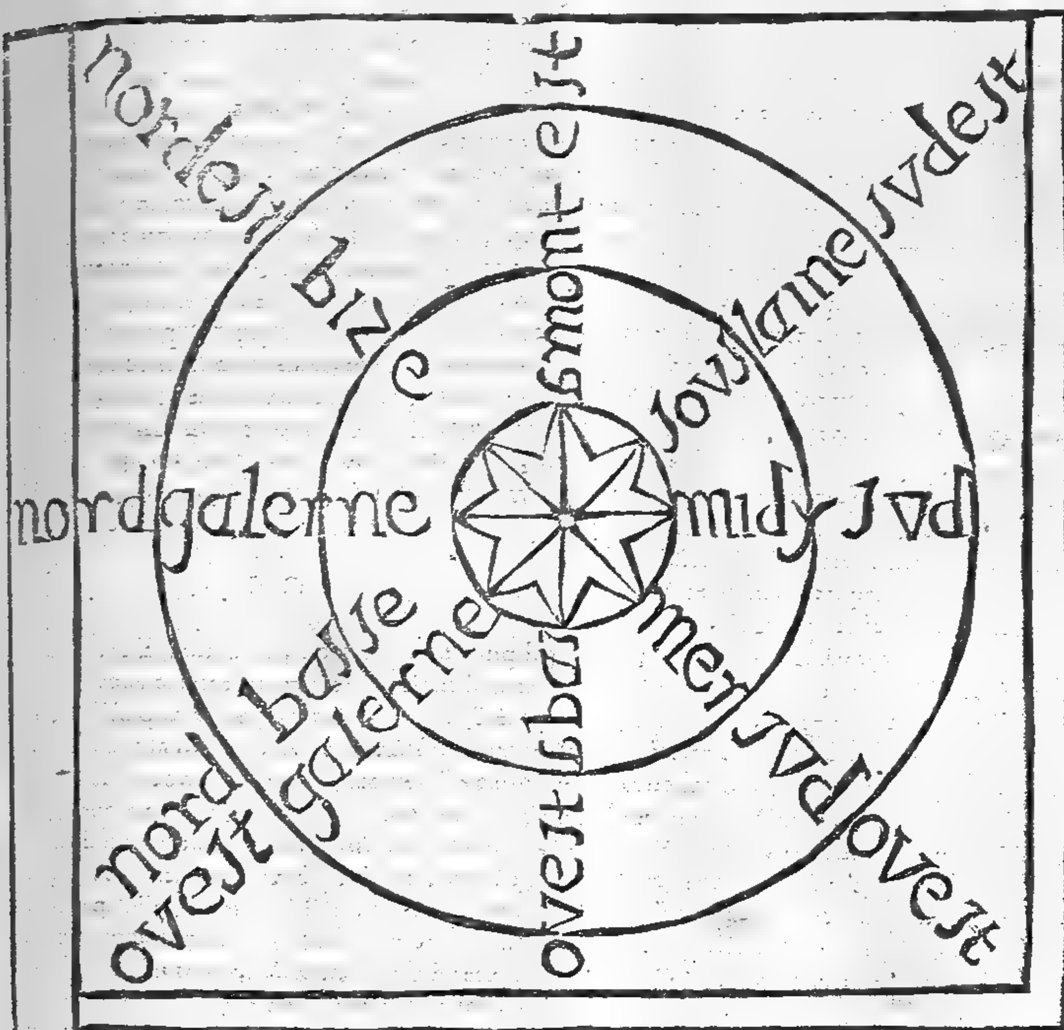
Pour faire les formes pour tendre deux filets ensemble. Celui qui voudra tendre deux filets pour les faire joüer d'une même loge, seroit assez empeché à moins d'avoir veu faire les formes, ou de s'instruire par le discours suivant : voyez dans la 10. table les deux filets, tendus figure 34. & 35. faites la premiere forme figure 35. comme je l'ay enseigné en l'article 21. puis prenez une longue fiscelle représentée par la ligne ponctuée K. I. laquelle il faudra attacher d'un bout au piquet M. comme environ deux ou trois pieds, à côté du piquet Y. & l'autre bout au piquet H. de sorte que l'endroit K. de la fiscelle soit éloignée de cinq ou six toises du bout de la garriere O. quand elle sera arrêtée, la guesde la plus courte d'un bout à la lettre K. & l'autre a Q. portez la plus grande à dix ou douze toises plus loin à la lettre L. a demy pied proche de la fiscelle, & l'autre vers L. laissés les couchées à bas, & piquez une autre fiscelle representée par l'autre ligne ponctuée S. T. qu'il faut tenir roide, & avec le billard, on fera le liz Q. P. aprés quoy on taillera les garrieres, y ajustant les palettes & sarrots, ainsi qu'à l'autre forme. On fera, si l'on veut cette forme à deux vents, y faisant le garrieres V. X. Z. R. à l'oposite des autres ; dans lesquelles on mettra les guesdes quant on voudra changer de vent, il faudra aussi tourner les cordes, & transporter la loge, par exemple, les deux figures 34. & 35. montrent les deux filets tendus du vent d'abas, suposez donc qu'il soit changé & tourné d'amont, il faut premierement mettre le bout de la corde M. à la lettre b. figure 36. le pau forceau A. au petit p. & le pau de derriere H. à la petite m. la guesdes K. à la lettre X. l'autre I. à la lettre V. par ainsi le filet se verra tendu du vent d'amont, on changera l'autre filet de même, mettant la corde Y. au petit a, le pau forceau au petit o. & celui de derriere à la lettre n. tournant aussi les guesdes, & faisant un siege bas à la petite h. dressant la loge tout autoür, comme elle étoit pour l'autre vent, les deux lignes ponctuées a. h. i. n. & b. h. p. m. font clairement voir le changement de vent, ou la maniere que seront tendus les filets étant tournez, il faudra pareillement tourner & changer les entes & les meuttes, l'on met deux ou trois entes au devant du premier liz, avec un vaneau ou meutte, & un autre au derriere de la derniere forme, & le reste des entes au devant du liz P. Q. & le huau, au derriere du dernier filet, reste maintenant la maniere d'apeller les Oyseaux.

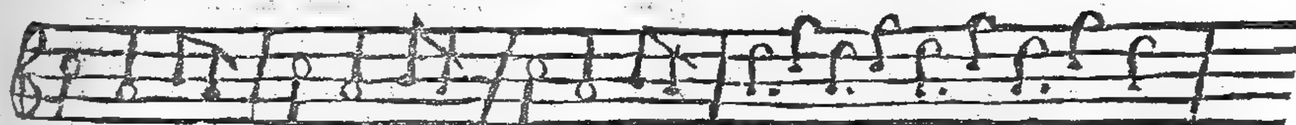
Pour apeller les Pluviers & les faire venir aux filets. Quand tout l'équipage sera en état, on s'asseoira dans la loge ayant le sifflet pendu au col, l'oreille & la veuë en l'air regardant de côté & d'autre, & d'abord que vous entendrez ou verrez quelque chose, prenez le sifflet & apellez, il faudra que pendant que vous sifflerez, faire voler les meuttes de fois à autre, parceque les oyseaux aprochent facilement, quand ils aperçoivent remuer les meuttes, & voyent les entes, qu'ils croyent être en vie, aussi bien que les vaneaux, lors que vous les verrez venir à vous, faut prendre garde de ne pas faire voler les meuttes, car ils connoîtront que ces vaneaux seroient attachez : il ne faut pas aussi les apeller si fort comme lors qu'ils sont éloignez, mais diminuer le bruit du sifflet pour le moins de moitié ; j'ay noté les tons qu'il faut donner au commencement, il est bien difficile de les faire entendre au naturel, prenez garde à ceux qui voleront & siffleront en passant par dessus vous, & tâchez de les imiter, cela se peut facilement, ayant un vaneau vivant en meutte : car si peu que l'on siffle en faisant meutte, ils aprochent, pour les faire venir, tenez la ficelle du vaneau de la main gauche, le sifflet de la droite, & mettant le premier doigt sur le trou du milieu, vous entonnerez les tons qui sont marquez dans la 38. figure de la 11. table, selon l'oyseau que vous verrez. On doit toûjours feindre l'apeau, tant aux autres oyseaux qu'aux pluviers, lors qu'ils sont proche des filets, & tenir la corde du filet de la main gauche, toute prête à tirer quand les oyseaux seront prêts à passer par dessus, ayant la tête dans le vent, car s'ils passoient à contre vent, il ne faudroient pas tirer le filet, quand bien ils seroient tout au raiz de terre. Lors que vous les verrez venir assez bas, & qu'ils commenceront d'aprocher à trois toises de la forme, laissez aller le sifflet, & portez les deux mains à la corde pour la tirer avec force, quand les premiers seront entre les deux palettes K. I. & si vous voyez qu'ils soient élevez plus de huit pieds haut de terre, faut les laisser passer, ils reprendront le tour ; car ils passeront souvent dix fois sans être à bonne portée le plus souvent ils se posent à bas loin des formes, quand vous vous apercevrez qu'ils le voudront faire, il faut tousser pour les en empecher, si nonobstant vôtre bruit ils s'assoyent, en ce cas il faut qu'une personne les aille faire venir, c'est pourquoy il est bon d'être toûjours deux, quand ce ne seroit qu'un petit garçon de huit ou dix ans, lequel doit sortir par le derriere de la loge, & s'en aller faire un grand tour par derriere les Pluviers qui sont assis, étant courbé comme une bête qui paît il les aprochera peu à peu, allant de côté & d'autre sans s'arrêter, & lors qu'ils troteront ou marcheront, il les conduira doucement jusques à deux toises du liz, puis jettant son chapeau en l'air ils s'envoleront par dessus le filet, que vous tirerez pour les prendre, il faudra y courir promptement leur crever la tête, & les ôter du filet au travers des mailles pour retendre vîtement, & ramasser toutes les plumes qui se rencontreront à terre, & si le filet étoit lâche, on le roidira en détachant la corde du pau de derriere pour la tirer & remettre aprés dans son lieu, il se rencontre quelque fois que les oyseaux se jettent au devant du liz, on les doit troier & faire repasser par dessus dedans la forme, où étant l'on fera le tour par derriere pour les faire lever. Quand il viendra des guinettes, qui sont des oyseaux un peu plus gros que des aloüettes ; ne vous amusez pas à les tuer les unes aprés les autres, mais frapez dessus a grands coups de chapeau, comme si c'étoit des mouches, parcequ'ils sont incontinent passez au travers du

ONZIEME PLANCHE

POUR APPELLER LES PLUVIERS ET LES FAIRE VENIR AUX FILETS.

Table XI. Page 108. II. Partie du II. Tome.





Ton naturel de l'appeau à pluviers.

Le vray ton des gros guignards

Pour appeller les courlis

Ton pour appeller les guignettes.

Le Ton approchant du vaneau masle

Le Ton de la femelle du vaneau.



du filet qui a les mailles grandes, vous en mettez quelques fois dans les rets plus de cinq cens tout d'un coup, & s'il n'y en demeure peut-être pas trente. Lors que vous aurez deux filets tendus, si vous voyez que les oyseaux soient un peu trop hauts à l'abord du premier filet, attendez-les à venir au second, quelquefois ils se posent entre les deux filets, ne vous pressez pas de tirer, mais tenez seulement la corde du devant, pendant que vôtre homme les ira faire lever, car ils se levent souvent d'eux mêmes, quand vous voyez venir une grande bande de Pluviers ou autres oyseaux qui sont écartez, il faut que vôtre compagnon tienne la fiscelle du huan prête à la tirer lorsque les premiers oyseaux de la bande volant bas, seront à une toise prés du liz : car si-tôt qu'ils apercevront le huan, les derniers passeront les premiers & tous baisseront à un pied prés de la terre, si bien qu'on prend souvent toute la bande de sept ou huit douzaines, mais il faut que les deux hommes s'entendent bien, ce huan ne se doit point tirer que les oyseaux ne soient tout au moins à sept ou huit pieds proche de terre, ou bien plus, parce qu'ils auroient passé le liz avant que de fondre en bas.

P O I.

POIRE *confite*. Il y en a de 4. ou cinq sortes que vous pelerez proprement faisant la peau la plus deliée que vous pourrez, & leur ôterez la tête, laissant la queuë entiere & ratissée aux plus petites, & vous couperez les plus grosses par moitié, leur ôtant le trognon, & ne leur laissant qu'un bout de queuë. A mesure que vous les pelerez, vous les jetterez dans l'eau fraische, de crainte qu'elles ne noircissent : en aprés vous les ferez parboüillir ou everdumer, pour aider a la cuisson, & les rendre plus preparées à recevoir le sucre, puis vous les tirerez de l'eau & les égoutterez sur quelque claye : cela fait, vous les peserez, & mettrez au moins autant de livres de bon Sucre qu'il y aura de livres de Fruit : vous casserez vôtre Sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede en grosseur une châtagne : vous mettrez vôtre fruit dans la poëlle, & poudrerez vôtre Sucre par dessus, y jettant un peu d'eau pour aider à le fondre seulement : aprés vous mettrez vôtre poëlle sur le feu, & confirez vôtre Fruit le plus proprement que vous pourrez, afin que le boüillon surnageant continuellement le Fruit, qu'il cuise également.

Vous aurez toûjours l'écumoire à la main pour changer vôtre Fruit de place, & écumer continuellement : vous ne leverez vôtre poëlle de dessus le feu, que vous ne jugiez vôtre fruit être confit : ce que vous pourrez remarquer par le boüillon, qui s'abaissant ne fera tant de mousse, ou boureilles qu'au commencement, & par les gouttes de syrop que vous mettrez sur une assiette, si elles ne coulent point, alors vous tirerez vôtre poëlle de dessus le feu, & versetez vos confitures dans quelque terrine, de crainte que sejournant dans la poëlle, elles ne contractent quelque mauvais goût, provenant du cuivre : vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette terrine, en lieu exempt de la poudre, sans les couvrir, afin que toute l'humidité du fruit s'évapore, & que le fruit prenne Sucre : au bout desquels vous pancherez vôtre terrine & s'il y a quelque eau qui surnage le sirop, vous l'égoutterez, puis renverserez vos Confitures dans vôtre poëlle, afin de les faire recuire, si elles en ont de besoin, & les laisserés un peu refroidir, avant que de les mettre dans les pots pour les serrer : vous les laisserez quatre ou cinq jours sans les couvrir, au bout desquels s'il y a quelque humidité dessus, vous l'égoutterez : puis vous les couvrirez, comme j'ay dit ci-devant, y mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le sirop : & si vous les trouvez assez cuittes du premier coup, aprés les avoir égouttez, vous vous contenterez de les faire chauffer sans les vuider de la terrine, en les mélant avec la gache ou l'écumoire & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme je viens de dire.

POIRES *qui se mangent en Octobre*. Poire de de Verte-longue, ou Moüille-bouche d'Automne, bonne en Octobre.

Poire de Marquise : ce fruit est admirable, & merite d'être cultivé : il se mange dans ce même mois.

Poire de Messire-Jean, qui se sert aussi à la mi-Octobre.

Poire de Muscat-fleury, se meurit à peu prés dans le même temps.

Poire de Bezy de la Motte, bonne à manger à la fin d'Octobre.

Poire Sucré-vert, fort estimée & recherchée des curieux, pour être servie aussi à la fin de ce mois.

Poire de Lansac, ou Dauphine : c'est un fruit fondant & des plus exquis, bon à la fin du même mois d'Octobre.

Poire de Rousseline, d'un beurré tres-fin & delicat, excellente à manger dans le mois d'Octobre.

Poire de Chat-brulé, qui vaut mieux qu'elle ne se prise, & bonne dans ce même mois.

Poire d'Ambrette de Bourguevil, ou Graville, bonne au troisiéme Octobre.

Poire Bezy-d'Hery tres-bonne à cuire dans ce même mois.

Poire de Vilaine d'Anjou, se mange au mois d'Octobre.

Poire de Chat, de la même grosseur, couleur & figure d'un Martin-sec, est meure à la mi-Octobre.

POIRES *qui se mangent en Novembre*. Poire de Virgouleuse : bonne Poire qui se mange pendant trois mois, sçavoir Novembre, Decembre & Janvier.

Poire d'Echasserie, fort estimée par tout, & se mange de même que la Virgouleuse.

Poire d'Ambrette à l'eau fort relevée : c'est un bon fruit qui se sert comme les deux ci-dessus.

Poire d'Epine, toute la même chose & est aussi une poire fort estimée.

Poire de saint-Germain, autrement l'inconnuë la Fare, tout comme celles-ci-dessus.

Poire de Colmar, ce fruit est des meilleurs, & de plus exquis.

Poire de petit oing, Novembre & Decembre.

Poire de Crassane.

Poire de Loüise-bonne, se sert pendant les mois de Novembre & Decembre.

Poire de Martin-sec, bon fruit, est se mange depuis la mi-Novembre, jusqu'au mois de Mars.

Poire non-commune des défunts & meure en Novembre.

Poire Amadotte commence à être bonne en Novem

Novembre, & va jusqu'en Decembre.

Poire de Londres, se mange aussi dans ce mois.

Poire de Pastourelle, ou Muzette d'Automne, excellente à manger en Novembre.

Poire de Bon-Chrétien d'Espagne, autrement Poire de Janvry, est meure dans ce mois.

Poire de Jasmin, tres-estimée & recherchée beaucoup dans ce mois

Poire de Bezy-quessoy, ou Roussette d'Anjou, bonne en Novembre.

Poire d'Oignon musqué, bon fruit & recherchée dans ce mois.

Poire de Citron, excellente dans le mois de Novembre & Decembre.

Poire d'Ambrette sans épine, bonne à manger en Novembre.

Poire d'Or d'automne, fruit tres-excellent & qui se mange dans ce mois.

Poire sans nom de Monsieur le jeune, bonne en même tems.

Pour faire la confiture de Poire de Rousselet. Poire musquée & autres. Prenez des poires de Rousselet, qu'elles ne soient ni trop vertes ni trop meures, pelez-les bien proprement & les faites boüillir dans l'eau, & leur donnez un coup de pointe de coûteau auparavant par la tête, & les ferez boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites: prenez garde qu'elles ne le soient ni trop ni trop peu, puis vous les tirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau fraiche, puis vous préparerez quatre livres de Sucre sur quatre livres de poires que vous ne pousserez pas à la cuisson: mais à un sirop un peu fort, il ne faut pas qu'il soit tout-à-fait à la plume: vous les mettrez dans ce sirop, comme dit est, & leur donnerez huit ou dix boüillons, puis vous les retirerez du feu & les remuërez, les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prenent Sucre, puis vous les mettrez sur le feu & les acheverez: & si vous voulez en mettre secher vous ferez de même qu'aux Abricots.

Du Poiré. Il est de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portant le nom de Cidre, & étant aussi plus exquis que plus les poires en sont douces & plus meures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la seconde: c'est ce qui fait qu'on ne s'est point avisé jusqu'ici d'en faire en si grande quantité, non-seulement pour cette raison, mais encore à cause qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qui fût bon, vaut bien mieux d'être mangée, que pour s'en servir en poiré.

Cependant, si l'abondance de ces sortes de fruits permet qu'on en fasse, il n'y a point d'autre mistere à observer qu'au pommé, tant à l'égard du bon Cidre que de la picalle aussi qu'on peut en faire.

Tout Cidre veut boüillir long-tems sans être bondonné, à cause que l'experience nous fait voir qu'il a ses esprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il est aussi par consequent beaucoup plus furieux dans son boüillon.

Un pere de famille, si bon lui semble, peut encore, pour une des provisions de la maison, faire du Cormé, qui dans le tems que le vin est rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laisse pas avec cette liqueur de les contenter plus en donnant à boire, que s'ils ne buvoient pour boisson que de l'eau simple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à observer seulement qu'il faut que les cormes ne soient pas parvenües au point de leur maturité; mais seulement qu'il suffit qu'elles paroissent jaunes, & les abatant pour lors de dessus le cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere que j'ai dit qu'il falloit mettre les poires ou pommes, lors qu'on veut en composer de la picalle: & la methode de le gouverner, jusqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit, est aussi pareille.

Les pauvres païsans font encore des picalles de prunelles qu'ils soignent de recueillir lorsqu'elles sont meures: ce jus a une couleur tout-à-fait velottée; mais à la verité, ce jus n'est pas si bon, à beaucoup prés, qu'il est beau.

Composte d'autres Poires plus grosses, comme Poire de beuré, de Messire Jean, de Bergamotte, de Verte-longue, de Bridery, de Moüille-bouche, & autres. De toutes lesquelles poires vous prendrez de celle qui vous plairont le plus, la quantité que vous voudrés, les ferés boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites: ensuite vous les pelerés, en ôterés le dedans, & les jetterez dans de l'eau fraiche, puis vous ferez fondre du sucre à proportion, les mettrés dedans, & ferés vôtre sirop comme aux autres compôtes étant hors de dessus le feu, vous les remuerez & écumerés bien & presserés dessus la moitié d'un citron: si on les veut chaudes, vous les servirés chaudes.

Pour faire des Compotes de poires à la braise. Toutes les grosses poires cy-dessus se peuvent faire cuire à la braise pour mettre en compotes, il faut seulement prendre garde à leur qualité, parcequ'il y en a de plus dures les unes que les autres, & ne les point trop laisser cuire: étant tirées du feu, vous les ferés brasiller pour les peler plus aisément, & leur donner une plus belle couleur. On peut aussi les couper par la moitié & en ôter le dedans puis vous les jetterés dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi verre d'eau, vous les ferés boüillir, & prendrés garde de ne les point trop laisser cuire.

Les compotes de coings à la braise se font de la même maniere. Les compotes de coings blancs se passent à l'eau, de même que les poires, & l'on y met du sucre comme aux autres Compotes. Si on les veut rouges & les mettre en gelée, il faut prendre des coings, les couper par morceaux avec les peleures & les pepins. Vous pêlerés aussi les quartiers dont vous voudrés vous servir pour des compotes, les metrez dans de l'eau fraiche & les pelerés à part avec les coings coupez: vous ferez ensuite bien cuire le tout, le passerez & presserez dans un linge ou bien dans une étamine, & en tirerez le jus le plus que vous pourrez dans une poële à confitures, puis dans cette eau-là vous y ferez blanchir vos Coings qui sont pelés jusqu'à ce qu'ils soient cuits: Si vos Coings sont fort gros il n'en faut que cinq ou six, & s'ils sont petits, il en faut huit ou dix, puis aprés vous y mettrez deux livres ou deux livres & demie de sucre, les ferez boüillir avec icelui & toujours à petit feu, afin qu'ils rougissent: vous pousserez le sirop, lors qu'ils seront bien rouges, puis vous les dresserés & les couvrirés en gelée: si c'est pour les garder, il y faut plus de sucre.

POIRES *qui se mangent en Septembre.* Poire de Bergamotte commune, se mange dés la mi-Septembre & en Octobre.

Poire de beurré gris, mi-Septembre, & au commencement d'Octobre.

Poire de pendar, tres-bon fruit, qui est meur à la fin de Septembre.

Poire d'inconnuë cheneau.

Poire de Doyenné, mi-Septembre, & va jusqu'en Octobre.

Poire d'Angleterre veut être cueillie un peut verte autrement elle passe, & mollit promptement, & se mange au mois de Septembre.

Poire de Parfum de Berni, bonne au vingt-troisiéme Septembre.

Poire Tulipée, autrement apellée poire aux Mouches est une excellente poire à manger dans ce mois.

Poire de Morfontaine, meure dans le même tems.

POIRES *confites.* L'on confit des poires, & autres fruits pour être mangez chauds, ce que l'on apelle compostes, comme par exemple le petit certeau, & autres, selon la coûtume du païs où vous serez.

Pour les confire, vous les pelerez comme j'ai dit cy-dessus, & les mettrés dans un pot de terre neuf: à une livre de poires il suffit d'un bon quarteron de sucre, avec la moitié d'un demi septier de bon vin vermeil, & de l'eau, jusqu'à ce que celles d'enhaut trempent : vous les couvrirés du couvercle, & les ferés boüillir à feu mediocre, les remuant de tems en tems, pour ne les laisser attacher au pot, & quand elles seront à demi cuites, vous y mettrez de la Canelle & du clou de Giroffle, les achevant de cuire à petit feu, jusques à ce que le sirop soit assés fait à vôtre volonté.

Pour les servir sur la table, vous les rangerés proprement sur une Assiette en Rose, les montant les unes sur les autres en pointe de Clocher, puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserés pardessus, afin qu'il arrose vôtre fruit de tous côtés.

POIRE'E. Voyez poirée.

Comme il y a de trois ou quatre sortes de poirées, l'on ne pretend parler ici que de celle qui est blanche, le suc de laquelle tiré par le nez avec un peu de miel, ou autant de boüillon du pot sans sel, purge le cerveau, & rend l'odorat.

Il est bon aussi aux douleurs d'oreille : sa feüille a cela de particulier qu'elle soulage extremement ceux qui ont des hemeroïdes enflammées, même les fait ou supurer, ou retirer tout doucement L'on en met aussi dans la decoction des lavemens & au deffaut de la poirée blanche, l'on servira de la rouge.

POIRIER. Ital. *Pero*, Esp. *Peras*, Allem. *Byren.* ou *Birbaum.*

QUALITEZ. fr. au 1. degré & seche au 2.

DESCR. L'arbre & le fruit sont si connus que ce seroit perdre tems à le décrire : aussi bien que de dire le lieu où il croit.

LIEU. On le plante par tout, & fleurit en Avril & Mai.

PROPR. Les douces & celles qui sont bien meures ont quelque chaleur & humidité, celles qui sont aigres, ou qui ne sont pas meures sont plus astringentes: & elles resserrent le ventre quãd on les manges avant le repas : principalement la decoction des seches : & les seches mêmes mangées cruës, les poires mangées à jeun nuisent à l'estomac en mangeant souvent, elles sont bonnes aux estomacs chauds ; mais elles engendrent des coliques ; & la gravelle, les grains ou les pepins des poires sont bons au poumons, & nuisibles aux reins, les poires cuites avec des champignons les empêchent de nuire, les poires cuites sont plus saines que les cruës.

POIRIER. Ce que l'on dit des Pommiers, on en peut dire autant des Poiriers, qui servent plus à contenter le goût, que pour leur utilité, cependant l'on peut dire qu'étant cuites, elles sont bonnes à l'estomac, & toutes cruës elles sont pesantes: c'est pourquoi on les défend aux malades, si l'on mange des poires aprés les champignons, elles empêchent leurs mauvaises qualités.

On pourra remedier aux poiriers steriles en la maniere que nous avons declaré cy-dessus, il y en a plusieurs, quand l'arbrisseau est venu à quelque grandeur, qui ont accoûtumé de le déchausser à bien profond, & fendre le tronc bien prés de la racine, & fourrer en la fente un coin fait de torche de pin ou de fau, ou de chéne, & puis aprés le couvrir de terre.

Si le poirier porte un fruit pierreux, l'art de cultiver des Quintitiens, commande de découvrir l'arbre jusques tout au bas des racines, & d'ôter tout ce qu'on trouvera pierreux, & au lieu de la terre qu'on aura ôtée, y mettre de l'autre qu'on passera par le crible avec du fumier : & ne cesser de l'arroser, si vous voulez qu'il y profite.

Mizauld assûre que pour guerir un poirier langoureux & malade pendant qu'il est en fleur, vous le guerirés si vous versés trois jours durant lie du vin sur les racines déchaussées: & remettant enfin la terre dessus, si l'arbre est tourmenté des vers & le fruit aussi, versés souvent sur les racines fiel de de bœuf, ou de taureau, & les en frottés aussi par fois, & tous les vers mourront, ne s'y n'engendreront plus.

Les poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de poiriers venus de souche dans les Bois & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs fruits pour greffer, sur tout en fente ; les Arbres nains ne sont pas propres pour être greffés en écusson, leur écorce est trop épaisse pour cela: ces sauvageons sont bons aussi pour les arbres de tiges greffez en fente, les sauvageons venus de pepin en pepiniere, & les rejettons qui sortent des racines des vieux pieds de poiriers dans les vergers, sont encore bons pour greffer des poiriers, soit en écusson quand ils sont fort jeunes, soit en fente quand ils sont devenus gros : mais ils sont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige, que pour les Arbres nains : les uns & les autres sont trop vigoureux pour demeurer bas, & assujetis à la dureté de la taille.

Les Coignassiers sur tout ceux, qui sont bien sains qui font de grandes feüilles & de beaux jets, & ont l'écorce lice & noirâtre, on les apelle femelles, comme on apelle mâles ceux qui paroissent ridés & retirez, pour moi je n'admets en cela cette difference de noms, c'est un fait de vegetion où je ne distingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied, ces sortes de bons coignassiers, dis-je, réüssissent aussi merveilleusement bien pour y greffer en Ecusson la plûpart des poiriers qu'on veut tenir en Espalier, ou en Buisson : ils vont même quelque fois jusqu'à devenir arbres de tige, pourveu qu'on les plante le long des murs, autrement ils sont sujets à se décoler, c'est à dire se separes

ter net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vent : la fente n'est presque jamais propre pour ces sortes de sujets, à moins que les coignassiers ne soient assez gros pour pouvoir bien serrer la greffe, & encore ne s'en faut-il servir que fort rarement : qu'il y a quelques especes de poiriers qui ont eu peine à prendre sur les Coignassiers, par exemple les Bons chrétiens d'été musqué, les portails : j'ajoute enfin que les poiriers greffez ont, pour ainsi dire, cette complaisance les uns pour les autres, que de se servir reciproquement de sujets pour le changement des greffes, il y en a cependant quelques-uns qui sont revêches : & indisciplinables à cet égard, par exemple les poiriers de grosses queuës : on grefe quelquefois des poiriers sur des pommiers, soit sauvageons soit paradis, & sur de l'épine-blanche, & sur des Nêfliers, mais communément ou ils ne sont point de durée, ou il ne font que languir : il y a sans doute une maniere d'antipatie à l'égard de leurs seves, si bien qu'elles ne se peuvent mêler ensemble, & ne souffrent aucun commerce de greffe.

La même chose que j'ai dit tant pour les sauvageons de poiriers, que les Coignassiers à l'égard des greffes de poiriers qu'on y fait heureusement, se doit dire des sauvageons de Pommiers venus, soit de souche, ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux pommiers, & pareillement des petits pommiers de paradis, à l'égard des pommiers qu'on y veut greffer avec cette seule difference qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les paradis, que les pommiers de paradis pour peu qu'ils soient gros, reüssissent merveilleusement à être greffez en fente, & rarement reüssissent-ils à être greffez en Ecusson, au lieu que tout le contraire se pratique en des coignassiers.

De plus, les sauvageons des pommiers quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands Ecussons échapez, mais ils ne le sont nullement pour faire des pommiers nains, il en est tout autrement des pommiers de paradis, & ainsi, il ne faut jamais planter de pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur paradis, ceux-cy font promptement du fruit, & poussent peu de bois; les autres sont tres-long-tems à ne faire qu'une trés-grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que tres-difficilement à fructifier : les pommiers qu'on hazarde de greffer sur poiriers, ou sur coignassiers, sont aussi malheureux pour la reüssite, que les poiriers, qu'on hazarde de greffer sur pommiers, ou sur paradis, quoique le Poëte paroisse d'un sentiment oposé : mais je crois plûtôt qu'il prend indifferemment pour tout ce qui regarde les fruits a pepin, les termes de *Pyrus, Pyrum, Pomus, Pomum.*

Les Pruniers ne se greffent ni en fente, ni en Ecusson, que sur d'autres pruniers, & particulierement sur un petit nombre d'especes, par exemple sur des Saint Julien, de Damas noir, des Cerisettes, &c, & reüssissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des Perdrigons, des prunes, d'Abricots, de sainte Catherine, &c, j'ai greffé quelquefois des pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me reüssissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Les pêchers pour bien faire à la greffe, doivent premierement être greffez en Ecusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats : en second lieu ils doivent être greffez à œil dormant, & cela dans les tems propres, & convenables, comme nous avons dit cy-dessus, & que ce soit sur des pruniers de saint Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déja greffez, ou sur des jeunes Amandiers de l'année; il n'en reüssit guere sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers : les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez sur les principales especes de prunes, que les pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit : les pêchers greffez à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier, qu'à la confirmer, car où l'Ecusson perit de la gomme sans avoir poussé, ou souvent, il perit même aprés avoir poussé, ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il perit l'hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut guere greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmi ce qu'on apelle vulgairement Cerises, nous contons les Merises, tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Cerises precoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griotes, des Bigarreaux, des Cerisiers de pied, des Cerises blanches.

Toutes ces sortes de cerises se greffent à la reserve des Merisiers, qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres principales especes : sçavoir Cerises hâtives, & tardives, Guignes, Griotes, Bigareaux, &c. Les Cerisiers de pied font d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffez, particulierement des Cerises precoces qui sont une espece de Cerise mediocrement grosse, qu'on ne met guere qu'en espalier pour y faire promptement du fruit, c'est sa precocité toute seule, qui fait son merite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dés que les belles Cerises qui viennent bien-tôt aprés, ont commencé de paroître : les cerises precoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des figuiers si on veut, mais comme j'ai dit dans le traité du choix des Figues, il y a peu davantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particulierement, soit en fente sur l'épine blanche, on en greffe aussi quelqnefois sur de petits sauvageons de poiriers, qui reüssissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers greffés, mais le succez n'en est pas trop certain.

A l'égard des pommes de coing on ne s'avise guere d'en greffer, attendu que les coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes : ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres : ainsi on greffera des coignassiers de Portuga sur ceux de France, on en peut greffer aussi sur des poiriers soit greffez, soit sauvageons.

La vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre vigne, & ne se greffe qu'en fente : on les étronçonne exprés.

POIDS. *Mesures*. En France il y a de deux sortes de poids pour peser toute sorte de marchandises, & denrées qui se vendent aux poids: l'un que nous appellons poids de Marc, pour peser avec des balances, & l'autre poids à la Romaine, vulgairement appellé peson, ou crochet.

Le poids de Marc est non seulement connu en France, mais encore par toute l'Europe : en Italie les Orphevres s'en servent pour peser aux balances l'or & l'argent, les perles, & diamans; mais en Espagne & en Portugal il differe de deux tiers pour cent, mais ils ne s'en servent pas pour peser les autres marchandises, & denrées, ayans des poids plus petits, ou plus grands suivant l'usage des lieux, & leur livre contient moins d'onces, l'once moins de gros, & le gros moins de grains.

Le poids de Marc est composé, sçavoir ;

La livre de	2. Marcs.
Le Marc de	8. onces.
L'once de	8. gros.
Le gros de	3. deniers.
Le denier de	24. grains.

Le grain pese environ un grain de bled.

Il a été dit ci-devant qu'en France la livre étoit composée de plus, ou moins d'onces, suivant l'usage des lieux : & cette difference du moins vient de ce que plusieurs Estats souverains ont été reünis au Royaume de France, comme Provence, Languedoc, Bretagne, & Normandie, qui sont à present reduites en Provinces, lesquelles ont été conservées en leurs usages & privileges pour leurs poids & mesures.

A Lyon. Il y a deux sortes de poids l'un est le poids de Ville, où se vendent, & pesent toutes sortes de marchandises, & denrées qui pesent quatorze onces, poids de marc : & l'autre est le poids, où se pese la soye qui contient quinze onces.

A Roüen. Il y a deux sortes de poids. Le poids de Vicomté, les cent livres rendent 104. livres poids de marc; de sorte que les poids dont on se sert à peser sont de 52. 26. & 13. mais il faut observer, qu'au dessous de treize livres, il n'y a plus de poids de Vicomté, & les marchandises qui se vendent, & achetent au dessous de treize livres sont pesées au poids de marc.

En Avignon, en Provence & en Languedoc. La livre contient trois onces poids de marc.

Le deuxiéme poids est celuy à la Romaine, vulgairement appellé peson ou crochet : il est trés commode au commerce & au public, particulierement pour ceux qui frequentent les Foires, & Marchez, à raison de ce que l'on s'en sert ordinairement pour peser le fil, chanvre, lin, laine, plumes, duvet, cire, & autres denrées, qu'ils achetent des païsans qui vont vendre aux Foires & Marchez, ces sortes de marchandises, parce qu'ils peuvent facilement porter un crochet.

Poids & mesures dans la Pharmacie & Chimie. Je ne parleray icy que des poids & des mesures qui sont en usage à Paris, & dont chaque Apoticaire se doit servir. La livre des Marchands est ordinairement de seize onces qui font deux marcs ; mais la livre de medecine n'a été de tout temps composée que de douze onces ; une livre se marque par ce caractere ℔ j. deux livres par ℔ jj. & ainsi du reste : une livre & demie se marque par ℔ j. l. deux livres & demie, de la sorte ℔ jj. l. & ainsi du reste, une demy livre se marque ainsi ℔ l. l'once est composée de huit dragmes, elle se marque par ℥ j. deux onces, ℥ jj. & ainsi du reste : une once & demie se marque ainsi ℥ j. l. deux onces & demie ℥ ij. l. & ainsi du reste : une demie once se marque de cette sorte ℥. l. la dragme est composée de trois scrupules, elle se marque ʒ i. deux dragmes ʒ ij. & ainsi du reste : une dragme & demie se marque ainsi ʒ j. l. deux dragmes & demie ʒ ij. l. & ainsi du reste : la demie dragme se marque de cette sorte ʒ. l. le scrupule est composé de 24. grains, il se marque par ℈ j. deux scrupules ℈ ij. & ainsi du reste : le scrupule & demy se marque ainsi ℈ j. l. & le demy scrupule de cette sorte ℈. l. le grain, se marque par gr. ou g. les Alemans ne composent leurs dragmes que de 60. grains, mais on doit remarquer que leurs grains sont plus pesants que les nôtres, & que cinq des leurs ne pesent pas moins que six des nôtres, ainsi c'est à peu prés la même chose.

On sera seulement averti que les grosses livres de toutes les provinces de France ne sont pas toutes conformes à celle de Paris, quoy qu'elles soient par tout composées de seize onces ; car par exemple, la grosse livre de Roüen pese plus que celle de Paris ; celle de Lyon, du Dauphiné, du Languedoc & de la Provence beaucoup moins que celle de Paris, mais la conformité du nombre des onces dans chaque livre remedie à toutes ces diversitez, en ce qu'on peut des 16. onces que pese la livre de chaque province, en prendre douze, pour faire la livre de medecine, & reconnoistre pour onces, pour dragmes & pour scrupules, les onces, les dragmes & les scrupules du même poids, sans s'infomer, s'ils pesent plus ou moins de grains que ceux de Paris.

Pour ce qui est des mesures, on n'en a pas beaucoup besoin à Paris, tous les Apoticaires sçavent que la peinte ordinaire contient deux grosses livres d'eau commune, la chopine une livre, & le demy septier demy livre, mais on peut se passer de ces mesures en pesant les liqueurs, on est même presque toûjours contraint de le faire à cause de la diversité des substances des liqueurs qu'on voudroit mesurer ; car les miels, les syrops, les eaux fortes, les esprits volatiles, les huiles & les eaux, sont chacun de particuliere pesanteur bien differente : de sorte que la meilleure mesure doit être reglée par le poids, qui est ce que j'observeray presque en toutes choses dans cette Pharmacopée, tant pour les matieres liquides que pour les solides ; Je diray neanmoins en passant que ceux qui ne voudront pas prendre la peine de peser une once de syrop, la pourront mesurer en remplissant deux fois une cueilleree de la grandeur de celles dont on se sert à table.

La mesure des herbes, des fleurs, & de plusieurs racines, ne se fait pas dans de vaisseaux ; on parle seulement par fascicules, par manipule, & par pugiles ; fascicules comprend ce qui peut être embrassé par un bras ployé contre le haut de la branche, il est designé par fasc. Manipule est ce que la main peut serrer, il est designé par M. Pugile, c'est ce qui peut être pris avec trois doigts, il est designé par Pug.

Explication de certaines Denominations usitées en Medecine.

Lors qu'on trouve dans quelque recepte, les cinq racines aperitives ordonnées, il faut prendre celle d'ache, d'asperges, de persil, de fenoüil & de bruscus.

Les herbes émoüillantes sont la Mauve, la Guimauve, la Branque ursine, le Violier, le Seneçon, la Bete, la Mercuriale, la Triplese, la Parietaire, & le Lis.

Par les cinq Capillaires, on entend l'adiantum nigrum, ou vulgaire, le Politrich, le Ceterach, & la Salvia vita, nommée aussi Ruta muraria; on y ajoûte une sixiéme espece, qui est la Lingua cervina, appellée du vulgaire, Scolopendre.

Les trois fleurs cordiales sont la Bugloze, la Bourrache & la Violette, d'autres y ajoutent les Oeillets & les Roses.

Les quatres fleurs Carminatives sont celles de Camomille, de Melilot, de Matricaire & d'Aneth.

Les quatre semences chaudes sont celles d'Anis, de Fenoüil, de Cumin & Carvi.

Les quatre semences chaudes mineures, sont le Persil, l'Ache, le Daucus & l'Ameos.

Les quatres semences froides sont celles de Courges, de Citroüilles, de Melons & de Concombres.

Les quatres semences froides mineures sont la Laituë, le Pourpier, l'Endive & la Chicorée.

Les cinq fragments pretieux, sont les Hyacinthes, & Emeraudes, les Saphyrs, les Grenats & les Sardoines.

Les quatre eaux cordiales sont celles de Bourrache, de Buglose, d'Endine & de Chicorée.

On leur ajoûte celle d'Ulmaria, de Chardonbenit, de Scorsonaire, de Morsus diaboli, de Scabieuse, de Scordium, d'Ozeille, & d'Alleluya.

On ordonne plusieurs fruits qu'on designe par ♃.

Lors qu'on trouve divers Medicaments dans une même recepte & qu'aprés quelques-uns on trouve le mot de Ana, ou ã ã, c'est à dire, de chacun la quantité ordonnée par S. A. ou *ex arte*. Il faut entendre suivant les regles de l'art.

Par Q. S. il faut entendre autant qu'il en faut, comme lors que le Medecin remet à la prudence de l'Apotiquaire la quantité de l'eau, du sucre, du miel, des esprits, qu'il faut mettre dans une composition.

Et le Pharmacien doit être l'œil du Medecin, aussi bien dans la preparation des Remedes ordonnés, que dans leurs exhibitions, il est tres necessaire qu'il s'étudie non seulement à bien entendre ses receptes & ordonnances imprimées ou écrites qui peuvent passer par ses mains, mais encore à bien sçavoir les proportions & les doses de tous les medicaments afin que si par quelque méprise de l'Imprimeur ou de celuy qui auroit écrit la recepte, les doses ne se trouvant pas justes, ou qu'il luy fut difficile de bien entendre quelque ordonnance mal écrite il puisse luy-même juger des ingrediens & des doses, les conformer aux preceptes de la pharmacie & aux sentiments des Doctours approuvez, & prevenir les accidents, qui peuvent arriver tant dans la preparation & composition des remedes, que dans leurs exhibitions.

POIS. *Les pois* se peuvent mettre au rang des plantes potageres; c'est une legume assez rustique, qui communement se seme en plaine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfoüi pendant sa jeunesse, c'est à dire devant qu'il commence à faire des cosses; quand on les rame ils produisent davantage, quand on ne les rame pas ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres, & delicats, il les faut semer assez clairs, il en est de plusieurs especes, sçavoir des hâtils, des verds, des blancs, des quarrez, autrement à la grosse cosse; & des gourmans on en peut avoir pendant le mois de may, juin, juillet, aoust, septembre, octobre; il n'est question, pour en avoir aprés les premiers, que d'en semer en differens mois, pour en avoir trois mois aprés: ceux dont on prend le plus de soin dans les potages, sont les hâtils soit blancs, soit verds, qui sont d'une mediocre grosseur, on les seme à la fin d'octobre à l'abri de quelque muraille à midy, ou au levant, on fait méme quelques ados exprés pour cela, & afin qu'estant semés ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettans tremper deux jours dans l'eau, & en suite les mettant dans un lieu, où le froid ne puisse pas penetrer, la premiere racine commence à sortir, le gros froid les gatte entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de may; on en seme assez sur couche à la fin de fevrier, pour en replanter dans les pieds des meurs bien exposés, en cas que ceux qu'on avoit semés à la fin d'octobre, ayant été gatés par la gelée, les derniers qu'on seme c'est vers la saint Jean pour être bons à la Toussains. A Paris pour en avoir de bien printagniers il faut en avoir de Charanton. A Lyon on prend des quanrâtains, ceux de Genas sont de grand profit, mais ils s'élevent & on peut les ramer, ceux qu'on apelle à bouquet se tiennent nains & produisent extraordinairement.

Vous ne mettrez vos planches de pois ramez toutes les unes attenant les autres, ains laisserez une planche entre-deux, pour donner l'air à vos pois, autrement ils s'étoufferoient pourrissans par le bas; & dans ces planches d'entredeux vous y semerez de quelques sortes de racines cy-devant décrites, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraischeur, & ombre qu'elles recevront par la hauteur des pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulieres pour en manger verts, & ferez cueillir les cosses par personnes non estourdies, qui avec patience les arracheront, ou couperont proprement de leurs tiges, sans l'endommager, afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quant aux pois de la petite espece, comme blancs, verts, gris, hastifs, naims, & à cul noir, vous les pourrez semer en plain champ à la charruë, d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les seme en deux façons en gueret frais labouré, qui aura eu une premiere façon avant l'hyver ou bien sous rayes: c'est à dire qu'avant que de labourer la terre, l'on seme les pois sur le champ puis en faisant les rayes, la semence

tombe au fond de chaque raye, & avec l'aide du soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins, l'une pour les loger fraichement quand la terre est par trop legere, & l'autre pour empécher les pigeons de les manger: car à ceux qui ne sont que hersez sur le gueret frais, ils y grattent comme des poules, & la pluspart mangent la semence.

Les pois de tous les mois ainsi dits, parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissent continuellement, vous les semerez à l'abry du mauvais vent en quelque endroit de vôtre jardin, pour en avoir de bonne heure.

Pour leur gouvernement, il n'y a autre curiosité qu'aux autres, sinon de couper promptement les cosses étant en vert, n'y en laissant secher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque jetton duquel vous ne pourrez plus esperer de cosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les arroser, particulierement durant le mois d'aoust, & leur ferez un abry avec des paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force des rayons du soleil.

Les pois se trouvent de plusieurs especes tres differentes, sçavoir les pois chauds ou hastifs, les nains, les gros blancs, ceux à cul noir, les verts grossets, petits, ceux à couronne, ceux sans parchemin de deux sortes, les chiches avec & sans parchemin, les pois de tous les mois, les gris, & les taulpins ou luppins.

Il y a trois manieres de semer des pois par planches, en faisant quatre ou cinq rayons à chacune, selon l'espece des pois que vous y voulez semer: par troches ou bouquets: & en confusion.

Les pois chauds ou hastifs se veulent semer dés la Chandeleur ou bien peu aprés les grandes gelées.

La terre sablonneuse est celle qu'ils souhaitent pour hâter leur accroissement, & s'ils sont sur quelque côteau exposés au soleil de midy, cela les avancera encore de beaucoup.

Si vous les semez par rayons, ce vous sera une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux rayons pour loger vos pieds, sans endommager les jets; & estans déja grands, vous les pourrez ranger les uns sur les autres, pour avoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, & pour la facilité de pouvoir en cueillir les gousses en leur saisons, sans endommager la plante.

Si vous les voulez semer par trochets vous ferez des trous avec le plantoir à un bon pied prés l'un de l'autre, & s'accroîtront avant que s'épandre sur le gueret, vous donnant un loisir suffisant pour le biner plusieurs fois si vous voulez.

Quant à ceux que l'on seme en confusion sur le gueret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous raye à charruë, ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'estalent de tous côtez, & l'on ne les peut biner qu'une fois, sans se mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds.

Tous pois de la grande espece, comme blancs, verts, à couronne, ceux sans parchemin, & chiches se veulent semer par planches, en petits rayons, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront pour appuyer deux rangées de pois, & tant plus vos pois seront de grande espece, tant plus vous tiendrez vos rames fortes, & hautes: d'autant qu'ils monteront jusques au bout, jettant des cosses à chaque nœud, particulierement la grande espece de ceux sans parchemin, dont la cosse devient croche, lesquels chargent extremement, & jettent des ramaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souvent autant de cosses que le maître brin des autres; c'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa delicatesse, & qui se peut manger en vert, & avec appetit, ainsi que les raves, on les appelle pois de Hollande, & estoient fort rares il n'y a pas long-temps.

Si vous voulez avoir de tres gros pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds; aussi le mal est, qu'estant semez en terre forte, ils ne cuisent pas si bien, que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraye terre qu'ils desirent pour être bien conditionnez.

Pour les Pois verds. Ayez un pot de terre que vous remplirez moitié eau, & moitié vinaigre, dans lequel vous mettrez vos poids verds; couvrez le pot, & le bouchez bien, & lorsque vous en tirerez pour les manger trempez les dans l'eau fraîche.

Il les faut cueillir quand ils sont dans une parfaite maturité, c'est à dire quand la gousse commence à noircir, & les ayant égrenés, ôtez la peau qui couvre.

Pois en ragoût. Pour en mettre en ragoût lorsqu'ils sont verts, on en prend de tout écossez, qu'on passe au beurre ou au lard dans une casserole, où on met un peu d'eau, pour les faire cuire observant d'assaisonner le tout de sel, de poivre, d'un peu de persil, & de ciboulettes hachées: cela fait, & quand on voit que la cuisson est faite, on lie la sauce avec de la créme, puis on les sert.

On les apprête encore, comme j'ay dit qu'on mangeoit les asperges en guise de petits pois. Voyez l'article.

Pois d'autre maniere. Les pois, outre ces manieres cy-dessus, s'accommodent encore à l'étuvée, en les mettant dans un pot avec un peu d'eau, de beurre, de sel & de poivre; & lors qu'ils sont cuits, on les tire sans plus de façon, à moins que pour faire la fourniture on n'y veüille mettre des laituës. On les fricasse aussi à la poële, avec du beurre dans lequel on les passe: autrement du sel, du poivre, & un peu de farine, délayée avec du lait, ou de la créme douce qui vaut mieux, ou bien avec des œuf délayez d'un peu de lait: telle liaison de sauces font merveilles.

Les pois chiches se fricassent de même que les precedens, n'y ayant rien de plus à observer.

Pois secs. On sçait assez comme s'accommodent les pois secs lors qu'ils sont d'une bonne espéce, & que leur cuisson est parfaite: on en fricasse, & pour y reüssir, on en prend qu'on met dans une poële, aprés y avoir fait frire de l'oignon ou bien de la ciboule, soignant de les assaisonner de sel, de poivre & de fines herbes:

& lors qu'ils sont cuits, ne pas oublier de leur donner une petite pointe de vinaigre.

Les pois ne se multiplient que de graine, il en est de gros, & de petits, de blancs, ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde sçait qu'ils viennent dans des cosses, & qu'ils sont à peu prés ronds, & quelquefois à demy plats.

POISON. *Antidote contre les poisons.* C. N. Pompée trouva és cabinets du grand Roy Mithridates, en un livre écrit de sa main, la composition de l'antidote de deux noix seiches, autant de figues, & vingt feüilles de ruë pillée ensemble, y adjoûtant un grain de sel, celuy qui prendra cela à jeun n'a que faire de craindre aucun poison ce jour là. Ce même antidote sert merveilleusement contre la contagion de peste, pris à jeun, de quoy peuvent tesmoigner plusieurs: dont les uns me sont connus, les autres inconnus, preservez par cet antidote que j'ay donné par les grandes & desplorées pestes. Mizauld.

Autre. Plusieurs Medecins de grande authorité & fort anciens certifiét qu'il y a une pierre de trés grande efficace contre les poisons, Jules Scaliger & Amatus Lusitain se glorifient d'en avoir veu une telle, & enseignent qu'elle profite beaucoup donnée aux pestiferez avec un peu de vin, car elle fait suer en si grande abondance, que vous penserez que le corps se fond du tout: & par ce moyen le venin de peste est chassé dehors. Les Medecins Arabes appellent cette pierre, Bezoard, & les remedes faits d'icelle, contre les venins, Bezoardique. Mizauld.

Antidote du Roy Nicodemes contre les venins. Prenez du bois de genevre deux dragmes, de terre lemnienne deux dragmes, & autant d'oboles. Ayant mis ces choses en poudre, vous les mellerez avec huile ou miel, & les garderez ainsi & quand il sera besoin, vous en donnerez la grosseur d'une avelaine dans deux verres d'eau de miel. Ransonnius.

Poison. Pour ceux qui sont empoisonnez de quelque metail ou mineral. Par M. de Mery 45.

Prenez deux ou trois goutes d'huile de tartre dans du boüillon ou du vin & cela precipite tout le poison.

POISSON. *Pour s'enrichir par la pêche des poissõs.* Vous assemblerez une infinité de poissons en lieu où vous les pourrez commodement prendre si vous y jettez la composition suivante. Prenez sang de beuf, sang de chevre noire, fiente de beuf, de chevre, de brebis qui se trouve aux petites entrailles du thin, de l'origan, de la satire, de la marjolaine, de l'ail, de la lie du vin & de la graisse ou moüelle des mêmes animaux, vous pilerez tous ces ingrediens ensemble, & vous en ferez de petites boules que vous jetterez dans l'endroit de la riviere ou de l'étang & vous verrez merveilles.

Autre au même sujet. Pilez des orties avec de l'herbe de quinte feüille & y ajoutez le suc de Joubarbe: avec du bled cuit en eau de marjolaine & de thim, mettez cette composition dans une nasse à prendre du poisson & en peu de tems elle sera pleine.

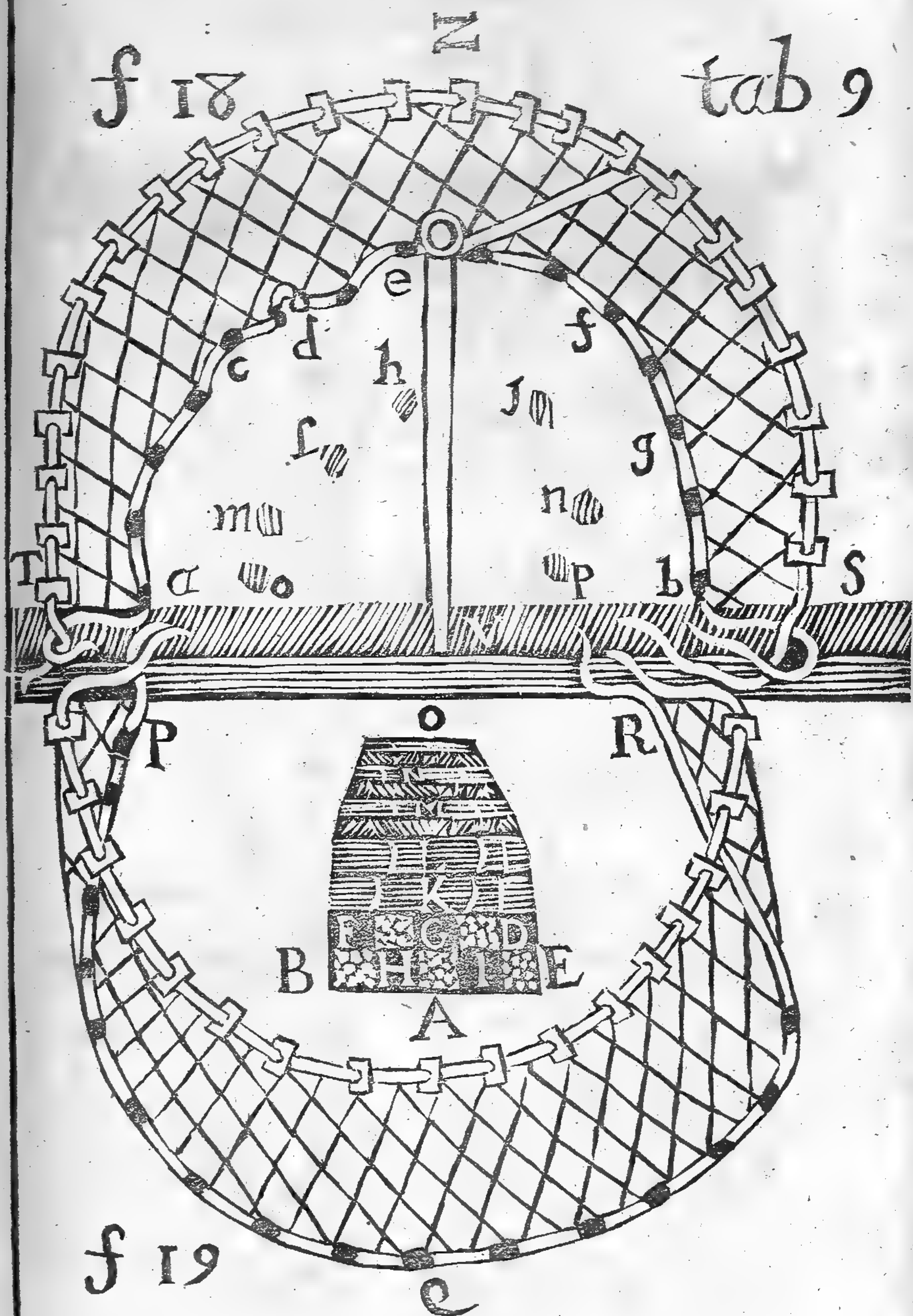
Autre au même sujet. Prenez coque de levain avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment & de bonne lie de vin, broyez tout ensemble & en formez des petites pilules de la grosseur d'un pois & les jettez en riviere où il y a abondance de poissons & que l'eau soit tranquile & tous les poissons qui gouteront de cette composition s'enivreront & se viendront rendre au bord de l'eau, en sorte que vous les pourrez prendre à la main, & peu de temps aprés livresse se passera & deviendront aussi gaillards qu'ils étoient avant que d'avoir mangé de ces apas.

Autre au même sujet. La fleur de soucy, avec marjolaine, farine de froment, du vieux beurre, de la graisse de chevre avec des vers de terre, broyez & mélangez ensemble servent merveilleusement pour attirer toutes sortes de poissons dans la nasse ou dans les filets.

Maniere extraordinaire pour prendre le poisson avec la seine. Quand je parle en ce lieu de pescher avec un filet appelé seine, je ne pretends pas en apprendre le secret aux Maîtres pescheurs, puis qu'ils le doivent sçavoir mieux que moy, je veux seulement le montrer aux curieux de la peche, qui se divertissent par fois à prendre du poisson dans les marais, fossés, viviers, ou petites rivieres, peut-être qu'il y en a beaucoup qui croyent être bien sçavans en cét art, lesquels pourtant ne sçavent pas pescher avec la seine, & le tramail de la maniere que je le vais dire.

Voyez dans la neufviesme Table la 18. figure. Supposez que l'espace depuis T, jusques à la lettre S, soit le bord du chantier où vous devez aborder le filet, vous l'estendrez dans l'eau comme un arc TZS, ou du moins vous luy donnerez cette forme quand vous le tirerez à bord afin d'y enfermer le poisson, lequel se retire toûjours vers le milieu Z, à mesure qu'on approche de la terre pour fuir le bruit qu'il entend, joint que les cordes des costez vont batant l'eau: ce qui l'épouvête & l'empéche de fuir par les bouts du filet, tellement que le poisson se laisse facilemẽt traîner jusques au chantier, & ne se tourmente gueres que lors qu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout à fait le filet sur la terre, si bien que pour se sauver il met le nez ou la tête dans la bourbe, & laisse passer le filet par dessus luy, principalement la tanche & la carpe; pour l'empescher, il faut avoir toujours une longue perche V. qui soit legere, droite, unie & coupée en rond par le gros bout, & quand les deux bouts X, Y, de la seine ou du tramail seront abordez, ajoûtez-les en sorte que le bout de la corde du plomb soit sur la terre & coule tout au raiz du chantier jusques dans le fond aux lettres a, b, puis allongeant la perche dans l'eau, vous poserez son gros bout sur le bas du filet à l'endroit marqué de la lettre c, & là tournant deux tours, le filet s'envelopera à l'entour, lequel vous attirerez en pesant dans la bourbe jusques à ce qu'il soit à la lettre h, où étant, faut retourner la perche, & la tourner aussi deux tours pour amener le filet razant la vaze à la lettre L, & de là à la petite f, pour tirer aussi le plomb au lieu marqué i, faisant de même tour au tour du filet, amenant enfin le plomb a, au lieu marqué o, & le côté b, à la lettre P. De cette maniere, il n'y aura point de poisson qui ne soit forcé de quiter le fond, puis qu'on continuëra toûjours de fouler le fond de l'eau à chaque fois que l'on

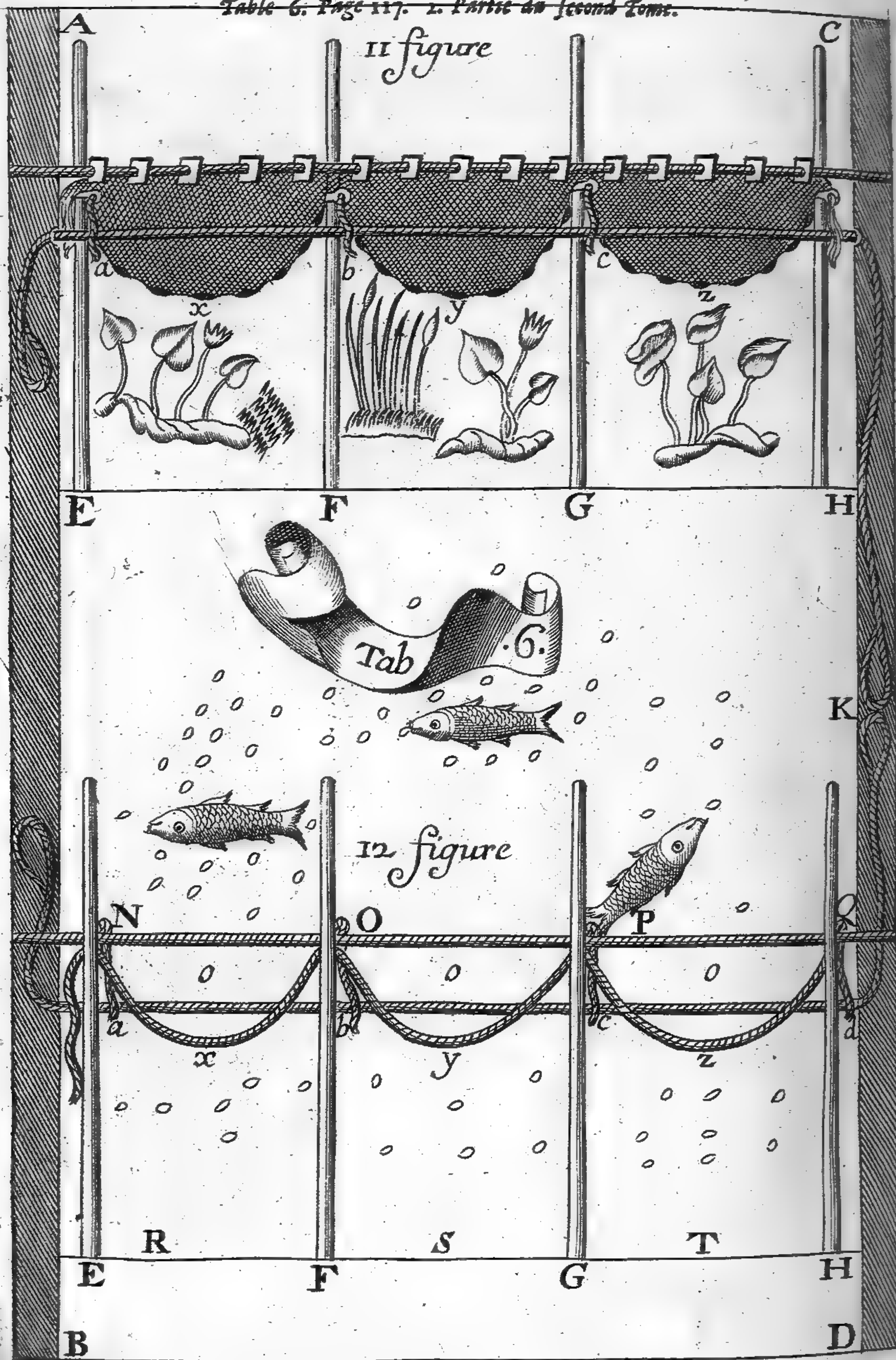
Maniére extraordinaire pour prendre le Poisson, avec la Seine, elle sert encore pour la Garenne qui est dans la Quatriéme Partie du 1. Tome. Table 9. page 116. 2. Partie du 2. Tome.



SIXIE'ME PLANCHE

INVENTION NOUVELLE ET INFAILLIBLE POUR PRENDRE D'UN seul coup de Filet quantité de Poissons dans une Riviere ou il y a plusieurs Crosnes, Arbres, Herbiers, ou Rochers.

~~Table 6. Page 117. 2. Partie du second Tome.~~



fera approcher la corde du plomb, & aprés que le filet sera ainsi proche du bord, on prendra la corde du liege & celle du plomb, d'un même côté ensemble, pour tirer le filet hors de l'eau, prenant garde qu'en le tirant sur la terre, le plomb suive toûjours le fond de l'eau, autrement le poisson s'échapperoit par dessous le filet.

Pour prendre d'un seul coup de filet quantité de poissons dans une riviere. Si vous avez une riviere où il n'y a point de crônes, ou s'il y en a si grand nombre qu'ils ne se puissent tous fermer qu'avec beaucoup de filets, ou bien que vôtre riviere soit sans crônes, mais qu'elle soit fournie de quantité de forts herbiers, arbres renversez, ou de rochers, qui vous empéchent d'y pouvoir pécher de la même façon qu'on peche ordinairement avec des filets appellez seines, ou des tramaux, en des endroits où rien ne fait obstacle, car le poisson se retire quand il entend du bruit; ou bien qu'il voit les filets dans les crônes, ou parmi les rochers, arbres ou herbiers, dans lesquels il trouve sa retraite: ce qui fait qu'on ne peut le prendre qu'avec grande peine, & en petite quantité.

Pour prendre le poisson en ces endrois-là, nettoyez une belle place dans la riviere, étang, marais, ou fossé, où il y aura trente, quarante, ou cinquante pas de longueur, sans herbiers, ny autre empeschement, faites appaster au milieu de cette place avec des féves cuites, comme j'ay dit au chapitre precedent, & dés le premier jour que vous aurez jetté l'appas, piquez-y des perches au travers de l'eau, ainsi que je le fais voir par les figures 11. & 12. de la sixiéme table.

Pour cela faire ayez plusieurs perches non pelées, longues selon la profondeur de l'eau, bien droites, grosses comme le bras, & toutes unies tout du long, en sorte que le filet ne puisse accrocher, dont le gros bout sera coupé en pointe pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Toutes ces perches ainsi preparées, mettez-les dans un bateau & vous en allez les planter, commençant de piquer la premiere E, tout au raiz du chantier, desseigné par les lettres A B, & de là traversant l'eau plantez-en une autre F, à deux toises plus loin, tirant à l'autre bord C D, aprés quoy vous en piquerez une troisiéme G, élongée de la seconde de deux toises, continuant ainsi de planter toutes les autres en droite ligne sur le bord E F G H, du lieu appasté, & le dernier comme H, joignant l'autre chantier, vous en mettrez encore autant sur l'autre bord R S T, de la place netoyée, lesquelles sont representées dans la 12. figure de la même façon que les autres. Quand elles seront toutes posées, vous les percerez à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheveille grosse comme le doigt, lesquelles cheveilles doivent y entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur gros bout pour y attacher une fiscelle bien forte, longue d'un pied & demy. Toutes ces fiscelles seront liées à une corde longue, ainsi qu'elle paroist par les petites lettres a, b, c, d, Les chevilles sont aussi montrées fichées dans chaque trous des perches, & marquées des lettres N, O, P, Q, ces perches estant ainsi accommodées, il faudra appaster soir & matin, jettant à chaque fois cinq ou six poignées de feves au milieu de l'endroit preparé & le jour precedent celuy de la pesche, vous apparerez de feves cuites avec l'Aloës, comme j'ay dit au chapitre cy-dessus, prenant soin de disposer les filets sur les deux ou trois heures aprés midy, en cette sorte.

Ayez deux tramaux aussi longs que contient la largeur du lieu, ou plûtôt la largeur de la riviere où l'on veut pescher, & commencez d'attacher la corde du liege sur le bord du chantier A B, & laissez aller au fond la corde du plomb, puis menant le bateau tout au long des perches E, F, G, H, on laissera étendre le filet jusques à l'autre rive C D, à laquelle vous attacherez pareillement la corde du liege, cela fait, estendez la corde des chevilles v, a, b, c, d, x, & liez un bout sur la terre à quelque branche ou piquet V, éloigné de la perche N, d'environ six pieds du côté de l'endroit appasté, puis menant le bateau au milieu de l'eau, prenez la corde du liege avec la main gauche, & levez peu à peu le filet tant que vous teniez le plomb, le liege & le filet froncé dans la même main, au droit de la perche F, vous ficherez la cheville O, par dessous dans le trou, & poserez tout le filet dessus. Aprés cela il faudra aller à l'autre perche G, en faire autant & continuer de perche en perche jusques à ce que le Tramail soit tendu de la forme qu'il paroist, on portera ensuite l'autre bout de la corde sur le chantier C D, vis à vis du milieu de la place appâtée, à laquelle corde on fera une boucle pour la passer sur un piquet K, ce filet ainsi tendu, on en posera une autre Y, figure 12. observant tout ce que je viens de dire, je l'ay representé seulement en ses cordes pour en faire mieux conoistre la forme & les pieces particulieres, cottées des mêmes lettres que l'autre figure 11. L'un des bouts de la corde des chevilles ira aussi rendre au piquet K.

Quand tout sera pret, jettez à sept heures du soir le reste de vos féves dans le milieu de la place nette, & lors qu'il sera nuit, menez trois ou quatre personnes avec vous, lesquelles iront bien secretement deux d'un côté A B, & deux de l'autre C D, se separant pour se tenir chacun au droit du bout de chaque Tramail, sans en approcher pourtant plus prés de deux toises, sinon quand le signal aura été donné par celuy qui doit faire joüer les filets, les quatre personnes estant ainsi disposées, le plus prompt & à droit de la bande qui sera destiné pour donner le signal, prendra les deux bouts des cordes des chevilles, qui sont au piquet K, & en courant les tire de force, arrachant par ce moyen toutes les chevilles, qui donneront liberté aux filets de s'estendre & d'enfermer le poisson qui se trouvera mangeant l'appas que vous avez jetté entre les deux machines, en même temps qu'on a tiré cette corde, le signal se donne, & les quatres personnes courent promptement avec chacun une perche ajuster du bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb marquées des lettres X Y Z, soit l'une sur la ligne E F G H, & l'autre sur R S T, par ce moyen le poisson se trouve enfermé entre les deux tramaux comme dans une cage, il ne restera plus qu'à le prendre: pour ce faire

deux hommes prendront chacun un bout d'un des filets, & l'approcheront peu à peu de l'autre, pendant que les autres fouleront les rives & le fond de l'eau, pour empescher que le poisson ne laisse passer le tramail par-dessus luy, & pour l'obliger à fuïr vers l'autre filet, on poursuivra tant que les deux tramaux se touchent, & que le poisson soit enfermé comme entre deux napes ployées en double, puis l'on retirera le tout hors de l'eau.

De cette façon il n'y a poisson si fusté qu'on ne prenne, & en grand nombre. La methode de faire un tramail se voit par le 44. chapitre du premier livre. Je dois pourtant vous avertir, qu'on ne peut pescher avec l'invention proposée dans une eau courante, parceque le cours de la riviere empescheroit les filets de s'étendre, & se tenir sur les chevilles : c'est pourquoy vous devez toûjours choisir un endroit où l'eau ne soit trop rapide, afin de ne pas travailler inutilement.

Autre maniere pour prendre le poisson au feu dans l'eau courante. Si vous desirez pescher du poisson la nuit avec feu & filet, de la même façon que j'ay montré au chapitre precedent, dans une eau courante, faut trouver un moyen de tenir vôtre filet arresté & ployé au milieu de l'eau, en un seul endroit le plus serré qu'il se pourra, comme j'ay déja dit, autrement l'eau le pourroit emporter.

Voicy l'invention dont je me sers, & qui est representée par la 14. figure de la septiesme Table. Quand vous aurez destiné l'endroit où vous voulez arrester le filet, par exemple le lieu marqué des lettres A B C D, éloigné du bord du chantier E F, selon l'estenduë ou largeur de la riviere, piquez-y un bon gros pieux de bois C, qui soit fort & droit, bien uny en toute son estenduë, de crainte que le filet ne s'y accroche, & de longueur convenable à la profondeur de l'eau, hors de laquelle il en paroistra seulement la longueur d'un pied pour poser le filet auprés, mettant le premier bout B, & tournant le filet à demy au tour du pieux C, & quand il sera à la lettre D, il faudra retourner vers le B, & continuer de le ployer ou arranger comme vous avez commencé tant que vous soyez au bout A, de sorte que le plomb soit au fond de l'eau, & le liege au dessus, cela fait, attachez une corde au bout B, & portez son bout à terre au piquet F, liez-en une autre au bout A, du filet, & menez pareillement l'autre bout au piquet E, le filet sera tendu en estat. On fera l'amas de bois pour le feu au droit du filet à la lettre G. Ne manquez pas d'observer que le filet soit posé toûjours contre le pieux au dessus du cours de l'eau & non au dessous, par exemple si le cours de la riviere vient du côté d'orient, le filet doit être posé du même côté au dessus du pieux C, car s'il estoit de l'autre, l'eau l'emmeneroit.

Il faudra faire le reste de même qu'il a été dit au chapitre precedent, sinon que l'homme qui tiendra la corde E, tirera plûtôt & plus fort que l'autre, qui tiendra celle marquée F, d'autant que le cours de la riviere menera assez le filet vers en bas, celuy-cy ne tirera pas sa corde qu'il ne sente le filet être tout à fait hors de l'eau prés le pieux, c'est pourquoy la corde E, doit être toûjours éloignée du feu G, de cent pas plus que l'autre corde F.

Pour empescher les carpes & autres gros poissons de sauter par dessus les filets. Cette invention étant extraordinaire, comme elle est avantageuse & facile dans son execution, j'estime que le Lecteur sera en quelque façon satisfait du secret que je luy veux apprendre; il faut remarquer la 39. figure de la septiéme table du premier livre, qui doit servir à nôtre ruse, c'est une sorte de tramail qu'il faut avoir pour pescher selon nôtre dessein, la composition en est contenuë au 44. chapitre du même premier livre, & en ce lieu vous sçaurez comment il s'en faut servir par la demonstration de la 15. figure, dessignée en la huitiéme table de cette partie.

Supposez que la bande noire A B Q R, soit le chantier ou la rive de l'eau à laquelle on veut aborder le filet, & où on croit qu'il y a de la carpe ou autre gros poisson, étendez le filet comme pour pescher à l'ordinaire, c'est à dire d'en poser un bout C, au bord de la terre & étendre le reste dans l'eau en demy rond, rapportant l'autre bout D, pareillement sur la terre, de façon que le plomb soit au fond de l'eau, & le liege joignant la rive, faites aprés approcher le filet volant, qui est cousu du tramail GHI, ce qui se fera facilement en tirant la corde P, par ce moyen le liege K, du filet simple se trouvera à l'endroit Q, & l'autre côté L, à la lettre R M, au chiffre 8. & N, au chiffre 7. qui formera le même arc que le principal filet, si bien qu'aprés cela vous pourrez fouler le fond & le bord de l'eau avec le boutoir figure 16. pour contraindre le poisson de se mailler, & s'il est trop ruzé il fera effort pour sauter par dessus le liege, comme il avoit accoûtumé : mais il trouvera le filet volant, qui luy fermera le passage, si bien que n'ayant pû s'échapper, il tâchera de se sauver au travers du tramail, où il se maillera; & si vous étes assuré d'abord, qu'il y a de gros poissons dans l'enseinte que forme le filet, il faut auparavant de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre, tant que vous voyez que les deux lieges du filet simple puissent atteindre l'endroit Y Z, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes, de cette maniere aucun poisson ne pourra échapper de vos filets.

Je croy que ce que j'ay dit de cette pesche suffit pour en faire connoître la theorie, la pratique vous montrera le reste.

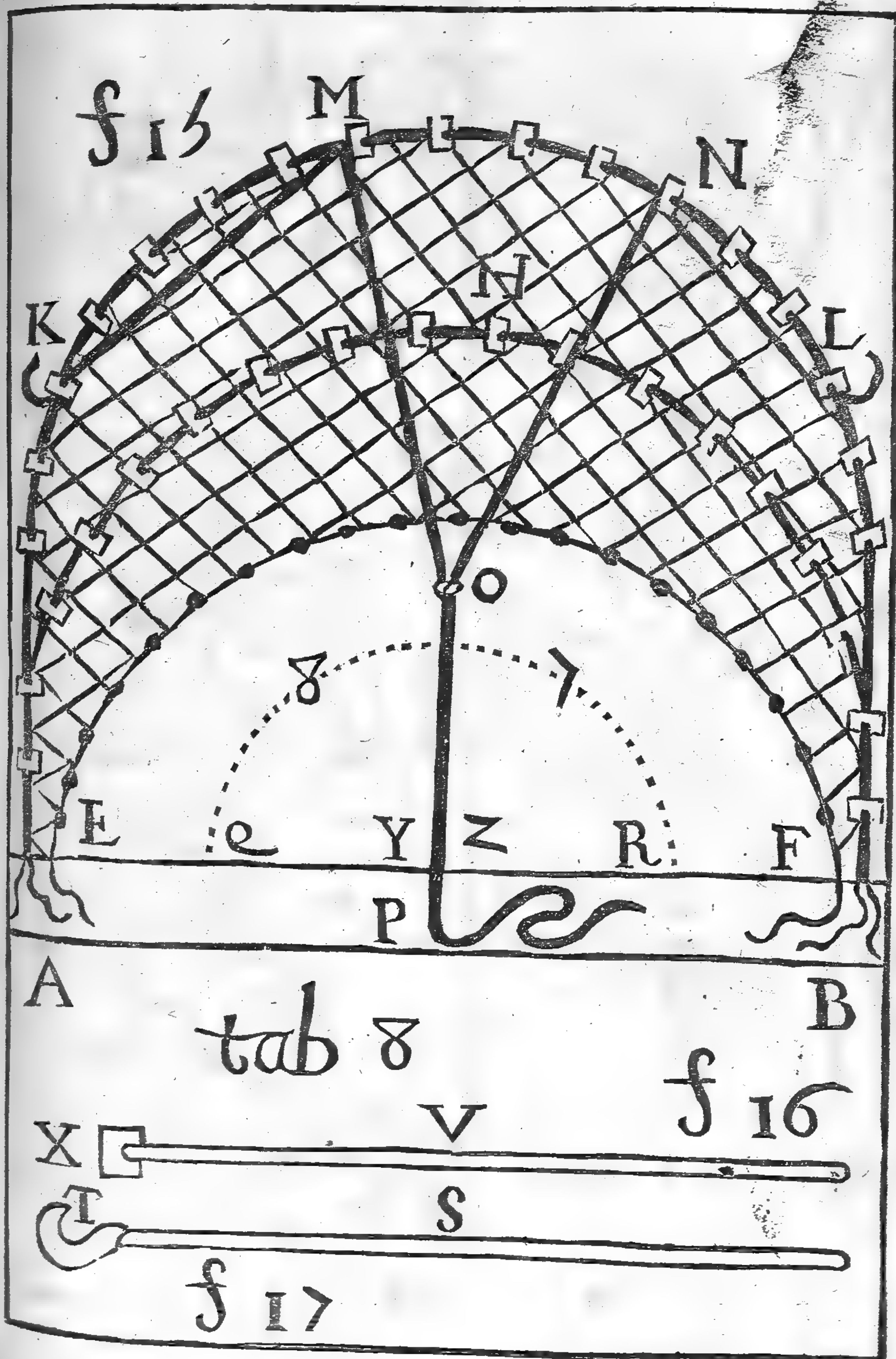
Pour prendre toutes sortes de poissons en quantité avec le feu & les filets. Le secret de prendre le poisson la nuit avec feu & filets, doit être en quelque consideration : j'ay déja dit ailleurs que le poisson est curieux d'aller voir où il a entendu du bruit, c'est pourquoy il est assez facile d'en prendre par la maniere cy-aprés enseignée, soit dans une riviere ou bien dans un estang.

Choisissez une place qui aura d'estenduë pour le moins quarante ou cinquante pas en quarré, sans herbiers, bois, rochers, ou autre chose qui puisse empescher d'y traîner un grand filet, si c'est dans un étang que vous vouliez pescher, voyez la 13. figure de la septiesme table, je suppose le lieu destiné pour la pesche être dessigné pour l'arc ou ligne courbe ponctuée, marquée des lettres O P D Q, & la longueur I L, le bord de la terre auquel on doit aborder le

HUICTIEME PLANCHE

METHODE NOUVELLE ET INFAILLIBLE POUR EMPESCHER LES CARPES, & autres gros poissons de sauter par dessus les filets.

Table 8. Page 118. II. Partie du II. Tome.

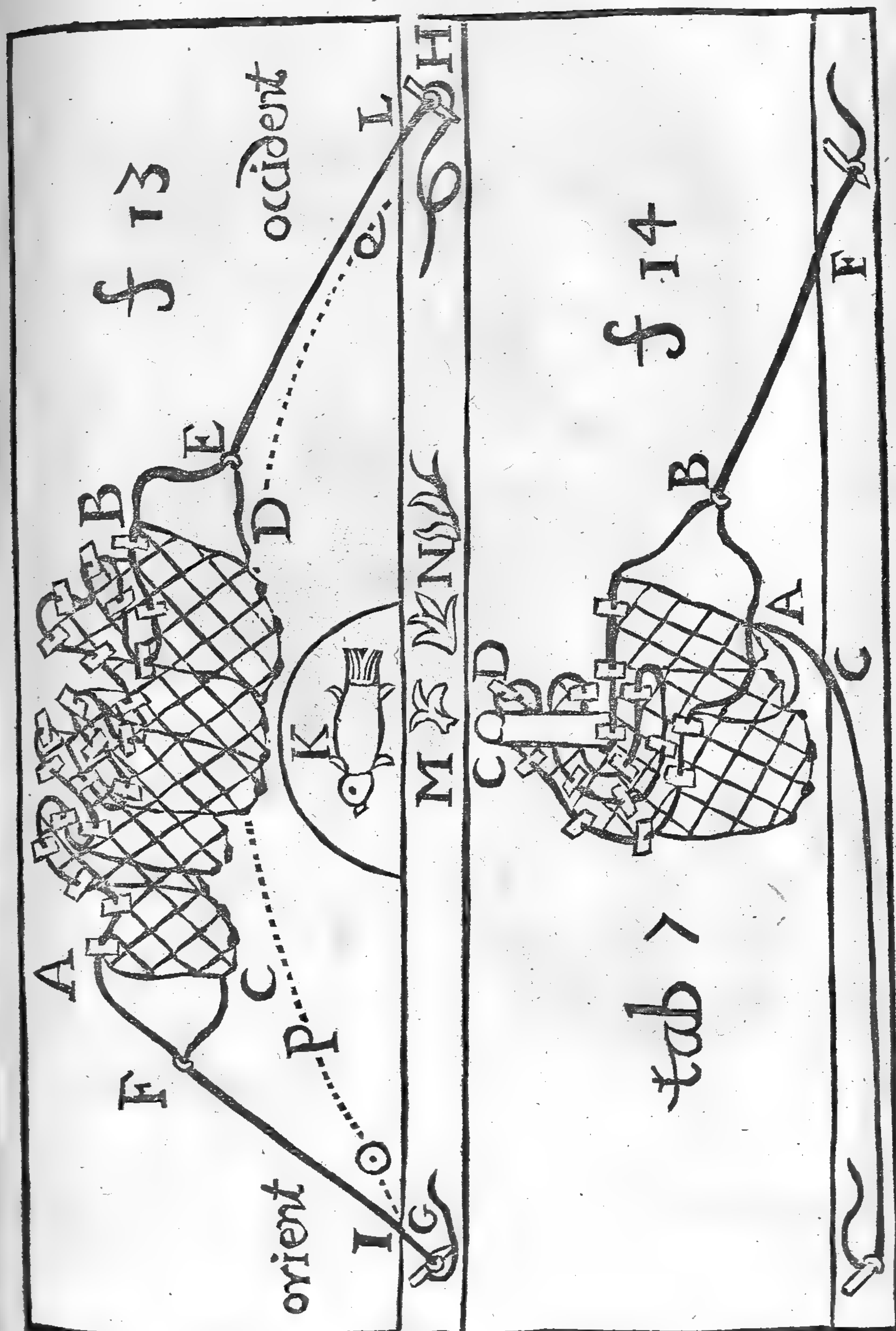




SEPTIEME PLANCHE

AUTRE MANIERE POUR PRENDRE LE POISSON AU FEU
dans l'eau courante.

Table VII. Page 118. II. Partie du II. Tome.



DIXIEME PLANCHE.

Comme il faut pêcher le fond ou porte & V. le mot de Carrelet dans la seconde partie du I. Tome page 14

Table 10. page 119. 2. Partie du 2. Tome.

f 20

E H I F g f e d B G a L b M c D



tab 10

fle ; il fera bon d'appaster trois ou quatre jours de suite dans le milieu de cette place, nette, comme à deux toises proche du bord, à l'endroit marqué du petit arc ponctué x, afin d'accoûtumer le poisson en ce lieu-là, & le matin du jour que vous desirez pescher, appastez avec des feves purgatives cuites avec de l'aloes, ainsi que j'ay montré en son lieu, & soyez sur le lieu prest à tendre le filet sur les deux ou trois heures aprés midy, en cette sorte.

Mettez un grand tramail, ou une seine dans un bateau sur le bord P D, de la place nette ; il faudra y poser le filet dans ce lieu là, de la même façon qu'il paroit par les lettres A B C D, c'est à dire qu'il soit arrangé en un monceau, de telle sorte qu'en tirant les deux bouts E F, il se puisse étendre de toute sa longueur sans s'emestrer, & qu'il ne paroisse pourtant point dans l'eau, que comme quelque piece de bois esloigneée du bord M N, de quarante ou cinquante pas, on attachera une longue corde au bout E, qui aura son autre bout à terre, liée à un piquet H, & un autre au bout F, dont le bout sera pareillement au bord de la terre, à l'endroit marqué de la lettre G, éloigné du lieu appasté x, d'environ cent pas plus ou moins, selon la disposition du lieu, & que la place où sera mis la pasture se trouve justement entre les deux cordes G H, & droit à droit du lieu où est le filet, lequel étant ainsi disposé il ne faut plus faire de bruit proche de là, mais seulement faire un petit amas de bois sec & de pailles sur le bord de l'eau entre les deux lettres M N, pour y mettre le feu quand il sera temps, puis retirez-vous jusques à la nuit, environ huit ou neuf heures du soir, & remarquez que plus le temps est obscur, & meilleur est cette maniere de pesche. La nuit estant venuë, le poisson sera sorty des crônes, herbiers, & rochers, il ne manquera pas de se trouver où il a de coûtume de manger l'appas, principalement celuy qui aura mangé des feves qu'on y a jettées le matin, à cause qu'il sera le plus affamé, ayant vuidé par le moyen de l'aloës qui a boüilly avec les feves, ne manquez donc pas d'y aller à l'heure convenable pour faire cette pesche, & de mener avec vous deux ou trois personnes, dont l'une ira sans bruit prendre la corde G, sans la faire aucunement remuer dans l'eau, & l'autre prendra de même la corde H, & tous deux s'arresteront jusques au signal que vous leur donnerez, vous irez aussi le plus secretement que vous pourrez mettre le feu au bois M N, preparé pour cet effet, aprés quoy faut vous coucher sur le ventre tout au bord de l'eau, afin de voir & entendre remuer le poisson, qui viendra au feu par curiosité. Aussitost que vous en appercevrez jettez luy des feves en abondance, & soyez un demy-quart-d'heure à l'amuser : & lors que vous vous douterez qu'il y en peut avoir abondamment, donnez un coup de sifflet à vos gens pour le signal, lesquels tout aussi-tost tireront leur corde le plus promptement qu'il se pourra, afin de faire étendre le filet qu'ils ameneront de chaque bout à terre un peu en rond, comme l'Arc ponctué O P D Q, afin que le poisson s'y arreste, l'un étant abordé à l'endroit marqué O, & l'autre à la lettre Q, il faudra avec des boutoirs, comme celuy figure 16. dans la huitiesme table batre & fouler le fond & le bord de l'eau, & approcher petit à petit les deux bouts du filet l'un de l'autre, à l'endroit marqué K, & lors qu'ils seront joints ensemble, prenez avec les mains les deux cordes plombées du bas du filet, & deux autres personnes prendront chacune la corde du liege, puis vous tirerez tous trois le filet tout doucement au raiz de terre, tant qu'il soit hors de l'eau.

Comme il faut pescher le fond ou porte. Vous pouvez, comme je viens de dire, pescher cette sorte de garenne de mois en mois, ou tout les quinze jours, s'il y a du poisson, ce que vous connoîtrez, quand approchant avec le bateau vous remuërez un peu avec une perche au tour du fond, & qu'il en sortira comme de petites bouteilles, ou que l'eau fera quelque boüillon, car c'est un signe evident qu'il y a du poisson retiré dessous, vous pecherez donc en cette sorte.

Voyez dans la dixiéme table la 20. figure qui represente la garenne, ou porte marquée tout au tour de lettres F C K L M D H E, ayez dans vôtre bateau une perche avec un crochet au bout figure 16. de la huitiéme table, & un ou deux boutoirs figure 17. avec un tramail assez grand pour enclorre une espace de six ou huit pieds de distance au tour du fond, lequel vous tendrez ainsi qu'on le voit par la figure, laissant premierement le bout A, dans l'eau, & faisant comme un cercle, environnez la garenne & rapportez le bout B, contre A, de façon qu'il avance sur l'autre de deux pieds, comme vous le voyez dessigné, afin qu'il ne puisse rien sortir de vôtre enceinte : cela fait, il faudra avoir un bon gros pieux de bois G H I, bien uny en toute son estenduë, qui sera de longueur proportionnée à la profondeur de l'eau du lieu qu'on veut pescher, & qu'il soit ferré en pointe par le gros bout H, afin de le mieux faire entrer dans le sable, on le piquera tout au raiz le milieu du bord de la porte à l'endroit marqué de la lettre I. où il doit tenir bien droit & ferme dans le fond de l'eau, puis avec le crochet de fer vous accrocherez la porte par quelqu'un des trous qui sont à l'autre bord F, & la leverez toute droite contre le pieux G, & passant une corde dans un de ces troux, il faudra la lier bien fort au haut du pieux, au lieu marqué de la lettre G, quand elle sera attachée, arretez le bateau, & prenez les boutoirs pour fouler le fond de l'eau parmy les pierres, & contraindre le poisson de se mailler dans le filet, & lors que vous verrez que tout sera pris, levez le tramail pour en oster le poisson, qui sera dedans, & remettez la porte en l'estat qu'elle étoit auparavant, pour y repescher une autre fois quand il y fera bon.

Si vous desirez faire le filet vous même, la maniere d'y travailler est contenuë dans un autre endroit.

Moyen pour faire entrer facilement le poisson dans les filets dormans. Je n'auray pas grande peine à persuader à ceux qui entendent un peu la pesche, que le poisson de chaque espece cherche son semblable, & prend plaisir de se promener avec luy, ors le brochet, qui ne cherche son semblable que pour le manger, il cherche aussi toutes sortes d'autres poissons de quelque espece

qu'ils soient, pour les devorer, c'est pourquoi il est pris facilement aussi bien que la tanche, non par la même raison, mais a cause qu'elle est toûjours affamée ce qui fait qu'elle court d'abort au lieu, où elle voit quelque chose d'extraordinaire, & n'a pas crainte des filets, comme les autres poissons.

J'ay souvente fois experimenté que le poisson cherche son semblable, & pour en faire l'experience je me servois d'un filet dormant lequel n'avoit qu'une entrée, & le tendoit ordinairement sous une Arche d'un petit pont, en sorte qu'il bouchoit toute la passée de l'Arche, le poisson entroit dedans, & allant voir le matin, aprés que le soleil estoit levé, à mon filet, j'appercevois celuy qui estoit pris, & d'autre poisson de même espece qui tournoit à l'entour pour y entrer, & ayant levé le filet hors de l'eau, j'en trouvois dedans de semblables: ce qu'ayant bien remarqué, j'ay mis depuis dans mes filets dormans, une piece de poisson de l'espece qui se trouve sur le lieu, de cette façon je n'étends jamais à faux.

Lors que je ne puis avoir de poisson pour mettre dans mes filets, j'y mets quelques appas attrayans, ou des fleurs de diverses couleurs vives, & quelquefois j'y mêle l'appas, & les fleurs avec le poisson vivant.

Je dois pourtant vous avertir, que le poisson que vous mettrez dans vos filets sera bien meilleur venu du lieu même où vous tendez, que d'un autre endroit, parce que les poissons s'entreconnoissent, comme je l'ay appris par experience.

La composition d'un appas pour attirer le poisson dans les filets dormans. Vous prendrez quantité de poisson dans l'eau courante avec les filets dormãs, si vous y mettez quelque appas qui ait l'odeur forte, l'attachant de telle façon qu'il soit suspendu comme au milieu du filet, il sera bon d'y mettre tout au tour cinq ou six fleurs de couleurs vives, parce que la curiosité de les voir fait venir le poisson de loin, & l'eau courante emporte avec elle peu à peu de l'odeur & du goust de l'appas, & comme le poisson cherche naturellement à monter contre le cours de l'eau, & nage la gueule ouverte, il savoure cette eau, & flerant l'odeur, & le goust de l'appas que l'eau emmene, il monte encore plus viste pour chercher l'origine de ce qu'il sent, & lors qu'il approche il apperçoit les fleurs, qu'il croit estre l'appas, c'est pourquoy il entre sans crainte dans le filet, & depuis qu'il est entré il tâche de manger la pâture, & la becquetant, il en fait sortir davantage d'odeur, & de goust, qui excite les autres à s'en approcher avec plus d'ardeur.

Quelques pêcheurs mettent des os de porc salé, dont on a tiré la chair aprés estre cuite.

D'autres y mettent de la tourte de chenevis, autrement le marc de la graine de chanvre ou cheneviere, de laquelle on a tiré de l'huile, le poisson est friand de ces deux sortes d'appas, & principalement du dernier.

Mais le meilleur appas de tous, & qui coute aussi davantage, est fait d'un levraut corrompu & à demy pourry, qu'il faut embrocher & faire rostir à petit feu, & l'arroser de miel à mesure qu'il tournera, y employant comme environ une chopine de miel, & quand il sera demy cuit on fera des rosties de pain blanc, qu'il faut mettre dans la casse ou lichefrite par dessous le levraut, en sorte que continuant de l'arroser, le miel & la recepte tombent sur les rosties, & quand la viande sera assez cuite, on la tirera du feu, & l'on fera encore d'autres rosties pour les faire imbiber du miel jusques à la derniere goutte.

Lors que vous tendrez un grand filet dormant, mettez-y dedans un morceau du levraut, & de la rostie, qu'il faudra tenir suspenduë dans le milieu du filet, & vous verrez un merveilleux effet.

Moyen pour tendre, & pescher le poisson avec un filet appellé quinque-porte. On trouvera ailleurs la description du nouveau filet que je nomme Quinque-porte, parce qu'il a cinq entrées ou portes, j'explique maintenant comment on le doit tendre, soit dans un Estang, ou dans une Riviere, ou bien dans une eau dormante, ou rapide.

Faites provision de quatre perches bien fortes & droites de longueur convenable, selon la profondeur de l'eau où le filet doit estre tendu, elles seront coupées en pointe par leur gros bout, ainsi qu'elles paroissent dans la 1. figure de la quatriéme table, il faudra les cocher à un pied proche de la pointe, & y attacher à chacune le coin du bas du filet E, F, G, T, & à quatre pieds plus loin tirant vers le petit bout des perches, y lier pareillement les quatre coins du haut A, B, C, D, le bas du filet, & la piece quarrée: à laquelle il n'y a point de goulet ou d'entrée, le filet estant ainsi attaché aux perches, on le mettra dans un bateau pour le mener au milieu de l'eau, & le poser en cette sorte, si c'est une eau courante faites arrester le bateau au travers du courant, & prenant les quatre perches ensemble enfoncez-les toutes droites dans l'eau, puis vous en piquerez une dans le fond la plus droite & le plus avant que vous pourrez; supposez par exemple, que cette perche soit celle marquée de lettres D G, prenez l'autre perche B F, qui la suit, & la tirez tout au raiz, & au long du bateau, jusques à ce que le costé du filet soit étendu bien roide, & la piquez pareillement bien fort, & droite tout au raiz du bateau, en droite ligne de l'autre: ce fait, retirez vous, & tournez le bateau pour l'arrester de son long au courant de l'eau, pour planter une perche A E, ainsi qu'on a fait les deux autres, & de là tournant encore le bateau, l'on ajoutera la quatriéme perche C T, de sorte que les quatre perches estant piquées bien fermes dans le fond, ce filet soit tendu en forme quarrée de la façon que vous le represente la 1. figure si c'est dans l'eau courante, comme j'ay déja dit, que vous vouliez tendre le filet, elle fera remuer les perches sans cesse, & par consequent tout le corps du filet, ce qui épouvantera le poisson. Pour remedier à cet inconvenient, vous aurez six ou sept bâtons longs de neuf ou dix pieds chacun, que vous lierez bien ferme par le haut des perches pour les tenir en estat.

Et pour mieux faire comprendre la façon d'attacher ces bâtons, supposez qu'ils soient representez par les lignes ponctuées, marquées des petites lettres a. b, c, d, prenez par exemple les deux bouts lettre a, & les liez en croix avec le haut de la perche A E, & reprenant un autre

autre bâton, attachez-le avec le bout d'un de ces deux là à l'autre perche C. T, à l'endroit coté b, & reprenant un quatriéme bâton, liez-le pareillement d'un bout avec l'autre d, & l'autre à la lettre e, par ce moyen on tiendra le filet en estat arrété dans l'eau, il sera encore plus assuré, & mieux tendu si on attache deux autres bâtons en croix, & les mettre de coins en coins opposez, sçavoir un bout à la perche A a, l'autre à celle marquée D d, & la seconde d'un bout à la perche C B, & l'autre à la marque B C, mais si vous tendez le filet dans un eau morte, comme un étang, un vivier, un fossé, ou marais, il suffit de piquer les quatre principales perches du filet, pourveu qu'elles soient plantées bien droites & en quarré.

J'ay dessigé la 8. figure avec des traits seulement, & les mêmes lettres disposées comme celles de la 1. figure, pour en faire mieux comprendre la forme & les proportions.

Democrite dit que pour faire assembler toutes sortes de poissons en un lieu, il faut prendre du sang de bœuf, du sang de chevre, du sang de brebis, de fiente du bœuf qui est aux petites entrailles, de fiente de chevres des petites entrailles, de fiente de brebis de petites entrailles, du thin, d'origant, du pouliot, de sarrierte, de marjolaine, d'ail, de lie de vin odoriferant, de chacun une partie, puis de graisse, ou de moüelle des mêmes bêtes, ce que bon vous semblera pilez le tout separement ou ensemble, & redigez en petites masses, lesquelles jetterez au lieu où penserez qu'il y ait des poissons, une heure auparavant, puis les environnerez de vos filets.

Quand vous voudrez prendre toutes sortes de poissons vous n'aurez qu'à prendre du sang d'une chevre noire, de lie de vin odoriferant, de pâte de farine d'orge, mélez le tout ensemble, & y adjoutez du poulmon de chevre, coupé bien menu, Democrite.

Hermes enseigne que pour attirer les poissons faut peler des orthies avec l'herbe de quinte-feüeille, & y adjoûtez le suc de joubarbe, autrement aizoum, & vous frottés les mains, puis jettez le marc en l'eau où il y aura force poissons, vos mains estant mises en l'eau, attireront les poissons en abondance, de même en advient si l'on met telles mixtions en une nasse à pécher, ou en filets ou petits rets.

Pour faire venir le poisson au lieu que l'on voudra, par M. Lemery. Cuisez de l'orge en eau tant qu'elle soit crevée, & la cuisez avec reguelisse, un peu de momie, & de miel: broyez tout ensemble en un mortier tellement qu'il soit dur comme pâte, laquelle vous mettrez en boëtes que vous ettouperez bien, & quand vous voudrez pêcher en un lieu, prenez de la grosseur d'une noix, & le mettez cuire en un pot de terre avec deux poignées d'orge nouvelle, & un petit de regueliste, & le laissez tant qu'il n'y demeure quasi point d'eau: puis le jetterez au lieu où vous voudrés faire venir le poisson, & il s'y assemblera.

Pour prendre du poisson, Prenez l'herbe serpentaria, de laquelle tirez le jus, dont vous froterés vos mains, & le poisson s'en approchera, & se laissera prendre les tenant dans l'eau, l'heure propre à pêcher est les cinq à six heures du matin.

Pour le même. Prenez chair de heron, & la mettez dans un pot bien luté, avec du musc, de l'ambre, & de la civette: metez le pot dans un chauderon plein d'eau que vous ferez bouillir, jusqu'à ce que vous connoissiez que ladite chair soit convertie en huile, alors tirez la bouteille, & en retirerez l'huile duquel vous froterez vôtre linge ou filet, & tous les poissons s'y viendront prendre.

Pour le même. Il faut tuer un chat en l'etouffant, sans le faire seigner, & l'ayant écorché & vuidé, le faire rotir à la broche, sans larder, ny arroser, & garder ce qui en dégoûtera, qu'il faut méler avec jaunes d'œufs, & huile d'aspic par partie égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous en servirez comme dessus.

Pour prendre du poisson. Prenez fiante de cheval recente, & la mettez dans un sachet ou rets, & le tout dans l'eau, & le poisson s'y asemblera.

Pour le même. Prenés du mercure crud que vous mettrés dans une petite fiole de verre bien epitée, laquelle vous attacherés à une ficelle, & descendrés au fond de l'eau la nuit, specialement quand il fait clair de lune, & vous verrés asembler multitude de poisson.

Pour prendre du poisson. Prenés huile de cacomille, & la mettés dans une fiole, & quand vous voudrés pêcher, il faut avoir des vers de terre, & les faire mourir dans la dite fiole d'huile & de ces vers en amorcer l'hameçon.

Pour faire venir le poisson au lieu que l'on voudra. Cuisés de l'orge en eau tant qu'elle soit crevée, & la cuisés avec reguelisse, & un petit de momie, & de miel, broyés tout ensemble en un mortier, tellement qu'il soit dur comme pâte laquelle vous mettrés en boëtes que vous étouperés bien, & quand vous voudrés pêcher en un lieu prenés en de la grosseur d'une noix & le mettés cuire en un pot de terre, avec deux poignes d'orge nouvelle, & un petit de reguelisse, & le laissez tant qu'il n'y demeure quasi point d'eau; puis le jettés au lieu où vous voudrés faire venir le poisson, & il s'y assemblera.

Pour prendre du poisson. Prenés l'herbe serpentaria de laquelle tirez le jus, dont vous frotterés vos mains, & le poisson s'en approchera, & se laissera prendre les tenant dans l'eau, l'heure propre à pêcher est les cinq à six heures du matin.

Pour le même. Prenés graisse de heron, momie, galbanum de chacun deux dragmes, musc un grain, d'eau de vie deux onces; melez tout ensemble dans une écuelle de terre sur un feu doux, & le remuez jusqu'à ce qu'il soit épais comme bouillie: gardez le dans une écuele de plomb, & en frottez l'hameçon, ou la jambe d'une ligne, ou le liege, & tous les poissons viendront, & on les prendra avec la main.

Autrement. Prenés une mullette de heron, qui est le boyau ou la fressure, coupez la par morceaux, & la mettez dans une fiole de verre que vous estouperés bien avec de la cire: puis la mettés dans du fien de chaval bien chaud, & la laissez reduire en huile qui sera dans dix ou quinze jours; puis prenés d'assatetida, & la melerez avec ledit huile; tout viendra en miel duquel vous engraisserez une corde, bâton,

ou perche, ou bien l'appas que vous mettrez à l'hameçon.

POITRINE DE VEAU. On peut dire que la poitrine de veau est une des parties la plus delicate de cet animal: on s'en sert si l'on veut pour faire du potage, & comment. On en prend une qu'on fait boüillir, & aprés qu'elle est cuitte on la tire pour la farcir entre la peau & les petites côtes, puis on la dresse sur le pain, en versant dessus le boüillion dans lequel elle a cuit. La farce dont on l'apprête est ordinairement composée de blancs de chapons, de roüelles de mouton, & de quelques ris de veau, mêlez de champignons, de sel, de poivre, & d'épices, le tout passé en ragoût.

Poitrine de veau en ragoût. Il n'est rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lors qu'on sçait l'art de l'acommoder; & pour y parvenir on commence d'abord à la passer au roux, & à la faire cuire dans une casserolle avec du boüillon & un verre de vin blanc, avec du sel, du poivre, du cloud de girofle, de la muscade, & quelques fines herbes: & quand elle est ainsi cuite, on prend des champignons & un peu de farine qu'on passe à la poële avec le même lard qui a servi pour la roussir, puis on mêle le tout, & on le mange de cette maniere.

L'on sert encore la poitrine de veau rôtie à la broche, ou boüillie au pot, ou fricassée en guise de petits poulets.

Poitrine de veau en Marinade. Ayez une poitrine de veau, coupez-la par gros mourceaux, & faites-les mariner dans le vinaigre, sel, poivre, clouds de girofle, ciboules, laurier: laissez-les dans cet assaisonnement pendant trois heures, ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes dœuf: trempez vôtre viande dedans, & la faites frire dans du sain-doux, puis servez-la.

Pour les maladies apelées vulgairement le POIL. Pilez des écrivisses vivantes, qu'elles soient de mer, ou de riviere, il n'importe, batez & les apliquez sur les mamelles. Sinon prenez la chair d'huitres, ou moules, pilez-les & les mettez sur le sein. De la Haye.

POIVRE. Il y a de trois sortes de poivres, le long, le noir & le blanc. L'arbre qui porte le poivre long, est petit, les deux autres ont grand raport ensemble, sinon que celuy qui produit le blanc, a les feüilles plus menuës, & plus molles, & son poivre plus aromatique, & de meilleur goût que les autres. L'on se sert peu de poivre en medecine que pour mettre dans des antidotes ou theriaques, encore le long est plus employé à cause qu'il est plus piquant, & un peu amer; en avalant dans une cuillerée de boüillon six grains de poivre blanc entiers, dissipent les ventosités, & ôtent les tranchées, mais l'usage immoderé du poivre empéche d'engendrer.

Il rafraichit moderément, & il est digestif, comme son goût amer le marque, & desiccatif, l'endroit incarnat de la fleur beuë avec de l'eau est bonne contre l'esquinance, le mal caduc des petits enfans, & contre les serpens qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Poivre d'inde de Guinée. Qualitez, il est ch. & sec au 4. d.

Descr. Ses feüilles sont plus grandes que celles du solan: sa tige est haute d'une coudée avec force branches vertes & noüées: ses fleurs sont blanches, d'où sort un fruit fait comme une graine, il est d'abord vert, ensuite il devient rouge, luisant comme du coral, & si piquant au goût qu'il surpasse toute sorte de poivres. Dans ses cornets est enfermée sa graine qui est petite, blanchatre, & de même goût.

Lieu. On en trouve presque dans tous les jardins des curieux, il meurit en septembre.

Propr. Il est fort mordicant & caustic: on s'en sert dans l'assaisonnement des viandes, à cause qu'il est de meilleur goût que le poivre commun: & pour le rendre plus agreable, on pile les cornets avec la graine qu'on incorpore avec de la pâte, & on en fait du biscuit, ce poivre fortifie, resoud les ventositez: il est bon à la poitrine, & à ceux qui sont froids.

Poivre noir, Ital. *Pere*, Esp. *Pimenta*, All. *Pfeffer.*

Qualité. ch. & sec à la fin du 3. D.

Descr. Le grain du poivre noir est assez connu parce qu'il est employé dans la pluspart des viandes: c'est pourquoy, nous parlerons de ses qualitez, & de son usage. Quelques curieux en cultivent l'arbre en ces païs, c'est un petit arbrisseau qui a les feüilles larges sans dentelure, & porte son fruit en façon de grappe.

Lieu. Il croit és isles de la Mer Indienne.

Propr. Il provoque l'urine, il est bon contre le venin, & sert à la digestion, quand il est mélé dans les viandes, étant beu, il sert contre les tremblemens de fiévres intermittentes, mâché avec de raisins de passe, il purge les flegmes de la tête, il ôte les douleurs du ventre, & excite l'appetit, mangeant cinq grains entiers tous les jours une heure avant le repas, cela sert à ceux qui ont des douleurs d'estomac, qui procedent de ventositez ou de cruditez, il est bon dans les viandes des Vieillards, & à ceux qui sont de complexion froide.

POLIUM, 2. Especes.

Qualitez, ch. & sec au 2. D.

Descr. La seconde espece de polium est une plante qui rampe par terre, & jette quantité de feüilles, qui sont un peu plus petites que celles du rômarin commun, outre qu'elles sont plus dures, & blanches à l'envers, ses tiges sont minces, rondes, blanchâtres, & souples, & produisent à leur cime des têtes aussi blanchâtres, & presque semblable à celles du precedent polium de montagne.

Lieu. Elle croit sur les côteaux aux endroits secs, fleurit en May, & Juin.

Propr. Elle est moins efficace que l'autre, sa decoction beuë, est bonne contre les morsures des serpens, aux hydropiques, & à ceux qui ont la jaunisse, estant prise avec du vinaigre, elle est bonne à ceux qui souffrent de la ratte, elle nuit à l'estomac, & cause des maux de tête: elle lâche pourtant le ventre, & provoque les mois.

Polium. 1. Ital. *polio.*

Qualitez. ch. au 2. D. sec. au 3. D.

Descr. Le polium est une petite herbe blanchatre, qui a les feüilles longuettes, dentelées tout au tour, environnant en touffe sa tige depuis la racine jusqu'à la cime, par égaux intervalles, en ayant de petites qui accom-

pagnent les grandes, ses tiges sont droites, rondes, dures comme du bois, & blanchâtres: elles ont à la cime des fleurs jointes ensemble comme de petites têtes, à la façon du thim, qui sont fort odoriferantes: mais d'une odeur aiguë.

Lieu. Il naît dans les montagnes, dans des lieux maigres, il fleurit en may & en juin.

Propr. Il est amer au goût, incisif, aperitif, & abstersif, sa decoction guerit l'oppilation des parties nobles, & interieures: elle provoque l'urine, & les mois; étant verd il sert à fermer les blessures, & particulierement les plus profondes, estant appliqué frais sur le front il est bon aux cataractes, & à l'obscurissement de la veuë, & il n'y a point de meilleur remede.

POLIPE. *Le polipe porte le nom d'un poisson que l'on appelle* Multipedes, qui veut dire plusieurs pieds, c'est pourquoi il lui ressemble d'autant qu'il s'attache dans la partie interne du nez, & se glisse petit à petit jusqu'à ce qu'il soit parvenu au palais, il est engendré d'une humeur acre, brulée, & melancolique qui est dure, seiche, douleureuse, & puante, il commence d'abord par une petite pustule en maniere de pois chiche, puis peu à peu s'étend, & grossit, il differe des ulceres du nez, d'autant que ceux-cy sont molasses, pendans, & qui approchent de la couleur du poulmon.

Comme il ne faut pas negliger les moindres ulceres, crainte qu'il n'en arrive de facheux accidens, il est aussi de la prudence de soigner au polipe, d'abord en commençant par les saignées, & les remedes generaux, comme medecines composées avec sirop de roses pâles, confection hamec, pilules sine quibus, ou d'agaric, ou d'aloës & des lavemens de jour à autre: en suite l'on recevra pendant quelques jours la fumée de tabac par le nez, y appliquant à même-tems un peu de tabac en feüille.

Sinon l'on prendra une once de gomme d'assa fœtida que l'on fera tremper dans du fort vinaigre pendant une nuit, en suite l'on y mélera une dragme de verd de gris en poudre, & l'on appliquera dessus l'ayant auparavant un peu entamé, l'on fera boüillir des feüilles de bistorte, & de la decoction; l'on tirera par le nez, ou l'on portera au col de la racine de Polipode, ou l'on fera tirer le Polipe par un habile Chirurgien.

Polypode, Ital. *Polypodio*, Esp. *Filipodio*, Allem. *Baunfarn.*

Qualitez, sec. du 2. au 3. D.

DESCR. *Polypode.* La premiere a les feüilles comme le ceterach, bien que plus longues, plus vertes & plus decoupées, sa racine est veluë, remplie de certains cheveux qui ressemblent à ceux du poisson Polipode, grosse comme le petit doigt de la main, verte au dedans & noire au dehors, d'un goût doux & âpre.

Lieu. Il croit és pierres chargées de mousse, & aux vieux troncs des arbres, il ne fleurit point & ne porte point de graine, il garde ses feüilles en esté & en hyver, mais en produit des nouvelles en avril.

Propr. Celuy qui vient sur les arbres est le meilleur, & particulierement sur les chênes: le plus naturel est celuy qui n'est ny trop frais ny trop vieux, parce qu'il auroit ou trop, ou trop peu d'humidité, il échauffe au 2. degré, le nouveau lâche & le vieux resserre. On cuit sa racine dans du boüillon de poulet, ou avec de la Mauve ou de la Bete, pour lâcher le ventre, sa poudre prise dans l'Hydromel purge le flegme & la bile.

Polipode. Le Polipode croît ordinairement sur des rochers, ou au pied des vieux arbres, celuy qui croît proche le chêne est le meilleur, sa racine un peu concassée & boüillie avec des mauves, ou de la poirée ou du poisson, ou avec une poule, purge doucement, l'on en fait aussi de la tisanne, & souvent on la met en poudre dans des medicamens pour evacuer la bile, & le flegme; prise en guise de tabac bien pulverisée consûme le polipe; & portant de ses racines penduës au col, empêche toutes les maladies qui pourroient arriver au nez.

Quand on voudra polir les vieux ouvrages d'argent, & les rendre comme neufs; il faut prendre les especes de monnoyes, ou quelque autre œuvre antique quelle que ce soit, ou neufve, & les mettez sur des charbons allumez, les tournant toûjours jusques à ce qu'elles reçoivent couleur de cendre; puis nettoyez-les avec verges faites de fil d'airain; & quand elles seront bien nettes, les faut mettre en l'eau qui s'ensuit, qui est telle.

Prenez d'eau de mer, ou commune tant qu'il suffit, de sel blanc, d'alun, de tartre, de chacun tant qu'il suffit, melez-les, & les cuisez en quelque vase verny, que si l'œuvre est d'étain blanchy par quelque artifice & moyen sophistique, prenez un denier d'argent, qui soit reduit en subtiles feüilles & lames, ou des feüilles d'argent même, du sel armoniac 2. dragmes & demie, de salpestre une dragme & demie, mêlez-lez les & les mettez entre des charbons allumez dedans quelque vase couvert: mais que le couvercle ait un pertuis au milieu, jusqu'à ce que les vapeurs en soient sorties; puis estant refroidies, pillez-les, & les reduisez en poudre, & quand vous en voudrez user, mettez en la susdite eau une once de cette poudre, & la cuisez l'espace d'un demy quart d'heure, puis jettez-y les especes de monnoye, ou autre ouvrage quel qu'il soit, ce fait, versez l'eau & mêmes les ouvrages dans d'eau claire & tiede, & en frottez bien l'ouvrage avec tartre & autre relique demeuré au fond du vase: finalement lavés-les en eau froide & les seichés.

Pollution involontaire arrivée ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence qui estant chaude & acre y excite la nature, ou soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui la provoquent sans desir. L'on reprime cét ardeur en se faisant seigner de temps en temps, & ne mangeant rien de trop chaud, ny de trop ventueux comme pois, feves, oignons, ciboules, artichaux, asperges, sceleris, persil, navest, carottes, panais, poivre, girofle, muscade & autres choses semblables, & trempant beaucoup son vin, en gardant l'abstinence, en usant de la coriandre, du pulegium, de la graine d'agnus castus battuë aprés le repas, en usant de la conserve de nenufar, en mangeant de laictuës en toutes façons, en beuvant du suc de vervaine, avec du suc de solanum, ou du sempervivum

majus, ou jusquiame ou de mandragore ou de cigne, ou en portant sur soy une topase, ou une emeraude, ou un saphir, l'on ne se couchera point sur le dos, mais tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, comme aussi on ne dormira point sur des lits de plume.

Polytric. Ital. *polytricho*, Esp. *polythryco*, All. *Widertod*. *Roter* 609.

Qualitez. sec. & temp. ch. & fr.

Descr. Il ressemble à la fougere : mais il est beaucoup plus petit : ses feüilles sont semblables à celles des lentilles, fort menuës & rangées par ordre, l'une à l'opposite de l'autre des deux côtez, ses branches sont menuës, apres, reluisantes & de couleur obscure : sa racine est fort petite.

Lieu. Il vient dans des lieux humides, il demeure toûjours verd, comme le capillus veneris.

Propr. Il desseche, il resout, & digere, estant beu, il est bon contre la pierre, & pour nettoyer les poulmons, vuidant les humeurs grossieres, il arrête la diarrhée, & à le même effet que l'Audiantum, estant appliqué par dehors sur la tête, il fait revenir les cheveux qui sont tombez par maladie.

POMME, Pomme de Reinette grise, qui se mange presque toute l'année. Pomme de Reinette blanche, tout de même.

Pomme de Calville d'Eté, blanche & rouge, se mange au mois d'Aoust & Septembre.

Pomme de Calville d'Automne, depuis Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme de Fenoüillet, bonne pomme, & qui ne sent point lors qu'on la mange dans le mois de Decembre jusqu'en Mars,

Pomme de Cappendu : l'eau en est fort relevée, & est bonne depuis Decembre jusqu'en Mars.

Pomme d'Api, pour l'avoir belle & bonne, doit être laissée sur l'arbre jusqu'à la Toussaints, se mange cruë, seulement depuis Decembre jusqu'en Avril.

Pomme violette, est fort exquise, & est bonne à manger depuis le mois de Novembre jusqu'en Fevrier.

Pomme de glace, passablement bonne.

Pomme de Francatus, fruit de garde, & peu de merite outre cela.

Pomme sans-fleurir, autrement appellée pomme Figue, plus curieuse que bonne, & est de garde, qui est la seule bonne qualité qu'elle ait.

Pomme Lazarelle, tres belle pomme, & d'une eau tres-sucrée, & elle est fort estimée.

Pomme de Rambour, dit nôtre-Dame, bonne à manger en Aoust.

Pomme Coussinotte, excellent fruit, & se mange depuis la fin d'Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme d'Orgeran, de deux sortes, la hâtive & la tardive.

Pomme d'Etoile, se mange en Fevrier, & va jusqu'en Avril.

Pomme de Jerusalem, a l'eau assez sucrée, & se garde long-tems.

Pomme de druë-permein d'Angleterre, tres-bon fruit.

Pomme de haute bonté : son nom publie son merite, & elle se garde long-temps.

Pomme de touvezeau, passable.

Pomme de châteignier, tres bonne pomme, & estimée.

Pomme de petit-bon, d'un suc excellent, & veut être cultivée.

Pomme rose, presque semblable à la figure, mais non à la bonté.

Pommes de Paradis : quelques uns des pommiers de cette espece, ont quelque coin perdu du jardin, non pas à cause de son fruit, mais à cause des boutures qu'on tire de dessus pour garnir les pepinieres.

Pommes. Les pommes de cappandu, & Reinettes se pelent, & se confisent entieres ou par moitié, leur ostant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leurs peaux, comme j'ay dit cy dessus.

Aux uns, & aux autres, si vous y voulez adjoûter le vin, vous mettrez le rouge au calvil, avec la canelle, & le girofle, & le blanc aux autres avec le fenoüil, cela augmentera de beaucoup leur goust.

Avec de la pomme l'on contrefait des prunes, qui est en les coupant par quartiers, & de chaque quartier entailler un petit plotton, l'arrondissant en pointe par les deux bouts, de la même forme d'une prune, puis les faire parboüillir, & de leurs pelcures en tirer le jus pour épaissir la gelée, en les confisant comme cy devant : estant cuites on les dressera sur l'assiette, en forme de pointe de clocher ou piramide : c'est un plat fort agreable à voir, & qui surprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore veu : ne pouvant dire ce que ce peut être.

Vous pourrez faire de la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux, & trognons, dont vous aurez ôté les pepins avant que de les mettre cuire : le tout estant bien cuit en l'eau passés à l'étamine, & bien pressé, vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, ce que l'experience vous apprendra.

Y en mettant plûtôt plus que moins faisant cuire cette gelée en bonne consistence, remuant incessamment, puis vous la passerez à travers quelque morceau de linge de quintin, la coulant dans des boëtes, pour garder en forme de côtignac, ou sur des assiettes, pour la servir sur la table, desquelles assiettes si vous voulez vous en prendrez quelques unes, vous couperez ce côtignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compostes, ou pour tirer à l'épargne & ménage, en servir peu les entrelaçant en treillis ou figure de serpenteaux sur des assiettes.

Gelée de pommes. Il faut prendre une douzaine de pommes renettes, les couper par petits morceaux dans une poële à confire, puis vous prendrez trois ou quatre pintes d'eau que vous mettrez dans vos pommes, & les ferez bien boüillir à la reduction de 2. pintes de decoction, vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus sur vos deux pintes de decoction, vous y mettrez quatre livres de sucre que vous ferez boüillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée ; si vous voulez pour donner goût à vôtre gelée vous y mettrez un jus de citron, & si vous l'aimez vous pouvez y mettre aussi la rapeure d'un demy citron, cela est fort agreable, de cette ge-

lée de pomme ou de verjus vous pouvez en couvrir vos confitures liquides blanches, c'est ce qui les conserve.

Pommes d'Adam, & poncyres, Ital. *pomi d'Adamo*. All. *Adamisor pefer*.

Descr. Les pommes d'Adam ne sont gueres differentes des limons, car bien que l'arbre qui les porte, ait les feüilles plus grandes que celles des limons, & plus larges, ses branches sont toutefois fort semblables: il jette une fleur semblable au citronnier, & un fruit deux ou trois fois plus grand que l'oranger, rond, d'une écorce pâle, nervense, & inégale.

Lieu. Il s'en trouve beaucoup en Italie.

Propr. Elles rendent force jus, & ont leur chair aigre, peu differente des limons: cependant elle n'est ny si friande ny de si bon goût: le jus des pommes a les mêmes proprietez que les limons, mais avec moins d'efficace coupée en deux, & saupoudrée de poudre d'encens bien menuë, & échauffée en cendres chaudes, si on l'applique sur les rognes, & gratelles cela les soulage grandement.

Compote le pommes à la Portugaise. Il faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié, & en ôterez le dedans, puis vous les mettrez dans une assiette d'argent ou dans une tourtiere, où vous mettrez du sucre en poudre dessus, & dessous, vous les mettrez ensuite sur le feu & les couvrirez avec un couvercle de tourtiere, sur leqiel vous mettrez du feu, & les ferez cuire jusque à ce que le sucre soit bien roux & soit en caramel, il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler, & vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible, si on le fait dans une tourtiere, on les levera, & mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent: mais elles sont mieux faites sur une assiette d'agent, à cause de l'étain qui est dans la tourtiere.

Compotes de pomme en gelée. Prenez des pommes de reinette que vous couperez par quartiers, les plerez, en ôterez le dedans, & les mettrez dans de l'eau fraiche, puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq pommes qu vous couperés par morceaux les ferés bien cuire dans deux pintes d'eau, & les passerés au travers d'une étamine ou d'un linge: ensuite dans cette eau-là vous mettrés une demie livre ou trois quarterons de sucre, & la mettrés sur le feu, où vous jetterés vos quartiers de pommes pêlées, & prendrez garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade, lors qu'elles seront cuites, vous les retirerés de dessus le feu, & les tirerés l'une apres l'autre, & les presserés tout doucement entre deux cueillerées pour en faire sortir le jus, & les arangerés sur une assiette, cela fait, vous mettrés vôtre sirop sur le feu, & les ferés cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de les laisser brûler: étant tiré, & un peu refroidi vous le remuërés bien avec une cueillere, & en couvrirés vos pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

Pour faire des copotes de pommes à la Boüillonne. Prenez des pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupe par la moitié, & aprés en avoir ôté le dedans, vous les arangerez dans poêle ou poilon, & dessus huit pommes ou environ, comme il est dit cy-devant, vous mettrez une chopine d'eau, ou bien trois demi-septiers, avec un quarteron ou six onces de sucre, vous les couvrirez bien avec un plat ou une assiette, les mettrez sur le feu, & les ferez boüillir, & les tirerez lorsqu'il n'y aura presque plus de jus: puis vous les dresserez, & les servirez.

Les Compostes de pommes de Calville se font de la même maniere.

Pomme dorée. Cette plante est plus plaisante à voir qu'à sentir ou manger, car son fruit mangé excite une nausée & vomissement.

POMMIER DU PARADIS. *Et la bonne espece.* Le pommier de Paradis se peut accommoder de même, mais il vient plus vîte de bouture fichée.

Pour avoir de la bonne race, il faut de ceux qui portent des Pommes toutes blanches, les autres qu'on appelle communément des boutes de terres, sont des especes de francs qui jettent beaucoup de bois & donnent peu de fruits, à moins d'estre traittez en francs, comme il est dit cy-devant.

Les fruits greffez sur paradis viennent gros & beaux à merveilles, & rapportent beaucoup.

Ces sortes d'Arbres jettent peu de bois, c'est pourquoy il faut leur en tailler le moins que l'on peut.

Premiere espece. Il y a presque une infinité d'especes de Pommiers & de pommes.

Descr. L'arbre d'ordinaire n'a qu'un tronc, qui est également en hauteur & largeur: son écorse est épaisse, blanche au dehors, & jaune au dedans: ses feüilles sont de mediocre grandeur, dentelées legerement tout autour: les fleurs sont blanches, & quelques uñes incarnates.

Propr. On les plante en tous les bons terroirs, & fleurit en Avril & May.

Propr. Les Pommes sont saines & laxatives quand elles sont bien meures & hyvernées, les pommes sont admirables pour la brûlure appliquées en emplâtres. Le sirop de pommes est fort cordial.

Du pommier & de son fruict avec les remedes qu'on en peut tirer jusques icy. Nous avons discouru, je desire que ce soit heureusement, des herbes potageres des jardins, des racines bonnes à manger, des herbes odoriferantes, des fruits qui ont nature d'herbes, des fleurs tant de celles qui ont odeur que de celles qui n'en ont point, selon nôtre petite portée. Il reste donc que par même ordre & methode, nous traitions des arbres fruitiers qu'on trouve és vergers, desquels l'homme peut titer quelque commodité, & principalement de leur fruict, commençant par ceux qui ont leur écorce deliée & tendre, que les Latins appellent d'un nom general *Poma*, aprés lesquels nous viendrons à ceux qui étant parvenus en maturité sont revestus d'une peau & écorce dure comme bois lesquels les Latins nomment d'un mot general aussi *Nuces*. Nous commencerons par le pommier qui est fort commun tant au champ qu'és jardins, vergers & lieux de plaisir qui sont prés des villes, les pommes qui ne sont encores

meures, engendrent un mauvais suc dans le corps & produisent abondance d'humeur bilieuse, & force maladies, & émeuvent les courses des frissons: mais celles qui sont bien meures sont de meilleure nourriture & engendrent meilleur suc: car elles sortent plus aisément par le bas à cause qu'elles ne sont pas si apres ny si rudes. Les aigres engendrent mauvaises humeurs, & sont plus astringentes, & pour dire en un mot, nous devons user des pommes sobrement & prudemment, selon que nous pourrons connoitre leur nature & faculté par la diversité du goût. On pourra user de celles qui sont âpres, lors que l'estomac est afoibli par trop grande chaleur ou par trop grande abondance d'humidité, celles qui se sont gardées durant l'hyver & jusques en été, sont bien souvent fort profitables aux malades, mais il les faudra couvrir de farine pestrie avec eau, & les faire cuire dans le four ou les faire un peu cuire sous les cendres chaudes, ou les faire un peu mortifier à la vapeur d'eau chaude: il est bon de les manger incontinent aprés le repas; quelque fois aussi on les fait manger avec du pain pour renforcer l'estomach, & le ventre de ceux qui sont desapetissez, & qui cuisent difficilement la viande, ou qui sont molestez de vomissement ou flux de ventre, soit avec sang ou sans sang: & pour cela les âpres sont propres: car apprestées comme j'ay dit, elles sont moyennement astringentes.

Pour faire du POPULO. Le populo est un petit Rossoly fort leger & delicat: doux & & aisé à boire, pour le faire il faut prendre trois pintes d'eau, les faire boüillir, & lors qu'elles seront refroidies, vous y mettrez une peinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi verre d'essence d'anis distillée, autant d'essence de cannelle, & si peu que rien de musc & d'ambre en poudre préparé pour qu'il ne s'y connoisse presque pas, c'est ainsi que se fait le veritable & meilleur populo, en y observant encore comme pour les autres Rossolis, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant, par ce qu'il se candit dans le Rossoly & y fait des nuages. On remarquera encore à ce sujet, que le Populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est cuite elle ne se gâte jamais.

Populo. Pour faire le populo, prenez une pinte de sirop cuit en consistance, une pinte de vin blanc du plus clair, & une pinte d'esprit de vin, &le faites chauffer tant soit peu pour le faire bien méler, puis le passez par la casse avec deux ou trois amandes pelées & battuës pour le chauffer, & un enloüet de senteurs, si vous n'avez pas d'essence.

PORC. Pour bien saler le porc, le bœuf, & autre chair, comme il se pratique en Allemagne, & en Flandre, il faut premierement que le salloir soit composé du bois de quelque vieux tonneau, ce qui le rend beaucoup meilleur: puis faire boüillir deux ou trois bonnes poignées de grains de genevre plus ou moins, dans une chanderonnée d'eau dans laquelle ayant boüillie quelque temps, imbibez de ladite eau, laissant ladite graine dans ledit salloir, en sorte que tout le bois en prenne l'odeur: ce qu'étant fait, jettez-la, & y passez de l'eau fraiche que vous jetterez de même aprés en avoir entierement lavé le salloir, & il sera propre à vôtre usage: il faut pour bien saller la viande, la tremper auparavant dans l'eau, puis la bien essuyer avec un linge, & puis un lit de sel, & un lit de viande dans ledit salloir, jusqu'à ce qu'il soit plein, que le dernier lit soit de sel, duquel pour ne point se méprendre, il faut mettre une livre pour vingt cinq livres, pesant de viande, & y ajoutez si l'on veut la quantité que bon vous semblera de gerofle grossierement concassé, & non du poivre, comme abusivement quelques-uns font: car il fait noircir la viande; il faut que la viande demeure un mois dans le salloir pour être parfaitement bien sallée, & prendre garde sur tout qu'aucune femme ayant ses fleurs n'en approche: car elle y provoqueroit la corruption. Ayant tiré la viande hors du salloir, & desirant la faire seicher promptement, il faut tremper chaque piece en eau boüillante promptement, & la pendre avec une ficelle d'osier dans un lieu airé.

Porc. Excellente tête de porc à la Piemontaise, par M. Lemery 60.

Prenez une tête de porc fraiche, avec les pieds, & faites cuire ensemble tant que le tout se desosse facilement: tirez la du feu, & l'ayant égoutée de l'eau, coupez les oreilles à petits mourceaux de méme que le pieds, & étendez sur un gros linge ladite tete, mettant pardessus lesdits morceaux d'oreiles, & de pieds, saupoudrez le tout avec sel & épices composées de canelle, gerofle, poivre gingembre, & muscade, de chacun, & un peu d'écorce d'orange rappée: puis rouler le tout dans ledit linge, & tout chaudement le metez sous la presse, l'y laissant l'espace de cinq ou six heures, que le tout soit refroidy, cette composition se conserve trois mois en sa bonté: il faut separer le linge, & la mettre dans un pot de terre verny que vous couvrirez de son cuvert: lors que l'on en sert, on la coupe à tranches sur une assiette, avec du vinaigre rozat, & du sucre par dessus si l'on veut.

PORRE'E est une sorte de plante, qui sert, ou par ses feüilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût, celles-icy doivent avoir été replantées en terre bien preparée, & cela dans le mois d'avril, & de may, & être espacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre pour s'y pouvoir étendre, autant qu'elles peuvent, à l'égard des autres on les seme au mois de mars en plante, & on les recoupe fort souvent pendant l'été, elles repoussent ensuite, comme font l'oseille, & le persil; le gros froid les fait perir, si on a soin de les couvrir assez bien, on en sem sur couche au mois de fevrier. Pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'avril, il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres ny si délicates, que les blondes, communement on en replante des rangées parmy les artichaux, tant pour profiter de la place que pour y servir pendant l'hiver de nourriture aux mulots, qui sans cela rongeroient les pieds des artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de porrées: on en recueille la graine dans le mois d'aoust, & de septembre.

PORREAUX se sement à la fin de l'hiver dans des planches bien preparées, & se sement assez clairs, & en suite pendant tout le mois de Juin en les arrachant proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien preparées, on fait pour cela avec un plantoir des troux creux d'environ quatre pouces, & espacez de demy pied, & aprés avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feüilles, on en fait simplement couler un pied, dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes: on prend seulement soin de les serfoüir de temps en temps, & même de les arroser un peu pendant la secheresse, afin que leur tige grossisse, & blanchisse devant l'hiver; quand les gelées sont tres gaillardes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre, il est même à propos de les arracher de leurs planches s'ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus prés aprés dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere, autrement pendant la grosse gelée, on ne pourroit les arracher de terre sans les rompre, on peut en laisser en place aprés l'hiver, pour y monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela; la graine s'en recuëille au mois d'aoust, il en est d'une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & celle-là est la meilleure.

Porreau sauvage, Ital. *Porrandello*, Esp. *Puerros*, All. *Wildlauch* 74.

Qualitez, ch. & sec jusques au 4. D.

Descr. Cette espece de porreau n'est point differente des porreaux ordinaires des jardins quant à la figure: mais le gout est plus acre, & plus piquant.

Lieu. On en trouve quantité dans les vignes, d'où il a pris son nom, & dans les terres qui ne sont pas labourées, il fleurit en may & juin.

Propr. il est plus nuisible à l'estomac que le porreau commun, il est propre à dissiper les humeurs visqueuses: à provoquer l'urine & les mois: il ulcere étant appliqué en cataplame, il est bon contre les morsures des serpens. Quelques païsans s'en servent pour la cuisine & païs froids, en le cultivant il devient porreau domestique, dont il n'est different qu'à cause de cela, selon Galien.

Porrete. Oignonette, Ital. *Cibolla*, *sattile*, All. *schnitlauch*, 72.

Qualitez, ch. & sec au 3. D.

Descr. porrete il produit les feüilles, la tige, la fleur & la graine comme les autres oignons, mais tous plus petits & plus menus, la tige est longue & menuë, à cause dequoy on les tond au printemps & on cultive les racines, il en renaît d'autres feüilles & ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons, d'où ils ont pris leurs noms, on l'appelle Porrette en ces païs.

Lieu. On les seme dans les jardins.

Propr. La porrette mangée boüillie ou cuite sous la braise avec sucre, est bonne à ceux qui ne peuvent avoir leur haleine, & même à la toux y mettant un peu de beurre, son oignon creusé & remply de poudre de cumin, qui est cuit dans les cendres chaudes & pressé le jus qu'on en tire mis dans les oreilles avec du cotton est singulier contre les surditez, il à les mêmes proprietez que tous les oignons.

Porreau tém. Ital. *Puerro*, All. *Lauch.*

Qualitez, ch. & sec. au 2. D.

Descr. Les porreaux sont assez connus de tout le monde sans les décrire.

Lieu. On les seme & on les plante dans tous les jardins.

Propr. Ils ont les vertus de l'oignon, ils échauffent le ventre, & subtilisent les humeurs grossieres, étant cuits deux ou trois fois dans diverses eaux, ils perdent leur ventositez, & ne laissent pas de subtiliser les humeurs, & d'être plus nutritifs. Quand on en mange d'ordinaire ils engendrent des ventositez & de mechantes humeurs, ils donnent de mauvais songes ils provoquent l'urine & les mois, & font bon ventre, ils sont contraires à la vessie & aux reins de ceux qui ont vice ou dispositon à l'avoir, & nuisent à la veuë, il les faut manger avant les autres viandes, de peur qu'ils ne donnent à la tête. Le suc des porreaux verts, beu en trop grande quantité est mortel, la graine est plus astringente: elle incite à l'amour, étant mangée elle nettoye le conduit du poulmon: son suc incorporé dans du vinaigre & de l'encens, arrête le flux de sang, & même celuy du nez.

Porreau. Le jus de porreau a cela de particulier qu'il est tres propre pour le tintement d'oreilles en le mélant avec du lait de femme, & avec du fiel de chevre, ou du vin mêlé par égale portion, guerit la surdité, & tous autres accidens qui arrivent à cette partie, il arrête aussi par ce moyen les cruelles douleurs de tête, D'en donner tout pur, ou mélé avec du boüillon, il empéche le crachement de sang, soulage les hidropiques, & ceux qui ont la jaunisse. De trop user aussi de porreaux soit en potage, ou en ragoût exciteroient la luxure, obscurciroient la vuë, & engendreroient de mauvais sang, rempliroient de vents, & donneroient des songes facheux. Mais quant aux femmes ils les rendent fecondes.

Le porreau sera aussi ménagé de la même façon que l'oignon, & replanté en rayon au plantoir le plus avant que vous pourrez, afin qu'il ait le blanc plus long; même il faudra remplir le rayon que quelque temps aprés, jusqu'à ce qu'il soit grand, cela allongera encore le blanc: l'on y fait une autre façon de plus, qui est que quand ils sont au bout de leurs accroissements, on les couche dans leur rayon, les uns sur les autres, ne leur laissant sortir que bien peu de la feüille: ce qui est dans terre blanchi, & par ainsi un porreau est allongé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres.

Pour la graine, vous reserverez des plus beaux & des plus longs, que vous replanterez au renouveau, & quand ils seront montez, vous les entourerez de pieux & pallissades comme les oignons, de crainte que les testes ne tombent à terre.

Quand elle sera meure, vous les couperez, seicherez, ou serrerez par bouquet, ou autrement, tout ainsi que l'oignon.

Porreaux. Neron usoit tous les matins des feüilles de porreaux avec huile pour avoir

bonne voix, encore que le porreau soit nuisible à l'estomac, pour être fort venteux, s'il n'est cuit une seconde fois; si vous mangez du cumin avant que manger des porreaux, vôtre haleine ne sentira pas aprés l'odeur des porreaux, les feüilles cuites & appliquées sur les hemorrhoïdes enflées & douloureuses y profitent beaucoup, les feüilles du porreau pillées avec miel appliquées en forme de cataplasme sur la piqueure des aragnées, ou sur la morsure d'une bête venimeuse, sont un souverain remede. Jus de porreaux mêlé avec vinaigre frotté sur le front, appaise le flux de sang par le nez, la semence pilée & beuë avec vin blanc aide à acoucher les femmes qui sont en travail d'enfant. La semence pillée avec myrrhe, & jus de plantin est propre pour appaiser le crachement de sang & flux de sang par le nez. La semence de porreaux mis dans un vaisseaux de vin empêche qu'il ne s'aigrise, & s'il est aigre le fait retourner en sa bonté. Jus de porreaux boüilli en huile ôte la douleur des oreilles, & tuë les vers. Le porreau cuit sous les cendres, & mangé, est singulier contre le venin des potirons; si vous piquez la têté d'un pourreau avec une châtagne ou avec un poinçon de bois; si vous cachez dans le trou la semence de raves, ou de concombres, la tête du porreau s'enflera, & croîtra si fort qu'il semblera monstrueux.

Le porreau est une legume d'un grand secours dans une maison, & sur tout lors qu'il y a bien de domestiques à nourrir; il s'en mange à l'étuvée avec des oignons, aprés qu'on a coupé ces porreaux par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir rebuté le plus vert des feüilles, ou bien on en sert en pâté.

Porreaux, Ne se multiplient que de graine qui ressemble entierement à celle des ciboules, on les replante au mois de may bien avant dans la terre pour avoir la tige grosse, blanche, & on les seme en mars, dés que les gelées le peuvent permettre, sa graine se forme dans une maniere de grosse bourse blanche, & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue, & cette graine se conserve assez long-tems dans cette bourse, ou coëffe sans tomber.

Porrée rouge, ou blete, Ital. *bletoiedons*, All. *Meyer*.

Qualitez. Elle refroidit, humecte, & amollit.

Descr. La petite blette rouge a les feüilles comme le passe velours, mais plus rouges: sa racine est aussi rouge, en sorte que venant à se rompre il semble qu'elle jette du sang: elle produit ses fleurs comme l'autre en façon d'épy.

Lieu. Elle croit d'elle-même dans les jardins, elle fleurit en juin.

Propr. Elle est particulierement bonne pour provoquer les mois, à faire vuider l'arriere faix, & les moles; mais il faut que la femme en reçoive la vapeur par le bas pendant qu'elle est debout.

POSTILLON. Le devoir, & fonction d'un postillon est de sçavoir bien conduire son devant, d'avoir l'oreille bonne à ce que luy dit son cocher soit à la ville soit aux chams, car souvent par la faute d'un postillon un cocher verse le Seigneur dans des precipices, & c'est à quoy il faut bien prendre garde, & pour cet effet fuir la debauche, sur tout l'excés du vin; il faut qu'il sçache aussi bien penser les chevaux, & qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien nétoyer son écurie, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de bien laver & froter les jambes de ses chevaux lorsqu'il revient de la ville, prendre garde qu'ils soient toûjours bien ferrez, les faire boire & leur donner l'avoine aux heures qu'il est ordonné, & leur faire les crins dans les tems necessaires, il doit aussi tenir toûjours ses harnois bien propres & bien nétoyez, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, & s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois en donner aussi-tôt avis à l'ecuyer ou à ceux préposez par le Seigneur pour cela, & ne les point porter au sellier ou bourelier sans leur avoir fait voir ce qu'il est besoin d'y faire, c'est ainsi qu'un postillon se rend agreable à son écuyer, & comme dans la suite il peut devenir cocher, A. D.

POTAGE. Pour dessaler un potage, il faut mettre dans le pot un cornet de farine de froment.

POTAGER, *jardin à fleurs, Parterre, leur disposition*. Le Potager doit être dressé à côté du parterre, separé d'avec luy par le moyen d'une grande allée & garny de choses potageres selon le desir du Maître, le parterre sera circuit de berceaux faits & comme appropriez de jasmin, romarin selon le desir des Maîtres, comme de buis, ciprez, rosier & autres singularitez, plantez & émondez selon le naturel d'un chacun. Les chemins & allées seront couvertes & semées du sable delié, bien battu ou de poudre de sieure de marbre, ou pavé de bon carreau & thuile bien cuite, le tout bien applani; ou autrement ce potager par le moyen d'un chemin large de six pieds, sera divisé en deux parties egales, l'une contiendra les herbes potageres & l'autre des fleurs, dediées au bouquet, comme violettes de mars, œillets d'inde, menuë-pensées, margueritrtes, giroflées, jaunes blanches, soucys, muguets, flames encolies, passe-fleurs, coqueleurdes, armoises, lis, & autres semblables, & pour être dits jardins aux bouquets, l'autre aura toutes herbes odorentes ou qui ne portent fleurs, ou si elles en portent ne sont mises en bouquets seules, mais avec l'herbe entiere comme espargoute, aluine romarin, jasmin, marjolaine, baume, menthe, pouillot, hisope, lavande, basilic, sauge, sarriere, ruë, thim, camomille, herbe-au-chat, melisse toute bonne, *Marrubium*, & autres semblables & pourra être nommé le jardin aux herbes de bonne senteur.

Les herbes odorentes & fleurs à bouquets seront disposées par planches & carreaux de semblable grandeur & largeur que celles du jardin Potager: d'autres par compartiment fait des carreaux, entrelassez & rompus avec bordures, ou sans bourdure, la pluspart desqueles herbes odorentes ou à bouquets, combien que naturellement elles croissent sans aucun travail du jardinier, principalement les herbes à bouquets, toute fois celles qui reçoivent culture seront semées, plantées & replantées, cueillies & gardées non autrement que les herbes potageres, ou toutefois il faudroit avoir égal au naturel de chacune, comme il est marqué dans leurs noms.

Les fleurs plus pretieuses & plus considerables seront mises à part, comme les annemones doubles & simples, *Totus albus*, jonquilles doubles & simples, narcisses de Constantinople, tuberenses.

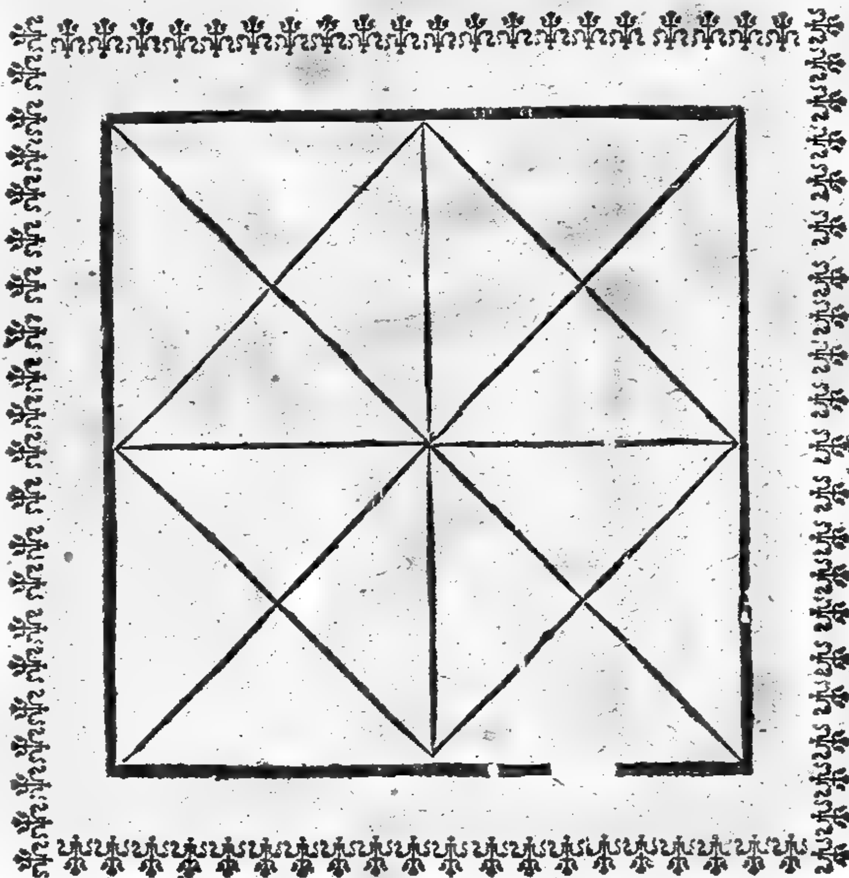
POUR

UN PARTERRE

DANS LES JARDINS.

STILE POUR DRESSER LES CORDES Pour faire un Compartiment simple, sans bordure. Faut laisser les cordes tenduës jusques à ce que le Compartiment soit parfait.

FIGURE PREMIERE.



STILE

DES CORDES

TENDUES SUR LE COMPARTIMENT SIMPLE.

FIGVRE SECONDE.



STILE

DES CORDES

TENDUES SUR LE COMPARTIMENT SIMPLE.

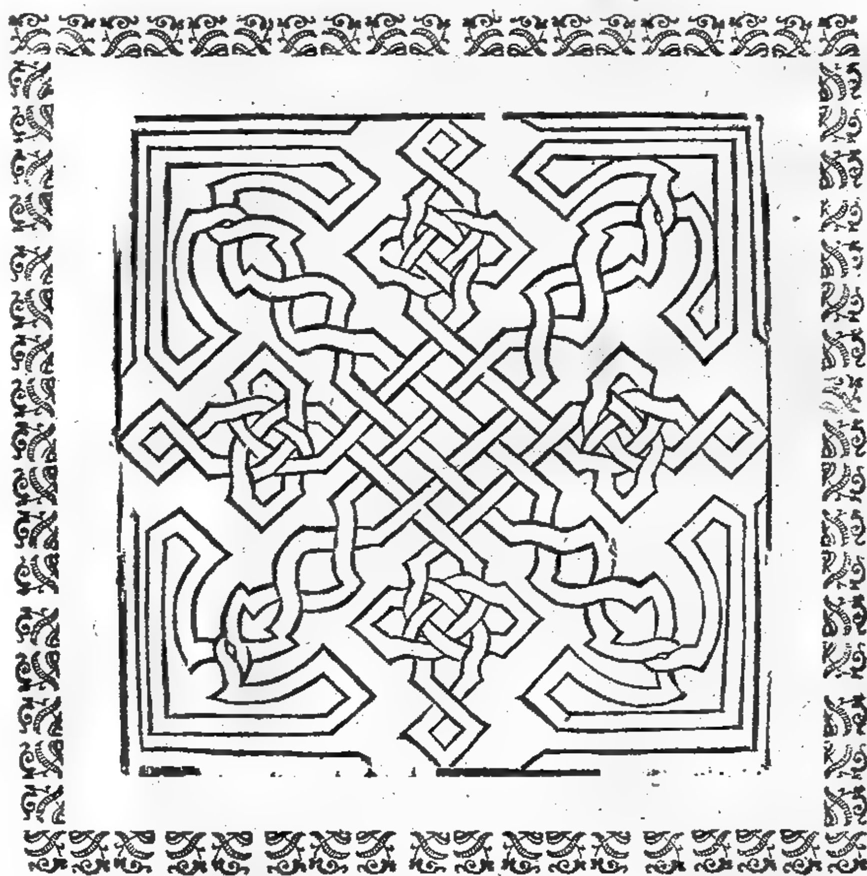
FIGURE TROISIEME.



COMPARTIMENT

SIMPLE

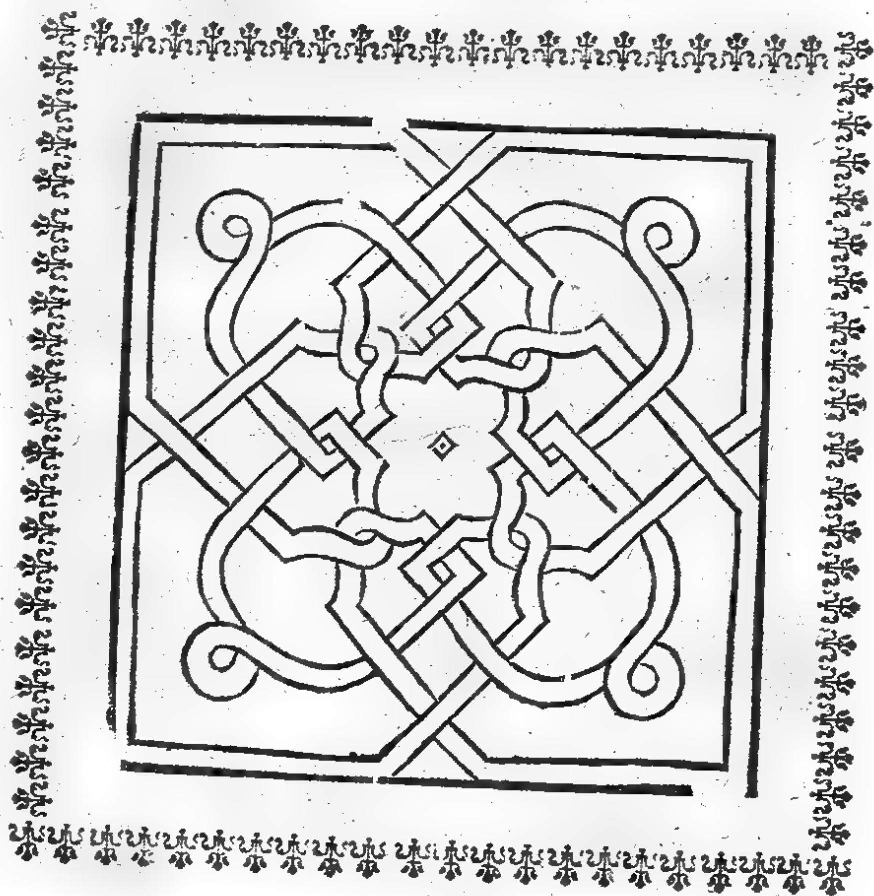
FIGVRE QVATRIEME.



COMPARTIMENT

SIMPLE.

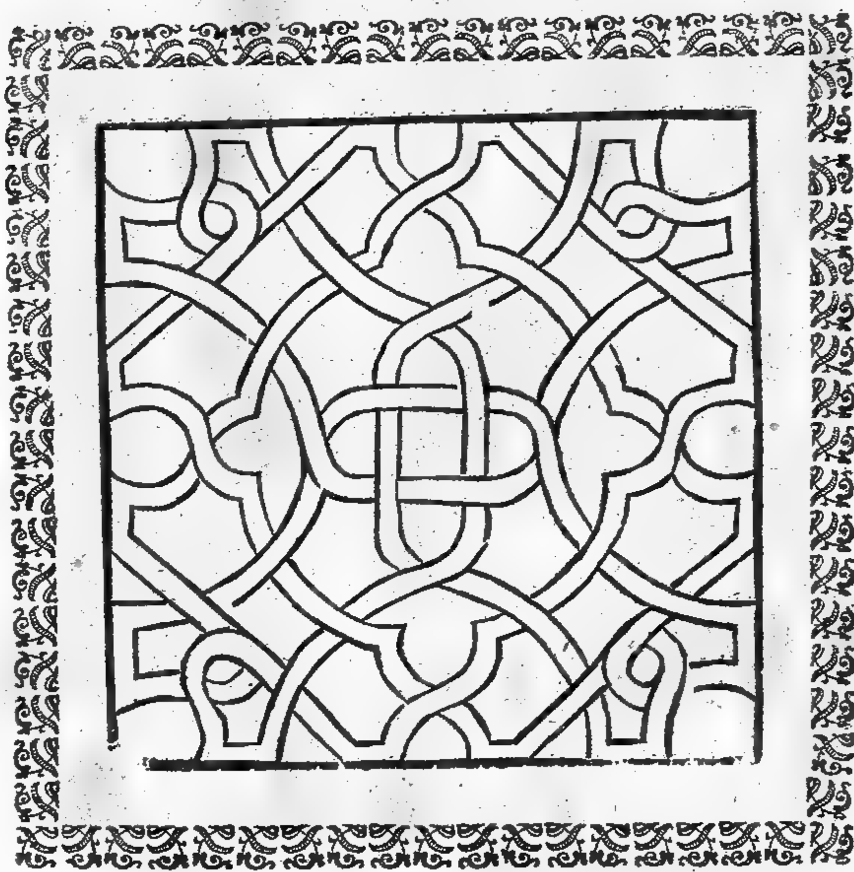
FIGURE CINQUIEME.



COMPARTIMENT

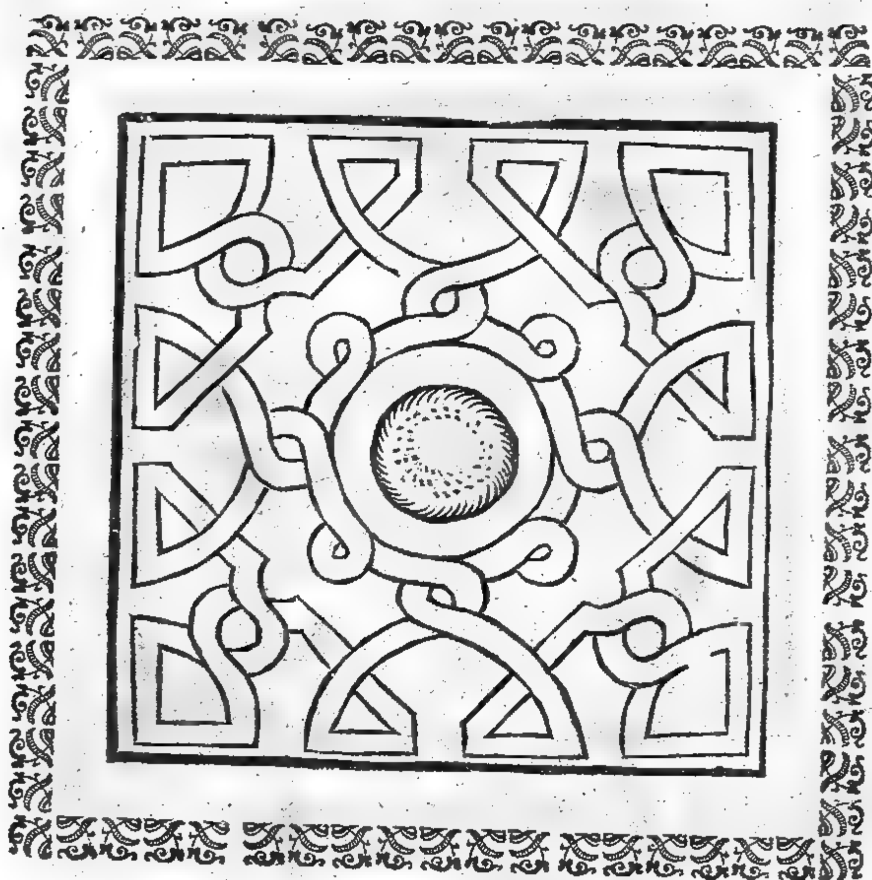
SIMPLE.

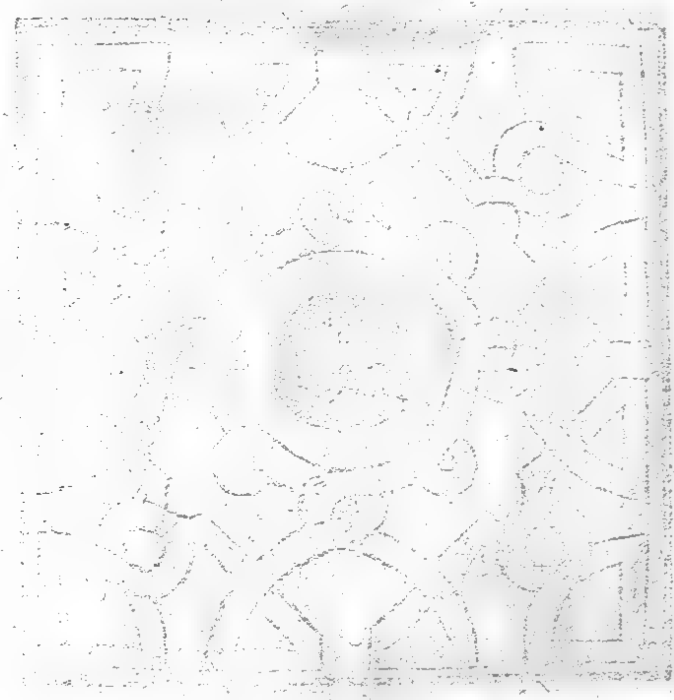
FIGVRE SIXIEME.



COMPARTIMENT
SIMPLE.

FIGVRE SEPTIEME.

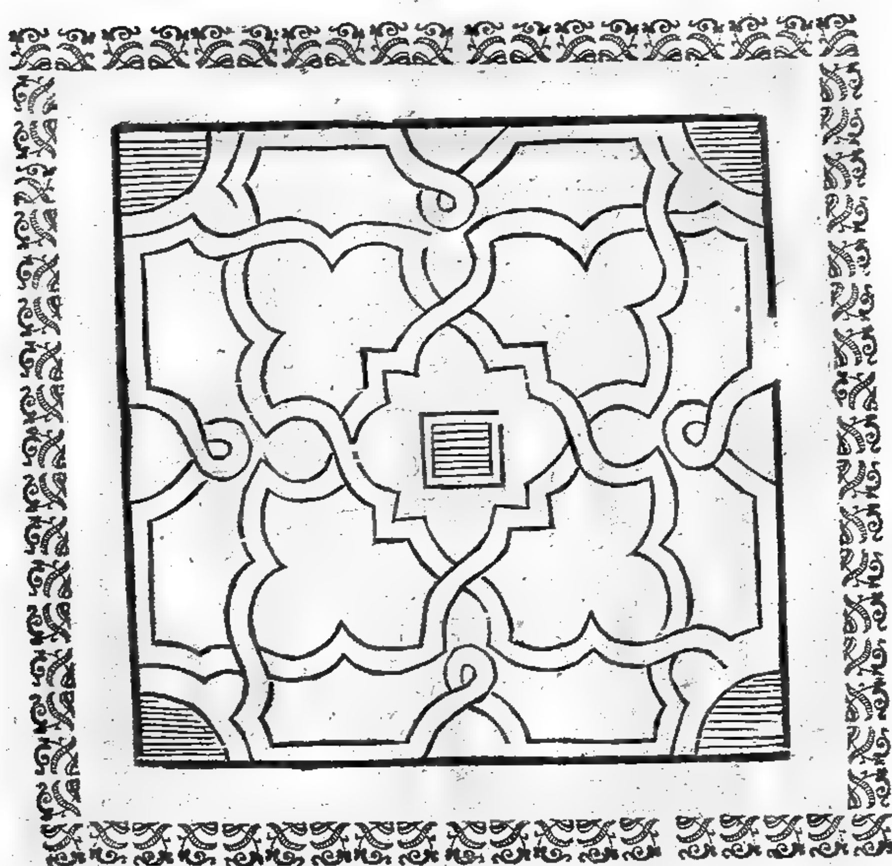




COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE HVICTIEME.

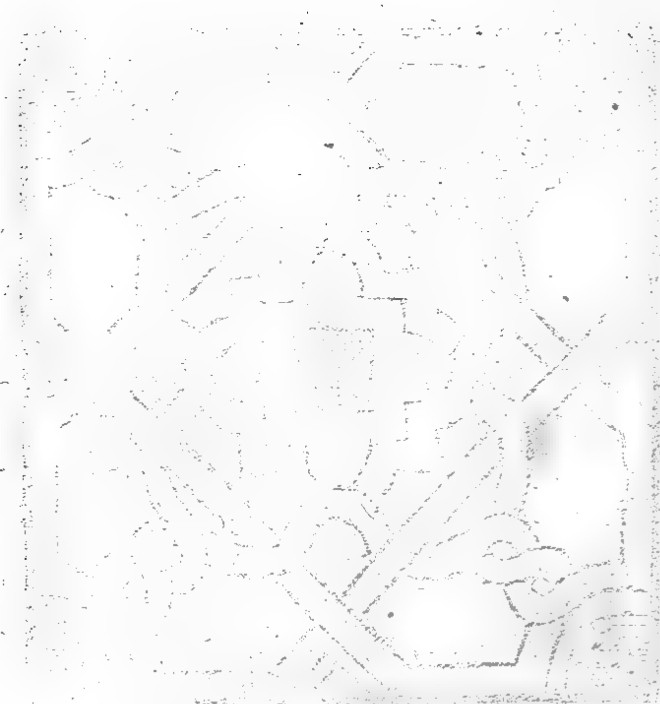


COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE NEVVIEME.

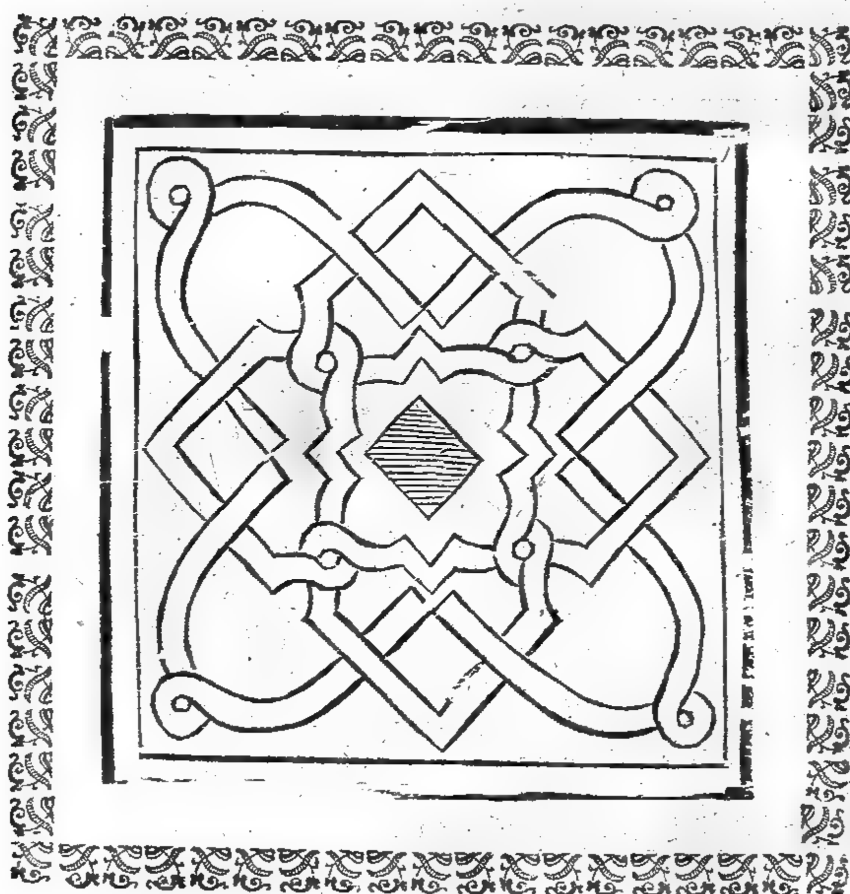


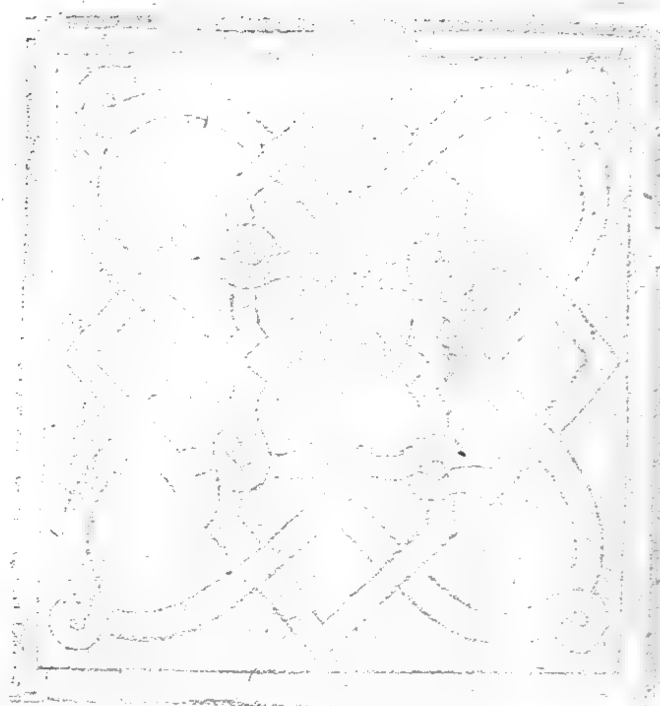


COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE DIXIEME.

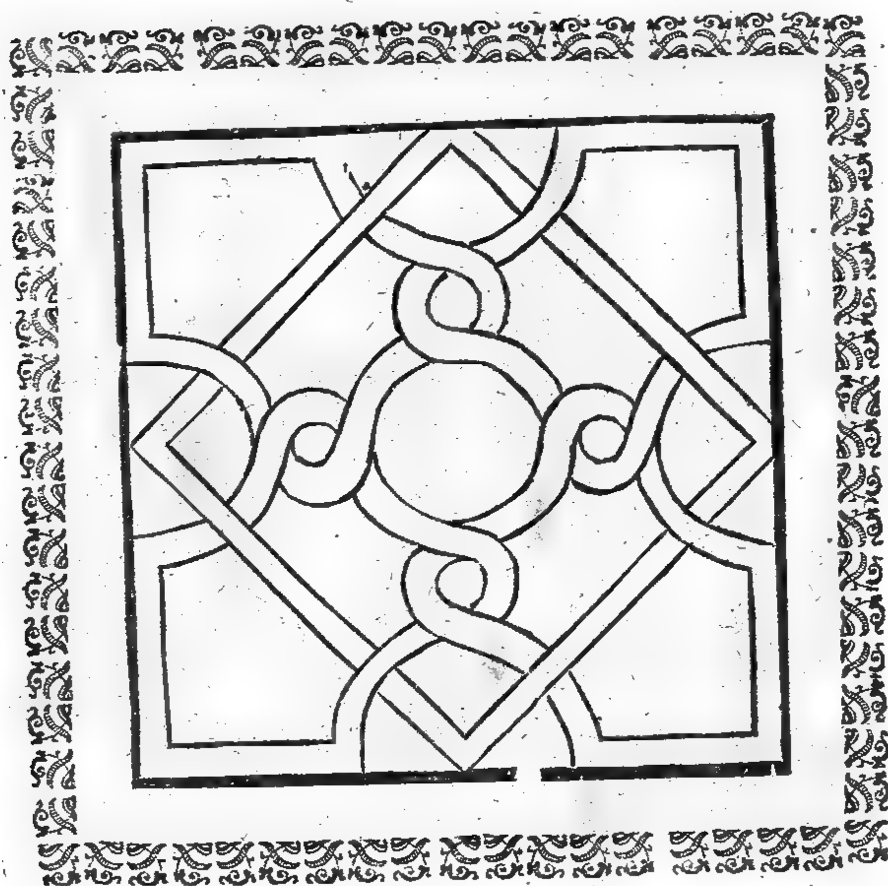


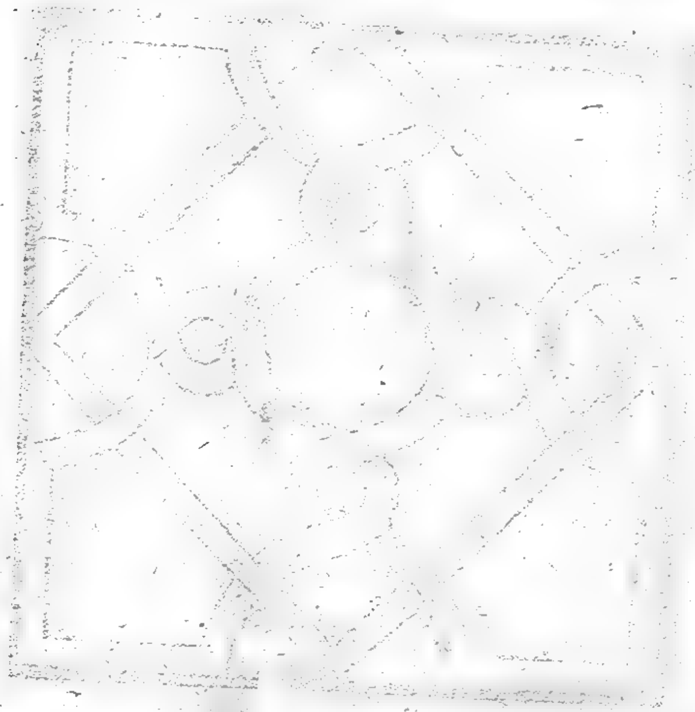


COMPARTIMENT

SIMPLE.

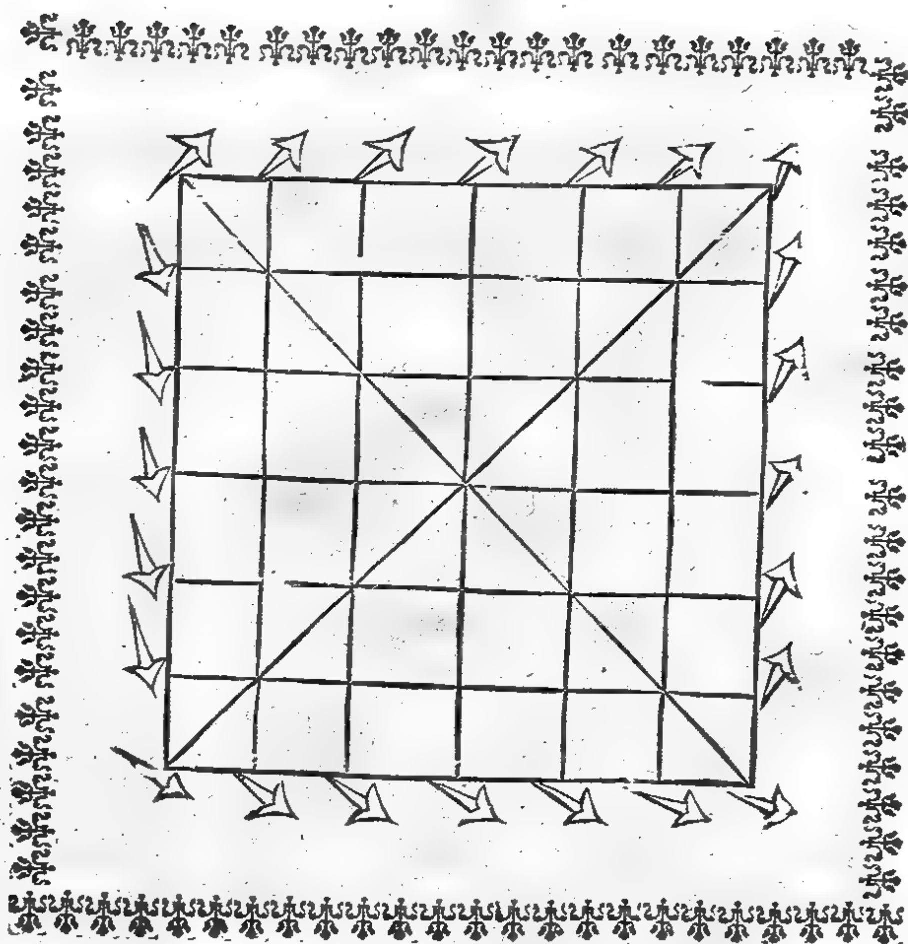
FIGVRE DOVZIEME.





STILE POUR TENDRE LES CORDES à faire Compartiment avec Bordure, & pour faire une Bordure de carreaux rompus avec le milieu.

FIGVRE TREZIEME.

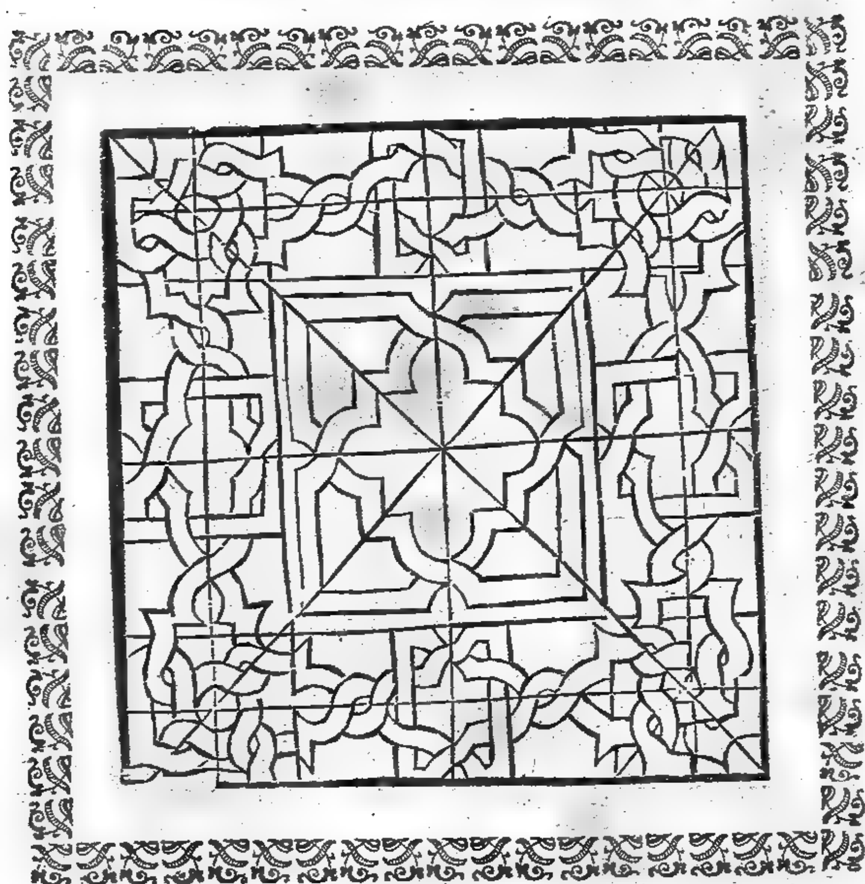


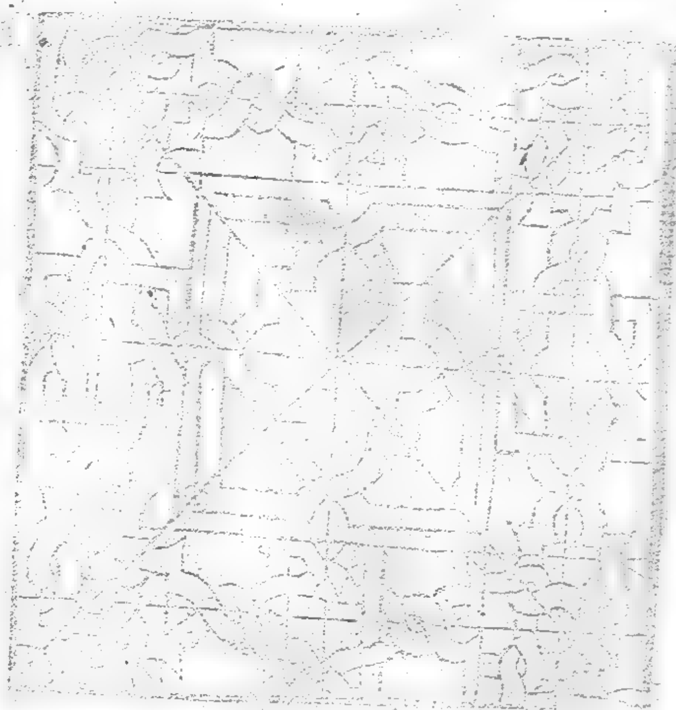
STILE

DES CORDES

TENDUES SUR LA BORDURE
& le Compartiment du milieu.

FIGVRE QVATORZIEME.

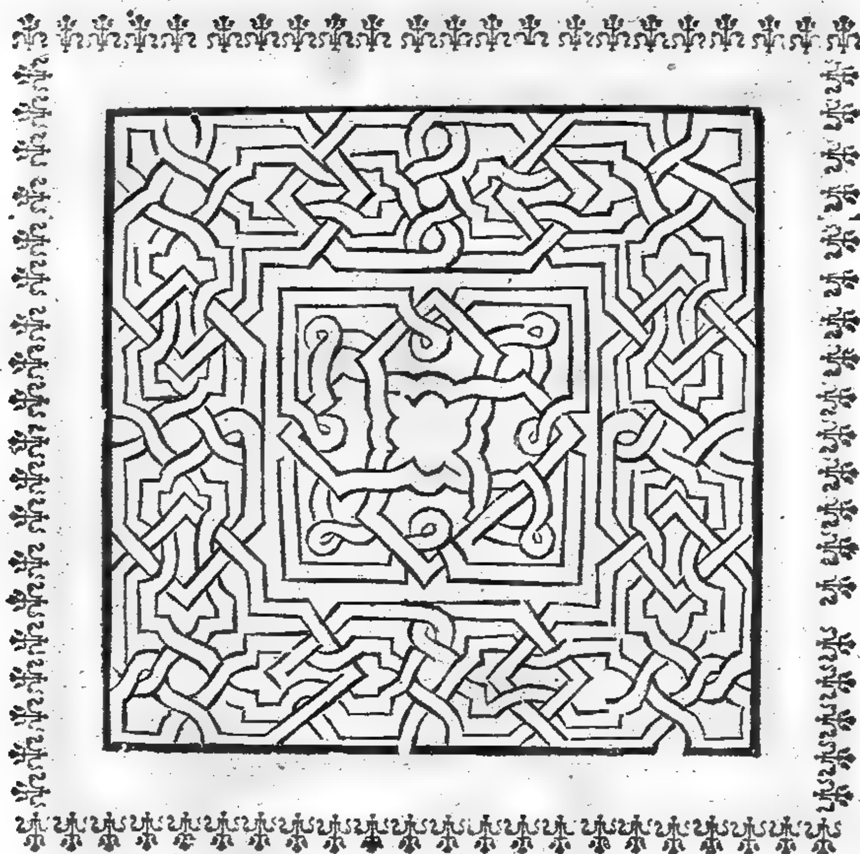


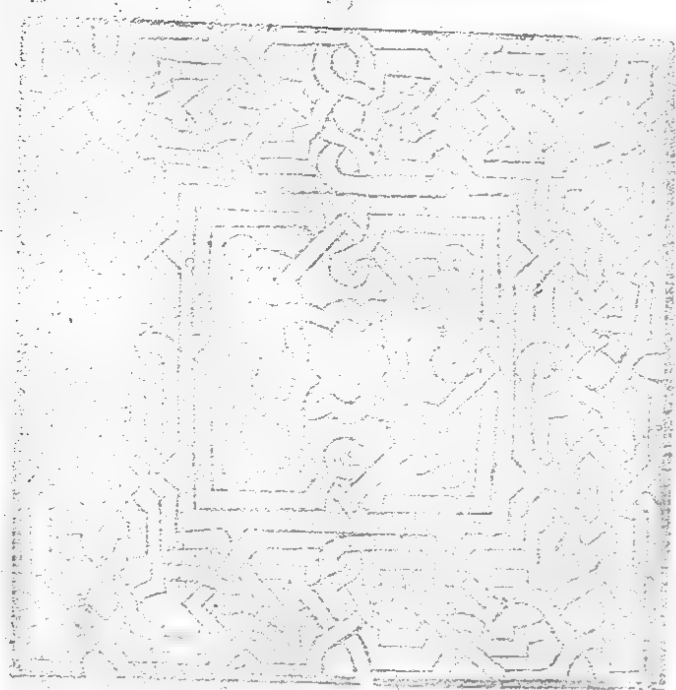


BORDURE

AVEC SON COMPARTIMENT DU MILIEU.

FIGVRE QVINZIEME.

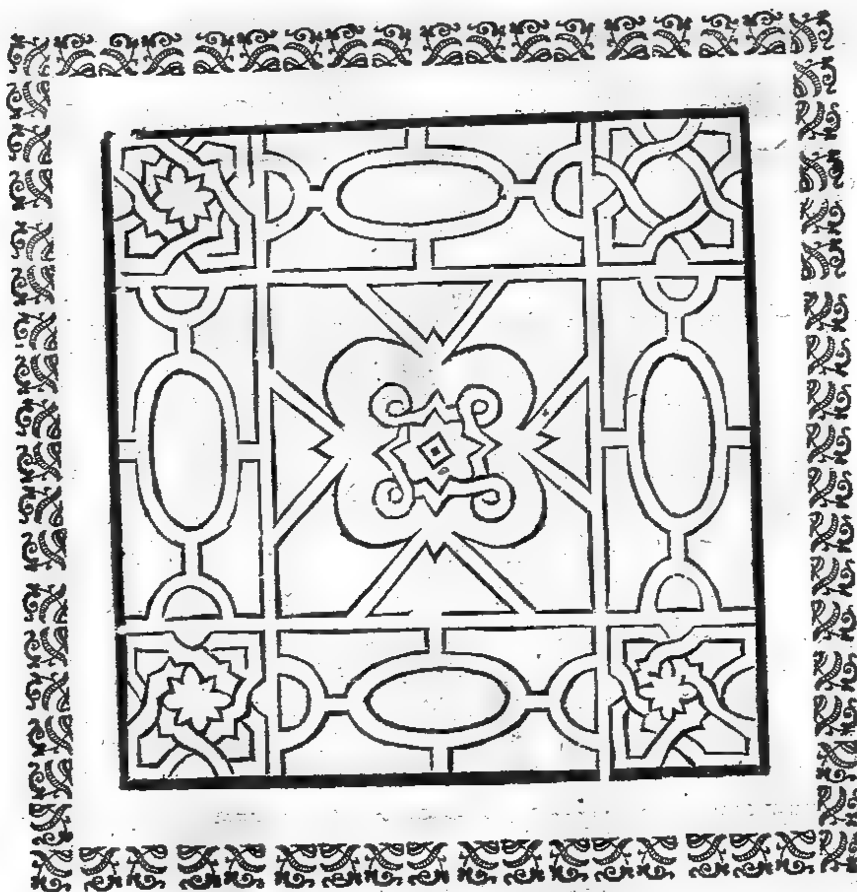




BORDURE

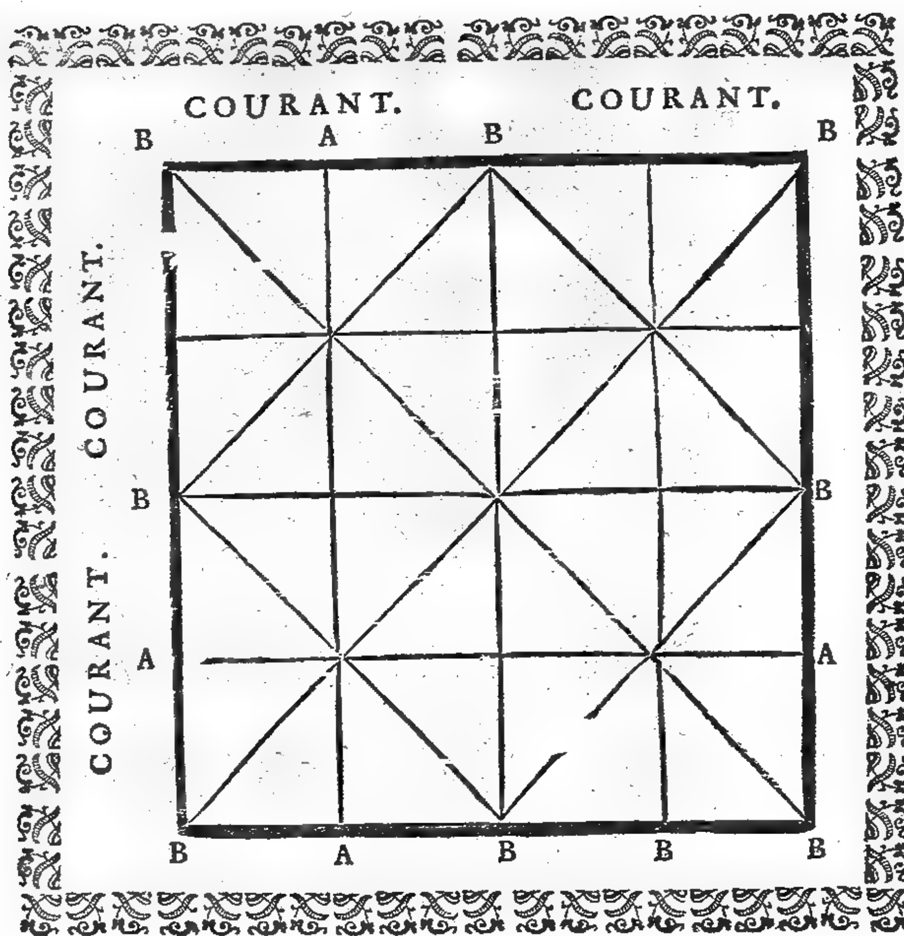
DES CARREAUX ROMPUS AVEC SON MILIEU, & cinq petits Compartimens.

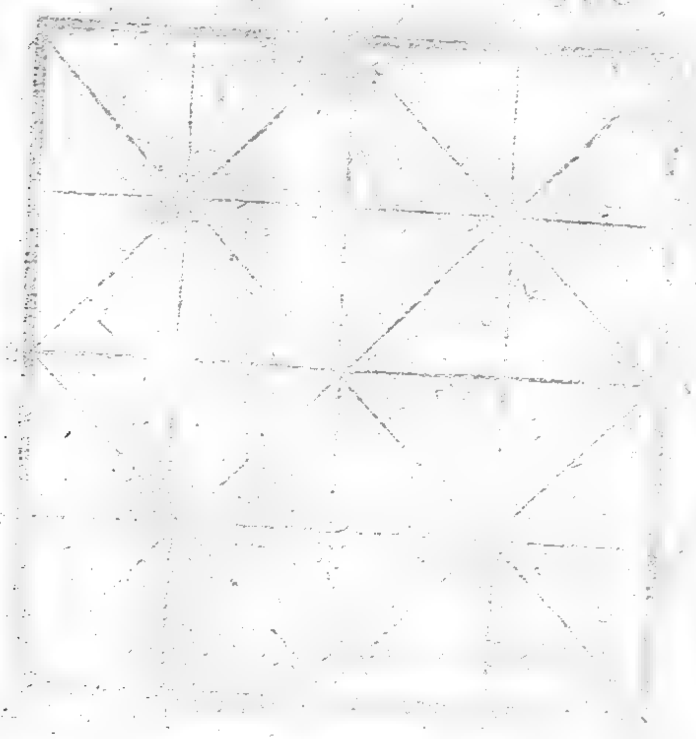
FIGURE SEIZIEME.



STILE POUR TENDRE LES CORDES pour faire Parterre de Carreaux rompus. Laisse les cordes jusques à ce que tu ayes parachevé tes Compartimens. Prens tes mesures des fiches de la croisée & des coings, soit en carré, ou en rond, qui seront tant & si grandes que l'espace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au milieu de ces Compartimens tu vueilles planter quelque chose, sers-toy des cordeaux qui se nomment courans, avec leurs fiches, pour planter ce que tu voudras, sans ficher ny destendre les autres cordeaux, qui sont déja tendus, lesquels aussi il ne faut destendre, ainsi qu'avons dit cy-devant.

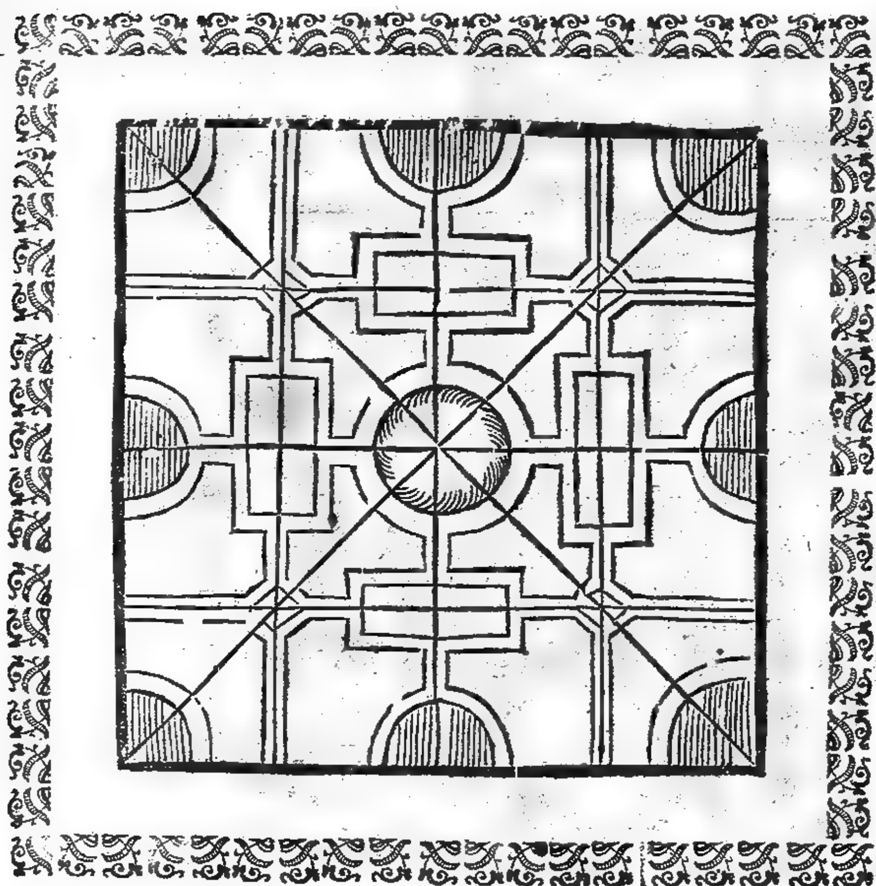
FIGVRE DIX-SEPTIEME.





STILE DES CORDES TENDUES
sur le Parterre des Carreaux rompus.

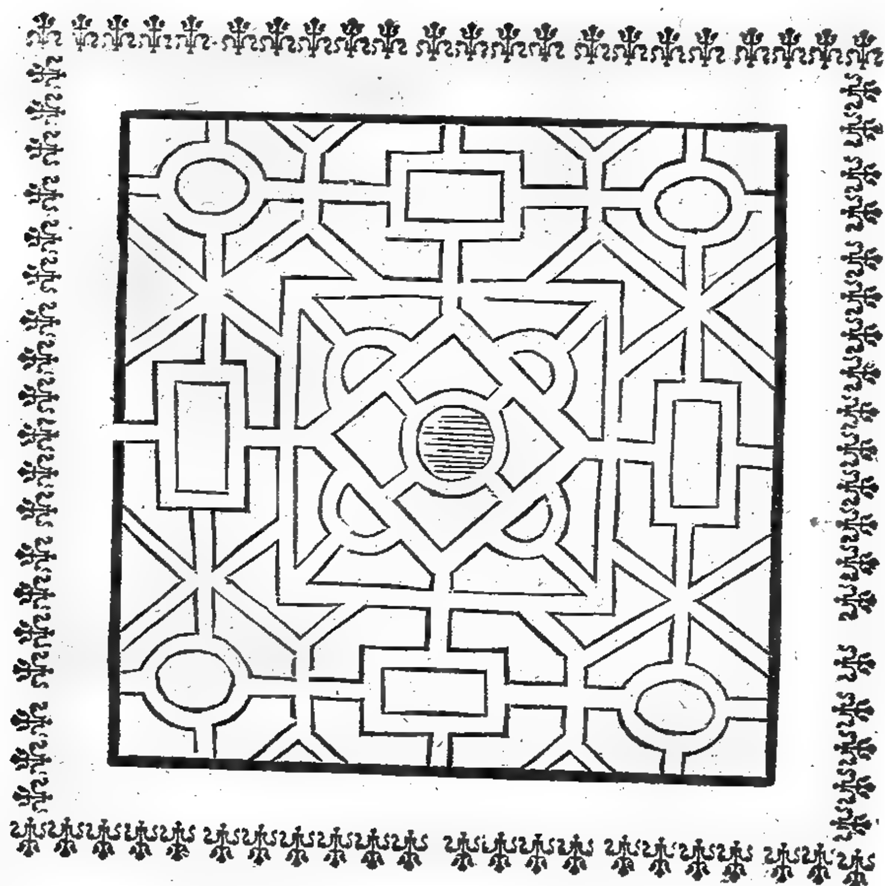
FIGVRE DIX-HVICTIEME.

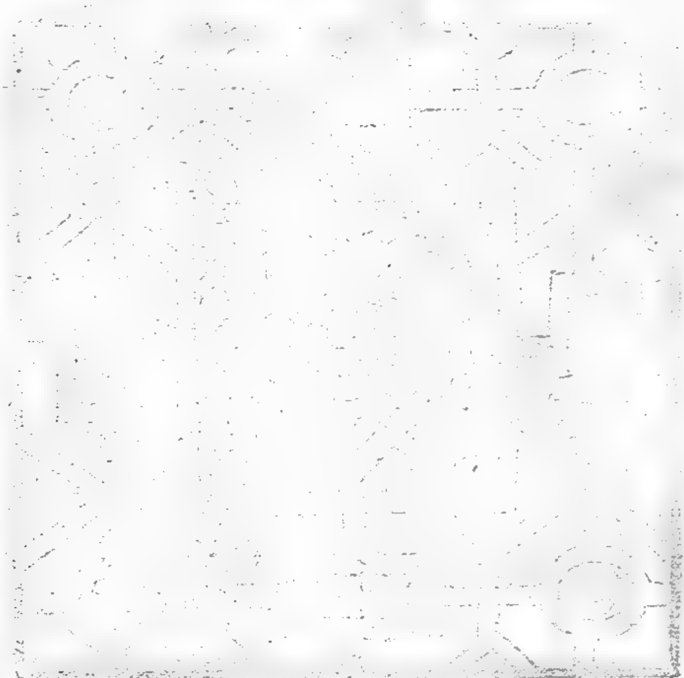


BORDURE

DES CARREAUX ROMPUS, AVEC SON MILIEU.

FIGVRE DIX-NEUFVIEME.

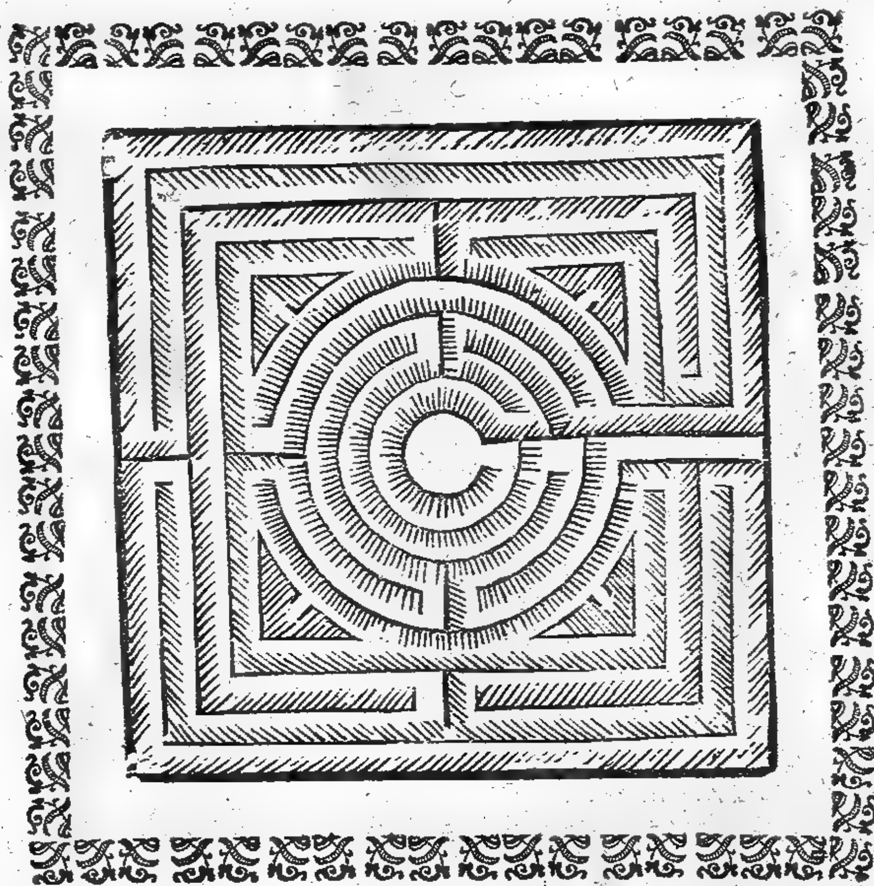


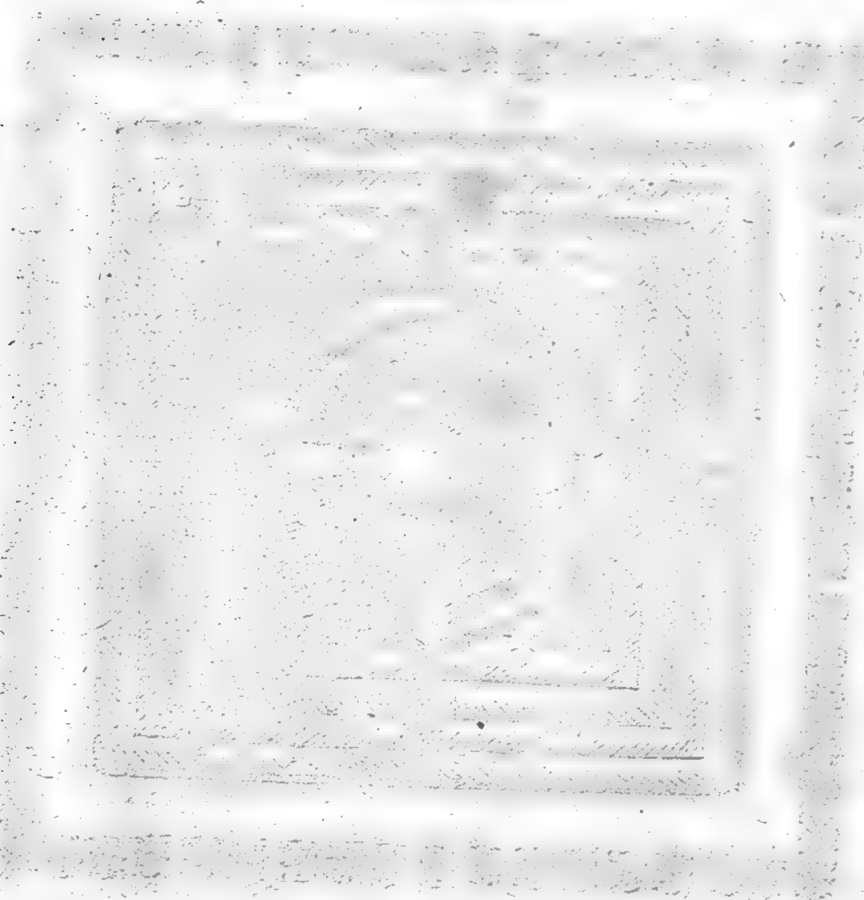


CETTE FIGURE DEMONTRE LA FORME du billebouquet, qui est l'instruction pour prendre la mesure des ronds, ainsi qu'avons declaré cy-dessus.

FIGVRE VINGTIEME.

DÆDALUS.





La forme de disposer les herbes par compartimens de diverses façons. Nous avons écrit la forme de ranger les herbes, tant odorantes qu'à bouquets par planches & carreaux particuliers, maintenant parlons de la forme de les disposer par Compartimens de diverses façons, & par labirinthes que l'on appelle *Dædalus.* Dequoy à la verité je ne pourray prescrire un projet qui puisse être universel, & comme une ordonnance inviolable, d'autant que la façon des Compartimens dépend en partie de l'esprit & intention du Jardinier, en partie du plaisir du Maître & Seigneur à qui appartient le parterre : l'un desquels suit les caprices de son cerveau : l'autre veut son œil être contenté selon sa fantaisie. Toutesfois afin que rien ne soit icy obmis, dont vous puissiés prendre plaisir & contentement, à voir & contempler la beauté de vos parterres, je vous proposeray plusieurs figures de Compartimens, & la maniere de les dresser comme il faut, afin que vous ayés moyen de choisir ceux qui plus vous plairont, & seront davantage agreables. En quoi je desire que vous me sçachiés bon gré, & soyez obligé à Monsieur Porcher, Prieur de Creci en Brie, le plus excellent en cet art qui soit non seulement en France; mais en toute l'Europe, non à moi qui ne parlerai que par la bouche, écrits & enseignemens, presens, & oculaires qui lui a plu me communiquer. Donc, pour entrer en matiere, toutes les herbes odorantes, & bouquets qu'avons cy-dessus mentionnés, ne sont propres & convenables à faire des Compartimens. Les plus propres sont le Pouliot, la Lavande, l'Hissope, le Serpolet, le Rômarin, le Thim, la Sauge, la Marjolaine, la Camomille, les Violettes, les Marguerites, le Basilic, & autres telles herbes, tant odorantes qu'à bouquets, à sçavoir la Lavande & le Rômarin, l'on peut faire des bordures de buis : mais parce que le buis est d'odeur mal plaisante, l'on s'en doit passer, toutes les autres herbes côme le Pouliot, l'Hissope, le Serpolet, le Thym, la Sauge, la Marjolaine, &c. sont propres pour être employées pour les carreaux, ou autres telles menuës façons que l'on met au milieu des bordures, dont sont fait les Compartimens des Carreaux sans bordures tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures sont faites, doivent être plus hautes & plus touffuës que celles dont sont fait les Compartimens des carreaux, tant entiers que rompus, & autres qui sont au milieu des bordures, afin que la beauté du Parterre se puisse voir & paroître plus aisément.

Or j'appelle ici bordure tout ce qui environne le Compartiment, & les allées du jardin : j'appelle carreaux rompus plusieurs morceaux separez l'un de l'autre.

Les Compartiments tant sans bordures qu'avec bordures sont, ou quarrez de largeur & longueur égale, ou quarrez inégalement, à sçavoir plus larges que longs, & ou plus longs que larges, ou de forme ovale, ou de figure mêlée de rond, & de quarré, ou de telle autre forme qu'il plaira au Jardinier, à sçavoir, en forme de fleurs de Lis, de lacs d'amours, de Lion rempant, & autres semblables portraits.

Ce qui sera au milieu des Compartimens avec bordures, ou sans bordures, sera de figure quarrée, ovale, ronde ou entremêlée de quarré & de rond, ou de telle forme.

Si au milieu des carreaux rompus vous voulez planter quelque herbe, il ne faut pas qu'elle soit plus haute, mais moindre & plus courte que celle desdits Compartimens, afin qu'elle n'empesche la vûë du parterre. Il est vrai, qu'en ce milieu vous y pourrés planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme aussi quelque arbrisseau non touffu, ni de longue étenduë, qui soit de droite tige comme le Ciprés, & le Laurier.

Mais pour la beauté du Compartiment vous n'y devez rien planter, ou si vous y plantez quelque herbe, il faut qu'elle soit plus basse en tige que l'herbe qui environne : le Compartiment qui est avec bordure ne doit être fait que de deux sortes d'herbes, à sçavoir, de Lavande, ou de Rômarin, ou de buis; pour les bordures, ou du Pouliot, ou d'Hissope pour le dedans. Il est vray, qu'au milieu, & aux quatre coins d'icelui, l'on y pourra planter quelque Cyprés, ou Rômarin, ou telle autre herbe, ou arbrisseau qui ne soit point touffu ni de longue étenduë, mais de droite tige.

Mais le Compartiment des carreaux rompus se peut faire d'herbes diverses, & differentes, qui toutesfois ne puissent croître grandes, & hautes, d'autant qu'elles empécheroient la vûë du parterre : mais qui soient courtes & non touffuës, telles sont la Sauge, le Pouliot, la Marjolaine, Camomille, Marguerites, Violetes, Basilic, Rhuë, & autres telles, lesquelles herbes seront plantées en divers carreaux pour diversifier le Compartiment, & donner couleur aux petits carreaux rompus, vous y pourrez mettre quelques petits oiseaux, hommes, ou autre tels portraits faits de Rômarin, selon vôtre plaisir & l'invention de vôtre Jardinier.

Les herbes dont les Compartimens sont dressez, se doivent planter par racines, ou par boutures; le tems de les planter est en Janvier, Fevrier, Mars & Avril.

Il est vray, que si vous plantez les herbes principalement le Pouliot, & la Lavande, par bouture, la bonne plante se fera à la fin de Janvier, & dans le mois de Fevrier, & non plus tard : parce que cette bouture ne gelera, pour quelque gelée qui puisse survenir : & si cependant elle n'aura besoin d'arrosement, d'autant qu'elle aura pris racine avant que les chaleurs soient venuës.

Aussi si vous plantés les herbes par racines, vous devés attendre en Mars ou Avril, & bien observer que vos herbes ayant vives racines, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, mais la plûpart mourront; il faut aussi qu'étant plantées, vous les arrosiés souvent, & à raison des chaleurs qui croîtront de jour en jour, autrement elles flétriront ou croîtront chetives, ou mourront à vûë d'œil.

C'est pourquoi pour plus grande seureté, je vous conseille de planter vos herbes plutôt de bouture que de racines; car il vous sera plus facile, & de moindre frais d'avoir des boutures que des herbes ayant racines, encore vous aurés de peine à les entretenir & faire paroistre : d'autant qu'elles viendront en assurance sans être arrosées, & sans aucun danger des gelées, & paroistront belles & touffuës lors que l'Eté com-

mencera, pour planter dans terre, soit racines, soit bouture, il faut faire les fausses avec une cersuette emmanchée de court, plutôt qu'avec une fiche: ce que vous experimentez, est beaucoup plus aisé.

Voilà la plûpart des choses que vous devés observer, diligemment avant que mettre la main à l'œuvre pour bâtir vos Compartimens. Or d'autant que la beauté d'iceux depend du tout d'une forme bien proportionnée, disposition bien ordonnée, qui puisse donner plaisir à l'œil, pour acquerir cette loüable & agreable proportion à vos Compartimens, vous devez en premier lieu voir quel est l'espace du lieu de vôtre parterre, auquel vous voulez disposer vos Compartimens, afin que selon tel espace, vous leur donniés telle forme que le lieu pourra contenir. Puis il faut avoir plusieurs toises de cordages menuës, & neanmoins assez fortes: plusieurs fiches & autres tels, pour dresser les proportions que vous voudrés donner à vos Compartimens.

Voici le moyen que vous tiendrés à dresser un Compartiment avec bordure. Avant que vous tendiés les cordes pour donner les alignemens, prenez premierement la largeur & longueur de la bordure, telle que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle vous ferez la bordure plus large & longue, plus petite & étroite.

Il est vrai, que si vous avez une terre assez suffisante, comme environ de soixante pieds en carré, pieds communs, qui contiennent chacun douze pouces, vous pourrés faire la bordure assez ample, & si moins ample, pourrez faire les entrelas au large. Vous compasserés si bien vôtre bordure, que vous y reserverez espace pour y faire un petit Compartiment au milieu. Quand vous aurés fait vôtre projet de la terre, vous commencerés à tendre les cordes avec fiches bonnes & fermes, pour prendre premierement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour: puis vous tendrés les cordes à la croisée, de laquelle croisée, comme aussi de l'entour de ladite bordure, vous ne devez ôter les fiches, ni cordeaux, jusques à ce que vous ayez planté toute la bordure, pour le moins un côté ou une moitié; parce que c'est toute la conduite dudit Compartiment & bordure: car c'est où vous devez prendre les largeurs pour faire des carrez & des ronds. De plus vous tendrez au milieu de ladite bordure un cordeau pour prendre les milieux & pour vous conduire. De plus vous aurez deux cordeaux, qui seront de la longueur de ladite bordure ou Compartiment deux pieds davantage, qui se nomment voulans ou courans, parce qu'on les porte de lieu en autre, pour planter les herbes dedans ladite bordure. De plus, vous tendrez un cordeau de coin en coin, sans lequel cordeau vous ne pourriez dresser vos coins. Voilà la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures. Quant aux Compartimens enclos dedans les bordures, pour prendre la mesure des quarrez, ayez deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le pouce, l'une de huit pieds, & l'autre de trois à quatre, la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites: sur lesquelles perches vous y marquerez vos proportions pour y faire des quarrez & autre chose qu'il vous plaira y faire. Pour les ronds, il faut un instrument duquel vous verrez ci-aprés la figure appellée vulgairement des jardiniers Belliboquets, donnés lui tel nom qu'il vous plaira, qui est fait en cette sorte, vous prendrés une fiche un peu plus grosse que le pouce, vous y mettrez une corde de telle grosseur que celle du jardin, de 3. ou 4. pieds de longueur, selon la longueur, & grandeur, que vous voudrés donner à vos ronds, vous y ferez des nœuds selon la grandeur, & puis un autre nœud pour la 2. pour la largeur de la bordure, qui sera de 8. à 9. pouces, ou moins si vous voulez: mais je vous veux bien advertir que si vous les faites plus petits, la bordure sera offusquée, & n'en sera de longue durée: toutefois je remets cela à vôtre discretion. A chaque nœud dudit cordeau pour faire les ronds, vous mettrez derriere le nœud tout contre, un petit bâton de 4. doigts de longueur plus ou moins, comme il vous plaira gros comme le doigt. Par le moyen de ces nœuds plus courts, ou plus longs, vous ferez vos ronds tant & si grands ou petits qu'il vous semblera, si vous n'aimez mieux faire 2. Belliboquets un pour les grands ronds.

Cette figure montre la forme qu'il faut suivre pour dresser les cordes pour faire un Compartiment avec sa bordure. Les lignes serviront aussi pour faire une bordure de carreaux rompus avec un petit Compartiment au milieu, ainsi comme vous voiés le carré au milieu, & vous en verrez és figures ci-aprés presentées. Pour bien assurer vôtre fait, vous laisserés toutes les cordes tenduës & les fiches fichées dans terre, jusques à ce que vous ayés entierement parachevé la bordure, à sçavoir les cordes de la croisée du milieu, celles qui vont de coin en coin, & celles qui font les côtez de la bordure.

POTIRONS. *Champignons.* Ital. *Fungo*, Esp. *Hongo.* All. *Phsferling.*

Qualitez. fr. & humide.

Descr. Ceux qui sont bons à manger rendent un jus qui est fort bon: toutes fois si on en mange trop, ils sont mauvais.

Lieu. Ils viennent sur la terre, & sur les arbres en lieux frais.

Propr. Ils sont propres à fermer les passages des esprits vitaux, c'est pourquoy s'ils ne sont bien cuits, & assaisonnez de poivre, de sel, &c. ils sont difficiles à digerer, & ils étouffent souvent les personnes: ils produisent dans le corps une humeur phlegmatique, & visqueuse, & le meilleur est de n'en point user.

Potirons mangez. Aprés avoir mangé des potirons, beuvez avec ozymel fiante de poule broyée, & serez garanty sur l'heure de vôtre pesanteur, & suffocation d'estomac, ou bien beuvez lexive de sermant avec peu de sel.

Potirons, espece de citroüille plate, ne se multiplient que de graine qui est entierement semblable à celle de la citroüille, & vient de la même maniere.

POUDRE Imperiale qui se fait en Chartreuse, ses vertus & proprietez. La composition de cette poudre est merveilleuse pour toutes sortes de playes; elle empeche l'inflammation & l'enleve s'il y en a; elle empéche qu'il ne se fasse aucune pourriture, elle incarne

& cicatrise les playes en peu de tems. Pour les vieux ulceres & abcés elle les deterge, mondifie, incarne, cicatrise & consolide d'une maniere admirable, à moins qu'il n'y ait quelque vice particulier, comme carié en l'os, ou une trop grande abondance d'humeurs coulant sur la partie; car pour lors elle les laisse couler insensiblement, & si le mal est en quelque partie nerveuse elle adoucit les humeurs, & fortifie la partie fort doucement; & ne cause jamais aucune irritation en quelque endroit & partie qu'on la puisse appliquer. Elle est excellente pour les brûlures de quelque cause que ce soit; car elle adoucit, rafraichit, & desseche en peu de tems, elle est extremement amie des nerfs, elle les fortifie & adoucit admirablement bien, lors qu'ils sont affoiblis ou engourdis par quelque cause que ce soit.

Enfin on peut dire que c'est un des plus excellens remedes qu'on puisse trouver pour toutes les maladies exterieures provenantes de quelque cause que ce soit comme étant extremement amie & sympatique avec l'homme, qui se peut asseurer par plusieurs experiences qu'on en a faites sur diverses personnes. On donne icy quelques exemples pour la satisfaction de ceux qui voudront s'en servir.

1. D'un garçon Marechal, lequel se trouva perclus des deux mains, sans s'en pouvoir aider ni les remuer en quelque maniere que ce fut, il fut gueri en trois jours en appliquant chaudement sur les mains de l'eau dans laquelle a trempé ladite poudre.

2. D'un Maneuvre lequel travaillant au rafour de chaux, eut tous les doigts écrasez sous les pierres, les ongles du milieu deracinées entierement. Il a été gueri en trois jours sans autre remede que ladite eau, & les ongles se sont r'atachées à la reserve d'une qui est tombée, mais sans aucune supuration, & cela n'a empêché son travail que pendant trois jours.

3. D'un charbonnier lequel se donna à la jambe un coup de hache penetrant jusqu'à l'os la longueur de quatre doigts; il a été gueri avec ladite eau en peu de jours.

4. Une personne qui depuis plusieurs années ne pouvoit marcher qu'avec beaucoup de peine, & jamais sans baton, laquelle aprés en avoir usé pendant quelque tems s'en trouva extremement soulagée; & on peut asseurer que dans les maladies, ou les bains vitrioliques donneront du soulagement, cette eau y sera extremement salutaire.

5. Un garçon qui s'etoit brulé le visage avec de la poudre à canon, a été gueri par l'usage de ladite eau, sans qu'il y paroisse la moindre marque.

6. Un petit enfant ayant les nerfs de la jambe foulez, à la premiere fois qu'on luy a mis de cette eau, le genoüil & la jambe luy ont été desenflez.

7. Une personne étant restée fort incommodée aprés une longue maladie, par un dépost d'humeurs sur les talons, l'application de ladite eau luy a fait revenir les chairs belles, & elle est guerie nonobstant l'usage de plusieurs remedes auparavant inutiles.

8. Un garçon avoit une dartre tres mauvaise au coude, & à la premiere application toute l'inflammation a passé.

9. une femme qui avoit depuis 8. ou 10. mois mal au sein s'en trouva fort bien, & elle est même presque guerie en 3. ou 4. fois qu'on a appliqué de cette eau, & on espere une parfaite guerison par l'usage.

10. un garçon qui avoit la main percée d'un coup de coûteau a esté parfaitement gueri.

On pourroit donner plusieurs autres exemples, mais on croit qu'il suffit d'avoir donné ceux-ci pour faire connoître la vertu de cette poudre infusée dans l'eau, de la maniere que s'ensuit.

Maniere de faire cette eau, & de s'en servir. Prenez une bouteille de verre, & la remplissez d'eau commune bien pure si elle tient un pot pesant 3. livres, prenez à la pointe du coûteau de la poudre imperiale le poids de dix grains, & la mettez dans la bouteille à diverses reprises, & si vous voulez vous en servir le soir, preparez la le matin, afin qu'elle ait dix ou douze heures, pour tirer toute la substance de la poudre, bouchez bien la bouteille de peur qu'elle ne s'evente trop; & quand on n'en fera que pour 8. jours ce ne sera que mieux; on peut neanmoins s'en servir un moment aprés être faite si on est pressé.

Pour s'en servir il faut en mettre dans un plat, & la faire chauffer tant que les doigts peuvent la souffrir, tremper une compresse dedans de six ou huit doubles, l'apliquer sur le mal, & mettre une bande qu'on trempe aussi, cela se fait 2. fois le jour, le matin & le soir.

Poudre. Pour faire une poudre qui ôte les taches d'ancre tombées sur le papier. Prenez ceruse tres bien broyée, & en faites de la pâte avec du lait de figuier, puis la laissez secher, aprés la broyerés derechef, & la secherés comme devant, & ce, jusqu'à sept fois: puis la garderés ainsi en poudre, & quand vous en voudrés user pour ôter les taches ou lettres du papier, prenez un petit linge mouillé en eau, pressant l'eau dehors, puis l'etendez sur le lieu que vous voudrez, & l'y laissez un peu de tems tant que le papier & l'ancre soient bien humectés, puis ostez le linge moüillé, & sur la tache ou lettre que vous voudrés ôter, mettez un peu de ladite poudre de ceruse, la laissant ainsi par l'espace d'une nuit, le lendemain prenés un linge net, & sec, duquel vous irés subtilement frotter dehors de ladite poudre, & ce papier demeurera tres blanc, pour y pouvoir écrire comme auparavant, & mieux aussi, & si tout n'est bien ôté à la premiere fois, vous le pourrez faire encore une fois, & n'y trouverez point de faute, & si le papier étoit tant delié, que le baigner, & le nettoyer l'eussent rendu par trop debile, prenés un peu de colle de menusier de laquelle ils collent le bois ensemble, & la deffaites au feu avec un peu d'eau claire, qu'elle soit seulement un peu visqueuse, autrement elle deviendroit noire ou rousse, & y adjoûtés un peu de ceruse en poudre, la farine encore n'y est pas mauvaise, & l'accoutrés de telle sorte qu'elle n'ait corps ny couleur sinon blanche, d'icelle enduirez sur le papier, & verrés tel effet. Alexis.

Pour faire le corps desdites poudres. Pour le premier corps de poudre blanche. Prenez une livre d'iris, & douze os deseschés, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf, ou de mouton, & les brulez jusqu'à blancheur, Pillez tout ensemble

dans un mortier, puis le passés par sac de crain assés delié.

Pour la poudre grise. Prenez le marc qui reste de laditte poudre que vous rebattrez, & mélerez avec un peu d'amidon, un peu d'ocre jaune, pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc, ou à faute de cela de la braise du feu de boulanger, & mélez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, & la pouvez colorer de la couleur qu'il vous plaira : puis la passer encore par le crin, & rabatre le marc, & la repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Autre corps de poudre. Prenés du bois vert moulu, ou pourry, & le pillés, & passés par un tamis, puis le mélés avec ladite poudre.

Parfum des poudres communes. Prenés iris de Florence une livre, roses seches une livre, benjoin deux onces, storax une once, sental citin ou citrin une once & demie, cloux de gerofle deux dragmes, un peu d'écorce de citron; mettés tout en poudre dans un mortier, & y mettés vingt livres d'amidon, ou de la poudre cy dessus, que vous incorporerez bien ensemble, & colorerez comme il vous plaira; puis passerez tout par un tamis.

Autre maniere pour faire la poudre plus belle. Prenez de la mousse de chéne, que vous laverez plusieurs fois en eau claire, puis la relaverez tant qu'elle soit privée de toute odeur; aprés la mettrez secher sur une claye de bois qui soit suspenduë en l'air : estant fichée arrousez la avec eau rose tres bonne, & eau de fleurs d'orange, & la laissez secher: si elle est d'odeur trop forte, vous la relaverez en eau commune tant que l'odeur en soit tres bonne, & tres douce, aprés que le tout sera fait, vôtre mousse estant encore sur la claye, vous mettrez par dessous une cassolette avec du feu dans laquelle vous mettrez du storax, & gensoin tant que vôtre mousse soit assés parfumée; ensuite vous mettrez pour une livre de corps ainsi preparé, deux dragmes de bon musc, une dragme & demie de civette si elle est tres bonne, sinon autant de musc.

POULETS DE GRAIN. La façon de preparer les poulets c'est de les plumer au sec, ou dans de l'eau chaude, & puis on les vuide : cela fait, on les larde, ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rôtir, & l'on connoit qu'ils le sont suffisamment, lors que le lard a pris couleur, dans lequel temps on ne manque point de les tirer, crainte que les laissant trop secher, ils ne viennent à perdre tout leur goût, la sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc.

Poulets en fricassée. Lors que les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voicy comment, on en prend qu'on coupe par morceaux, puis on les passe à la poële avec du lard fondu, ensuite on les met cuire avec du bon beure dans du boüillon, ou dans de l'eau, & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cerfeüil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire : & leur cuisson estant faite, on y met des jaunes d'œuf delayez avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crême : cette sauce n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œuf.

Poulets à la giblotte. Ayez des poulets, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, & de cloud de girofle, un morceau de bon beurre, mélez-y de fines herbes, & si-tôt qu'ils sont cuits servez-les tout chauds.

Poulets à l'ail. On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, ayant auparavant observé de les avoir piquez d'ail : étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail; & cela est fort excellent.

Poulets farcis. Prenez des poulets, que vous ferez rôtir aprés que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voicy la composition, sçavoir du lard crud, de la moële de bœuf, des ris de veau hachez, du persil, de la ciboule, & quelques fines herbes, le tout mélé de champignons hachés ensemble, & assaisonnés de sel, de poivre, & de clouds de girofle, observant de bien ficeler les poulets, crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feüille de papier : & lorsque ces poulets sont cuits, on les sert avec un colis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits. Prenez des poulets minces, coupez les par gros morceaux, faites les cuire dans de l'eau, du sel, & du poivre, tirez-les, faites les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œuf, mettez-les frire dans du sain-doux ou du beurre : lors qu'ils sont frits, tirez-les, & les servez avec un jus de citron.

POULARDES. Les Poulardes se mangent aussi de plusieurs manieres; elles se rôtissent aprés avoir esté piquées de lard menu, & se mangent ainsi avec un jus de citron, & du verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc.

Poularde en ragoût. Pour reüssir à mettre en ragoût des poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire boüillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os, cela fait, on les passe dans une casserolle avec du lard; estant passées, on accommode des bardes au fond de cette casserolle, ausquelles on joint un peu de persil, de sel, de poivre, de clouds de girofle, & de ciboules : aprés cela, on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle; le tout ainsi assaissonné, on pose la casserole sur de la braise, & on en met aussi dessus, observant que cette braise soit mediocrement ardente : & lors qu'on jugera que la cuisson sera parfaite, on les tirera pour les servir.

Poules. On ne mange gueres de poules que boüillies au pot, à moins qu'elles ne soient encore jeunes, & qu'elles peuvent encore pour lors être apprestées, ou comme des poulardes ou comme des chapons.

Poulets-d'indes. Ils s'apprêtent de bien de manieres : on les fait rôtir, on les sert avec une sauce-robert : on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodez comme les chapons, ou bien on les sert en pâtez.

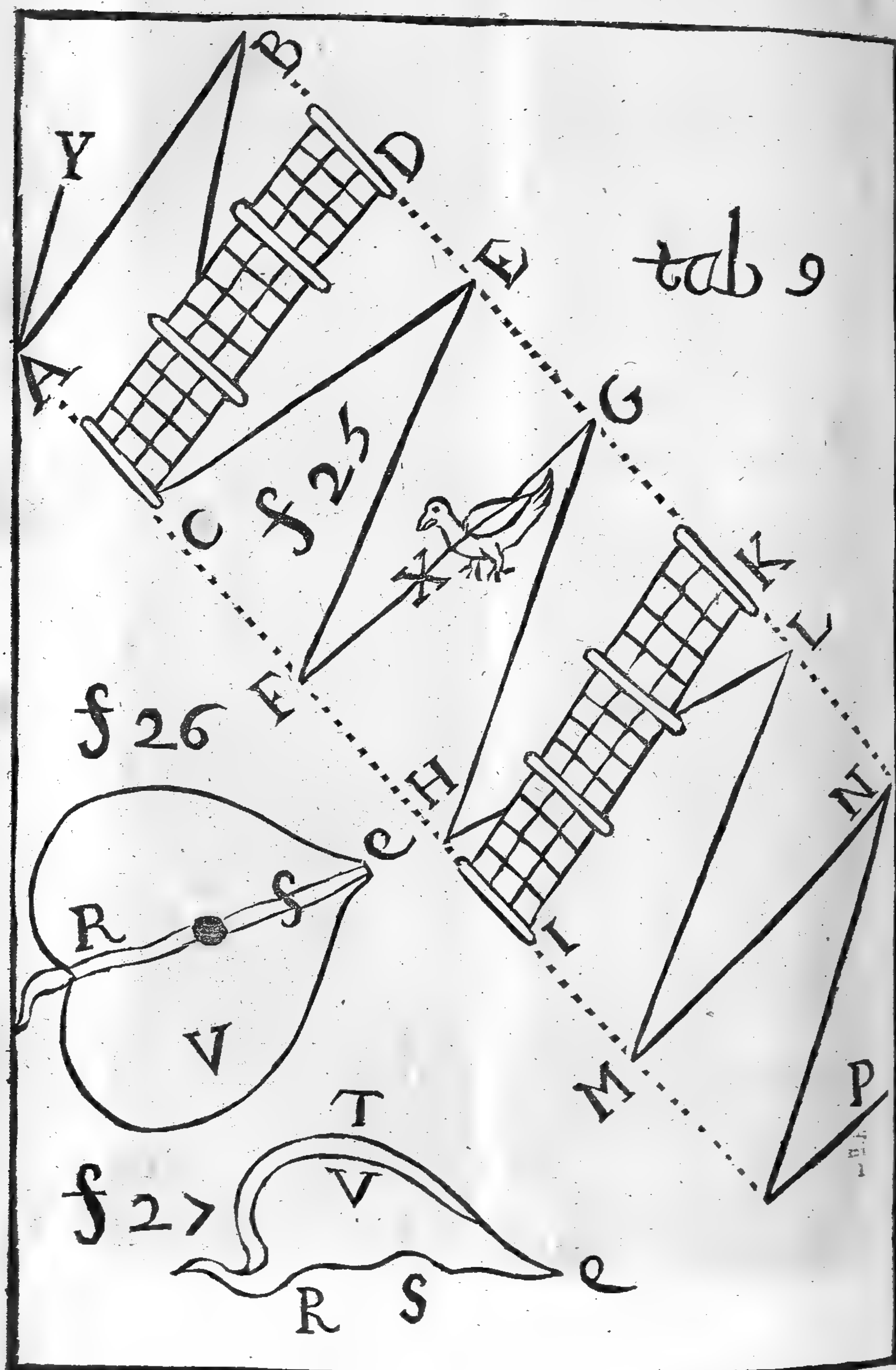
Poules. Pour engraiser les poules, elles deviennent grasses estant nourries en une maison obscure, & chaude, si vous leur arrachez les grandes plumes desquelles elles s'aident principalement à voler, & leur laissant à manger de pâte de farine d'orge cruë & semence de lin.



NEUVIEME PLANCHE

COMMENT ON PEUT PRENDRE LES POULES ET RASLES D'EAU
Avec des haliers.

Table 9. Page 133. II. Partie du II. Tome.



D'aucuns mettent de griottes; d'autres y versent du vin ; aucuns leur baillent de bon pain de froment trempé en l'eau , plusieurs les nourrissent avec du millet. Florent.

Pour empescher que les poules ne mangent leurs œufs, faut vuider le blanc d'un œuf, & mettre du plastre liquifié à l'entour du moyeu, & le laisser endurcir , comme une coquille ; car estant sollicitées par gourmandise , & ne trouvant plus rien s'abstiendront bien-tôt de gatter leurs œufs. Florent.

Si vous voulez que les poules vous fassent de gros œufs , meslez de craye rouge destrempée dans leurs mangeailles , & elles feront de plus gros œufs que de coûtume , pareillement vous feront-elles de gros œufs si vous broyés une coque de la conique parmy leur cruche , & la leur meslés avec du vin , & la paistrissés bien , & puis la leur donnés. Leon.

Pour contregarder les poules des puces. Quand les poules ont fait leurs œufs , il faut ôter la paille vielle , & en mettre de fraîche , de peur qu'il ne s'y engendre puces & autres bestes , qui troublent le repos des poules. Varro.

Pour assurer les poules à l'encontre des renards: Faites cuire un Renard & le coupez par petits morceaux , & qu'on le donne aux poules avec leur mangeaille elles sont asseurées contre les renards pour l'espace de 2. mois, & que le même a lieu és canards & oyes ; & que cela a esté experimenté en la vallée d'Anguiscе appellée Gemores , qui est en Escosse , où il y a grande abondance de renards. Cardan.

Vous conserverés les poules du chat. Si vous luy pendez sous l'aisle de la ruë sauvage : semblablement ny le renard , ny autres bestes ne les endommageront , & beaucoup moins encore si vous leurs donnés dans leur mengeaille , fiel de renard , ou de chat. Africain & Democrite.

Contre le mal des yeux des poules , vous guerirez l'œil de la poule avec du lait de femme, ou sucre , de pourpier , leur en oignant les yeux par dehors , ou bien avec *l'ammoniac* , *cumin* mis en poudre & miel par égales portions , cependant les faut tenir à l'ombre. Paxame.

Aux flux de ventre des poules, il faut prendre plain la main de farine d'orge, & pareille quantité de cire , & mêlez tout dans du vin , & en faites une masse , de laquelle vous leur donnerez à manger avant toute autre chose , ou bien vous leur donnerez à boire la decoction de pommes ou de coins. Les mêmes choses rôties y servent beaucoup. Paxame.

Contre les poux. Vous garantirez les poules des poux, si avec du *cumin* bruslé & d'Estapiagria broyez en pareille portion , vous en frotez la poule avec du vin , ou bien si vous la lavez de la decoction de lupin sauvage.

Pour garder des œufs. Vous les mettrez l'hyver dans la paille , en esté dans du son : les autres, aprés qu'ils les ont lavez d'eau , les couvrent de sel pilé , & les gardent en cette façon : quelques-uns les mettent dans la saumure tiede trois ou quatre heures , & les ayant tirés , les mettent dans la paille ou dans du son. Leonce.

Si vous voulez qu'un poulet saute dans le plat, prenez vif argent , & de la poudre de calamenthe , & la mettez dans une fiole de verre bien close , puis la mettez dedans le poulet tout chaud quand le vif-argent viendra à s'échauffer , il se meuvra, & fera sauter le poulet. Albert le Grand.

Comment on peut prendre les Poules & Ralles-d'eau avec des halliers. Dans les prairies au long des petites rivieres , & au tour des estangs , il y a des herbiers fort épais , qu'on appelle rousches , & jones , dans lesquels les poules & ralles-d'eau se retirent & y cherchent leur pâture; il est fort facile de les prendre si vous avez des hailliers tels qu'ils sont representez dans la neuviéme table , figure 25. Supposez que la ligne ponctuée marquée des lettres B D E G K L, soit le bord de l'eau , & l'espace qui est entre cette ligne & l'autre côté des lettres A C F H I M O; les roûches ; piquez l'un de vos halliers d'un bout A K , au bord de l'eau , & continuez au travers des herbiers jusques à la rive I, mettez un autre filet à quarante pas plus loin , & le piquez d'un bout au rais de l'eau à la lettre D; & le reste tout au travers des herbiers jusqu'à C, puis allez au loin de côté & d'autre , cheminant & traversant les herbiers , par exemple ; commencez à la lettre P, & cheminez comme le montre la ligne vers O, de là à la lettre N; de N, à la lettre M, & aprés à L, & quand vous ferez au premier hailliet , ôtez-en ce qui sera pris , & continuez de marcher de la même façon jusques à l'autre filet , aprés quoy faites le tour bien loin vers Y, & cheminez au travers des roûches , comme vous avez fait de l'autre côté : s'il y a quelque chose dans les jones , il ne les quittera point , & ne fera que courir devant vous , si bien qu'en fuïant , tout ce qui est se prend aux halliers , cette chasse est infaillible, quand on est assuré qu'il y a des poules ou ralles-d'eau , & mesme des ralles de genest , qui se retirent dans ces sortes d'herbiers les mois de May, Juin , & Juillet , pour y faire leurs petits ; quand il y en a , on les entend assez chanter jour & nuit.

Poule de Numidie. C'est grande curiosité de nourrir des Faizans , que Columelle nomme poules de Numidie , mais qui le peut faire il en a le plaisir & profit ; & faut une personne qui ne fasse gueres autre chose , car cet oiseau coûte beauoup à entretenir , veut avoir son tec à part , haut , élevé & adosé contre la closture de la court & en long , & que les augetes soient en l'air & où le Soleil donne ; & faut à chaque oiseau le sien ; & qu'il n'y ait qu'une porte à leur estable pour la commodité de le nettoyer , & donner à manger , le surplus sera tout au jour par devant , & fermé de lattes bien druës & d'ais de fente , environ la hauteur d'une toise par le bas , & bien couvert par dessus.

POULET-DINDE. *Coffrea avoine.* Celuy qui nous apporta cét oiseau en France des Isles-d'Indes nouvellement découvertes par les Espagnols & Portugais , soit que nous l'appellions coq ou paon-d'Inde , nous a plûtôt enrichy de gueule que de profit : car c'est un vray coffre à avoine, un gouffre de mangeaille , où l'on ne peut prendre aucun plaisir, mais plûtôt du bruit & de la fureur , quant aux grands , ou d'un continuel piolement , quant aux petits : outre que l'un & l'autre sont sales & hideux à voir, à cause de leur difformité de teste , car le mâle n'a point de crête élevé comme nos coqs ; mais au lieu de crête , il a une carnosité rouge : & sous le menton un palais gros & long qui s'enfle , & qui est tendu de diverses couleurs, quand il entre en furie.

La Poule ergotée casse ses œufs, ne couve si ordinairement & quelquefois les mange.

Poule affriandée. La poule qui est affriandée à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre, se retire d'en manger si on luy donne à manger grains de vigne sauvages: car cela luy apporte telle aspreté qu'à ceux, qui ont mangé fruits austeres. La trop grasse ou qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré.

Poule chantant comme le Coq. La trop jeune n'entend rien à couver ny conduire poussins, parquoy faut dégraisser l'ergottée, & celle qui chante & gratte, & appelle comme le coq, en luy arrachant premierement les grosses plumes des ailes, & luy donnant à manger force millet, orge, & pâte tranchée par morceaux, glands pilez, son avec potage, escosses de ris, panicle & avoine, ou mie de pain de froment destrempé en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos, & en repos, & luy plumer la tête, les cuisses, & le croupion.

Poule trop grasse. Telles poules ainsi engraissées à main d'homme, se peuvent recouvrer en tout tems de l'année, mais la chair n'en est de tel goût, que quand elles engraissent étant en liberté, ce qui leur avient plus en un tems de l'année qu'en l'autre, estant la droite saison de leur naturelle & haute graisse és mois de Janvier, Février: car en ces mois là les poules ne cedent aux chappons.

La trop grasse sera amaigrie en mélant de la craye parmy son eau, & de la poudre de brique detrempée parmy son manger, & s'il luy vient cour de ventre, luy faut presenter pour premiere mangeaille un blanc d'œuf rôty, & pilé avec le double de raisins boüillis.

Poule enragée. Et à l'enragée qui casse ses œufs, & les mange, il faut verser du plastre clair sur le jaune d'un œuf tant qu'il durcisse, & que cela luy serve comme d'escaille, & le luy mettre au lieu d'un nieu, ou bien former un œuf de platre ou de craye, & le mettre au nid, & ne luy laisser qu'un œuf seul aprés qu'elle aura pondu.

Poule jeune. A la trop jeune quand elle glousfera, luy faut traverser les nazeaux d'une de ses petites plumes: car il n'est que jeune poule à pondre, & vieille à couver.

Pepie de poule. Elles ont la pepie de langue, pour n'avoir point beu que d'eau trouble & sale.

Poux & vermine des poules. Les poux & vermines leur viẽnent quand elles couvent, & n'ont dequoy se veautrer & nettoyer, & que l'ordure croupit long temps au poulalier, & à la moursure des bestes venimeuses qui hantent le fumier & les vieilles murailles, comme de scorpion, serpentataigne & musaraigne, cloopotres, & escrevisses du fumier.

Ponte des poules. Les poules commencent à pondre en Février & Mars, & dés le premier an quelques unes, l'une ponte d'un an & demi, & de deux ans est la meilleure, & alors il leur faut donner nourriture abondante, aucunes fois de l'avoine & du senagrec pour les échauffer & si vous voulez qu'elles fassent gros œufs; car communement les trop grasses n'en font que de petits, mélez & detrempez de la craye parmy leur mangeille, ou mettez de la brique broyée dans du son, & la délayez avec un peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire, ou leur donnés tout leur soul d'orge demi cuit, avec vesse & millet.

Pepie des poulets. Les petits poulets nouvellement éclos, doivent être mis sur un crible, & parfumez de rômarin à la legere, & petite fumée pour les garder de la pepie, & ne leur faut de deux jours donner à manger: mais les mettre sous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit griesche ny revéche pour les tenir chaudement pendant que les autres éclorront, ou pour le mieux les mettre si-tôt qu'ils sont nez aprés un chappon plûtôt qu'aprés la poule, car ils en seront mieux nourris & deffendus du huet & autre oiseau de rapine, joint que la poule qui les a éclos, est plus preste à faire des œufs, vray est qu'il faut choisir un chappon sain & puissant, le plumer sous le ventre, & l'enortier avec orties des plus fortes & piquantes, puis l'enyvrer avec pain trampé en vin, & le mettre sous un panier d'osier avec la couvée des petits, & l'y laisser quelque temps, afin qu'il les prenne en amour, si tôt qu'il sera en liberté, les élevera, gardera, conduira, & sera plus fol, amoureux d'iceux que la propre mere: combien que la mere naturelle en est fort soigneuse, & les retient assez sagement sous ses ailles sans les offencer.

Poulets nouvellement éclos à nourrir & conduire. Quand donc ils auront deux jours passez, il leur faut émier du pain tendre & du fromage mol, ou bien de la farine d'orge, & du cresson peu destrempé en vin & eau, avec un peu de feüilles de porreaux hachées bien menuës, & quelque peu boüillies: cela leur sert contre les catarres & la pepie.

Et depuis ce temps jusques à quinze jours, les tenir sous la cage avec la mere, puis au bout des quinze jours les laisser troter avec la mere, & leur donner même nourriture: & si vous avez plusieurs converesses qui ayent éclos en même temps, donnez les petits des unes aux autres plus vieilles & usitées à les mener, ou un chappon, comme dit est, & faites retourner les plus jeunes au coq: mais n'en donnez plus haut de vingt-cinq ou trente à conduire à la poule: car elle n'en pourroit embrasser ny échauffer davantage, encore faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit saffre & brutive, qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les échauffe en volant, ou grimpant souvent, & n'aille en lieu où les petits ne la puissent suivre, par quoy sera bon de ne les laisser aller si tôt au jardin, & qu'ils ne partent de quarante jours du couvoir.

Faudra aussi garder que les serpens ne les puissent enheler, & siffler sur eux: car cette odeur leur est tant pestilante qu'elle les tuë generalement tous.

Le remede est de bruler souvent prés de leur cage, corne de cerf, ou galbanum, ou cheveux de femmes: car la fumée de tout cela les chasse.

POULIOT. Ital. *Pulegio*, Esp. *Poleio*, All. *poley*, Hertz, *poley*.

Qualitez, ch. & sec. au 3. D.

Defcr. Pouliot, c'est une herbe qui traine par terre, ses tiges sont minces & frelles, de la hauteur d'un pan : ses feüilles sont presque rondes, comme celles de la marjolaine, quoy qu'un peu plus grandes, & d'un verd brun ; les fleurs de celuy des jardins sont rouges, celles du champêtre sont blanches : elles sortent le long de la tige avec les feüilles, sa racine est mince, cheveluë, & répanduë sur terre.

Lieu. Il aime les lieux humides : il fleurit, en juin & aoust.

Propr. Il est odoriferent, d'un goût acre & amer : il attenuë, échauffe, & meurit : sa decoction avec du miel & de l'aloës, purge l'humeur melancolique & les flegmes des poulmons ; appaise les douleurs du ventre, des intestins & de la matrice ; elle chasse les venins des serpens, & guerit les ulceres en s'en lavant la bouche ; l'eau distillée & le suc éclaircissent la vüe, & guerissent la demangeaison ; elle dissipe les humeurs grossieres de la poitrine, provoque les mois, l'arrierefaix, les vents, l'urine, & l'enfant.

POULMON. *Les Poulmons* sont destinés à recevoir l'air, qui aprés l'avoir preparé, le poussent au cœur pour le rafraichir, & le temperer dans son perpetuel mouvement.

Leur respiration est double ; l'une attire l'air qui est frais ; & l'autre renvoye celui qui est échauffé, ils servent encore d'instrument à la voix.

Ils sont scitués au milieu de la poitrine ayant cinq lobes, trois au côté droit, & deux au gauche, separés par une double membrane qui vient de la pleure appellée medistin ; ils sont d'une figure semblable à celle d'un pied de bœuf, de couleur entre rouge & blanc, & d'une substance charnuë, baveuse, molle, & spongieuse, d'une nature chaude & seche, selon les autres, ils reçoivent trois considerables vaisseaux, la veine arterielle, qui vient du premier ventricule du cœur ; l'artere veneuse, & l'âpre artere, qui derive du dernier, ils sont sujets naturellement, & par accident à la pthisie, ou à l'isthme, ou à l'inflammation, ou au crachement de sang, ou à la pleuresie ou à l'empiseme. De la Haye.

POULMONIQUE. *Un Poulmonique* abandonné a été gueri dans trois mois, ayant porté une serviette en quatre doubles sur l'estomac, attachée par derriere : le remede ne manque point, & l'on en voit l'allegement en peu de tems, l'estomac qui ne peut digerer est bientôt remis en portant ladite serviete moüillée de la sueur, il la faut tirer, la secher, puis la remettre.

Poulmonique. Il faut user si long tems que l'on voudra de tabletes faites avec de la fleur de souffre.

Le même. Pour le même prenés tous les matins pendant quatre ou cinq mois de la decoction des herbes vulneraires qui se cueillent à Geneve : il en faut une petite pincée dans un pot de pinte ou chopine.

L'enflure. Pour l'enflure, & même pour les poulmons ; prenez onze écrivices en vie que vous pilerez bien dans un mortier jusques à ce qu'ils soient tous en boulie, puis les mettez sur un linge bien blanc pour les passer ; jettez par dessus deux pintes de vin blanc pour les faire mieux couler, mettez la coulature dans un pot en infusion pendant vingt quatre heures, puis en prenez tous les matins à jeun deux travers de doigt jusqu'à ce que vous trouviez du soulagement.

Poulmon. Remede excellent pour le poulmon & contre la toux, & courte halaine. Prenez raisins de damas, jujubes, pruneaux de saint Antonin sans pepins ni noyaux, de chacun deux onces, trois figues grasses, trois dattes, mettez le tout dans un coquemart de terre de deux pintes d'eau, faites boüillir le tout à la consomption de moitie ; puis mettez dans ledit coquemart les quatre capilaires, & fleurs de pas-d'âne, de chacun une poignée, faisant reduire ledit boüillon à une chopine, passer le tout, & à la colature ajoûtez sucre candi, diafenic, sucre commun de chacun quatre onces ; faites sirop peu cuit : la dose est une cuillerée le soir autant le matin ; & pressé de la toux faites tremper tout le jour un baton de reguelisse, & en succez en tirant de long.

Emplâtre. Emplâtre pour les poulmons, & l'estomac qui dure dix jours en sa bonté. Prenez aloës deux dragmes, de rhuë un peu froissée trois ou quatre poignées, eau commune sept ou huit ecuellées : faites cuire le tout dans un pot de terre plombé, jusqu'à la consomption, que sa liqueur puisse abreuvrer une serviette, aprés passez & coulez dans un linge, & trempez dans la coulature une serviete, qu'elle en soit par tout empreinte, puis pliez ladite serviete en quatre, la laissez seicher à l'ombre.

POURCEAUX *gras.* Les pourceaux s'engraissent avec le son de froment & avec la baleyeure des granges, & avec froment. Quant à l'orge outre ce qu'il engraisse, aussi il rend l'animal fort fertile en generation. Florent.

Pourceaux. Les pourceaux ne sont point frappez de contagion pestilente, ou bien si par cas fourtuit ils en étoient frappez, seront gueris, en jettant des racines de l'herbe appellee Asphodelus ou Afrodilis là, où ils boivent, ou bien où ils ont coustume de se veautrer souvent. Le même.

Pourceaux. Si vous donnez à manger aux pourceaux neuf cancres de fleuve, (c'est le même qu'escreviſse de riviere) ils ne prendront aucune maladie. Quand ils sont malades, on le connoit en leur arrachant quelques poils dessus le col, que si celuy poil est net, c'est signe assuré de santé ; que s'ils sont sanglants ou s'il y a de la sanie espaisse à l'entour desdits poils, ils sont malades ; pourquoy Democritus physicien commande de méler trois mines de racine d'Afrodile mediocrement pilées au manger de chaque pourceau, prometant qu'en l'espace de sept jours ils seront gueris ; s'ils ont la fievre leur faudra tirer du sang de la queuë ; s'ils ont les orles ou autrement glandes leur en faudra tirer des espaules ; que s'ils ont quelque maladie inconnuë, les faudra enfermer un jour & une nuit sans boire ny manger. Cependant faudra mettre des racines de concombre sauvage pilées en eau, l'espace d'un jour & d'une nuit & la leur donner à boire le lendemain, de laquelle ayant beu assez abondamment, bien tôt aprés vomiront la cause de leur maladie, & considerant que c'est un animal fort gourmant, & communément sujet à la maladie de ratelle, faudra mettre

en son boire des charbons de Tamaris allumez : & même le vin versé sur la braise de Bruyere, & beu en guerit les hommes : de quoy Democrite nous donne evident témoignage. Le même Democrite promet medecine à la ratelle de l'homme si vous esteignez en l'eau un fer enflammé, puis mélez ladite eau avec vinaigre, & la donnez à boire à celuy qui se sent malade de ce mal, & quand les pourceaux seront mordus par les reptiles, ils seront gueris par les mêmes remedes qu'il vous a enseignez pour les grandes bestes. Didymus.

Pourceaux. Pour guerir la ladrerie des pourceaux, prenez un peu d'antimoine mineral en poudre que vous enveloperez dans un linge, & mettrez infuser dans lessive faite de vigne blanche pendant vingt-quatre heures, y ajoûtant une pinsée de sel de saturne, puis en faire boire un verre plein mélé dans du son pendant huit ou neuf jours, il guerira.

Pourceaux. De toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale, & la plus dommageable, à sçavoir le pourceau, nous est en singuliere recommandation pour la suavité de sa chair, quand il est de lait & encore jeune, & par la salure, le lard, le cuir & la soye.

De sa gloutonnie, en témoignage la Laye que le Roy François tua à la chasse, dans le ventre de laquelle furent trouvez six seaux de raisins, dans son ordure sa puanteur, de son vautrer, & manger choses puantes & sales, & du dommage qu'il fait assez en respondroit, le sapper aux pieds des murailles & foüiller qu'il fait au tour des arbres, prez & lieux ensemensés.

POURPIER. Ital. *pourtulaca*, Esp. *verdolaga*, All. *buzelkraut.*

Qualitez. fr. au 3. D. & humide au 2.

Descr. Le cultivé a la tige, les feüilles, les fleurs & la graine plus grosses que celles du sauvage; pour le reste c'est une plante assez connuë par tout païs.

Lieu. On le seme & on le cultive dans tous les jardins, il fleurit en Juin jusques en Septembre.

Propr. Il est bon contre toutes les intemperies chaudes, comme aux inflammatiõs de l'estomac, du foye, des reins, de l'urine; aux pertes de sang, à la toux seche, aux gonorrhées, aux chaleurs veneriennes, & aux fievres chaudes, le suc & la graine sont bons aux enfans, pour les guerir des vers & de la fiévre, l'eau distillée produit les mêmes effets.

Pourpier sauvage.

Qualitez. fr. au 3. D. & hum. au 2.

Descr. Il est semblable au cultivé, si ce n'est qu'il rampe par terre, & qu'il est plus petit dans toutes ses parties.

Lieu. Il croit de luy méme dans les jardins & dans les champs, il fleurit en juin jusques en septembre.

Pourpier. Le pourpier surpasse en qualité la laituë, il possede non sulemẽt toutes celles qu'elle a, mais il est encore propre aux érespeles, aux douleurs de la vessie, aux chaleurs des reins, reprime les apetits de luxure, tempere l'ardeur des fievres, & apliqué sur les playes qui engendrent la gangrene, il l'empéche si on le mâche, il guerit les ulceres de la bouche, l'enflure des gencives, la douleur de dents, & les desagasse, rafermit la voix, & desaltere; donner de sa graine avec du miel, soulage ceux qui ont la courte halene; de porter une de ses racines des plus grosses penduë au col empéche que la luette ne tombe; donné en decoction de lavement il est bon à la dissenterie; faites avaler un demi verre de son jus avec un peu de sucre arréte le crachement de sang, & le flux excessif des femmes, il est froid au troisiéme degré, humide au second.

Pourpier est une des plus jolies plantes du potager, dont le principal usage est pour les salades, & même pour les potages : il en est deux especes, du verd & du doré; celuy cy est plus agreable à la veuë, & plus delicat à élever, en sorte que dans les temps froids on a peine à le faire venir même sur couche, & sur cloche; car pour la pleine terre il ne reüssit guere que vers la my may, & encore faut-il que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau, ainsi pour les premiers pourpiers qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my may, il ne faut user que du verd, attendu que le jeune fond, dés qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'avril; on le seme d'ordinaire fort dru, parceque sa graine est si menuë qu'on ne sauroit le semer clair, quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid, & que par consequent les cloches, ou les chassis sont necessaires, soit quand le temps commence à être doux, on se contente de battre le tarreau avec la main, ou avec le dos de la péle. Mais quand on en seme en plaine terre, qui doit avoir été bien preparée pour cela on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine & d'en replanter d'assez forts dans des planches bien aprétées, & de l'espace de huit à dix pouces, les mois de juin & de juillet sont propres pour cela, peu de temps aprés il est monté, & fleuri, & dés qu'on aperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montants, les mettre quelques jours au soleil, pour achever de faire mourir toute la graine, & ensuite on la bat, & on l'esvane, &c. il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer; les gros cotons de ce pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre, afin d'être employez en salades d'hyver.

Pourpier. Tant le verd, que le doré ne se multiplie que de graine qui est noire, extraordinairement menuë & d'un rond à demi plat; pour élever de cette graine il faut replanter des pieds de pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une maniere de petites coques qui en continnent beaucoup chacune, & pour la recueillir on couppe toutes las têtes pour les mettre sur un drap sécher un peu au soleil, & aprés cela on les bat, & on les vanne.

Pourpier. Outre les salades qu'on fait du pourpier, on en mange encore de fricassés : & pour y reüssir, on en prend qu'on mince, puis qu'on passe à la poële avec de bon beurre aprés qu'il a rendu son eau : cela fait, on l'assaisonne de sel

sel & de poivre, ensuite on y met du lait, ou de la crême qui est meilleure: & si tôt qu'il est cuit, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, ou avec de la farine, pour le servir chaudement.

Pourpier. Le cultivé a la tige, les feüilles, les fleurs & la graine plus grosses que celles du sauvage: pour le reste c'est une plante assez connuë par tout païs.

Lieu. On le seme & on le cultive dans tous les jardins, il fleurit en juin jusques en septembre.

Propr. Il est bon contre toutes les intemperies chaudes comme aux inflammations de l'estomac, du foye, des reins, de l'urine, aux pertes de sang, à la toux seche, aux gonorrhées, aux chaleurs veneriennes & aux fiévres chaudes: le suc & la graine sont bons aux enfans, pour les guerir des vers & de la fievre; l'eau distillée produit les mêmes effets.

Pourpier. Le pourpier mangé guerit l'aspreté des dents, empéche le crachement de sang, & éteint l'ardeur de reins, encore que cette herbe soit difficile à digerer & de peu de nourriture; appliqué sur le frond appaise les douleurs de tête, mis sur le nombril, fait mourir les vers des enfans; la decoction de ses feüilles, ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillée, est un souverain remede contre la dissenterie, & les vers des enfans; une feüille de pourpier, & de farine d'orge appaise la soif; cataplasme fait de pourpier, & de farine d'orge, appliqué sur le foye, & le flanc, fait un œuvre tres bonne contre les fievres.

Propr. Outre les susdites, le pourpier appliqué avec de la farine d'orge aux temples sert à la douleur de tête, à la frenesie, & aux inflammations des yeux: ce remede est aussi bon aux ardeurs de l'estomac, au feu de S. Antoine, & aux douleurs de la vessie. Le pourpier dezagasse les dents, quand on le mâche; il est aussi bon aux erysipeles; quand on l'applique avec de l'huyle rosat aux tempes & aux pouls, il fait dormir. L'eau beuë a le même effet, les feüilles mâchées guerissent les ulceres de la bouche, & affermissent les dents ébranlées, étant tenuës sous la langue elles ôtent la soif. Quoyque le pourpier fasse dormir ceux qui ont l'estomac chaud, il n'est pas sain à ceux qui l'ont froid, ou foible, s'ils en mangent beaucoup.

POURPRE. Le pourpre est une matiére cruë, qui n'ayant pû être digerée, s'est fomentée dans les veines, aidée par un air contagieux, qui ayant excité un boüillonnement general, en a chassé dehors ces taches, qui étant d'une couleur pourprée, leur en fait porter le nom.

Plusieurs Medecins le prennent pour symptome, & pour crise de quelque fiévre maligne ou pestilencielle, d'autant qu'il ne paroit ordinairement que le quatriéme ou le cinquiéme jour. D'autres sont persuadés qu'il est symptome d'une maladie primitive. On renvoye cette dispute pour être decidée aux Ecoles.

Le pourpre peut aussi arriver aux petits enfans par un sang extrêmement agité, & aux femmes, & aux filles qui ne sont pas reglées, sans qu'un air, ny aucune malignité considerable y contribuent. Le pourpre de même que la petite verole, rougeole & autres maladies contagieuses, ou epidemiques se peuvent communiquer plûtôt aux personnes qui ont quelque rapport à l'âge, au sang & au temperament qu'à d'autres.

Les signes qui precedent le pourpre & les fiévres pourprées sont peu différens de ceux de la petite verole, & la rougeole: l'on observe seulement que le pouls est plus caché & plus rare, que les urines sont par fois naturelles, par fois épaisses ou troubles, que le sang sort par le nez, & que l'haleine est fort mauvaise.

Le pourpre qui paroîtra aux jours de crise, plus les taches seront en grand nombre, plus il y aura de seureté, mais si au contraire les marques sortent en petit nombre, d'une couleur noire, ou livide, & hors de la crise, il sera mortel, les urines & les sueurs sont des pronostiques tres-certains dans le pourpre: cependant celles qui seront bien digerées, & au milieu desquelles paroîtra un flegme blanc qui semblera s'augmenter & des cendres au fond du verre de jour à autre, sera un tres-bon presage.

Quant aux sueurs, pourveu qu'elles soient frequentes, qu'elles durent depuis le commencement jusqu'à la fin de la maladie, & que l'on ne s'en trouve pas plus affoibly, elles seront de meilleure augure, que celles qui excederont, & qui ne feront point cesser les plus facheux simptomes.

Pourpre. Il sera encore bon que le ventre soit, ni trop lâche, ni trop serré, l'un marqueroit la foiblesse, & l'autre la longueur de la maladie, ce qui pourroit causer l'onziéme, ou le quatorziéme la létargie, ou la phrenesie, ou d'autres fâcheux accidens, c'est un tres-bon signe que d'éternuër dans le pourpre, & que le dormir appaise le transport du cerveau, mais il est mauvais lors qu'il arrive de frequents hoquets, que l'on tressaille, que les mains tremblent, que la langue beguaye, que l'on devient sourd, & que l'appetit se perd, pour traiter le pourpre, l'on aura recours aux remedes de la petite verole, & de la rougeole. De la Haye.

POUSSINS *de diverses couleurs.* Quant aux singularitez de la poule, de l'œuf, & des remedes que l'on peut tirer pour sa santé. La poule aura poussins de diverses couleurs, si elle couve des œufs remplis de diverse peinture; comme aussi elle engendrera poulets de couleur fort plaisante à voir, si vous la faites parier avec pigeons mâles, ou perdrix, ou faisans.

DU POUS. Le pous est un mouvement du cœur & des arteres, composé de deux parties, l'une s'appelle sistole, & l'autre diastole.

Sistole est une contraction qui sert à pousser dehors ce qu'il y a d'esprits fumeux.

Diastole est une dilation qui sert à temperer la chaleur, & à la nourriture de l'esprit vital. De la Haye.

LES POUX ne s'engendrent pas seulement à la tête, mais encore à la barbe, aux aisselles, au cuir, à la chair & aux habits, si bien que l'on en distingue de quatre sortes, qui sont engendrez par une humidité fort corrompuë, que la nature renvoye au cuir.

La maniere de vivre y contibuë beaucoup, qui est de manger des choses gluantes, & visqueuses, particulierement des figues, des raisins, des jujubes, & des pommes, de ne pas changer de linge & d'habit, de coucher dans des lits mal propres & de hanter des gens qui en sont remplis.

Les poux qui sont entre cuir & chair causent une demangeaison extrême, qu'excite à se grater en telle sorte qu'on en devient galeux, & souvent lepreux, cette maladie arrive aussi bien aux Riches qu'aux Pauvres, par leur intemperance, & leur vie déreglée, lesquels pour s'en délivrer changeront de conduite, se feront saigner deux à trois fois, se purgeront autant qu'il en sera besoin, ensuite se froteront d'une telle pomade. Prenez du suc de scabieuse demie once, de la poudre d'Ellebore blanc une dragme & demie, une once de Therebenthine avec autant de graisse de porc, sinon ils se bassineront sept ou huit jours de suite tout le corps avec du vinaigre, d'oignons d'esquilles un peu degourdis; ceux, qui seront sujets aux autres vermines, prendront de la decoction de tamarins, & en laveront leur tête, ou la froteront avec de l'aille broyé dans du vinaigre, ou la bassineront avec de la decoction d'ellebore blanc, ou y mettront de la poudre de staphisagre, des feüilles d'hysope broyez avec de l'huile, ou la laveront avec de l'eau dans laquelle on aura fait tremper de l'alun, ou avec de la decoction de poirée, ou de bette, il y en a qui se servent d'argent vif mêlé avec de la therebenthine & de graisse de porc, mais il est à craindre à moins que ce ne soit aux habits. De la Haye.

Remede contre les poux. Prenez du savon de Venise tant qu'il y en ait assez, avec lequel mêlez d'argent vif mortifié, broyez les ensemble, tant qu'ils ayent pris forme d'onguent, duquel vous oindrez les parties où sont les poux & incontinent ils mourront tous.

Il faut prendre des fleurs de passe-velours, & les faire cuire en lessive, de laquelle vous lavez vôtre tête, elle fera mourir les poux, & ôtera les surfures & peaux mortes qui y viennent.

Autre. Pour faire mourir les poux, frottez le lieu de jus de genest, mêlez avec huile de rave, ou de genévre, ou avec decoction de staphisagre, ou bien faites boüillir dans un pot de terre plombé, partie égale d'oliban & de lard, reduisez les en consistance d'onguent, passez le tout par un tamis; reservez ce mélange pour en froter la tête, ou les lieux où sont les poux.

PREDICATEURS. *Pour s'acquiter de leurs devoirs.* Ils feront attention, s'ils ont pour unique motif la gloire de Dieu & le salut des ames; ou au contraire s'ils ne profanent point la parole de Dieu, en la faisant servir à leur passion, s'ils ne prêchent point dans l'esperance d'une retribution pécuniaire, pour se faire estimer, pour se procurer quelque Benefice, quelque Abbaye, ou quelque Evêché, ou enfin parcequ'ils y prennent plaisir, & qu'ils se satisfont en discourant.

2. S'ils ont la capacité, la doctrine, & les vertus necessaires pour un si saint employ.

3. S'ils ne se sont pas trop hâtés de prêcher, en s'y portant d'eux-mêmes, non seulement avant que d'avoir au moins l'ordre de Diacre, mais avant que d'avoir eu encor assez de soin de se rêplir de la science des Saints, & de s'appliquer à eux mêmes les verités qu'ils prêchēt aux autres.

4. S'ils n'avançent rien qui ne soit fondé sur l'autorité de l'Ecriture & sur le témoignage des Saints Peres.

5. S'ils s'appliquent à la connoissance de la tradition apostolique.

6. S'ils ont quelque connoissance des anciens Canons de l'Eglise, & des decrets des souverains Pontifes.

7. S'ils se sont occupez à l'étude de Theologie.

8. S'ils sçavent le précepte & les exercices de la Théologie Mistique, qui traittent des régles de la vie spirituelle, & qui s'appliquent à purifier les affections & à reformer l'interieur.

9. S'ils s'adonnent aux saintes Meditations & à l'exercice de l'Oraison.

10. S'ils sont instruits dans la pure Morale de l'Evangile, & des vertus de chaque état, & s'ils ne craignent point de prêcher autrement contre les vices publics & scandaleux.

11. S'ils s'examinent diligemment & s'ils veillent soigneusement sur eux-mêmes, de peur qu'ils ne s'élevent dans le fond de leur cœur de ce qu'ils prêchent la verité & si leurs actions s'accordent avec leurs paroles.

12. S'ils ont de la jalousie contre d'autres Predicateurs, de ce qu'ils sont plus estimés & suivis qu'eux.

13. S'ils tachent directement ou indirectement d'ôter ou diminuer la réputation des autres Prédicateurs.

14. S'ils s'étudient à dire plûtôt des belles pales, à feindre des histoires, & à faire des contes profanes, & ridicules, qu'à prêcher ce qui est utile au salut des ames, & à persuader les verités chrétiennes.

15. S'ils citent les Auteurs profanes, les poëtes, & les loix des payens sans necessité.

16. S'ils flatent, & tâchent de plaire à leurs auditeurs en leur deguisant ou cachant les verités qu'ils sont obligez de leur enseigner, & qui condamne leurs vices.

17. S'ils ont apris à leurs Auditeurs combien grand est l'abus d'employer sans aucune necessité dans le discours ordinaire, & les entretiens familiers, le signe de la Croix, le saint nom de Jesus, celuy de la Vierge, ou de quelque Saint, ce qui est tres commun aux personnes de pieté qui mettent même une partie de leur devotion à se servir si inutilement de ce signe, & de ces noms qu'on ne devroit prononcer qu'avec tremblement, & les genoux en terre, ce qui, par consequent est une grande irreverence, & un grand manque de respect.

18. S'ils prêchent des erreurs, ou soutiennent des heresies.

19. S'ils se servent de la Chaire pour parler avec esprit de contention, de vengence ou d'invective contre des personnes.

20. S'ils prêchent sans la permission des Evêques des lieux, qui ont droit de la donner ce qui est expressément deffendu par les Conciles, & particulierement par celuy de Trente qui defend même au régulier de l'entreprendre dans les Eglises de leur Ordre.

21. S'ils ont réfusé de montrer aux Curés des Paroisses où il prechent la permission qu'ils ont receu de l'Eveque d'exercer le ministere, & s'ils ont voulu prêcher à la place des Curez qui pretendent instruire leur peuple par eux-mêmes, ce qui est defendu, puisque les Predicateurs ne sont envoyez par les Evêques que pour ayder les Curés, non pas pour les empêcher de faire eux-mêmes leurs devoirs.

PRESAGE des temps. Il est important que ceux qui sont attachez à l'agriculture connoissent la diversité des tems, & par cette connoissance ils puissent prevoir aux accidens qui pourroient arriver tant aux arbres, arbustes, que plants, & fleurs.

Les broüées, bruines, & broüillars sont ordinairement des vapeurs, & exhalaisons grossieres, & terrestres mélangées, & ramassées ensemble : voila pourquoy elles épaississent, & troublent l'air, en tombant sur les fleurs ou sur les fruits bien souvent les corrompent : mais la plus dangereuse, c'est celle qui a moins d'humidité, laquelle estant plus grossiere, aride, & terreste seiche, ternit, & même brûle quelquefois les bourgeons, les feüilles, les fleurs, & fruits les plus tendres, tombant sur iceux comme de la roüille ou nielle.

Celuy qui se rendra bien soigneux pour bien prendre garde lors que telles bruines ou broüillars se formeront en l'air, pour sauver les fruits, & fleurs qu'il aura en son jardin de tel danger, au moins soigner aux plus delicats : comme bon-chrêtien, bargamotte, messire-Jean, rousselet d'esté, prunes de perdrigon, pavies, abricots, qui sont les arbres les plus sujets aux bruines, & broüillars : c'est pourquoy il est besoin de couvrir les arbres de grosse toile en forme de parasol, & aprés les découvrir lors que les broüillards seront tombez ; par ce moyen vous sauverez vos fleurs, & les fruits de vôtre jardin.

Or parceque les arbres sauvages que l'on plante pour couvrir les allées sont fort sujets à telles bruines, broüillars jusques à ce qu'ils soient forts, & grands, il faut que l'on soit soigneux de faire provision de paille, & de cerceaux, afin de faire des couvers en forme de cloches à chacun des arbres nouvellement plantez, ou bien faire faire les couvers avec de la natte en forme de cloches ; ce faisant, ils serviront plusieurs années, si on se rend soigneux de les mettre à couvert au defaut de ce qu'il faut que l'on ait aussi le soin d'avoir une siringue, & faire porter de l'eau avec, soit pour laver tous les arbres avec la siringue, j'entens ceux qui auront esté touchez de telles bruines, & broüillars, pour empécher que la vermine ne s'y engendre.

Il est aussi necessaire qu'on connoisse à peu prés l'opportunité du tems, & le changement des solstices, par ce moyen il fera grandement profit, conduisant les ouvriers que l'on aura sous sa charge, leur faisant mettre la main à la besogne quand le tems, & la saison le requiert.

Presage des tems. Le soleil entrant au signe d'Aries, le printemps commence incontinent, aussi quand il entre au signe de Cancer, l'esté commence incontinent : & l'automne commence incontinent que le soleil entre au signe de Libra, & l'hyver commence lors que le soleil entre au signe du Capricorne, qui est environ le vingt-troisiéme de decembre.

Presage des tems. Les pleïades commencent à se montrer l'onsiéme jour du mois de juin, & se perdent le second jour de novembre, le plus court jour de l'année, c'est le vingt-troisiéme jour de decembre.

Il est necessaire qu'on sçache à peu prés le tems qu'il doit faire, & pour le bien sçavoir, qu'on prenne garde si aprés le trois ou quatriéme jour que la lune sera renouvellée, si elle est deliée, & nette, signifie beau tems : aussi quand elle est à son premier quartier si elle paroît sans tache noire, c'est le messager du beau tems : aussi quand elle est pleine si on la voit claire sans tache noire, & sans cercle rouge tout à l'entour, c'est la signification de beau tems.

Si lors que le soleil se veut lever, il se montre net, & beau, cela signifie beau tems, & quand il se couche, si l'on voit de petites nuées tout à l'entour separées l'une de l'autre, il ne faut pas craindre la pluye ny les vents le lendemain.

Il est besoin qu'on connoisse s'il fera mauvais tems, pour le sçavoir, qu'on prenne garde comme on verra la lune le deux ou troisiéme jour aprés qu'elle sera renouvellée : car si on la voit ayant les cornes refoulées & obscures, signifie avoir bien tôt de la pluye, & si son cercle se montre rouge, & de couleur de feu, c'est signe de grands vents, & de mauvais tems.

Quand la lune est pleine, si on voit aussi quelque tache noire à l'entour, aussi qu'elle soit entourée de deux ou trois aires, signifie qu'il tombera grande quantité d'eau, & qu'il fera un tres mauvais tems, même quand les aires seront fort noires, & épaisses.

Lors que le soleil se leve, s'il paroit rouge, & qu'il se noircisse incontinent aprés, donne signification de pluye, si autour de ses rais il paroît une nuée obscure, signifie pareillement de la pluye, lors qu'il se couche, si on voit la bouteille au col, c'est à dire une grosse nuée noire qui soit proche de luy du côté gauche, assurément que le lendemain il tombera de pluye.

Il faut qu'on prenne garde, comme j'ay dit, aux comportements de la nouvelle lune, & du decours d'icelle : car ces deux quartiers changent quelquefois le mouvement du tems.

Lors qu'on verra, & connoîtra que les chenes seront chargez de glands en abondance, qu'on s'asseure que l'hyver sera rude ou durera long-tems, si on veut connoître à peu prés le tems qu'il fera en hyver, qu'on prenne garde lors qu'on verra que les chats se tiffent, & peignent, passant leurs pattes par dessus l'oreille par trois fois, asseurement qu'il tombera bien tôt aprés de la neige, verglats, frimas, & si on voit qu'ils tournent le cul au feu, sans doute qu'il gelera bien tôt aprés ; il faut encore qu'on connoisse si l'année doit estre avancée, ou tardive.

Presage des temps. Pour le sçavoir il faut qu'on prenne garde si aprés vendange il tombe de l'eau avant que les pleïades se cachent de nous : si cela est, on est asseuré que l'année sera avancée & hastive : aussi s'il tombe de l'eau lors qu'elles se cachent, l'année ne sera tardive ny hâtive : mais s'il ne tombe point d'eau qu'aprés les pleïades cachées, l'année sera tardive, il faut prendre bien garde quel temps il fera le 24. jour de Novembre, la plus grande partie du mois de Decembre, sera de même : Aussi quel temps il fera le 25. jour de Decembre, la plus grande partie du mois de Janvier sera de même : Et tel temps qu'il fera le 26. Janvier, la plus grande partie du mois de Fevrier sera de même ; j'ay experimenté tout le traité du present Article, lequel j'ay trouvé veri-

table ; dont je me suis servi par plusieurs années : ce qui m'a grandement soulagé pour conserver mes plantes , fleurs , orangers, & autres arbres & arbustes qui craignent , & sont sujets aux injures de l'Hyver.

Presages des pluyes. Vôtre fermier , encore qu'il ne doive estre lettré , toutesfois par longue & assurée experience doit avoir quelque connoissance des presages des pluyes, des vents, du beau temps, des mutations & changemens du Ciel , des parties de toute l'année , des qualitez d'icelle , des tempestes , orages , foudres , tonnerres, froidures, gelées, grêles : afin que selon les saisons opportunes , il mette la main à l'œuvre , & fasse travailler ses ouvriers.

On pronostiquera la pluye par tels & autres semblables signes , si la lune recemment nouvelle a ses cornes obscures , mais si la corne haute dudit croissant est plus obscure que la basse il pleuvra au decours , là où si la basse est plus obscure que la haute il pleuvra aux premiers quartiers , & s'il est noirastre au milieu, il pleuvra en pleine lune , si le croissant panche & regarde à l'Occident , c'est signe de pluye , ou si la lune étant pleine environnée de vapeurs , & a un ou plusieurs cercles noirs & espais , ou si la lune a une face & couleur pâle ; on observera si le 4. jour, ou comme d'autres veulent le 5. de la lune est pluvieux, car en ces jours là gît la montre de tout le cours d'icelle , soit en pluye , soit en vents , soit en beau tems, prevoira aussi la pluye si le soleil est rouge à son lever , & incontinent aprés devient noir : si à l'entour des rayons du soleil levant paroît une petite nuë obscure : si à son lever il se montre creux & enfoncé, ou s'il a quelques nuées rouges à l'entour entremêlées d'autres noires ou grisastres , ou s'il a un cercle comme celuy de la lune ; si à son lever ou coucher il a ses rayons manchots , racourcis & racroupis : si à son lever il a ses rayons troubles & sombres , moyennant que cela ne soit cause d'aucune nuée : si à son lever il lence à travers les nuées des rayons longs & étendus , combien qu'au reste il soit clair & net : si avant son lever il jette & met hors quelque rayons : si à son lever les nuées rougissent tant en levant qu'en ponant : si à son coucher se montre prés de luy une petite nuée du côté gauche , ou si en se couchant il s'enferme dans des nuées blanchastres , comme toisons ou houssure de laine & se dilatent , il pleuvra dans peu de jours ; si les autres planettes sont entourées d'un cercle, c'est aussi un signe de pluye, si les étoiles ne brillent ou estincellent point , ou sont plus grandes , ou ont un petit cercle , c'est signe de grandes ravines d'eau ; c'est aussi signe de pluye s'il fait éclair en plein beau temps & serain : si en Esté les éclairs excedent en quantité les tonnerres: s'il tonne en plein midy; si és sommets & heurts des montagnes errent quelques nuées espaisses : si aprés que la pluye a cessé s'éleve un vent aigu & froid , car la pluye commencera des plus belles : si les petits oiseaux qui viennent aux paliez, se lavent en l'eau continuellement , si la corneille moüille sa tête au bord de l'eau ou nage dedans , & crie bien fort sur le soir : si le courbeau entonne son chant au creux de sa gorge, & se debat des ailes; si les oyes crient & volent plus que de coutume : si les mouches à miel ne s'esloignent beaucoup de leurs ruches : si le heron erre & voltige parmy les champs tout triste : si les bœufs mangent plus que de coustume , se couchant sur le côté droit, regardent vers le midy, leschent leurs ongles tout à l'entour: si les vaches regardent au Ciel & respirent l'air : si les asnes brayent : si les coqs chantent à toute heure , & principalement au soir.

Quand ils sont au juchoir : car le chant du coq à heure insitée , comme à neuf, dix & onze heures du soir signifie indifferemment changement de temps , de sec en pluvieux , & au contraire , si le sel devient humide, si les retraits puënt plus que de coûtume : si les creatures humaines ne reposent si bien qu'auparavant : si les loups hurlent & accourent prés des maisons; si les araignées échent en bas sans être frappées du vent : si les chiens se veautrent sur la terre : si les pigeons retournent tard en leur colombiers , si les mouches , les guespes & frelons , les puces & punaises mordent plus estroitement que de coûtume , si le son des cloches est plus hautain , & s'oüit de plus loin que de coûtume , si les gruës delaissent les vallées , & s'en retournent de trop bonne-heure , si en esté il éclaire davantage qu'il ne tonne , si les ânes , mules & mulets sans cause pressente frottent leurs oreilles long-temps , si le chardon à bonnetier cueilly & pendu en quelque part de la maison se serre , & ferme ses éguillons , comme par une nouvelle forme n'ayant aucune asperité : si le passereau crie du matin , si les grenoüilles crient plus que de coutume.

Presage de pluye. Si la suïe de la cheminée tombe hativement , & en quantité : si la cendre s'amoncelle en pelotons : si l'huile scintille aux lampes ardentes : si le trefle ferme & amasse ses feüilles : si les pourceaux se joüent longtems & courent çà & là , secoüant & brisant ce qu'ils auront attrappé en courant : si les vers sortent hors de terre : si le chat aprés avoir long temps lesché la pâte , en accommode son poil de la tête , passant plusieurs fois sa pâte par dessus l'oreille.

Presage de l'abondance de pluye. Predira semblablement abondance de pluye : si les nuées sont obscures profondes & espaisses : si les goutes d'eau tombant du ciel sont blancheastres , & font des boules amples & grandes cheutes à bas , si la pluye distille tout doucement & commence à tomber par goutes deliées , si l'eau cheute à terre en grande abondance sans vent est incontinent imbibée de la terre , si l'eau des estangs sans aucune chaleur du Soleil , est échauffée plus que de coûtume , si les poules avec leurs petits poussins au commencement de la pluye se retirent incontinent en leur poulaillier , ou si du matin viennent tardivement & quasi par contrainte à la pasture.

Si l'arc du ciel nommé autrement Iris , se range vers le midy : si au ciel il apparoît double , triple ou quatre , & s'il apparoît aprés qu'il a plen , le doute de plus grande pluye n'est pas encore dehors.

Presages des neiges. Prevoira le temps de neige en hyver , si on voit que les nuées d'obscures

deviennent comme blanchastres principalement quand le vent de bize souffle : si à l'entour du Soleil ou de la Lune sont venus plusieurs cercles pâles ou rouges à demi : si durant les grandes froidures l'air devient épais & aucunement moderé de sa rigueur, s'il fait un froid sec sans gelée : si avec plusieurs signes de pluyes on connoît le froid estre proche, on prendra garde aux presages de vents futurs, qui sont tels : si le Soleil à son coucher est rouge : si le Soleil se couche entre nuées rougeastres : si le Soleil tout le long du jour, ou long temps avant son coucher a eu couleur de pourpre, & se couchant apparoît plus grand que de coûtume : si la lune a une face rubiconde : si les nuées en tems beau & serain sont élevées en haut : si les nuées apparoissent au ciel, amassées en forme d'un troupeau de brebis : si les forests & sommitez des hautes montagnes rendent quelque bruit ; si les étoiles du ciel courent de tous côtez : si les étoiles semblent être plus grosses, & de plus grande lueur que de coûtume : s'il tonne au matin ou en hyver ; si en Esté il tonne plus fort & plus souvent qu'il n'est clair : si le son des cloches maintenant est facilement oüi, maintenant ne peut estre entendu : si les passeraux gazoüillent outre mesure : si les chiens se veautrent parmy la terre : si les toiles & petits filets des aragniées volent en l'air : si les canes estendent souvent & longtemps leurs aîles : si le heron crie sur le soir en volant; si la flâme du feu jette plusieurs petites étincelles : si le bois craquette plus que de coutume, c'est signe de vent.

Presage des tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes. Predira l'évenement de quelques tonnerres, foudres, éclairs & tempétes, quand on verra qu'au matin & au soir, en Esté ou au commencement d'Automne le soleil rend plus grande chaleur que de coûtume, & qu'en l'air apparoit une nuée fort épaisse & profonde : si le vent de Typhon, qui a accoûtumé d'exciter les tourbillons, soufle violemment, & que l'air soit plein de plusieurs nuées épaisses, & obscures : si les jours d'Eté ou d'Automne sont plus fervens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & que quelquefois à Soleil couchant un Iris se montre vers l'Occident : si parmy l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardens.

Presage de beau temps. On sera asseuré du beau temps quand il s'appercevra que le Soleil à son lever se montrera net, ou à son coucher clair & luisant, ayant à l'entour de soy plusieurs petites nuées separées les unes des autres rougeastres & déliées. Quand le Soleil en tems de pluye se couchera, ayant la face ignée & rougeastre, & quand l'aube qu'on dit le matin, apparoistra de naïfve couleur blanche, & tel en est le proverbe, rouge soir & blanc matin font cheminer le pelerin, quand la lune le troisiéme ou quatriéme jour aprés qu'elle est nouvelle, se montrera deliée, & nette : si quand elle est pleine on la voit claire, & que la partie du ciel que l'on nomme Chemin Saint Jacques, apparoistra claire & luisante : si sur la soirée sans aucun tonnerre & nuées que ce soit, la rosée descend en grande abondance : si le vent de bize soufle à grand force : si les hiboux aprés Soleil couché s'amassent & se joüent aux rayons du Soleil, si les corbeaux s'assemblent par troupés & crient à pleine voix : si la corneille crie au matin : si les chauve-souris à soleil couchant sortent hors de leurs cavernes, & volent par tout au serain : si les gruës volent bien haut, & ne retournent si-tost à bas : si les oyseaux de riviere s'éloignent quelque peu du bord de l'eau.

Presages des entrées & issuës des temps. Et combien que les parties de l'année pour l'ordinaire ayent leur commencement & fin par certain temps, comme le printemps a son commencement environ le 17. de Fevrier, sa fin environ le 17. de May, & les autres consequemment, toutesfois parceque lesdites parties ou saisons se débordent souvent, tant de là que deçà leurs limites. Le bon Laboureur outre cela aura quelques signes pour prevoir les entrées & issuës des parties de l'année en leur extraordinaire, comme s'il connoît que les oiseaux de riviere delaissent les eaux, ou que le rossignol domestique, principalement le mâle chante par dessus tous les autres : si les gruës s'amassent ensemble, & retournent au lieu d'où elles sont venuës : si les oyes pour leur pâture se combattent avec grande clangueur, ou que le passereau outre sa coûtume crie au matin, on dira que l'hyver sera proche, aussi si on voit que le vent de Favonius commence à souffler, & le froid à s'adoucir : si les arondelles reviennent par troupeaux : si les canards ont la poitrine blanche sur la fin de l'hyver, on jugera que le printemps sera bien-tôt : car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quelque debord & extraordinaire qu'il y ait.

Presage de froid. Si en hyver au commencement des gelées on s'apperçoit que les oyseaux des estangs se retirent aux fleuves, & rivieres, qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombant du Ciel soient menuées, & subtiles : si les étoiles apparoissent au Ciel plus luisantes que de coutume : si au commencement des gelées il tombe gresle menuë, ronde, & blanche : si les petits oyseaux se cachent dedans les buissons, & cherchent leurs pastures prés les villes ou villages : si le feu materiel rend une flamme plus reluisante, & fait le charbon plus ardent : si les draps de laine & linges trempez en eaux sont incontinent congelez : si les extremitez des parties du corps subitement deviennent froides : si en hyver les choses qui ont coûtume d'estre humides & moites sont venuës plus seches : si les gouttes d'eau venant des toits des maisons tombent lentement on tiendra pour certain que le froid est proche, ou que celuy qui est present sera violent & de longue durée.

Presage de fertilité. On connoîtra l'année fertile si on voit qu'au fruit du chêne que l'on appelle noix de gâle s'engendre une mouche ; si l'autonne est beau & serain, le printemps mediocrement chaud ; si en temps opportun descendent du Ciel plusieurs neiges ; si les arbres rapportent petite quantité de fruits ; si les rivieres & fleuves nourrissent fort peu de poissons ; si la geneste est fertile & feconde en ses fleurs ; si le noyer du commencement qu'il fleurit est plus chargé de fleurs pour raporter plus de fruits que de feüilles ; si le lentisque rapporte ses fruits bien nourris ; si l'oignon sauvage que l'on nomme squille, jette une belle & grande fleur, laquelle ne fleurit si-tôt.

Presage de cherté, ou bon marché de blé. On sçaura si le blé sera cher ou à bon marché l'année presente, & en quel mois d'icelle ; par ce moyen, qu'il choisisse, par avanture 12. grains de blé le premier jour de janvier : qu'il nettoye le foyer, & y allume du feu, puis qu'il appelle quelque garçon ou fille de ses voisins ou de sa maison, qu'il luy commande de mettre un de ces grains de blé sur le foyé bien nettoyé, & échauffé, il observera si le grain saute ou demeure en son lieu, s'il saute peu, le blé viendra quelque peu à bon marché, s'il saute beaucoup, il sera à grand marché, s'il saute de vers le feu plus ou moins, le blé sera plus ou moins cher : s'il demeure en la place sans sauter, le blé demeurera à son prix, ce premier mois : il sera ainsi du second grain pour le mois de fevrier, & ainsi consequemment des autres grains pour le mois suivant.

Presage d'année maladive ou saine. Encore pour preserver soy, & sa famille des maladies tant contagieuses qu'autres qui surviennent par l'intemperie, & mauvaise disposition de l'air, il sera bon qu'on ait quelque connoissance des presages des maladies, qui peuvent arriver.

Or le plus asseuré, & certain signe c'est, si à la fin du printems, ou durant l'été il pleut ordinairement, & en grande abondance, avec grande & vehemente chaleur sans vent quelconque, ou si les vents de midy souflent, ou encore qu'il ne tombe pluye quelconque, si l'air est remply de broüillards : si le soleil endure quelque éclypse, ou en l'air apparoissent quelques comettes ou flambeaux ardens : si les arbres semblent flamboyer, & bruller : si l'automne, & l'hyver sont fort bruineux : non pluvieux toutes fois : si le pain exposé à l'air attire de nuit une moiteur ou moisissure : si les chiens sont persecutez de rage : si l'on voit entrer dans les villes quelques loups enragez : si les oyseaux delaissent leur nids, œufs, & petits : s'il est grande mortalité de brebis : si les fossés sont pleins de grenoüilles : si les murailles sont remplies de cloportes & autre vermine semblable : si par les chemins on ne rencontre que vers, lezards serpens, & taupes sorties de leurs tanieres.

Si les oyseaux tombent morts du Ciel : si en la noix de galle l'on trouve une aragnée : si les enfans, & grandes personnes sont affligez de petites veroles, & rougeolles : si les femmes grosses accouchent avant terme : si en esté aprés avoir plu l'on voit és eaux quantité de grenoüilles ayant le dos de couleur cendreuse, & le ventre jaune : si les rosiers, & violiers jettent encore fleurs sur le commencement d'automne.

Presage de pluye tiré du soleil. Presage, oüy je le dis encore, tout ce que nous pouvons prédire des Astres est tres certain, & principalement du soleil, dont les benignes influences font toute la fecondité de la nature, & qui par son coucher, & son lever nous donne des signes veritables du beau ou du mauvais tems.

Le soleil presage de la pluye, lors qu'en se levant il paroit couvert d'une nuée, & que son visage paroit tout rempli de taches, & qu'il se derobe de nous à moitié : ou bien lors qu'à la pointe du jour on voit plusieurs de ses rayons percer les nuages qui le couvrent.

Si l'on voit que le soleil est rouge quand il se leve, c'est signe de pluye ; tout comme c'en est une marque asseurée, lors qu'au même tems il paroit environné de longues rayes.

Les couleurs differentes que le soleil montre sur son visage en se levant, nous presagent de la pluye.

Toutes les fois que le soleil se leve, & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluye n'est pas loin.

Les nuées rouges, qui quelquefois l'environnent à son lever, menacent infailliblement de la pluye pour le lendemain.

Lors que le soleil paroit pâle toute la journée, ou qu'il se montre petit, & rond comme une boule, c'est signe de pluye, & de tempête.

Si-tôt qu'on voit des cercles obscurs, & de couleur de terre à l'entour du soleil, c'est presage de pluye, & vous n'y serez pas trompé.

Craignez aussi la pluye lors que le soleil pendant la journée se montre noir, & obscur, & si en se couchant il ne sort point d'une nuée noire dans laquelle il se trouve pour lors envelopé.

Du moment que le soleil se couche avec de grands rayons vers la terre attendez vous à de la pluye pour le lendemain.

Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune, ou quelque peu rousse, signe de pluye.

Lors que se levant le soleil se fait sentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut comter sur de la pluye ; & il produit le même effet lors qu'il se couche avec la même apreté, & même aussi quand ses rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

Presages de pluye tirez de la lune. Les marques que donne la lune des changemens du tems, ne sont pas moins certaines que celles du soleil.

Lorsque la lune paroit sur nôtre horison, & qu'on luy voit les cornes obscures embrasser un air sombre, & épais, c'est un signe de beaucoup de pluye.

Si la lune se leve, particulierement le troisiéme jour qu'elle est nouvelle, ou au commencement du quartier, & qu'elle soit noire, obscure, épaisse, pâle, bleüe, livide, ou d'une couleur tirant sur le verd, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand la lune est au plein, & que son visage est environné de quelque chose, c'est de la pluye dont elle nous menace pour lors.

Nous voyons quelquefois la lune ceinte de deux ou trois ronds, & lors qu'ils paroissent de couleur noire, ou sombre, & que cet astre est embroüillé, on a indubitablement de la pluye.

On observera lorsque la lune se renouvelle, que si le tems est chargé, c'est un vray presage de pluye, il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de son renouveau la lune ne paroit point du tout, & pour lors on peut pronostiquer de la pluye. On remarque que lors qu'il pleut le premier mardy d'aprés la pleine lune, tout le reste continüe ainsi.

Presages des Etoiles. Quand les Etoiles paroissent plus grosses qu'à l'ordinaire, c'est un veritable signe de pluye, comme aussi lors qu'elles semblent nebuleuses & obscures lorsque le Ciel est sans nuages.

Presages de l'air. Le meilleur & le plus asseuré pronostique de pluye qu'on puisse tirer de l'air,

& lorsqu'il est plus chaud que la saison ne le demande.

Ce proverbe donne assez à entendre que lors que le tems paroit pommelé, on peut esperer bien-tôt de la pluye, sitôt qu'on voit dans l'air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'est signe de pluye.

Le signe de pluye dont on puisse le moins douter, est quand on voit l'arc-en-ciel sur des eaux, & qu'il semble boire dedans, ou qu'il paroît double.

Presages du feu. Du moment que le feu paroit bien à la vûë, c'est une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme lors qu'il soufle de luy même.

Si l'on entend petiller les charbons, & qu'on voye jetter de étincelles, c'est signe de pluye; quand aussi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il se couvre de ses cendres.

On observe lorsque le pot est au feu, s'il s'y attache dessous des charbons, ou qu'on y voye étinceller du feu, c'est signe de pluye.

Si la méche de la lampe ou chandelle a peine de s'allumer, noircit en brulant, ou se charge de champignons, ou bien que cette méche petille, ou que la fumée se repande çà & là, & qu'elle ne monte pas droit, on ne peut esperer qu'un tems de pluye.

Presages des corps humains. Il arrive fort souvent qu'on se trouve assoupi, & extraordinairement las, sans que cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre cause que de la pesanteur de l'air, & lors qu'on se sent ainsi, on peut dire qu'on aura de la pluye.

Les douleurs aux jointures, les douleurs, & élancemens des parties qu'on a eu derompuës, celles des cors aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints; tout cela n'est qu'un presage de pluye.

Presages tirez des animaux. Lors qu'on voit les grives s'elever bien haut, c'est un pronostique de pluye.

Si les bœufs ou les vaches levant la tête en haut, & qu'ils regardent vers le midy, qu'ils lechent leur ongle tout à l'entour, & se tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand on voit voltiger les hirondelles le long des marais, des étangs, ou des rivieres, & plus bas qu'à l'ordinaire en criant, la pluye n'est jamais gueres loin.

On presage toûjours de la pluye lors qu'on entend les grenoüilles faire beaucoup de bruit.

A cause du mauvais tems qui doit arriver, souvent les fourmis par un sentier estroit emportent leurs œufs du profond de leur demeure, & lors qu'on les voit se travailler ainsi, il n'y a que de la pluye à esperer.

Si les corbeaux, & les autres oyseaux vont par bande, on ne manque point d'avoir de la pluye.

Lorsque la pluye veut venir, on voit les oyseaux de rivieres s'elever, & batre les aîles de grands cris, tantôt se plonger, & tantôt courir sur la surface des eaux.

On dit que la corneille appelle la pluye, lorsque se promenant seule, elle se met à crier.

Quand les ânes secoüent l'oreille, roidissent leurs queües, & se veautrent par terre, c'est signe de pluye.

Les vermisseaux annoncent la pluye lors qu'on les voit sortir de dessous terre, ainsi que les crapaux lors qu'ils chantent dans les lieux élevez.

Si les poules se mettent à couvert avec leurs poussins, ou si en gratant elles se couvrent elles-même de terre, si elles se batent l'une contre l'autre, on ne sçauroit du toutes ces choses que presager de la pluye.

Les pigeons pronostiquent la pluye, lors qu'ils s'élevent en l'air avec precipitation, & qu'ils vont à leur colombier pour n'en plus ressortir.

Les coqs qui chantent avant leur heure principalement le soir, & les oyes qui crient annoncent la pluye ordinairement.

Presages du beau tems tirez du soleil. Lors que nous voyons que le soleil est pur en se levant, qu'il n'est pas plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour esperer du beau tems.

Quelquefois lorsque le soleil se leve, il paroit environné d'un cercle, c'est marque de beau tems.

Dans l'endroit où le soleil se leve, il paroit souvent un petit broüillard, duquel on ne peut presager qu'un tems fort serain.

Si le soleil en se couchant est clair, & net, & qu'on voye à l'entour des petites nuées rouges, & separées les unes des autres, beau tems.

Presages de la lune. La lune qui paroit rouge lors qu'elle se leve, pronostique en esté une tres grande chaleur.

Lors qu'elle se montre claire en se levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Du moment qu'on voit que le ciel est serain de toutes parts lorsque la lune renouvelle, c'est un presage de beau tems.

Si trois jours devant ou aprés sa conjonction en son quartier, la lune a une petite, & pure lumiere, le beau tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement que si la lune quatre jours aprés qu'elle est nouvelle, se montre sans tache, c'est signe que nous aurons du beau tems pendant tout le mois.

Lors que la lune paroit claire dans sa pleineur ou que dans son croissant elle se montre sans aucune tache, c'est un pronostique de beau tems.

Il y a un certain cercle qui paroit à l'entour de la lune lors qu'elle s'éleve, & qu'on appelle l'halo, & sitôt qu'on s'apperçoit qu'il se dissipe, c'est à dire que nous aurons du beau tems.

Presages des Etoiles. Lors que nous voyons que les étoiles brillent au Ciel, & qu'elles paroissent sans taches, on ne peut pour lors presager que du beau tems.

De l'air. C'est un proverbe qui n'est point faux, car toutes les fois que les nuées sont rouges le soir, c'est toûjours une marque de beau tems.

Lors qu'on voit le Ciel se découvrir en la partie qui est opposée au vent, on ne sçauroit que presager du beau tems.

On voit quelque fois des nuées paroître en

forme de plumache ou de rameau ou de palme, qui font comme un chapeau dont elles couvrent les montagnes, si ces nuées tombent, ce n'est que du beau tems à esperer.

Si lors que l'Arc-en-Ciel paroît, on le voit du côté de l'Orient, c'est signe qu'on aura du beau tems.

Si au point du jour le Ciel est bordé d'un cercle blanc ou doré aux extremitez de l'horison, & la basse region de l'air moüillée de rosée, qui se fait voir dans les vitres des fenêtre, c'est une marque infaillible de beau tems.

Quand le soleil est serian, & qu'il y a beaucoup de rosée le matin, on peut compter sur du beau tems tout le jour.

Il n'y a point d'eclipse de Soleil qui ne nous amene du beau tems.

Presages des animaux. Lors que le hibou observant le coucher du soleil, se tient dans son trou sans rien dire, c'est une marque de beau tems.

On connoit encore qu'il fera beau tems, lors qu'on voit l'éprevier s'élever dans l'air, & fondre sur les aloüettes qu'il emporte.

Presages des Vents. On connoist qu'on aura du vent, lors que le soleil se levant paroit rouge, ou bien qu'il est environné de cercles qui sont rouges.

Lorsque la lune paroit rouge sur l'horison, sur tout dans son croissant, c'est toûjours du vent qu'elle nous presage.

C'est un presage de vent, lors qu'on voit les étoiles errer de tous côtez, ou qu'elles semblent plus grosses, & plus luisantes que de coûtume.

Lors qu'à la campagne on entend les forêts, ou qu'on s'apperçoit que les moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un presage de vent.

Si le Tonnerre gronde le matin, c'est signe de vent, tout de même que lors qu'il se fait entendre sans qu'on voye aucun éclair.

Les nuées qui montent en l'air, & qui s'assemblent les unes auprés des autres, signifient des vents.

Lors qu'on est auprés du feu, & qu'on voit qu'il soufflé de luy-même, on peut s'attendre qu'il ventera.

De même que lors qu'on voit les canes étendre souvent leurs aîles, & fort long-tems, c'est un prognostique de vent.

Pour connoître si l'hyver sera long, & quel tems il fera. Voicy des connoissances qui ne sont point inutiles : un laboureur peut s'en servir pour se precautionner contre la trop grande rigueur de l'hyver, c'est pourquoy il pourra s'assurer comme sur un presage certain, que toutes les années qu'il y a abondance de gland, l'hyver est toûjours fort rude.

Un Berger sera soigneux de remarquer si les brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore; & de là il conjecturera qu'il fera froid l'hyver prochain.

De même celuy à qui la conduite du Bestial est commise, observera si ces animaux paissent par troupeaux, ou si les cochons foüillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la bise, pour lors il fait bon se munir de beaucoup de bois, car l'hyver est ordinairement rude & de longue durée.

Observez quel sera le 24 jour de Novembre, tel sera l'hyver; & tel sera le 25. dudit mois, tel aussi se passera le mois de Janvier.

On reconnoit la constitution de l'hyver par les remarques qu'on fait des derniers jours de la lune, qui vont de Novembre en Decembre, car tels ils se font sentir, tel l'hyver se gouverne.

Et pour sçavoir quel sera l'Eté, les grands observateurs des saisons, disent que les trois derniers jours de la lune qui vont d'Avril en May, sont des presages infaillibles de sa constitution.

Pour connoistre si l'année sera avancée ou tardive, & quel tems il fera. Presage pour connoître si l'année sera avácée, il n'y a qu'à observer s'il pleut aprés les vendanges, & dans le tems des pleyades, c'est à dire pour parler vulgairement dans le tems que la poussiere paroît, & si cela est, on peut s'assurer pour lors que l'année suivante avancera.

Au contraire, s'il pleut quelque tems aprés que les pleyades se seront retirées, c'est une marque que l'année sera tardive; & elle est toûjours moyenne, lorque la pluye survient dans le tems que ces étoiles se cachent.

Des presages d'une bonne année. L'on reconnoît que l'année sera abondante, lorsque fendant une noix de galle, l'on s'apperçoit qu'il y a dedans une mouche.

Si l'Automne est beau, & le printems mediocrement chaud, on peut de ces temperatures de l'air presager que l'année suivante sera abondante.

Des presages d'une année sterile. Je viens de dire qu'on reconnoit une année abondante lors qu'on trouve dans une noix de gâle une mouche, il est vray : mais si l'on y rencontre une aragnée, c'est un signe veritable d'une année sterile.

Lorsque le Printems ou l'Esté sont trop humides, & qu'on remarque que la terre & l'air sont abondans en aragnées, en vers & en sauteraux, difficilement peut-on esperer quelque chose de l'année.

C'est un malheur lorsque pendant que les bleds sont en fleur il y survient une éclipse de soleil : car les mouvemens dont cet Astre est pour lors travaillé, suspendant la vertu de ses influences, font que cette fleur se passe sans produire aucun grain, & font cause par ce moyen que l'année est sterile.

PRESTRE. *Examen des obligations communes à tous les Prestres de ce qu'ils doivent fuir.*

1. S'ils sont entrez dans la clericature, & dans les Benefices ou dans les charges Ecclesiastiques par la voye de Simonie, ou aprés mené une vie criminelle & si se trouvant dans ce miserable état, ils travaillent à satisfaire à Dieu par une serieuse penitence conforme à l'Ordre des saints Canons.

2. S'ils ont veçû dans le luxe, & dans l'excez en leurs meubles, en leur train, & en leur table, dont le Concile de Trente renouvelle si exactement les deffences & les peines ordonnées par les anciens Canons.

3. Sils n'ont point été aux danses, ou aux commedies; s'ils n'ont point joüé aux dez, aux cartes ou à d'autres jeux deffendus par les saints Canons.

4. S'ils n'ont point été au cabaret pour boire ou manger, excepté en voyage, ou par necessité, ou si dans les maisons particulieres ils n'ont fait aucun excez ou débauche.

5. S'ils n'ont point été à quelque chasse deffenduë, telle qu'est celle avec l'oiseau & le chien.

6. S'ils ne se sont point chargés des affaires temporelles des Gentils-hommes, ou autres; ce que les canons défendent expressement.

7. S'ils n'ont point été courir aux foires & marchés sans dessein d'y acheter mais seulement pour s'y divertir d'une maniere toute profane & seculiere.

8. S'ils n'ont point gardé leurs bleds, ou les autres biens de la terre par un esprit d'avarice, pour les vendre plus chers, & en devenir plus riches.

9. S'ils n'ont point donné quelque sujet de scandale par la trop grande frequentation des femmes, ou pour les avoir même chez eux.

10. S'ils n'ont point lû des livres deffendus, mauvais & redicules, des romans ou des commedies, des livres d'astrologie judiciaire.

11. S'ils ne se sont point trop attachez aux auteurs profanes, & s'ils les ont lûs autrement que par le besoin qu'ils en pouvoient avoir pour se rendre plus capables de leur ministere, & comme une étude subsidiaire à leur principal employ.

De ce qu'ils doivent faire. S'ils n'ont jamais manqué depuis qu'ils sont soûdiacres, à dire leur breviaire avec attention, y ayant non seulement peché d'y manquer, mais même de ne pas prononcer distinctement & entierement les mots.

2. S'ils ont toûjours vécu en vray Ecclesiastique, c'est à dire, comme ordonne saint Paul, irreprehensible, sobre, prudent, grave, modeste, chaste, & charitable, & non dans les vanitez ny dans le commerce du monde.

3. S'ils ont employé saintement leur tems, soit à s'acquiter fidellement de leur employ, soit à l'étude, & aux exercices spirituels.

4. S'ils n'ont point eu aucune occasion transporté la jurisdiction Ecclesiastique, ni consenti que leurs procés ayent été porté devant les juges seculiers, soit en demandant ou en deffendant, si ce n'est dans les seuls cas permis par le droit.

Examen des Présenteurs & Collateurs des benefices.

1. S'ils ont présenté aux benefices, ou s'ils les ont conferés, particulierement ceux qui sont à charge d'ames, à d'autres qu'à des personnes qu'ils ont jugé les plus dignes de ces employs.

2. S'ils ont donné des benefices à charge d'ames à ceux qui les ont récherché eux mêmes, ou qui les ont fait demander par d'autres s'en étant rendus indignes par la presomption qu'ils ont eu de les demander comme en étant dignes.

3. S'ils ont presenté, ou s'ils les ont donné même aux plus indignes, par des considerations humaines, par exemple, pour récompenser des services rendus, ou qu'ils attendroient qu'on leur rendit, ou parce qu'ils esperoient qu'on leur donneroit quelques autres benefices en pareille rencontre pour eux ou pour leurs parens ou amis; enfin si ça été avec aucune condition; en tous ces cas il y a simonie.

4. S'ils ont presenté ou donné quelque benefice, de quelque nature qu'il soit, à ceux qui n'avoient pas la volonté d'être Ecclesiastiques, ou n'étoient pas en état de servir l'Eglise.

5. S'ils ont presenté, ou s'ils les ont donné à des personnes qui en avoient déja d'autres suffisantes pour vivre honnestement, contre la disposition des canons, qui defendent la pluralité des benefices, lors qu'un seul est suffisant, ou lors qu'ils demandent résidence, car il n'est pas permis d'avoir plusieurs benefices réquerant residence, quand bien il ne seroit pas suffisant separement pour vivre honnestement, mais à l'un d'eux, on en peut joindre un autre qui ne demande point residence, & c'est cela seulement que permetent les Canons.

6. Si en presentant à un benefice, ou en le conferant, ils se sont réservé la disposition d'une partie des fruits.

7. S'ils ont presenté ou conferé des benefices en regle à des seculiers, pour des benefices seculiers, à des réguliers, sans pouvoir particulier.

8. Si voulant presenter, ou conferer un benefice régulier à un seculier & ne le pouvant legitimement ils se sont servis du nom d'un Religieux par une confidence condamnée.

9. S'ils ont donné ou promis des benefices, auparavant que d'être assurés de la vacance.

10. S'ils ont donné des benefices à leurs parens pour satisfaire au sang, & à la chair, plûtôt qu'aux besoins de l'Eglise.

Des obligations des Prêtres. 1. Si avant qu'on les examinât des vertus & qualités singulieres qui leur étoient necessaires pour entrer dignement dans chaque Ordre, il n'y avoit point en eux aucun empéchement canonique, cómun & general, comme est de n'avoir pas l'âge réquis, de n'être pas confirmé, d'être stupide, acusé de crime, penitent public, nouvellement baptisé, ou converti, yvrogne, débauché, impudique, parjure, usurier public, illegitime, esclave, mutilé, promû furtivement, *aut per saltum*; difforme, bigame, irregulier, étranger, inconnu, soldat, avoir exigé la charge de Juge criminel au fort laïque, avoir condamné à mort, temoigné réquis, ou écrit en cause où la mort s'en est ensuivie, être suspens, interdit, excommunié, insensé, épileptique, possedé, non examiné, non admis. &c.

2. S'ils avoient la science que les Conciles veulent qu'ils ayét & qui leur est necessaire pour se pouvoir acquiter dignement de toutes les fonctions de cet ordre si éminent, qui les oblige à offrir, à benir, à conduire, à précher, à baptiser, car comme dit saint Charles, il n'y a point de Prêtre qui ne soit obligé en certain cas de necessité, d'administrer quelque sacrement, comme par exemple celuy de la penitence quand il se trouve une personne en extreme peril de la vie & qu'il n'y a pas d'autre Confesseur: & le grand Cardinal approuve fort la pratique des saints Evêques de son tems qui n'élevoient aucun Diacre à la prêtrise, qui ne sçeut & la matiere des Sacremens, & la maniere de les administrer, qui enferme la science de la foy & celle des Canons.

3. S'ils ont demandé d'eux-mêmes l'ordre de Prêtrise, & s'en ont cru dignes, sans avoir des

marque que Dieu les a appelé, & si au lieu d'apprehender une si éminente charge, s'ils l'ont desiré & ont prevenu leur vocation, par leur damande. Car les Prêtres ne peuvent esperer les graces qui leur sont necessaires pour s'aquiter dignement de toutes les fonctions d'un Ministere qui est même rédoutable aux Anges, si le saint Esprit qui est celuy qui les doit consacrer par une mission interieure pour gouverner l'Eglise par eux, comme par ses organes, ne leur donne pas permission pour cette charge ; nous avons été, dit saint Bernard, dans la clericature, c'est pourquoy nous pouvons examiner ce qui se passe dans nôtre profession, comme l'Apôtre appellé de Dieu, dit aux Corinthiens : considerez vôtre vocation ; aussi nous devons considerer de nôtre part si nous sommes venus ayât été appellés, & appellés de Dieu, dont on doit récevoir la vocation ; je n'entends pas cette vôcation commune & generale, par laquelle selon le même Apôtre, il a appellé ceux qu'il a predestinez, mais celle par laquelle il nous a appellés à l'honneur de la Clericature, car ils ne doivent pas se flater de l'esperance de pouvoir réparer le mal veritable de leur mauvaise entrée par le bien apparent qu'ils pensent y faire, ni par celuy même qu'ils font jusques à ce que Dieu leur donne la grace de faire une penitence proportionée à la grandeur de leur crime & conforme à l'ordre des Canons, mais ils doivent craindre au contraire, s'ils ont été assés hardis pour entrer dans les Ordres sacrés sans vocation, ou aprés avoir commis des crimes & ayant besoin d'en faire penitence, que leur mauvaise entrée ne corrompit tout ce qu'ils pourroient faire de bien & que Dieu qui ne les auroit pas appelés les rejetât, ils ne s'aquitassent jamais comme il faut, de leur Sacerdoce.

4. S'ils avoient vingt-cinq ans avant leur promotion au Sacerdoce.

5. S'ils avoient toutes les attentions qui leur étoient necessaires.

6. S'ils ont porté leurs habits, les chéveux & la couronne, conformement à leur ordre.

7. S'ils ont donné par tout bon exemple, & ont été par tout un modelle de bon exemple à tout le monde.

8. S'ils ont pris les Ordres de leur propre Evêque, c'est à dire de celuy du lieu de naissance, ou du domicile, ou du benefice que le Droit distingue en ces trois manieres ; *Ratione originis, ratione domicilij, ratione Beneficij.*

9. Si en toutes les choses justes & raisonables ils ont rendu à leur Evêque l'obeissance deuë & qu'ils luy ont promise dans l'ordination.

PREZ. *Des differentes sortes de prez & de la maniere de les faire.* On peut dire qu'une Maison de campagne sans prés est un corps sans ame; puisqu'on sçait que c'est des prairies que nous vient le plus grand profit que nous y tirons, par raport soit à leurs foins, soit au betail qu'elles nourrissent outre cela pendant toute l'année.

On compte de quatre sortes de prés; sçavoir, les prés secs, les prés humides, le sain foin, & la luizerne.

Des prés secs Les prés secs, sont ceux qui sont situez dans un fonds gras, & rempli de beaucoup de substance, & où naturellement le foin vient en abondance, & beaucoup meilleur, que dans ceux où il ne croit qu'à force d'être arrosé.

Des prés humides. Pour les humides, ce sont ces sortes de prés qu'on voit dans des fonds & le long des ruisseaux, qui les arrosent de leurs eaux pour les rendre fertiles, & sans le secours desquels ils produiroient trés peu de foin, leur terre étant d'une nature fort legere, fort-seche, & fort peu chargée de substance.

De la maniere de faire un pré. Je presuppose que dans une Maison de campagne il n'y eut point de prez, & qu'on voulût y en dresser, il faudroit d'abord considerer la terre qu'on voudroit employer à cet usage.

Pour en faire un qu'on voudroit qui fut humide, il seroit donc necessaire, comme je viens de dire, de choisir une terre d'un temperament gras & beaucoup succulent, & dont le fonds seroit naturellement humide ; ce qui se reconnoit, lors qu'aprés avoir approfondy fort mediocrement, on y trouve de l'eau : il ne faudroit pas aussi que sa situation fut éloignée de quelque riviere ou bien de quelque ruisseau, car ce n'est que pour l'ordinaire que dans ces sortes de lieux, qu'une humidité convenable au pré se rencontre.

Si au contraire, on veut en faire un qui soit sec, il suffira de prendre une terre ou qui soit forte, ou bien qui soit legere, pourveu qu'il y ait un ruisseau qui le puisse rendre fecond par ses eaux.

Ces deux especes de prez seront toûjours dans un lieu situé en pente, afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvez ayent la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop long-tems ; ce qui les refroidiroit trop, & ne leur feroit pousser que du foin de tres peu de valeur, & en tres petite quantité.

Comme il faut préparer la terre pour faire un pré. Aprés le chois du fonds, s'ensuit la maniére de le préparer, & telle que je la vas dire, elle doit se pratiquer par ceux qui souhaiteront avoir des prés qui repondent à leur attente, sur tout point d'impatience, car il faut conter, si l'on y veut reüssir, qu'il faut pendant quinze ou seize mois, ne faire autre chose que de labourer la terre où on le veut semer, & il faut prendre garde de n'y point mettre la charrüe que dans un tems fort propre, afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croisse si heureusement, que pendant bien des années on ne soit point obligé d'y toucher.

Lorsque le mois de fevrier est arrivé, & qu'on juge que la terre est assez bien preparée pour être mise en pré, on n'oublie point d'y faire conduire du fumier qu'on épanche, pour être incessamment couvert de terre avec la charrüe.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, sert pour deux differentes choses; la premiere pour mettre la terre toute unie, il n'est point de laboureur qui ne doive sçavoir la maniere de le faire, & la seconde c'est pour enterrer le fumier repandu.

Du fumier propre pour les prés. Mais revenons au fumier, avant que de passer à la semence ; & disons quel est celuy qui convient le mieux à la nature des prés.

Le fumier le plus nouveau est toûjours le

meilleur, à cause que nouvellement mis en terre, il produit beaucoup d'herbes : ce qui ne contribüe pas peu à la fertilité d'un pré, & le conservant ainsi long-tems dans sa vertu, le pré qui en est engraissé n'a pas besoin de beaucoup d'années d'être amelioré

De la semence. La terre bien applanie, & le fumier répandu comme il faut, on y seme la graine de foin, qui doit être choisie fort fine, & la plus meure qu'il se puisse trouver, parmy laquelle on méle moitié avoine si le mois de fevrier est trop mou, & qu'on ne puisse semer les prés à cause qu'il est des païs où la terre n'est point maniable en ce tems là, on attend jusques même à la fin du mois de mars : ainsi la nature de la terre dira par tout, quand il sera necessaire de prendre ce travail : & si on méle cette avoine, c'est pour ne pas perdre tout à fait sa peine cette premiere année ; car elle ne laisse pas que d'y croître fort bien parmy cet autre grain : ce qui paye une bonne partie de la depense qu'on a faite à mettre cette terre en nature de pré.

Comme il faut semer les prés. Pour faire que le pré soit également semé, aprés que par un dernier labour on a mis la terre toute unie, on se campe de la même maniere qu'on fait lors qu'on seme le bled, & à pas de semeur, la main mouvante en même tems que le pied droit, on jette la semence de la largeur d'un bon sillon & fort épaisse.

Mais comme il n'y a point de sillon, & qu'on se pourroit tromper, soit en ne semant pas ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui seroit deja semé, on prend un bâton avec soy, avec lequel on marque lors qu'on est au bout du champ, à peu prés l'endroit où l'on aura repandu la graine de foin, observant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui est deja semé, que dans ce qui ne l'est pas ; & c'est ainsi qu'on continüe, jusques à ce qu'on ait garni la terre de cette semence.

Cela fait, on prend une herce bien pesante avec laquelle on enterre le fumier & la semence, & qu'on passe sur le gueret semé deux fois en croisant ce qui le rend si bien applany, que rien n'empesche que la faux ne passe, lors qu'il est question de faucher le foin.

Des soins qu'il faut donner aux prés quand il est nouvellement semé. Il ne faut pas attendre d'un pré nouvellement semé toutes les commodités qu'on tire d'un pré qu'il y a longtemps qui est en cette nature ; car qui y souffriroit la premiere année paître le betail, pourroit bien conter sa peine & sa semence perdüe, n'y ayant rien de pire pour un pré nouveau, que la morsure des animaux : c'est pourquoy dans ce commencement, on donnera tous ses soins à faire en sorte qu'aucune béte n'en approche.

Pour l'année suivante, qu'on ne manquera point de faucher le foin qu'il auroit produit, on ne se mettra plus si en peine de le garentir d'être paturé, le betail pour lors ne pouvant plus luy apporter aucun dommage, non plus qu'aux prés qui sont tels depuis bien des années.

De la maniere de le fumer lors qu'il est vieux. Tout terroir se decharge de sa substance, à mesure qu'il nourrit les plantes, les legumes ou les herbes qu'il contient : & si par le secours du fumier on ne retablit de tems en tems son temperament, il est dangereux que ce qui y est, ny croisse fort languissamment : ainsi pour obliger les prés qui sont deja vieux à reprendre des vertus recentes, on les fume de trois, ou de quatre ans en quatre ans, & toûjours dans le mois de Decembre ou de Janvier, afin que les sels du fumier étant detrempés par les pluyes de l'hyver & du printems, penetrent la terre plus avant, & par ce moyen revivent les racines des herbes, & les fassent pousser aprés avec bien de la vigeur.

Remarques. A la difference du pré nouvellement fait, celuy qu'il y a long tems qui est en cette nature, doit être amendé avec du fumier bien pourri, car s'il sortoit recemment de dessous le betail, n'étant point couvert de terre il n'auroit pas le tems de se consumer & les faucheurs mêmes seroient en danger de le retrouver sous leur faux & de le meler par consequent avec le foin, ce qui ne pourroit produire au grenier qu'un tres mauvais effet.

Tout bestail sera empeché d'approcher des prés, dans le tems que la pointe des herbes commence à pousser, car c'est leur perte, lorsque pour lors ils sont broutez. Crainte que les eaux d'hyver qui descendent des montaignes ne viennent à noyer les racines d'un pré tout nouvellement mis en cette nature, on soigne de l'environner des fossés ; ce qui empéche aussi qu'il ne soit inondé dans le tems que l'herbe est haute, lorsqu'il y survient quelque orage.

Ces mêmes eaux d'hyver au contraire ne seront point detournées d'entrer dans les vieux prés, n'y pouvant pour lors apporter que l'abondance, par l'amas qu'elles y entrainent de tout ce que les terres par où elles passent ont de plus subtil.

Si les prés sont situés proche des ruisseaux & qu'on juge qu'ils ayent soif, il faut pour lors faire une écluse pour en arrêter l'eau & faire des saignées du coté du pré, pour y donner l'ecoulement, autant que nôtre prudence & nôtre jugement nous dicteront de le faire : aprés quoy on rompt cette écluse, pour laisser prendre à cette eau son cours naturel.

Des inconveniens qui arrivent aux prés. Il ne faut jamais souffrir qu'un cochon entre dans les prés, car il le perd tout avec son groüin. Les taupes endommagent beaucoup les prés, c'est pourquoy il y en a qui pour faire d'une pierre deux coups, quand il est necessaire de les abreuver, le font dés la pointe du jour, qui est le tems que les taupes travaillent, & ces animaux craignant extremement l'eau qui pour lors perce leurs taupinieres, pour chercher à l'eviter montent sur terre, où il est aisé pour lors de les prendre toutes vives. Il y a encore d'autres manieres de détruire les taupes que je trouve inutile d'enseigner icy, à cause du trop de tems qu'on perdroit à les pratiquer.

Des vieux prés. Comme la vieillesse a plus besoin de soutien que la jeunesse, qui d'elle même se peut passer de certains secours

sans lesquels la vieillesse tomberoit tout à fait. De même les vieux prés ont besoin plus souvent d'être amendés que les jeunes, sur tout lorsqu'on les voit dechoir, & qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'ils faisoient, ou bien qu'on s'apperçoit que la mousse croit sur leurs mottes.

Pour remede à cette mousse, lorsque le mois de Decembre est venu, on repend sur tout le prés de la cendre de lessive le plus épais qu'on peut : cette cendre doit produire un bon effet, si cette mousse n'est point inveterée dans ce pré, mais si elle y est tellement attachée que ce remede n'ait pû rien operer sur elle, on aura pour lors la prudence de ne pas souffrir qu'un tel pré demeure si infructueux ; & pour en faire quelque chose de milleur, il n'y a point d'autre voye à prendre que de luy faire changer de nature, en le convertissant en terre labourable.

Tel pré rendu ainsi terre novale, rapporte toujours abondamment du bled pendant six ou sept ans, qu'on peut remettre cette terre en nature de prez, en y apportant tous les soins necessaires & dont j'ay parlé cy dessus.

De la fauchaison. Le temps arrivé qu'on juge que les prés sont assés meurs pour être fauchez, on ne doit point s'y endormir, car la negligence en ce travail est cause quelque fois de bien du dommage, & ils ne sont pas plûtôt abas qu'ils voudroient être mis au grenier, une pluye, un orage, tout cela est dangereux de les perdre & des semblables accidens ne sont que trop frequens en cette saison, pour avoir lieu de s'emméfier. Aprés donc que les prés sont fauchez, même un peu plus verds que trop meurs, on en laisse le foin en enclain, comme on dit en certains païs, ou en sillons jusqu'à ce qu'on juge que le soleil en ait assez seché le dessus ; puis avec des fourches on le retourne en l'épanchant par tout le pré, ce qui s'appelle faner le foin.

Cela fait, & lorsqu'on voit qu'il est assez sec, on le met en petits monceaux tout ronds, pour aprés le mettre en de plus gros, qu'on appelle meules ; cette maniere de l'entasser sert pour le rassouplir un peu, afin de le rendre plus charriable à la maison ; car en le transportant de ces petits monceaux sur ces meules, il est quelquefois si halé, qu'il se brise tout en le prenant avec la fourche.

De là on le conduit au grenier, où il s'y conserve fort bien d'année à autre, pourveu qu'on ait pris un grand soin de l'amasser, & que les inondations ne les ayent point fait roüiller.

Aprés cette premiere fauchaison, vient une seconde, mais c'est dans les prés dont les fonds sont fort abondans à cause de la substance & de l'humidité naturelle dont ils sont remplis ; & ce second foin s'appelle regain, qu'on fauche vers la my septembre.

Des moyens d'avoir de bons regains. Les regains en toute sorte de prez, sont plus ou moins bons, qu'on y apporte des soins à les rendre tels, & qu'on a sçu les garentir d'être pâturez.

Pour donc aider aux prés à jetter de bons regains aprés qu'ils sont fauchez, si l'on a la commodité des ruisseaux, il faut les arroser comme j'ay dit cy dessus, incontinent que le foin en est dehors, supposez que ce soit par un tems sec, car s'il venoit à pleuvoir en ce tems, il seroit inutile de se donner cette peine, & l'on continuera ces arrosemens tant de fois & dans le tems qu'on le jugera à propos, jusqu'à ce qu'il soit la saison de les faucher, ce qu'on fait pour l'ordinaire à la my septembre.

Heureux ceux dont les prés sont situés en bon fond puisqu'on voit un bon Pere de famille retirer de ces seconds foins quand ils naissent en tel terroir, dequoy nourrir en abondance tous ces bestiaux pendant l'hyver, sur tout lors que pour les conserver on a apporté aux regains tous les soins que j'ay dit leur être necessaires.

Du sain foin. Voicy une troisiéme sorte de prez, dont l'herbe a des vertus toutes particulieres, & est d'une nature toute contraire aux precedents pour ce qui regarde la terre, car les premiers comme nous avons dit, demandent des terres grasses & humides & situées le long d'un peu loin des ruisseaux ; au lieu que ce dernier ne veut qu'un terroir sec, pierreux & toûjours placé sur des montagnes.

La terre qu'on veut mettre en nature d'apporter du sain foin, n'est point si longue à y être reduite, que lors que c'est pour la convertir en prez ; trois bons labours suffisent, dont le dernier sera fait à uny, pour y semer cette herbe au commencement du mois de Mars.

De ce qu'il faut observer en semant le sain-foin. Le sain-foin est ennemi de toute autre herbe qui l'avoisine comme d'une chose qui luy nuit ; c'est ce qui est cause qu'il veut qu'on le seme quatre fois plus épais qu'on ne fait tout autre grain.

Quant à la maniere de repandre la semence sur la terre, c'est la même que celle dont on se sert aux prez, non à la verité avec tant de circonspection à cause de l'abondance de la graine qu'on y jette, & qui empéche, aprés qu'elle est semée, qu'on ne puisse sur le champ remarquer aucun deffaut.

Du tems de le faucher. Lorsque le sain-foin est semé dans une terre maigre, qui est celle qui luy convient le mieux, que cette terre a été bien cultivée, & qu'enfin on n'y a point épargné la semence, on peut pour lors esperer d'en tirer beaucoup dequoy nourrir le betail.

PROCUREURS. Les procureurs conserveront leurs biens & les augmenteront s'ils sont fidelles aux obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu que celuy qui fera ses volontez trouvera dequoy subsister, & dequoy augmenter son temporel. *Precepta quæ cum fecerit homo vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

1. *Des obligations des Procureurs.* Procureurs, s'ils ont la suffisance, le tems de service requis, la bonne conscience necessaire, & suby l'examen prescrit par les ordonnances sans faveur, ny tromperie. Charles VII. au Montil les Tours 1446. art. 47. Louys XII. 1507. art. 118.

2. S'ils ont commis aucun dol ou fraude contre les parties, soit en détournant les sacs

& les procez, ou autres choses. Charles VII. art. 18.

3. Si dans les procez où il y a des écritures & avertissemens, ils n'en ont pas distrait les préambules, & s'ils ont mis en taxe les rolles de leurs inventaires & contredits, dans lesquels il y a des pieces entieres transcrites, ou des choses inutiles. Ordonnance de Loüis XIV. 1667. titre des depens. art. 11.

4. S'ils ont refait des écritures, ou augmenté les rolles aprés le procez jugé. Ordonnance tit. & art. cy-dessus.

5. S'ils ont pris pour leur droit de revision des écritures, & pour tous les autres frais & vacations qui leur sont dûs & qui entrent en taxe, plus qu'il ne leur appartenoit. Ordonnance cy-dessus art. 12. 13. 14. & 15. François I. 1535. chap. 10. art. 10.

6. Si étant Procureurs tiers, ils ont cotté de leur main au bas de la declaration des dépens le jour qu'elle leur a esté delivrée avec les pieces. Ordonnance de Loüis XIV. art. 16.

7. S'ils ont fait signifier par acte au Procureur du deffendeur en taxe, le jour que la declaration & les pieces justificatives auront été mises entre les mains du Procureur tiers, avec sommation d'en prendre communication sans deplacer. Ordonnance cy-dessus, & art. 17.

8. Si étant Procureur des demandeurs en taxe, ils ont trois jours aprés la premiere sommation, sommé le Procureur du deffendeur de se trouver à l'étude du procureur tiers, à certain jour & heure precise, pour voir arrester les dépens contenus en la declaration, & l'assigner. Ordonnance cy-dessus, art. 18.

9. Si estant Procureurs tiers ils ont arresté les dépens qui contenoient deux cents articles, & au dessous, huit jours aprés qu'ils en ont été chargez, & ceux qui contenoient plus grand nombre dans la quinzaine aprés. Ordonnance cy-dessus, art. 2.

10. S'ils ont pris quelque droit d'assistance, n'estant que Procureurs des deffendeurs en taxe, quoyqu'ils n'eussent pas écrit de leur main sur la declaration les diminutions : & si étant plusieurs Procureurs des deffendeurs en taxe, condamnez par même jugement, ils ont pris assistance pour ceux qui les concernent. Ordonnance cy-dessus, art. 22.

11. S'ils ont en dressant la declaration composé plusieurs articles d'une seule piece, au lieu de la comprendre toute entiere dans un seul, & méme article. Ordonnance cy-dessus, art. 7.

12. S'ils ont fait employer dans les declarations, ou se sont fait faire aucune taxe, que pour un seul droit de conseil, pour toutes les demandes, tant principales qu'incidentes, & s'ils ont fait entrer en taxe aucun autre droit de consultation, art. 8. & 9.

13. S'ils ont exigé, ou pris au de là de ce qui leur appartient justement, Charles VII. cy-dessus, art. 44. 45. Loüis XII. 1507. art. 1161.

14. S'ils ont été cause par leur negligence, ou par leur malice, du retardement de quelque cause, étant obligez à la restitution des dommages & interêts envers les parties, Charles VII. cy-dessus, art. 44. 45. Loüis XII. 1507. art. 161.

15. S'ils ont été soigneux de consulter les procez de leurs parties, avant que de les y engager, François I. 1535. chap. 5. art. 6.

16. S'ils ont signé des requestes les uns pour les autres, sans estre substituts de ceux pour lesquels ils signoient. François I. art. 17.

17. Si en quelque cause, qu'ils avoient crû au commencement juste, ils se sont desistez de la poursuite aussi-tôt qu'ils l'ont reconnuë injuste. François I. cy-dessus, art. 35. S. Thom. 2. 2. q. 71. art. 3. ad 2.

18. S'ils n'ont pas été fideles à se plaindre, soit à leur Communauté, soit au Parquet des Gens du Roy, ou à la Cour des malversations, & mauvaises procedures des Procureurs des parties adverses, ils pêchent, & outre cela, ils sont responsables à leurs Cliens, de tous les dommages qui peuvent arriver par ces prévarications. François I. 1535. chap. 5. art. 17.

PROFITER. Un des moyens pour profiter & reüssir dans l'Agriculture c'est de trouver l'eau pour arroser les prez, les jardins, & les terres, pour trouver des sources & quelques eaux, il faut faire recherche où on verra que la terre produira une herbe qui s'appelle Argentine, qu'il foüille ou fasse foüiller en ce lieu, asseurement qu'on trouvera de l'eau, mais ce n'est pas assez, il faut qu'on voye & sçache si elle peut aller à son jardin, parceque le naturel de l'eau n'est de monter plus haut que la source d'où elle sort, si ce n'est par quelque artifice, c'est pourquoy il faut que l'on voye avec le niveau le plus justement que faire se pourra, afin de connoître combien de pente il y pourra avoir depuis la source jusques au lieu où se doit faire la fontaine, & prendre garde au champ où sera l'eau jusques au jardin s'il n'y a point de haut & du bas, ou quelque vallon dans lequel il faudroit passer pour aller à droite ligne, que si cela est, il faut qu'il fasse faire sa trenchée, ou rigolle de trois ou quatre pieds de profondeur pour mettre ses tuyaux, suivant toûjours le côteau, afin de conduire son eau le plus à niveau qu'on pourra, pour ne point perdre de sa pente.

Que si on trouve de l'eau en plusieurs endroits, comme il arrive souvent, il faut qu'on fasse de petites tranchées ou rigolles, lesquelles on fera remplir de pierres ou cailloux, leur donnant pente jusques à la principale source, pour amasser & faire venir toute l'eau au même lieu, & aprés enfermer toutes les eaux d'un bon conroy qui soit fait à la profondeur necessaire, ce qu'on connoîtra par les tranchées qu'on fera pour loger & employer iceluy conroy dans lesquelles l'humidité paroîtra : si c'est en terre glaise, il n'est pas de besoin d'autre conroy que la glaise même, pourveu qu'elle soit bien pêtrie avec les pieds, & un peu d'eau.

Il faut que l'on se donne bien de garde de forcer trop la source pensant la lever plus haut, parcequ'elle pourroit s'en aller par quelque canal sousterrain. Toute l'eau étant bien ramassée & retenuë, il faut faire bâtir un regard bien cimenté, qui soit sur le chemin qui se doit tenir pour la conduite de l'eau à dix ou onze toises de la source ou plus ou moins, selon la commodité des lieux, il n'importe pourveu qu'il n'y ait point de pente perduë, le regard se doit bâtir

de la grandeur que vous jugerez suivant la quantité d'eau qui est en vôtre ramas, laquelle vous connoistrez estant jaugée avec un pot de terre, ou plusieurs, où vous ferez faire un trou rond à la panse du pot d'un pouce ou deux, ou trois de diametre, & aprés ferez entrer l'eau dedans : si toute l'eau passe par le trou du pot, & qu'il soit tout plein, c'est la quantité d'eau que vous pouvez avoir, mais si l'eau passe par dessus le pot, & par le trou, il faut croistre le trou, faisant en sorte que l'eau ne passe point par dessus, aprés mesurer le diametre du trou du pot, s'il y a deux, trois, quatre, & six pouces de diamettre, plus ou moins, c'est la quantité d'eau que vous pourrez avoir. Le regard estant bien bâty de bonne matiere, il faut faire tomber l'eau dedans par le moyen d'une pierrée qui conduit à l'eau dans un petit dallot, par lequel elle tombera dans le regard au devant duquel il faut faire une coiffe de plomb ou de cuivre qui soit percée de la grosseur d'un petit pois, pour empécher qu'il n'entre quelques ordures dans le regard, aussi il faut faire une autre coiffe de cuivre ou de plomb qui soit percée comme la pomme d'un arrosoir, un peu plus grosse, comme à passer la tête d'une grosse épingle, pour mettre au devant du trou où doit passer l'eau, pour empécher que les ordures, grenoüilles, ou limon qui se peut engendrer dans les tuyaux, & canaux, il faut aussi se rendre bien soigneux de nettoyer le regard, & la coiffe, le plus souvent c'est le meilleur, tant pour conserver l'eau, que les canaux & tuyaux.

Je trouve que les tuyaux & canaux de terre sont extrémement bons estant bien emboitez l'un dans l'autre comme il appartient, mais il faut faire une petite massonerie dans le fond de la tranchée d'environ d'un pied de large, & de haut, sur laquelle il faut poser les tuyaux, laquelle les conserve, parce que la terre est sujette à s'enfoncer, qui fait souvent fracasser les tuyaux, & pour bien faire, il les faudroit massonner tout à l'entour avec du ciment, il n'y faudroit plus retourner.

Profit. Pour ceux qui ne desirent faire cette depense, il se peut faire des tuyaux de bois, d'orme, d'aulne, & de chesne, les faisant cerusser, & percer avec un gros tarriere de tourneur ou tonnelier, & pour ce faire, il les faut poser dans le trou bien de niveau, ils se peuvent percer de sept pieds de long, ceux de chesne sont les meilleurs pour durer : à ceux de bois d'aulne il s'y engendre des queuës de renard, & font l'eau rouge, c'est pourquoy je ne suis pas d'avis que l'on s'en serve, pourveu qu'il s'en puisse recouvrer de chesne, ou d'orme encore que l'orme soit sujet à se fendre, toute fois il se defend dans des terres moites, & esveuses.

Aprés que les tuyaux de bois seront percez, il faut les faire joindre ensemble, pour ce faire il est besoin de faire des virolles de fer de trois pouces de diametre, ou de quatre, lesquelles doivent estre bien affilées, & aiguisées avec une lime, afin qu'elles puissent entrer plus aisément dans le bois des tuyaux, il faut aussi qu'elles ayent trois pouces, & demy dans chacun bois de tuyaux, il est fort aisé de poser les tuyaux de bois, pourveu que vous les fassiez mettre dans la tranchée estant bien applanie, & aprés qu'ils seront dedans, il faut poser une virolle entre deux tuyaux justement au milieu d'entre les deux, & à l'autre bois il faut frapper avec un gros maillet, jusques a ce que les deux bouts des tuyaux se joignent, & touchent l'un contre l'autre, & ainsi continuer tant que vous ayez assemblé tous vos tuyaux, aprés il faut un bout de tuyau de plomb qui soit soudé à la coiffe par un bout, & l'autre attaché avec deux clous au tuyau de bois, comme si c'estoit une plaque de plomb, mais il faut attacher du cuir entre le plomb & le bois, pour empécher que l'eau ne passe entre deux, il est aussi besoin que la place de la plaque de plomb soit entaillée dans le tuyau, & aprés il faut appliquer du ciment à feu tout à l'entour en assez bonne quantité.

Les tuyaux de bois estant tous posez jusques au regard de la fontaine il se faut servir pour le reste de tuyaux de plomb, lesquels se doivent appliquer de même façon que j'ay dit cy-devant, chacun sçait qu'il faut des robinets aux regards tant pour servir a la vuidange que pour faire monter l'eau, parcequ'ils se peuvent recouvrer chez les fondeurs, je n'en traiteray pas davantage : il se peut poser des tuyaux de terre, sans faire de la dépense, de les entourer de muraille de ciment, mais il ne se fera rien de durée si vous ne faites la petite muraille par dessous.

Pour empécher que le faix de la terre ne fasse fracasser vos tuyaux, il faut avoir un bout de tuyau de plomb depuis la coiffe du regard jusques au tuyau de terre, & le souder avec du ciment à feu, & ce jusques au lieu où se doit faire la fontaine.

Voila le moyen de conduire les eaux dans les jardins: je ne traiteray pas des embelissemens, & artifices qui se peuvent faire, c'est à faire à Messieurs les Fontainiers, qui le sçavent mieux que moy : il me suffit d'instruire les jardiniers pour leur donner moyen d'avoir de l'eau pour arroser leurs jardins, & aussi pour les avertir que c'est au mois d'aoust, septembre, & octobre qu'il faut faire la recherche des eaux tant des fontaines que pour faire les puits, d'autant que c'est la saison que les signes, & astres ont le pouvoir de dessecher la terre, & retirer tous ses pleurs, & égousts, afin qu'ils puissent rendre la terre sterile en telle sorte, qu'elle ne leur puisse nuire à rendre les fruits en maturité : si bien qu'il ne reste dans la terre aucune humidité que les canaux souterrains qui nous donnent les sources venant d'un lieu plus haut, de sorte qu'où le jardinier trouvera de l'eau en cette saison-là que j'ay dit, il sera assuré d'en avoir toute l'année, & s'augmentera toujours au lieu de diminuer, je n'en diray pas davantage pour le present.

PROTEST. Il y a deux sortes de protests, l'un faute d'acceptation, & l'autre faute de payement à l'écheance des lettres, quand elles ont esté acceptées, ou qu'elles sont tirées à jour nommé, à une ou deux usances, ou en payement, ou à lettre veuë.

Les protests faute d'accepter doivent estre fait dans le même tems que l'on presente la lettre, & que celui sur qui elle est tirée refuse de l'accepter, soit pour le tems, ou pour les sommes portées par les lettres, ou defaut de lettres d'avis ou provision qui seront par lui

alleguées : car par exemple, si celuy au profit duquel est tirée une lettre, se contentoit de l'acceptation pour payer à 20. jours de veuë, au lieu que la lettre porteroit à huit jours de veuë, il est certain que si pendant les douze jours qu'il a bien voulu prolonger le tems en faveur de l'accepteur, il venoit à manquer, & s'il devenoit insolvable, la lettre demeureroit pour le compte du porteur d'icelle, & ne pourroit avoir recours sur le tireur, la raison en est, qu'un porteur de lettres ne peut point donner plus grand tems que celuy porté par la lettre, si ce n'est à ses risques, perils, & fortunes.

Il en est de même si une lettre de change porte de payer trois milles livres, & que le porteur consentit seulement l'acceptation pour deux milles livres, & qu'il ne receut que cette somme, les mille livres restantes demeureroient encore pour son compte, sans en pouvoir avoir recours sur le tireur, parceque ce n'est point à un porteur de lettres de prendre une acceptation, & recevoir moins que le contenu en la lettre, à moins d'en avoir un ordre par écrit du tireur, si ce n'est pour son compte particulier, neámoins le porteur de la lettre pourroit cōsentir à l'acceptation de deux milles livres, pourveu qu'il fit protester la lettre pour les milles livres restans, parce que ce seroit l'avantage du tireur, que le porteur d'icelle receust les deux milles livres de son debiteur.

Le porteur d'une lettre de change ne doit point differer à faire son protest quand le negociant sur qui la lettre est tirée refuse d'accepter: sur ce qu'il allegue n'avoir point receu de lettre d'avis du tireur, ou bien qu'il n'a point de provision en main : car les diligences doivent estre observées à la rigueur, si l'on ne veut courir le risque de l'évenement des choses à venir, mais il se pratique une chose en ce rencontre qui est tres-avantageuse au commerce, car pour faciliter l'acceptation, & le payement à l'écheance, les honnestes negocians ne renvoyent pas la lettre ni le protest, mais ils attendent les huit jours que porte la lettre de payer, à compter du jour de la datte du protest qui a été fait faute d'accepter, comme il sera expliqué cy-aprés, pendant lequel tems celui sur qui la lettre est tirée pour recevoir lettre d'avis ou provision pour l'acquitement de la lettre, & le tems ne laisse pas de courir, comme s'il l'avoit acceptée, & ce du jour du protest, comme il a été dit cy-dessus, mais le tems de huit jours, s'estant écoulé, si celuy sur qui la lettre est tirée refuse de payer, alors il faut faire un second protest, qui sera fait faute de payement, & ensuite il faut l'envoyer au lieu d'où la lettre a été tirée, pour le faire notifier, ou dénoncer au tireur aussi dans le tems, duquel je parleray cy-aprés.

Il faut observer une chose qui est importante, que si celuy sur qui une lettre de change est tirée, ne veut pas l'accepter, pour la payer dans le tems porté par icelle, & qu'elle soit protestée faute d'acceptation, que le porteur de la lettre peut retourner sur le tireur, non pas pour luy faire rendre la somme mentionnée dans la lettre, parcequ'on ne peut l'obliger à ce faire que lors que l'on l'aura fait protester faute de payement ; mais bien pour luy faire donner caution, qu'en cas qu'à l'écheance de la lettre celuy sur qui elle est tirée ne payast pas, de rendre, & restituer la somme mentionnée en icelle, avec les changes, rechanges, frais de protest, car il ne seroit pas raisonnable que celuy au profit duquel seroit tirée une lettre de change, ou quelqu'autre, auquel l'ordre auroit été passé, risquât pendant le tems porté par ladite lettre, qui sera quelquefois de deux ou trois mois, & que le tireur joüisse de son argent : de sorte que le tireur est tenu de faire accepter la lettre par celui sur lequel il l'a tirée; ou bien on peut l'obliger en justice de donner bonne, & suffisante caution, ou de rendre, & restituer les deniers qu'il a receu pour la valeur de la lettre : cela est de l'usage, & ne reçoit aucune difficulté parmy les banquiers negocians.

Les protests faute de payer toutes sortes de lettres de change, tirées à jour nommé, à usance, double usance, doivent estre faits dans les dix jours de faveur, à compter du lendemain de l'écheance des lettres, pour les raisons, & ainsi qu'il a été expliqué cy-devant.

Les dix jours de faveur sont d'un grand secours : c'est pourquoy les honnestes, & sages negocians n'envoient jamais demander l'argent de leurs lettres que le huitiéme ou neuviéme jour aprés l'écheance ; mais aussi il faut que les accepteurs tiennent leurs deniers prests pour payer ponctuellement : car la plus grande grace que les porteurs de lettres leur peuvent faire, est d'attendre jusques aux dixiéme jour faute de payement ils sont obligez de les faire protester le même dixiéme jour, à moins de courir le risque que la lettre ne leur demeure pour leur compte particulier.

Dans les dix jours de faveur sont compris les Dimanches & Festes, même les Solemnelles, de sorte que si les dix jours de faveur échoient le jour de Pâque ou de Noël, il faudroit faire protester les mêmes jours, parce qu'il faut que cette diligence soit faite dans les dix jours, aprés celuy de l'écheance, suivant l'article quatriéme cy-devant rapporté.

Compotes de PRUNES. *Prunes de perdrigon*, prenés la valeur de deux livres ou environ de prunes de perdrigon que vous pelerés bien proprement, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraiche, quand vous les aurés pelées vous ferez boüillir de l'eau dans une poële à confitures, dans laquelle vous les jetterés aprés les avoir tirées, & bien fait égouter la susdite eau fraiche, puis vous leur donnerés un boüillon, & prendrés garde qu'elles ne se mettent en marmelades : ensuite vous les retirerés, & les ferés égouter sur le cul d'un plat ou d'une assiette : vous prendrés aprés une demie livre ou trois quarterons ou plus de sucre, que vous mettrés sur vos deux livres de fruit que vous ferés cuire en syrop un peu fort, puis vous y arrangerés vos prunes l'une aprés l'autre, de peur qu'elles ne se rompent, & les remuerés tout doucement dans la poile, les remuerés sur le feu, & leur donnerés sept ou huit boüillons, puis vous les tirerés, les écumerés, les laisserés refroidir, & les servirés.

Les prunes de lit de verd se font de la même façon : si elles ne sont pas meures vous les ferés un peu cuire davantage, ce que vous connoi-

trés en les maniant en cuisant, & prendrés garde qu'elles ne s'écrasent pas dans l'eau.

Prunes confites qui s'attachent au haut de vôtre poille ou bassine : il suffit que vous vous y teniez attentif, escumant soigneusement, & retournant ou faisant rouler le fruit dans son syrop, avec le dos de l'escumoir ou la cache, le faisant toûjours boüillir par dessus le fruit, & lors que vous verrez que le boüillon s'allentira, c'est un signe qu'il approche de sa cuisson, ce que vous reconnoîtrez encore par les gouttes que vous mettrez sur une assiette, & qui ne couleront point.

Vos confitures étant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez de la même façon que j'ay dit aux poires.

Si vous voulez en dresser dans des tasses, quand elles seront suffisamment cuites, & presque refroidies, vous les esgouterez de leur sirop, & les rangerez proprement dans des tasses sans les presser par trop : puis au bout de deux ou trois jours vous les esgouterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez rechauffer le syrop, s'il est trop clair vous le recuirez, puis le coulerez à travers le quintin sur vos prunes, sans les détacher de la tasse, & le syrop surnageant par dessus, les garantira de chancir, vous les laisserez descouvertes trois jours, & aprés vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse, qui touchera au sirop, afin que s'il chancissoit, l'on en changeast : cela fait que les confitures paroissent beaucoup, & sans comparaison plus belles quand on a levé ce papier.

Prunes confites. Les prunes se confisent pelées & sans peler, en leur laissant les noyaux, & l'on ratissera seulement les queuës pour les rendre plus vertes : on les jettera dans l'eau à mesure que l'on les pellera : elles se veulent cueillir pour confire, & ne pas ramasser celles qui tombent : le vray temps pour les cueillir, est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir : les plus excellentes que l'on choisit, sont le Perdrigon, l'Imperiale, la Diaprée, l'Abricot, la Brignolle, l'Isle-vert, Sainte Catherine, de Roy, & autres qui se trouvent tres bonnes : celles que l'on pele ordinairement, ce sont celles de qui la peau devient rouge en meurissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande delicatesse, car pour ce qui est du goust, la peau de toutes sortes de fruits est la partie la plus savoureuse de tout le fruit : l'on les fera parboüillir ou éverdumer dans un peu d'eau de celle dans laquelle elles auront esté parboüillies, l'on jettera le tout dans la poêlle, & on le mettra sur le fourneau, où le charbon ne sera qu'à demy allumé, afin qu'en s'achevant d'embrazer, le sucre ait loisir de fondre.

Vous remarquerez cecy, qu'à toutes confitures au sucre, le charbon ne doit estre qu'à demy allumé quand l'on commence à confire, pour les causes que je viens de dire, & s'il se peut, il faut tacher à les faire toutes d'une cuite, c'est à dire sans les tirer de dessus le feu, que vous ne croyez qu'elles sont faites, car de les tant remettre de fois sur le feu, cela diminue beaucoup de leur couleur, & fait bruler le sirop.

Prunes confites, Qui avec soy entrainent toute la chaussisseur ou quandisseur qui d'ordinaire se fait en forme de peau sur toutes les confitures ausquelles on ne met point ce papier.

Pour les compostes de prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demie livre de sucre à la livre de fruit, pour la propreté l'on leur coupe la moitie de la queuë, qui reste pour les prendre avec les doitgs, si l'on ne se veut servir de fourchettes.

Prunier. Ital. *prunisosinaro.* Esp. *pruna.* All. *Krichen phaumembaum.*

Descr. Le prunier est un arbre mediocre, ayant les feüilles avalées, & dentelées : son fruit est aussi avalé, charnu ayant un noyau longuet, & dur au dedans : l'arbre, & le fruit sont assez connus.

Lieu. Le prunier cultivé se trouve dans tous les bons terroirs, & fleurit en avril.

Propr. Toutes les prunes sont humides, & froides, les douces lachent le ventre, les aigres le ressertent : les douces sont moins froides que les aigres, les meilleures de toutes sont celles de Damas, qui viennent de Sirie, lesquelles étant seches sont bonnes à l'estomac, ce que les fraiches font plus que les seches ; les feüilles rafraichissent, dessechent, resserrent, & arrêtent les fluxions : leur decoction dans du vin, quand on s'en gargorise la bouche, est bonne au catharre, qui descend sur les gencives, & sur le reste de la bouche, l'electuaire diaprunum est un bon purgatif principalement le salutif.

Prunier Sebesten.

Qualitez. Temperé en ch. & humidité.

Descr. Il n'est pas si grand que le prunier commun, l'écorce de son tronc est blanche, & celle des blanches est verte, ses feüilles sont rondes, & fermes, sont fruit est comme une petite prune, laquelle a un noyau dedans fait en triangle, le fruit meur est verd, tirant sur le noir, étant fort doux au goût, il a une chair gluante, dont les Syriens, & les Egyptiens font le glu, qu'on appelle glu d'Alexandrie, qui est bon pour chasser aux oyseaux.

Lieu. Il croit en Egypte, & en Syrie, quoyqu'on en voye par artifice en Italie.

Propr. Les prunes Sebesten sont laxatives : ainsi elles sont bonnes aux fiévres chaudes, à la toux, à l'âpreté de la langue, & fortifient l'estomac ; elles moderent l'ardeur de l'urine, quand elle procede de bile, si on en prend 30. ou 40. detrempées en jus de chair, elles font bon ventre ; les meilleures sont celles qui sont pleines, & grasses, & qui ne sentent pas le moisy.

Pruniers. Il y a une si grande quantité de pruniers, & de prunes, que ce seroit perdre le tems que de les nommer toutes les unes aprés les autres : l'on ne prétend parler que de celles qui sont violettes, que le vulgaire apelle prunes de Damas, elles entrent dans la composition que l'on apelle diaprunis, remede admirable, & doux pour purger la bile, pris par haut ou par bas, leur decoction donnée en lavement melée avec du miel de nenuphar soulage les douleurs de tête, la decoction de ses feüilles cuites avec un peu de lait, guerit les ulceres qui viennent à la bouche des petits enfans, sa gomme trempée dans du vin blanc, & la boire à jeun rompt, & fait vuider la pierre par les urines, de trop manger de ces prunes toutes cruës, elles peuvent causer le cours de ventre.

Prunier. Le prunier est un arbre mediocre ayant les feüilles ovales, charnuës ayant un noyau longuet, & dur au dedans, l'arbre & le fruit sont assez connus; le prunier cultivé se trouve dans tous les bons terroirs, & fleurit en avril.

Si le prunier est langoureux, & porte peu, versez de lye de vin également mêlée avec eau sur les racines, ou bien urine de bœuf toute seule, ou d'homme, & icelle vieille, mêlée en parties égales avec eau, ou bien cendres du four sur tout de sarmens de vigne. *Pallade.*

PUANTEUR *du nez venant du cerveau.* Prenez du jus de menthe une once, du jus de ruë deux onces, mêlez-les ensemble, en tirez deux à trois fois le jour par le nez.

Sinon faites secher des feüilles de marubet, & en usez en guise de tabac en poudre. De la Haye.

PUCERON est une maniere de petit moucheron, qui s'attache aux jets nouveaux des peschers, & des chevre-feüils, &c. mais sur les feüilles de melons il y en a de verts, & il y en a de noirs qui font recroquiller les feüilles où ils s'attachent par une espece de contagion; ils rendent malades les arbres, & les plantes qu'ils attaquent.

Pour faire mourir les PUCES, il faut de la decoction du tribulus terrestre, ou de la persicaria, ou de la coloquinte, ou de ronce, ou de feüilles de choux, versées par la maison, chasse les puces, Alexis.

Autre. Oignez un petit bâton de graisse d'erisson, & le plantez au milieu de la chambre, & toutes les puces s'y attacheront, & mourront. Arnaud de Ville Neuve.

Contre les *puces*, arrosez les chambres de lessive, & lait de chevre, mêlez ensemble.

Autre. Prenez feves de lupin, & alvine, & faites cuire cela en eau, & en arrosez les chambres: l'eau en laquelle l'aluine, la coloquinte, les feüilles de pescher, la verveine, & la coriandre aura cuit, en font autant, Fallep.

Contre les *puces* de jardins, les plantes ne seront offensées par les peuces si par aide naturelle vous plantez la roquette en plusieurs lieux, le fort vinaigre profite aussi, si on le destrempe dedans le suc jusquiame, & que vous le versiez sur ces bêtelettes.

Puces. Pour faire mourir les puces d'un chien, prenez une quantité d'absinte, & la faites boüillir en eau l'espace d'une heure & demie, & la tirez du feu: estant froide prenez cette herbe, & en frotez le chien à contre poil, le lavez avec cette eau, & les puces mourront infailliblement au lieu où vous l'aurez touché.

Alexis conseille pour faire mourir les puces, & punaises de prendre l'aluine, ruë, auronne, mente, chevaline, sarriette, feüilles de noyer, fougere, lavande, vieille coriandre verte, l'herbe aux puces dit psylium, anagure ou bois puant; si vous en mettez quelqu'unes sous la cotte, ou bien les faites cuire en vinaigre scillitique, ou fait avec squille, & en arrosez les loudiers, & couvertes.

La decoction du tribulus terrestre, ou de la persicaria, ou de la coloquinte, ou de ronce, ou de feüilles de choux, versée par la maison chasse les puces. Le même.

PUITS. Pour le puits on aura soin de le faire creuser dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & des autres lieux qui par la puanteur peuvent communiquer à l'eau un gout tres-desagreable; c'est pourquoy la cour du maître-logis sera l'endroit où l'on le batira de telle grandeur qu'on le jugera à propos pour la bonté de l'eau, cela depend de la nature du lieu où l'on creuse ce puits, car si la terre en est sabloneuse ou noire, ou qu'elle tiennent d'argile, de glaises ou de caillouris ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du sable ensemble, pour lors on ne doutera point que l'eau n'en soit fort bonne: au contraire si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, on n'en repond pas; ainsi heureux celuy dont le terroir a les qualitez requises pour y avoir de bonne eau, car il n'y a point de remede autrement.

Remarques. Voicy des remarques qu'on a cru devoir faire sur l'endroit de creuser des puits; bien des gens qui auroient des maisons sur le bord des prés, dans la pensée qu'ils se formeroient de cõstruire un puits, croiroient avoir bien de l'argent épargné que d'estre placez dans un tel fond, & voyant un lieu où seroient plantez des saules, ou bien où croitroient des roseaux, dont la nature n'est entierement portée que pour l'humidité, sans doute ces gens là y jetteroient d'abord leur planc, estimant qu'un puits creusé dans un tel endroit, & à petits frais, seroit intarissable: mais il se tromperoient fort, car quoyque ces lieux soient fort humides; cependant les puits, qu'on y batit sont beaucoup plus sujets à tarir que les autres, & l'eau d'ordinaire n'en vaut rien; ainsi qu'on évite le plus qu'on pourra ces sortes d'endroits pour y creuser des puits. Le puits doit estre toûjours entretenu, car le travail n'en est pas grand, il n'y a qu'à soigner de le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale, contre l'opinion de ceux qui ferment les puits pour les tenir plus proprement, on dit qu'au contraire on ne sçauroit les laisser trop découverts, pour y permettre l'entrée à l'air, qui subtilise la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure qu'elle ne seroit, si ces puits ne reçoivent point ce jour qu'il est necessaire de leur donner.

Enfin, si on veut boire de bonne eau d'un puits, il faut en tirer souvent, n'y ayant rien de plus certain, que plus l'eau est tirée, moins les parties qui la composent en sont grossiéres, & par consequent elle en devient plus propre pour la santé.

Puits. Pour faire que les puits qui sont auprés de la Mer ayent l'eau douce, faites une fosse bien large, comme de ligne diametrale de cent pieds, ayant premierement planté des paux fort longs vous la nettoyerés bien, & tout le limon qui sera dedans vous le jetterez avec instrumens propres à cela, outre les paux, par ce moyen vous la munirés contre la marée quand elle sera seche, & qu'il n'y aura point du tout aucune humeur, vous planterés encore un autre rang de paux fort longs, lequel rang sera éloigné du premier de dix pieds, & vous jetterés aussi dehors le limon, & ferez de même trois ou quatres fois, jusques à tant que vous puiserés eau douce. De Lescale.

Contre les PUNAISES. Faites un parfum du

fiens de bœuf, & il chassera toutes les punaises.

Autre. Pour les faire mourir prenez d'aluine, de ruë, d'huile commun, d'eau chacun à suffisance, faites cuire le tout jusques à ce que l'eau soit consommée, puis coulez l'huile, avec laquelle vous mêlerez de graisse à suffisance, & en ferés onguent, duquel vous frotterez les fentes du lit, Alexis.

Autre. Prenez oing de porc, vif argent, de chacun ce qu'il en faudra, mêlez le bien, & en faites onguent, duquel vous oindrés les fentes & jointures des litieres, autant en fait la teinture de souffre de laquelle nous avons fait mention cy devant en l'art. des formis. Le même.

Punaises. Pour faire mourir les punaises, prenez jus d'alvine, & huile d'olive vielle à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consommé: puis coulez l'huile, & faites fondre dedans du souffre vif, & de cette huile frottez les lits, & les fentes.

Contre les punaises. La poix liquide, & le suc de concombre sauvage mis dans les licts tuent les punaises, comme aussi fait l'oignon marin couppé, pilé dans du vinaigre; cuisez avec huile, des feüilles de grenadier, & en frotez les fentes des lits; ou bien détrempés le fiel de toureau ou de bouc en fort vinaigre & en frotez le lit & les murailles, autant en advient si vous pilez dans huile de souffre vif, & en frottez les lits; il ne sera nouvelle de punaises si vous faites cuire de colle de poisson, & en oignez les fentes, & jointures des lits: la lie d'huile cuitte & mêlée avec fiel de bœuf & huile, les fait mourir; les feüilles de lierre ou de capres destrempées en huile, si vous en frottez le lit, vous osterez aussi par le moyen qui s'ensuit les punaises qui sont aux murailles, pilez un acetabule qui sont 15. dragmes de staphilagria ou herbe aux poux, autant d'oignon marin couppé en petits mourceaux, avec une cueilleréе de fort vinaigre, faites chauffer tout cela, & en enduisez le lieu, vous mêlerez une partie de resine de cedre en quatre parts, de vin cuit, & puis oindrez le fiel de chevre ou de veau; on en fait autant avec pareille quantité de vin cuit, & de vinaigre, Dydime.

On fait mourir les punaises avec le parfum des sangsuës si on empéche que la vapeur ne puisse sortir avec des couvertes qu'on mettra sur les lits, & au contraire on fait mourir les sangsuës par le parfum des punaises, la scolopendre aussi sechée, & appliquée en parfum en fait autant, & feüilles de lierre, avec dix sangsuës mêlées. Florent.

Les pieds de lievre ou de cerf liez autour des pieds & soustenements du lit, & prés du dossier, ne laissent pas engendrer les punaises, mais pendant que vous estes en voyage, si vous mettez sous le lit un vaisseau plein d'eau froide, pendant que vous dormirez les punaises ne vous toucheront, car quant à ce qu'on use d'eau chaude, de laquelle tous arrosét, elle fait bien mourir celles qui se rencontrent, mais elle n'empesche pas qu'elles ne reviennent, & ne se r'engendrent incontinent. Democrite.

Pour faire mourir les punaises. Prenez jus d'alvine & huile d'olive vielle à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consommé, puis coulez l'huile & faites fondre dedans du souffre vif, & de cette huile frottez les lits & les fentes.

Autrement. Prenez fiel de bœuf & huile de chenevis & melez tout ensemble, en frottez les jointures, & bois du lit, & au lieu où vous aurez frotté il n'y viendra jamais de punaises.

Plus. Frottez le bois avec jus de vieux concombre qu'on laisse pour avoir la graine.

D'autre sorte. Détrempez fort vinaigre & fiel de bœuf ensemble, & en lavez vos lits, & mettez de la grande consoude sous le chevet du lit.

Plus. Prenez noix, ou gale de cyprez & les concassez, puis mettez infuser dans de l'huile qui surnage de deux doigts, & laissez au soleil & au serin par deux fois vingt-quatre heures, & ayant coulé l'huile en exprimant bien les dites gales, en frotez bien vos bois de lits.

Pour ôter les punaises. Prenez du savon noir, & du savon commun, autant de l'un que de l'autre, & les pilez bien, & prenez autant de vif argent & melez le tout ensemble & en faites onguent duquel vous frotterez les lieux où se mettent les punaises.

Pour le même. Prenez graisse de rori la plus vielle que vous pourrez trouver, & la mettez fondre, & en frottez les lieux où se mettent les punaises.

Pour le même. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire seigner, & l'ayant écorché, & vuidé, le faire rôtir à la broche, sans larder ny arroser, & garder ce qui en degoûtera, qu'il faut méler avec jaunes d'œufs, huile d'aspic par parties égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous vous en servirez comme dessus.

PURGE. Ptisane qui purge doucement: prenez demi septier de verjus dans lequel faites infuser demie once de sené sur les cendres chaudes dans un pot neuf, & lors que le verjus sera chaud, mettez dedans gros comme une noix de beurre frais, & autant de sel qu'il en faut pour saler un œuf, faites-luy prendre un petit boüillon & le tirez du feu, le laissant infuser toute la nuit: le matin vous passerez le tout dans un linge net, & vous en prendrez une prise chaque matin dans un boüillon gras ou maigre.

Purger. Pour purger doucement, & sur tout les hidropiques, prenez graine d'asperge bien menuë, que vous ferez tremper vingt-quatre heures durant en eau de vie, laisserez secher au soleil, la mettrez derechef tremper pendant vingt-quatre heures & ferez secher de même, puis tremper encore vingt-quatre heures dans d'huile d'olive & la ferez bien secher & garderez, pour en user il faut l'écosser sur une assiete pour luy ôter la peau, mettre le blanc écrasé en du vin blanc infuser une nuit, & boire à jeun un verre.

PURGATIFS *par le ventre.* Crystaux de lune, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Sublimé doux, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Une pilule perpetuelle.

Sel polycreste, la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Tartre vitriolé, la dose est depuis huit jusques à trente grains.

Cryſtal de tartre, la doſe eſt depuis demie dragme juſques à trois dragmes.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſques à une dragme.

Jalap, la doſe eſt depuis dix grains juſques à une dragme.

Reſines de Jalap & de Scammonée, la doſe eſt depuis quatre juſques à douze grains.

Rubarbe, la doſe eſt depuis quinze grains juſques à une dragme.

Extrait de Rubarbe, la doſe eſt depuis dix grains juſques à deux ſcrupules.

Extrait d'aloës, la doſe eſt depuis quinze grains juſques à une dragme.

Extrait panchimagogue, la doſe eſt depuis un ſcruple juſques à deux.

Poudre cornachine, la doſe eſt depuis quinze juſques à quarante grains.

Magiſtere ou precipité d'antimoine, la doſe eſt depuis quatre juſques à douze grains.

Précipité de mercure de couleur de roſe pâle, la doſe eſt depuis quatre juſques à dix grains.

Extrait de roſe, la doſe eſt depuis demie dragme juſques à deux dragmes.

Roſes muſcates en infuſion.

Miel.

PURIFICATION d'or. Purifier l'or, c'eſt en ſeparer les autres métaux qui y ſont mélangez.

Metez rougir dans un creuſet, à grand feu, telle quantité d'or qu'il vous plaira; & lorſqu'il commencera à prendre la fuſion, jettez-y quatre fois autant peſant d'antimoine en poudre, l'or ſe mettra auſſitoſt en fuſion; continuez un grand feu, juſques à ce que la matiere jette des étincelles; retirez alors vôtre creuſet du feu, & le ſecoüez, afin que le Regule deſcende au fond. Caſſez-le quand il ſera froid, & ſeparez le Regule des ſcories qui ſeront deſſus. Si vous voulez conſerver vôtre creuſet, il faut renverſer la matiere fonduë dans un mortier de fer fait en culot, lequel vous aurez auparavant un peu chauffé & graiſſé de ſuif, puis frapper avec des pincettes autour du mortier, juſques à ce que la matiere ſoit en maſſe.

Laiſſez un peu refroidir cette maſſe, puis l'ayant renverſée, ſeparez avec le marteau le Regule d'or d'avec les ſcories. Peſez ce Regule, faites le fondre à grand feu dans un creuſet, & lorſqu'il ſera en fuſion, jettez dedans peu à peu, trois fois autant peſant de ſalpétre: continuez un feu tres-violent, afin que la matiere demeure en fuſion; & lorſque les fumées étant ceſſées, elle paroîtra claire & nette, jettez la dans vôtre mortier de fer chauffé & graiſſé, comme nous avons dit cy-deſſus, ou bien laiſſez la dans le creuſet, que vous ſecoüerez pendant qu'il refroidira, afin que le Regule ſe ſepare des ſcories qui demeureront deſſus, & vôtre Regule ſera tres-pur.

Le commun uſage pour la purification de l'or eſt la coupelle, en laquelle on procede de la même maniere que nous dirons en la purification de l'argent: Mais la coupelle n'étant pas capable de ſeparer l'argent d'avec l'or, on a recours à une autre operation, qu'on appelle *Départ*.

Pour y parvenir, on fait fondre dans un creuſet ſur un grand feu, trois parties d'argent avec une partie d'or; & lorſque ce mélange eſt en infuſion on le jette dans de l'eau froide il ſe condenſe en grenailles, leſquelles étant ſechées, on fait la ſeparation de l'argent d'avec l'or par le moyen de l'eau forte, car ce diſſolvant diſſout fort bien l'argent, mais l'or demeure en poudre au fond du vaiſſeau. On verſe par inclination la diſſolution de l'argent, puis on lave la poudre d'or afin de l'adoucir.

Mais ſouvent il arrive que quelque portion de l'argent eſt retenuë comme opiniâtrement dans l'or, ainſi cette purification ne peut pas être dite tout-à-fait exacte.

On a encore une autre methode pour purifier l'or, c'eſt la cementation, qui ſe fait ainſi.

On ſtratifie dans un creuſet des lamines d'or, avec une paſte ſeche qu'on appelle Cement, dans laquelle on a fait entrer des ſels gemme & armoniac: on couvre ce creuſet, puis l'ayant entouré de feu, on fait calciner la matiere pendant dix ou douze heures avec beaucoup de violence, afin que les ſels mangent & conſument les impuretez de l'or; mais ſouvent ils le laiſſent encore chargé d'autres metaux: quelquefois auſſi ils rongent l'or méme, & ils en font perdre une partie.

La purification de l'or par l'antimoine eſt plus aſſurée que les autres, car il n'y a que l'or qui ſoit aſſez ſolide pour reſiſter à ce devorant; il en mange ſouvent une petite portion, mais il ne laiſſe aucun autre métal.

Il faut obſerver de mettre un tuileau ſur le creuſet, de peur que l'air venant par le cendrier, n'en refroidiſſe le fond.

L'or ſe met en fuſion, auſſi-tôt que l'antimoine eſt jetté dans le creuſet, parceque l'antimoine eſt rempli de certains ſoulfres ſalins, qui augmentent la force du feu, & ſeparent les parties de ce métal; c'eſt alors que ce qu'il y a de plus poreux & de plus volatile s'étant uni avec l'antimoine, une partie s'exalte en fumée, & l'autre partie qui eſt plus fixe, demeure en ſcories.

Les étincelles, qui ſortent de la matiere, ſur la fin, proviennent de quelques particules d'antimoine, qui s'étant trouvées embarraſsées dans l'or, ont fait violence pour ſortir: il faut alors retirer la matiere du feu, afin qu'il ne s'en perde point, & la renverſer dans un culot, comme nous avons dit. On fait enſuite refondre le Regule, ſur lequel on jette du ſalpeſtre, afin que ce ſel abſorbe tout l'antimoine qui pourroit être reſté, & de cette maniere on a un Regule autant purifié qu'il le peut être, & à vingt-quatre carats s'il y en a.

Ce qu'on appelle un carat d'or eſt proprement le poids d'un ſcrupule ou de vingt-quatre grains, ainſi 24. carats font une once.

Si une once d'or n'a point diminué dans les purifications, c'eſt de l'or à vingt-quatre carats; ſi elle a diminué d'un carat, c'eſt de l'or à vingt-trois carats; ſi elle a diminué de deux carats, c'eſt de l'or à vingt-deux carats, & ainſi du reſte; mais on tient qu'il ne ſe peut trouver d'or à vingt-quatre carats, parcequ'il n'y en a point qui ne contienne quelque portion d'argent ou de cuivre, ſi bien purifié qu'il ſoit.

L'or rouge eſt le moins eſtimable, parce

qu'il contient quelque portion de cuivre qui luy donne cette couleur; le jaune est le meilleur, & il doit même jaunir au feu.

Le carat de perles, de diamant & des autres pierres precieuses, n'est que de quatre grains.

Purification d'Argent. Purifier l'argent, c'est en separer les autres métaux avec lesquels il est mêlé. Cette operation se fait par la coupelle, de la maniere suivante.

Prenez une coupelle faite avec des cendres d'os ou de cornes, couvrez-la & la faites chauffer peu à peu sur les charbons jusqu'à ce qu'elle soit rouge: mettez-y dedans quatre ou cinq fois autant de plomb que vous aurez d'argent à purifier: laissez fondre ce plomb, afin qu'il remplisse les pores de la coupelle, ce qui se fait en peu de temps, puis jettez vôtre argent au milieu, & il se fondra aussi-tôt. Mettez du bois autour de la coupelle & soufflez, afin que la flamme reverbere sur la matiere, les impuretez se méleront avec le plomb, & l'argent demeurera pur & net au milieu de la coupelle; le plomb étant remply de ces scories d'argent, restera aux côtez en forme d'écume; on peut le ramasser avec un cueillier & le laisser refroidir, c'est ce qu'on appelle litharge: selon le degré de calcination que cette matiere a reçûë, elle prend diverses couleurs & on la nomme tantôt lithargie d'or, & tantôt lithargie d'argent. Si on la laisse dans la coupelle, elle passe par les pores, car il faut remarquer que la coupelle étant faite exprés avec des cendres privées de sel, elle est fort poreuse, il faut continuer le feu jusqu'à ce qu'il ne s'éleve plus de fumée.

Cette préparation nettoye l'argent de tous les autres metaux, excepté de l'or qui resiste à la coupelle.

Il faut pour separer ces deux metaux avoir recours au départ que nous avons décrit en parlant des purifications de l'or; car l'eau forte dissout l'argent: mais ne pouvant penetrer l'or, elle le laisse au fond en poudre.

On verse par inclination, la dissolution d'argent dans une terrine, où l'on a mis auparavant une plaque de cuivre & dix ou douze fois autant d'eau commune. On laisse ce mélange en repos pendant quelques heures, & quand on voit le cuivre couvert de la poudre ou précipité d'argent, & que l'eau est bleuë, on la filtre, c'est ce qu'on appelle *Eau seconde.* Elle est propre pour faire escarre aux chancres, & pour manger les chairs baveuses. On fait secher la poudre d'argent, & on la peut mettre en lingot, la faisant fondre dans un creuset avec un peu de salpestre.

Si vous faites tremper quelques heures une plaque de fer dans l'eau seconde, le cuivre qui la faisoit bleuë, se précipitera à mesure que le fer sera dissout. Si vous filtrez cette dissolution, & que vous fassiez tremper dedans un morceau de pierre calamine, le fert dissout tombera au fond en poudre, & la pierre se dissoudra. Si vous filtrez la liqueur & que vous jettiez dessus la filtration goutte à goutte de la liqueur de nitre fixe, il se fera précipitation de la calamine. Si enfin vous filtrez cette liqueur, & qu'aprés en avoir mis évaporer une partie, vous la laissiez crystalliser, vous aurez un salpestre qui brûlera comme le commun.

PUSTULES *à la langue.* L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, ou avec de la decoction de semence de coin l'on se lavera la bouche. De la Haye.

Pustules du visage & du front. Prenez une once de camphre, autant de souffre vif, demie once de litarge, & autant de mirrhe, battez tout ensemble, & dans une livre d'eau de vie, ou d'eau de plantin, mettez-le infuser pendant sept ou huit jours, & vous en bassinez le visage avec un petit linge, ou bien dans une chopine de jus de Scabieuse purifié au feu, & passé par un linge, jettez-y demie once de borax avec un gros de camphre. Aprés une infusion de deux ou trois jours, servez-vous-en. Ou bien faites boüillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau jusqu'à moitie de la decoction, étuvez-en soir & matin les pustules, sinon prenez un once de camphre, autant de souffre, demie once de mirrhe, autant d'encens, reduisez le tout en poudre, & le mettez infuser dans une chopine d'eau rose, ou de plantin, ou de scabieuse l'espace de sept ou huit jours & vous en servez. De la Haye.

vertu de PYMENT. Il approche fort aux vertus de thym: à savoir, bon à la retention d'urine, étant sec mis en garderobbes donne aux vestements une odeur agreable, & les preserve de vermine, sa decoction avec regalisse profite infiniment aux courtes haleines, asthmatiques, y adjoustant un peu de sucre ou syrop violat, & encore davantage à ceux qui crachent de la bouë, à la charge qu'on en use long-temps, son herbe fricassée sur une tuile ardente, arrosée de vin de malvoisie, & appliquée sur le ventre appaise les douleurs de la colique, encore davantage si vous y adjoûtez feüilles d'armoise, fleurs de camomille, le tout fricassé avec huile de lys & jaunes d'œufs.

PYRETRE. Le pyretre ressemble assés au fenoüil, l'on ne se sert en Medecine que de sa racine seulement, laquelle est chaude & seche au troisiéme degré; ce qui fait qu'étant mise sur la langue, elle la pique tellement qu'il semble qu'elle brûle. Par même moyen elle atire quantité de pituité du cerveau, c'est pourquoy elle est singuliere à ceux qui sont menacés de l'apoplexie, à la douleur des dents & à toutes fluxions froides, sur tout elle est tres-efficace pour le haut-mal en la mettant en poudre & la mélant avec un peu de miel. La prise est de quinze grains à la fois.

Fin de la seconde Partie du second Tome.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

TROISIE'ME PARTIE.

Q

QUINTE-FEUILLE. *Triolet & Melilot.* Qualités. *Dessech. au 3. d.*

Descr. Elle a les tiges minces, comme des fêtus de la longueur d'un pan, qui portent la graine; ses feüilles ressemblent à celles de la Mente, qui viennent cinq à la fois, attachées à une seule queuë, & dentelées tout autour, ses fleurs sont de couleur dorée; sa racine est rougeatre & longue.

Lieu. Elle aime les lieux aquatiques, & fleurit en May & Juin.

Propr. La decoction de la racine jusqu'à la consommation du tiers tenuë à la bouche, appaise la douleur des dents, cuite au vinaigre,& ensuite elle arréte les ulceres corrosifs, resout les glandes, les enflures, les duretez, les apostemes, elle sert au mal de S. Antoine, au gratelle & au mal de S. Fiacre.

QUINQUINA. *Reméde, & sa description, ses qualitez & ses vertus.* En l'année 1678. le 15. de Juin, feu Monsieur Fabre, premier Medecin de la Reine de Portugal, dans une conference tenuë au sujet des Febrifuges, chez Monsieur l'Abé Bourdelot, y fit le portrait de l'arbre qui est revêtu de cette écorce si admirable à guerir les fiévres intermittantes, que l'on apelle Quinquina; il assura la Compagnie de l'avoir vû dans un manuscrit qu'un Marchand de Lisbonne lui avoit prêté, & qui avoit fait deux ou trois fois le voyage des Indes: Voici à peu prés comme il en fit la peinture.

L'arbre de Quinquina est de la grosseur & de la hauteur de nos vieux Cerisiers, ayant les feüilles un peu plus larges, plus épaisses, & moins vertes, qui croît le long des petites Rivieres, jettant quantité de racines, desquelles sortent des rejettons que l'on transporte, & qui croissent en peu de tems; il fleurit au mois de May, poussant des fleurs en maniere de bouquets comme nos sureaux. Sa graine qui n'a ni odeur, ni saveur, non plus que ses feüilles, est dure & fort ronde, ne produit rien. Son tronc est revêtu d'une écorce assez épaisse, découpée, raboteuse, & comme en écailles, ainsi que celle des pommiers, ou des poiriers: elle s'enleve, & se détache aisément de son tronc, soit avec un couteau, ou d'autres instrumens dont les Indiens se servent pour la ratisser, la ramasser, & ensuite en trafiquer. Ils choisissent les mois de Decembre, & de Janvier pour faire cette recolte, ayant remarqué qu'elle a moins de proprietés dans les autres saisons, & plus sujette à se carier; c'est pourquoi les Marchands en sçavent tres-bien faire la difference: disant que la bonne doit être un peu âpre & amére au goût, avec une petite saveur & odeur aromatique, & d'une couleur tirant sur un rouge brun; elle conservera dix ou douze ans ses vertus, étant bien fermée, & dans un endroit qui ne soit pas humide; que si elle est en poudre, elle s'évapore, à moins qu'elle ne soit dans un vase bouché d'un linge, d'une cire, & d'un parchemin.

L'on ne croit pas que les anciens Medecins ayent jamais connu cet arbre, depuis 40. ou 50. ans, ce sont les Peres Jesuites qui l'ont premierement aporté des Indes en Europe, & qui en avoient les seuls trafiqué jusques à l'arrivée du Chevalier Talbot en France qui la mit en si grand credit, que depuis lui, l'on a rafiné sur sa préparation, même par ordre du Roy il en a couru des imprimez par toute la France.

L'on est en dispute en quel degré il est chaud & sec, la plus commune opinion est qu'il est chaud au commencement du second degré, & sec au premier.

Il y en a encore qui ont une opinion bien mal fondée, d'autant que sur des faux raports, ils assurent que cette écorce ne vient pas sur le tronc, ni sur les branches de l'arbre, mais se tire des racines. Cette dispute est de si peu de consequence, que l'on n'y répondra aucunement. L'on se contentera seulement qu'aprés en avoir fait la description sur le recit d'un fameux Medecin, tel que pouvoit être Monsieur Fabre, d'en montrer les differentes préparations pour s'en servir dans les fiévres intermittantes.

Premiere préparation. Prenez une once de Quinquina bien en poudre, mêlez-le avec autant de vin cuit, ou raisinée, ou de rossolis, ce qu'il en faudra pour en faire une maniere de conserve, ou d'opiate.

La prise sera d'une dragme jusqu'à une dragme & demie, l'on la donnera en bolus, faisant

avaller un peu de vin par dessus.

II. Préparation. Prenez une once de Quinquina pulverisé, deux dragmes de corail rouge préparé, demie once de conserve de xinorodon, autrement dit de gratecu, demie dragme d'opium, faites-en une conserve avec autant de sirop de coins, ou de grenade, ou d'épine vinette, ou de groseilles qu'il en faudra pour lui donner la consistance, la prise sera d'une dragme & demie jusqu'à deux.

Cette recepte est infaillible pour la dissenterie, flux hepatique, lienterie, & autres cours de ventre : elle est encore bonne pour guerir la faim canine.

III. Préparation. Prenez demie once de rhubarbe, une once de Quinquina, l'un & l'autre bien en poudre ; une once de conserve de violettes, ou de buglose, ou de bourache, du sirop de chicorée simple, ou de fumeterre raisonnablement pour en faire une conserve ou opiate.

La prise sera de deux dragmes.

Elle se donnera aux personnes qui seront tombées dans une hidropisie ensuite d'une fiévre quarte, il en faudra faire user l'espace d'un mois ou cinq semaines.

IV. Préparation. Prenez deux dragmes de Quinquina, demie dragme de racine de gentiane, une dragme & demie des yeux d'écrevisses, demie dragme de santal citrin, mettez le tout en poudre bien subtile, & le mêlez avec un quarteron de sucre cuit en sucre rosat, tout chaudement faites-en des tablettes de la pesanteur d'une dragme & demie jusqu'à deux.

L'on pourra porter aisément ces Tablettes en campagne, & en prendre dans le voyage avallant un peu de vin par dessus.

V. Préparation. Prenez deux onces de Quinquina en poudre, une poignée de petite centaurée, faites-les infuser dans quatre pintes de vin doux ou d'autre, pourveu qu'il ne soit ni tourné, ni aigre, ni aussi trop verd, pendant deux jours entiers sur des cendres chaudes, remuant de fois à autre le fond avec un bâton.

VI. Préparation Prenez une pinte de vin d'Espagne, ou d'autres vins de liqueurs, mettez-y infuser pendant trois jours une once de Quinquina en poudre, avec une demi dragme d'opium, aprés cela donnez-en tous les matins trois ou quatre onces à jeun.

Cette composition est pour les personnes délicates, pour les femmes enceintes qui sont un peu replettes, & pour les petits enfans, ausquelles on retranchera la moitié de la dose.

Du Quinquina. Le Quinquina, ou Kina Kina, est une écorce qu'on nous aporte du Perou ; elle retient le nom de l'arbre dont on la tire qui est grand comme un cerisier : les Espagnols l'apellent *Palo de Calenturas*, c'est-à-dire, le bois des fiévres. Il y en a de deux espéces, l'un est cultivé, & l'autre sauvage : le cultivé est beaucoup meilleur que l'autre ; le bon Quinquina doit être compacte, amer au goût & d'une couleur rougeâtre.

C'est le plus assuré remède qu'on ait trouvé jusques ici, pour suspendre le ferment des fiévres intermittentes. La maniere de s'en servir a été long-tems d'en faire prendre au malade, depuis demie dragme jusqu'à deux dragmes en poudre subtile à l'entrée de l'accés avec un peu de vin blanc ; mais cette methode a été changée de nos jours ; car presentement on en fait tremper une once dans deux livres de vin, pendant deux fois vingt-quatre heures, au bain-marie : on coule l'infusion & l'on en fait prendre au malade loin des accés trois ou quatre demi verres par jour. On continuë l'usage de ce remède pendant quinze jours au moins.

On ajoûte souvent dans l'infusion du Quinquina de la petite centaurée, de l'absinte, du cerfeüil de l'écorce d'aulne, des bayes de geniévre, du sassafras, du sel de Tartre & plusieurs autres ingrediens qu'on croit être febrifuges. Mais la base de tout est le Quinquina & le reste ne peut pas servir de grand' chose. Quelques-uns y mêlent aussi un peu d'opium, mais ce dernier ingredient n'y doit être ajoûté qu'avec bien de la précaution.

Il faut observer de bien purger le malade avant que de lui faire prendre le Quinquina, parceque ce remede arrête les humeurs pour quelque tems, & quand elles viennent à fermenter de nouveau, elles causent quelquefois des maladies plus dangereuses que celles qu'on avoit auparavant, comme des asthmes, des hydropisies, des rumatismes, des dissenteries, des supressions de mois aux femmes & plusieurs autres qui n'ont que trop souvent succedé à la guérison des fiévres par le Quinquina. C'est ce qui a fait que plusieurs malades ont souhaité de retomber dans la fiévre qu'on leur avoit emportée par le moyen de ce remède.

Le Quinquina est encore fort mauvais pour ceux qui ont des abcés dans le corps ; car il fixe & rendurcit pour quelque tems l'humeur qui ensuite fermente & cause la gangréne dans la partie. On doit s'abstenir du lait & des alimens de cette nature, quand on prend ce remède, à cause de la partie caséeuse qui s'arrêteroit & qui se corromproit indubitablement dans les vaisseaux.

Quelques-uns se servent d'eau au lieu de vin pour l'infusion du Quinquina, mais j'ai remarqué que le vin réüssit mieux, soit parce qu'il tire plus facilement la substance resineuse febrifuge de cette écorce, soit parce qu'il lui sert de vehicule pour la faire penetrer dans les endroits du corps où il faut qu'elle aille.

Ceux qui par délicatesse ou par d'autres raisons, auront de la repugnance pour les breuvages, pourront prendre le Quinquina en bolus ou en pilule ; on n'a qu'à le mettre en poudre & l'incorporer avec une quantité suffisante de syrop d'absinte : La dose sera depuis demi dragme jusques à trois dragmes.

Je fais prendre une grande dose de Quinquina à l'entrée de l'accés, & les jours suivans j'en fais prendre une petite dose le matin & une le soir loin du repas : la grande dose emporte ordinairement les accés, & les petites doses servent à empêcher qu'ils ne reviennent quinze jours aprés, comme ils font souvent quand on n'a pas pris les précautions necessaires : je continuë à faire prendre du remède pendant huit jours deux fois par jour, ensuite j'en fais prendre huit autres jours une fois par jour. De cette maniere l'on prend du Quinquina pendant seize jours : mais pour avoir

une plus grande assurance que la fiévre ne reviendra point, il faut faire prendre à la personne qui a été guerie, de douze en douze jours pendant deux mois, une dragme de Quinquina en poudre dans du vin blanc ou en bolus.

Il y a de l'aparence que le Kina Kina arrête & suspend l'humeur de la fiévre, à peu prés comme un Alkali arrête le mouvement d'un sel acide, c'est-à-dire, qu'il la tient liée, & qu'il en fait une espece de *Coagulum*. Cette humeur demeure ordinairement pendant quinze jours en repos & le malade se sent un peu gonflé & pesant, principalement quand il n'a pas été assez purgé; ensuite la fiévre revient, parce que l'humeur ayant été agitée par les esprits du corps, ou s'étant jointe à d'autres humeurs de la même nature qui se sont faites pendant les quinze jours, elle s'est debarrassée du Quinquina, & elle fermente comme auparavant.

Mais si aprés avoir bien nettoyé le corps du malade, on s'obstine à continuer l'usage du Quinquina, on fixe tellement l'humeur qu'on la détermine à être precipitée & évacuée, ou par les selles, ou par les urines, ou par insensible transpiration, & la fiévre ne revient point; car les esprits du corps par leur mouvement, poussent autant qu'ils peuvent & rejettent dehors tout ce qui trouble l'œconomie des parties.

Le Quinquina agit ordinairement sans qu'on s'en aperçoive, mais il se trouve quelquefois des temperamens qui en sont un peu purgez dans le commencement, & principalement s'ils le prennent en potion. Cet effet retarde un peu sa qualité principale, & la fiévre n'en est pas si-tôt arrêtée : mais il ne gâte rien, au contraire en évacuant des humeurs superfluës avant que de fixer, il arrête plus sûrement la fiévre. Je ne desaprouverois pas même en des occasions la pratique de quelques Medecins qui mêlent du purgatif dans les premieres prises du Quinquina qu'ils donnent à leur malade; mais quand on purge peu de tems aprés que la fiévre a été arrêtée par le Quinquina, l'on risque à la faire revenir, parce que le purgatif dilaye & rarifie l'humeur fixée, & la remet en mouvement.

Quant aux lavemens de Quinquina, ils peuvent être utiles pour les enfans, & même pour les grandes personnes, qui à cause d'un vomissement ou d'autres accidens, ne peuvent pas prendre des remedes par la bouche; mais pour peu qu'on soit en état d'avaler de ce febrifuge, il produira un bien meilleur effet en une quantité mediocre, qu'étans pris en lavemens en grande quantité, parce qu'il se distribuera par tout le corps, au lieu que par les lavemens il ne passera point les intestins.

Il est bon de manger des viandes solides & de boire du vin dans le tems qu'on prend du Quinquina, afin de rétablir les forces dans les parties du corps, que la fiévre avoit debilitées, & afin que les esprits puissent plus facilement chasser la maladie; mais il en faut user avec moderation.

Je ne puis pas aprouver l'intention de ceux qui donnent le Quinquina par précaution à des personnes qui n'ont point de mal : J'en ai vû qui par un long usage de ce remede sans aucune necessité, avoient été rendus bouffis & mélancoliques, de sorte qu'on leur préparoit une maladie plus dangereuse que celle qu'on vouloit éviter. J'ai remarqué aussi que le Quinquina empêchoit de croître les enfans, quand on leur en donnoit trop long-tems.

On se sert quelquefois du Quinquina pour les fiévres continuës, pour abattre les vapeurs hysteriques & pour plusieurs autres maladies : mais s'il aporte quelque soulagement dans ces occasions, ce n'est pas si vîte, ni si sûrement que dans les fiévres intermittantes.

Teinture de Quinquina. Cette operation est une extraction des parties les plus huileuses & les plus détachées du Quinquina par l'esprit de vin.

Mettez dans un matras quatre onces de bon Quinquina pulverisé grossierement, versez-y de l'esprit de vin jusques à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts, adaptez dessus un autre matras pour faire un vaisseau de rencontre, luttez exactement les jointures & posez vôtre vaisseau dans le fumier ou au bain de vapeur pendant quatre jours : remuez-le de tems en tems, l'esprit de vin se chargera d'une couleur rouge; delutez les vaisseaux, filtrez la teinture par le papier gris & la gardez dans une bouteille bien bouchée.

C'est un febrifuge pour les fiévres intermittentes : on en fait prendre trois ou quatre fois le jour loin des accés & l'on continuë quinze jours: La dose est depuis dix goutes jusques à une dragme dans quelque liqueur apropriée; comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baye de geniévre, ou d'absinte, ou dans du vin.

Si l'on verse de nouvel esprit de vin sur la matiere qui sera restée dans le matras, & qu'on la mette en digestion comme devant, on retirera encore de la teinture, mais elle ne sera pas encore si forte que l'autre, il en faudra faire prendre une dose un peu plus grande.

Remarques. Cette teinture agit comme l'infusion du Quinquina dont nous avons parlé : elle est plus commode, en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut, & l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus, ceux qui haïssent le goût du vin l'aimeront mieux, mais je préfererois pour l'effet, l'infusion à la teinture, parce que le vin est bien plus propre à tirer la substance saline & sulphureuse d'un mixte, que l'esprit de vin.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de canelle dans du vin ou dans de l'eau, & aprés la colature y dissoudre du sucre, puis y mêler la teinture du Quinquina : on aura une espece de rossolis febrifuge, duquel on pourra faire prendre aux enfans facilement.

Extrait de Quinquina. Cette operation est une separation des parties les plus substantielles du Quinquina.

Mettez tremper chaudement pendant vingt-quatre heures huit onces de Quinquina dans une quantité suffisante d'eau distilée, faites boüillir ensuite doucement l'infusion & la coulez; exprimez fortement le marc, remettez-le tremper dans de nouvelle eau de noix, faites-le boüillir & coulez comme devant, mêlez vos colatures ensemble & les laissez rasseoir; versez par inclination la liqueur claire & en faites évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grez, par un petit feu de sable, jusques à consistence de miel épais.

C'est un febrifuge qui a la même vertu que les précedens : la dose est depuis douze grains

jusques à demi dragme, en pilules, ou dilayé dans du vin.

Remarques. Le vin & l'esprit de vin sont bien propres à tirer la teinture du Quinquina, mais ils ne sont pas bons pour faire l'extrait, parce que dans l'évaporation, l'esprit enleve avec lui les plus subtiles parties du mixte. L'eau de noix est bien plus convenable : car outre qu'elle dissipe bien moins la substance volatile, elle est un peu febrifuge. En la place de cette eau l'on pourroit se servir de celles de bayes de geniévre, ou de petite centaurée, ou d'absinte.

L'extrait de Quinquina est commode pour ceux qui ne peuvent pas souffrir le goût du remède ; car on le peut prendre en pilule envelopé dans du pain à chanter sans en ressentir aucun goût. Mais je préfererois l'infusion ou le Quinquina en substance à cette sorte de préparation, parce qu'il est impossible qu'il ne s'évapore plusieurs parties les plus subtiles du mixte dans l'ébullition & dans l'évaporation, quelque précaution qu'on aporte pour les conserver.

On peut tirer le sel fixe du marc qui reste aprés qu'on a tiré l'extrait ou les teintures. Il faut le faire secher, le brûler & calciner les cendres dans un creuset, ensuite il les faut faire tremper dans de l'eau chaude dix ou douze heures, les faire boüillir une heure, puis filtrer cette lessive & en faire évaporer l'humidité dans une terrine de grez ou dans un vaisseau de verre au feu de sable ; il restera un sel au fond qu'il faut garder dans une bouteille bien bouchée. Ce sel est Alkali comme sont tous les autres sels fixes tirez des plantes, il est aperitif : on en peut donner pour la fiévre quarte : La dose est depuis dix grains jusques à un scrupule, dans une liqueur apropriée.

Il ne faut pas s'imaginer que ce sel ait retenu toutes les qualitez du Quinquina, elles ont été presque toutes détruites dans la combustion.

Qu'on ne croye pas non plus pouvoir separer la vertu febrifuge du Quinquina, en le faisant distiler tout sec par la cornuë : car au contraire on la détruiroit, en rompant l'harmonie & la liaison des parties, & l'on n'auroit qu'un esprit puant & une huile brûlée qui ne serviroit pas à grande chose. Mais si par curiosité l'on vouloit faire l'anatomie du Quinquina en separant ses cinq principes, il faudroit en faire la distilation par la cornuë, procedant comme en celle du Gayac ; de trente-deux onces de Quinquina, vous retireriez onze onces d'esprit & de phlegme, deux onces & demie d'huile noire & puante, & deux dragmes de sel alkali fixe.

R

DES RACINES. Les *Racines* veulent être placées en bonne terre, bien fumée & bien effondrée, pour produire leurs Racines bien longues, grosses, & non fourchuës ; car si elles ne trouvent le fonds de la terre à leur goût, elles s'eslargiront assez, & grossiront par la tête ; mais dans le milieu il s'y fait un trou qui profonde bien avant, les rendant dures & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, qui fait que l'on les mesprise : C'est pourquoy si vous ne voulez faire effondrer vôtre jardin, craignant la despense, vous ferez au moins bescher deux labours l'un sur l'autre, en la maniere que je vous vais enseigner qui n'est qu'un diminutif de l'effondrement,

Il faudra bescher une orne toute de la longueur du carré, d'un bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en jettant la terre tout d'un côté : puis bescher un second labeur dans ce même fossé, le plus profond que l'on pourra, sans en sortir la terre ; par apres y mettre environ quatre doigts, de haut de bon fumier bien gras, comme celuy que l'on tire de dessous les vaches & moutons, pendant que l'on ne les affourre point, puis bescher une seconde orne, jettant la premiere littiere sur ce fumier : par apres bescher la seconde littiere, & sur ce labour mettre du fumier, comme j'ay dit cy-dessus, & en continuant de la même façon jusques au bout de vôtre carré ; la derniere orne demeurera basse d'une littiere, à quoi vous aviserez de trois moiens lequel vous agréera le plus, & qui vous sera à moindre dépense pour la remplir ; ou d'y faire porter les terres qu'aurez tirées de la premiere littiere de la premiere orne, ou de les faire retirer pour mettre vôtre carré de niveau, ou de laisser ce fossé vuide pour y jetter toutes les sarclures du jardin, afin que là elles se consomment en fumier, reservant à rendre vôtre aire égale, à mésure que les labours se donneront.

L'Hyver étant entierement passé, vous semerez vos bettes-raves sur quelque bande de vos espaliers, puis estant assez fortes, vous les replanterez par planches, les mettant à un pied prés l'une de l'autre, pour la facilité de leur accroissement, rejettant celles que vous trouverez fourchuës, comme de nulle valeur; vous ne negligerez de les biner & sarcler curieusement de toute herbe, ce faisant vous en recueillirez de tres-belles, pourveu que vous ne les laissiez pâtir de soif pendant la grande chaleur.

Quelques-uns ne les replantent point, mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à être fourchuës, pour les replanter, vous observerez la même chose que j'ay dite aux choux, reservé qu'il ne faut pas leur rogner le pivot, un peu auparavant les gelées, vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la terre, enterrant toute la racine dans du sablon jusques au collet, les jonchant côte à côte, un peu en penchant, & jettant un lit de sablon par dessus, puis remettez un autre lit de bettes-raves, puis un lit de sablon, & en continuant jusques à la derniere, elles s'y conserveront tres-bien, les prenant là à vôtre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des côtez par election.

Pour la graine, vous reserverez des plus belles Racines & des plus longues, que vous enterrerez comme les autres, pour au printemps les planter en quelque endroit vuide de vôtre contréspalier : d'autant que vous y pourrez arréter son montant, que les vents renverseroient à cause de sa trop grande hauteur & charge, s'il n'étoit soustenu, si vous n'aimez mieux les mettant en quelque planche les appuier avec des pieux bien forts.

La graine étant meure, vous arracherez les plantes & les lierez à vos contréspaliers, afin

qu'elles s'achevent de meurir, & seichent plus facilement.

Racine sentant les Roses, Ital. *Radice Rhodia.* All. *Rosen Witz.*

Qualitez. ch. au 2. ou 3. D.

Descr. Racine sentant les Roses. Elle a quantité de tiges rondes un peu concaves, hautes de plus d'un pan, d'où sortent des feüilles longuettes, pointuës, grosses, decoupées tout au tour: Elle produit à la cime un bouquet vert, lequel devient roux en perdant ses fleurs; la racine est inégale, grosse comme celle du Costus.

Lieu. Elle vient en des lieux pierreux sur des hautes montagnes: Elle fleurit en May.

Propr. On l'applique sur le front, étant arrosée d'eau rose pour le mal de tête, & aussi sur les temples. Elle fortifie le cerveau par son odeur comme les roses: elle a toutes les proprietez quant au dehors, puis apres qu'elles seront seiches & ainsi preparées, les faudra pendre dans quelque lieu hautement exposé au soleil de Midi, ou de Septentrion auquel ni la fumée, ni la poudre, ni les rayons du soleil les puisse endommager aucunement: combien que le conseil du Prince des Medecins Hipocrate, est que les herbes fleurs & racines, tant recentes que seiches ne soient mises aucunement au vent pour être gardées, mais plûtôt enfermées en des vaisseaux, ou autres receptacles semblables, afin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroient facilement étans exposées au vent.

DES RACINES. Pour garder les racines potageres, il faut observer 2. moyens: ou on les veut garder recentes & encore toutes vertes, comme naveaux, raves, carrotes & autres semblables; ou on les veut garder seiches. Pour les garder recentes, il faut les enterrer dans terre au jardin, comme nous voions que l'on fait des raves & navets, pour en avoir la plupart de l'Hyver. Pour garder les racines seiches, dez qu'elles sont cueillies il faut soigneusement les laver avec eau claire, puis leur ôter toutes les petites fibres, & aprés les seicher, ou à l'ombre du soleil levant, si elles sont rares & tenues, comme les racines de fenoüil, chicorée, persil, asperges, & autres semblables; ou au soleil deMidy, si elles sont danses, crasses & espaisses, comme les racines de flambes, gentiane, pain de pourceau, lis d'étang, coleuvrée & autres semblables.

Pour accommoder les racines, pour les manger. Voyez *manger des jours maigres*, ou *Cuisine.*

RAFFLE. Pour pescher à ce filet ayez cinq ou six perches de saules fort longues d'une dizaine de pieds & coupées en pointe par le gros bout, afin qu'elles entrent mieux. Coupez aussi des herbiers s'il y en a dans le lieu où vous voulez tendre le filet, on les peut facilement couper avec un instrument de fer figuré c, dans la troisiesme Table, lequel est appellé des pescheurs un *fauschon*, & de quelques autres un *volant*, à mesure que ces herbiers seront coupez, rangez les hors du lieu en quelque endroit proche du bord, afin qu'ils n'empêchent de tendre le filet, comme il paroît dessigné dans la premiere Table. Cela fait, attachez une de vos perches à chaque bout des ailes de vôtre filet, à sçavoir la corde du bas où est le plomb, gros bout de la perche, & celle du haut à laquelle est le liege vers le bout plus menu de la perche, distante de la corde plombée selon la profondeur de l'eau. Les perches ainsi attachées, jettez le bout d'une autre corde à un homme qui sera de l'autre côté de la Riviere, supposez que vous n'ayez point de bateau pour mener les ailes du filet, laquelle corde vous lierez à une perche qui tienne au filet, par exemple, à celle qui est marquée du chiffre 8. l'homme ayant tiré la corde & tenant la perche il la piquera tout au raiz du bord, le gros bout lettre a, dans le fond de l'eau, & vous piquerez l'autre perche opposée i h, à vôtre bord vis à vis de luy, apres quoy il vous rejetera un bout de sa corde, & vous luy renvoyerez encore l'aile du filet y, c, comme vous avez fait la premiere, & tenant la perche de son coté entre ses mains & vous l'autre X, d, qui est opposée, il faudra tous deux les porter en tout la longueur du filet, afin qu'il soit tendu bien roide, en l'estat qu'il vous est representé, & chacun de vous fichera sa perche dans le fond de l'eau tout au raiz du bord, comme vous avez fait les deux autres ailes. Lors que le filet sera tendu, on retiendra le bout O, de la fiscelle du secret N, O, qu'il faut cacher si bien dans l'eau qu'elle ne puisse étre decouverte que par celuy qui l'aura cachée: Prenez apres une longue perche figurée 6, dans la troisiesme Table, qui est fourchuë, par le petit bout, avec la quelle il faudra pousser & estendre les herbiers qui sont coupez par tout sur le filet pour le cacher de la veuë des larrons, & pour y attirer le poisson qui cherche souvent l'ombrage, quand le soleil est ardent.

Laissez coucher en ce lieu une ou deux nuits vôtre filet, si l'endroit est bien poissonneux vous serez estonnez de la quantité de poissons qui s'y prendra.

Si vous ne voulez laisser vôtre filet dans l'eau la nuit crainte de le perdre, & que vous desiriez pescher seulement le jour, il faut le tendre tout ainsi qu'on feroit pour la nuit, & qu'une personne ou plusieurs s'en allent bien loin avec le fauchon pour couper les herbiers & approcher toûjours peu à peu vers le filet, foulant par fois le fond, & les bords de l'eau avec des boutoirs ou perches, pour contraindre le poisson d'entrer dans le filet. Quand vous aurez fait ainsi d'un côté, retournez de l'autre pour faire la même chose, & lors que vous voudrez lever la Raffe hors de l'eau pour prendre le poisson, il faudra attacher une corde à chaque bout des ailes, qui sont de l'autre côté de la Riviere, & les tirer à vous, n'oubliant pas de tenir ferme la fiscelle O, N, du secret, crainte que le poisson qui est pris ne s'échape comme il feroit, lors que les cercles des deux entrées viendroient à s'approcher l'un de l'autre; car venant à se debatre il fait ouvrir les goulets, & sort à la fin. L'experience vous apprendra d'abord le moyen de vous servir de cette fiscelle, elle est faite pour tromper les larrons, qui ne se doutant point de la ruze pensent en tirant le filet à la haste dérober le poisson, & le laissent échapper faute de sçavoir le secret.

La seconde Table montre le même filet

tendu & marqué de semblables lettres, on le voit seulement fait de simples traits, afin d'en mieux connoître la forme & les proportions, sans embarras ni confusion.

Maniere de faire la Raffle aux petits Oyseaux. La Raffle aux petits oyseaux est un filet triple, ou contre-maillé qui se voit par la 44. figure de la 13. Table du second Livre, c'est une espece de tramail, ou de pantiere contre-maillée, les aumez en sont faits en mailles quarrées, ainsi qu'il est amplement monstré au 17. chapitre, lesquelles mailles seront larges de chacune trois pouces, la toile ne peut être que de mailles à lozanges de la largeur de neuf lignes, qui est les trois quarts d'un pouce, il faut faire chaque aumé de dix ou douze pieds de longueur de puis M, jusques à la lettre R, & la hauteur depuis M, jusques à I, sera de six ou sept pieds, fait de fil bien retors en trois brins, il faudra faire la toile deux fois aussi longue & large que l'aumé, & de fil brun delié retors en deux brins. Pour le monter, on observera toutes les particularités que j'ay dites au 28. chapitre, parce que ce filet doit faire le même effet que la pantiere à tramail, on laissera seulement aux quatre coins I M, R O, deux bouts de corde longue chacune d'un pied, & en attacher en deux ou trois autres endroits des deux côtez pour lier la raffle à deux perches, ainsi qu'on peut voir par les lettres I, K, L, M, O, P, Q, R, la corde que l'on coudra au tour 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. ne doit pas être plus grosse qu'une plume à écrire, afin que le filet en soit plus leger, & moins empeschant.

Autre chasse, avec un filet contremaillé appellé Raffle. Je me suis plusieurs fois diverti à la chasse precedante de nuit aux petits oyseaux, & comme elle m'a plu, j'ay inventé un autre filet contre maillé plus divertissante que l'autre, puisque l'on y prend beaucoup plus d'oyseaux, & que c'est le principal but où visent les Chasseurs. Je le nomme *Raffle*, parce qu'il raffle, ou prend tous les oyseaux qui donnent dedans. Il est amplement traité au trante-vniéme chapitre de la maniere qu'on doit faire ce filet. Sa forme est representée par la quarante-quatriéme figure de la troisiéme Table, pour vous en servir, ayez deux perches I N, & O S, bien droites & legeres grosses comme le bras, & longues de douze ou quinze pieds ausquelles vous attacherez le filet depuis le bout plus menu I, jusques vers le gros bout aux endroits marquez des lettres K, L, M, & de l'autre côté pareillement aux lettres O, P, Q, R quand il sera ajusté, ployez-le, & vous en allez du moins quatre personnes; deux desquelles porteront le filet, un autre des torches de paille & le feu, & le quatriéme une longue & forte perche, Allez vous-en au long des chemins, où il y a de grosses hayes bien espaisses & à l'abri du vent, déployez le filet, & que deux des hommes les plus forts le prennent par les deux perches, les levent tant haut qu'il sera necessaire, & tirant ferme chacun de leur bout, ils feront bander la raffle, sans toucher aucunement à la haye: parce que la toile ou petit filet du milieu s'y accrocheroit; & comme elle est delicate, elle seroit aussi-tôt rompuë, celuy qui porte le feu doit se tenir derriere le milieu du filet, en sorte que la lumiere soit au droit du milieu de la raffle, éloignée d'une ou deux toises, selon la commodité du lieu, pendant qu'on estendra le filet, le porte-perche passera derriere la haye, & lors que vous l'avertirez par quelque petit signal que tout est en état, il frapera dessus la haye pour en faire sortir les oyseaux, lesquels s'éveillent tous épouvantez, & pensant fuir du côté du feu, qu'ils croyent être le jour, donnent dans la raffle, où ils se maillent & demeurent pris. Il ne faut pas s'arrêter à prendre les oyseaux qui sont dans le filet, à mesure qu'ils se mailleront, mais continuer de battre la haye jusques à ce que tous les oyseaux en soient sortis, & pour lors vous les ôterez tous, car il ne s'en peut eschapper aucun, si le filet n'est rompu.

C'est une chose surprenante de la quantité d'oyseaux qu'on prend à cette chasse, j'ay quelquefois pris à un seul buisson épais, & fort, plus d'une douzaine de petits oyseaux tout d'un coup.

Quand vous irez dans le bois, ne vous embarrassez pas dans les forts, car vous rompriez la raffle, & ne pourriez l'étendre, suivez les chemins qui sont à l'abri & où il y a de beaux buissons de taillis au long, & lors que vous verrez un bel endroit, déployez le filet, & faites sortir les oyseaux, comme j'ay dit.

S'il y a quelque chose en cette chasse qui soit penible, c'est de ce qu'il faut être quatre ou cinq personnes; mais du reste ce n'est que contentement, puis qu'on prend des quinze & vingt douzaines d'oyseaux de diverses especes pour un soir.

Notez que plus il fait froid & noir, la chasse en est meilleure, cette maniere a de plus que les autres qui servent à prendre les oyseaux de nuit, qu'on peut les attraper encore qu'il fasse clair de lune, pourveu que l'on ne fasse pas du bruit, & que le froid soit piquant. Il est absolument necessaire en cette chasse, & toutes autres qui se font de nuit, d'observer un silence exact, parce que si vous parlez, ou vous amusez à rire, les oyseaux connoissent vôtre ruse, tellement qu'estans éveillez par vôtre bruit, au lieu de voler du costé du feu, ils s'élevent en haut, & le plus souvent ayment mieux sortir du côté qu'on bat le buisson, que de celuy où ils ont entendu parler & rire.

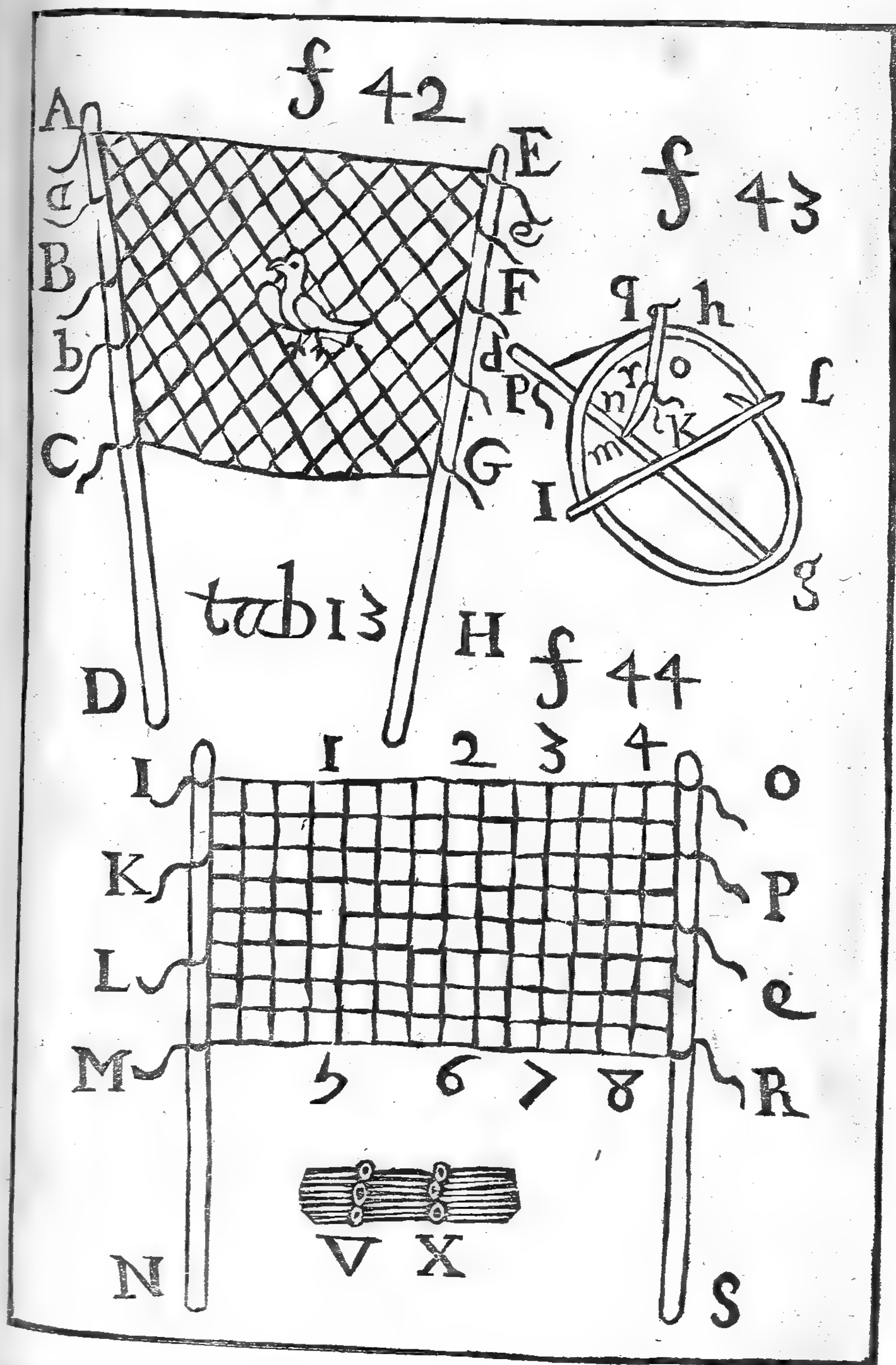
Vous observerez encore, tant que la commodité du lieu le pourra permettre, d'estendre vôtre filet du côté que vient le vent, parce que les oyseaux sont toûjours perchez la tête du côté du vent, bien qu'ils ne donne point aux endroits où ils sont retirez.

Pour faire la Raffle au poisson. On nomme ce filet une *Raffle à poisson*, parce qu'estant bien fait & tendu, comme je l'enseigne, en quelque grande ou petite Riviere, pourveu que l'eau n'y soit trop rapide, il s'y prend une prodigieuse quantité de poissons, j'en diray toutes les particularitez en un autre endroit, me contentant en en ce lieu de montrer la maniere de le faire, vous en verrez la figure dans la premiere Table du 5. livre. Le plus difficile à faire de tout le filet, c'est le coffre, qui contient tout ouvert ou monté six pieds de longueur, depuis la lettre E, jusques à H, & de trois ou quatre pieds de diametre, ou d'ouverture entre les deux

TREIZIEME PLANCHE

MANIERE DE FAIRE LA RAFLE AUX PETITS OISEAUX.

Table 13. Page 6. III. Partie du II. Tome.



[illegible]

[illegible]

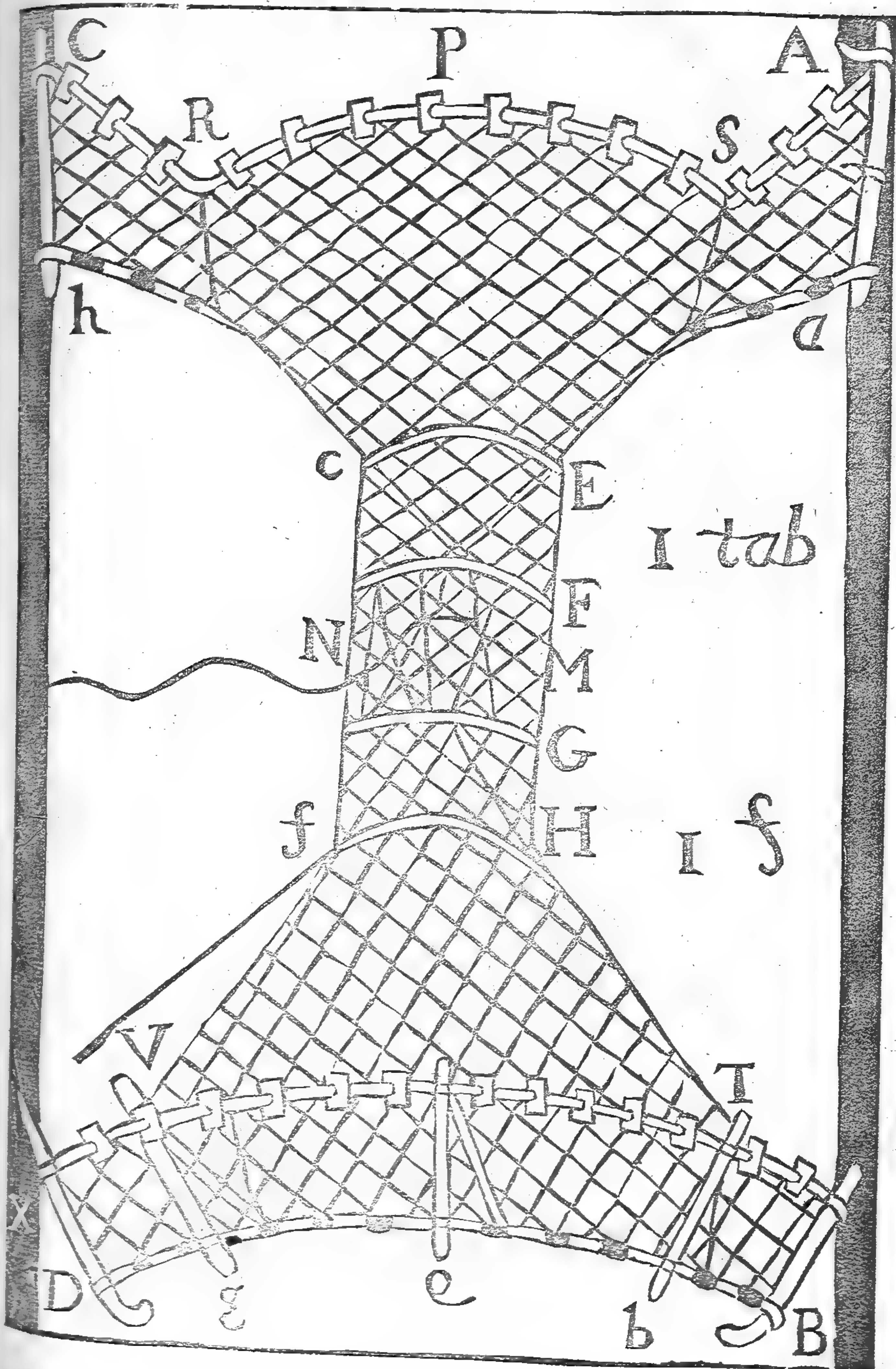
[illegible]

[illegible]

PREMIERE PLANCHE

POUR FAIRE LA RAFLE AU POISSON.

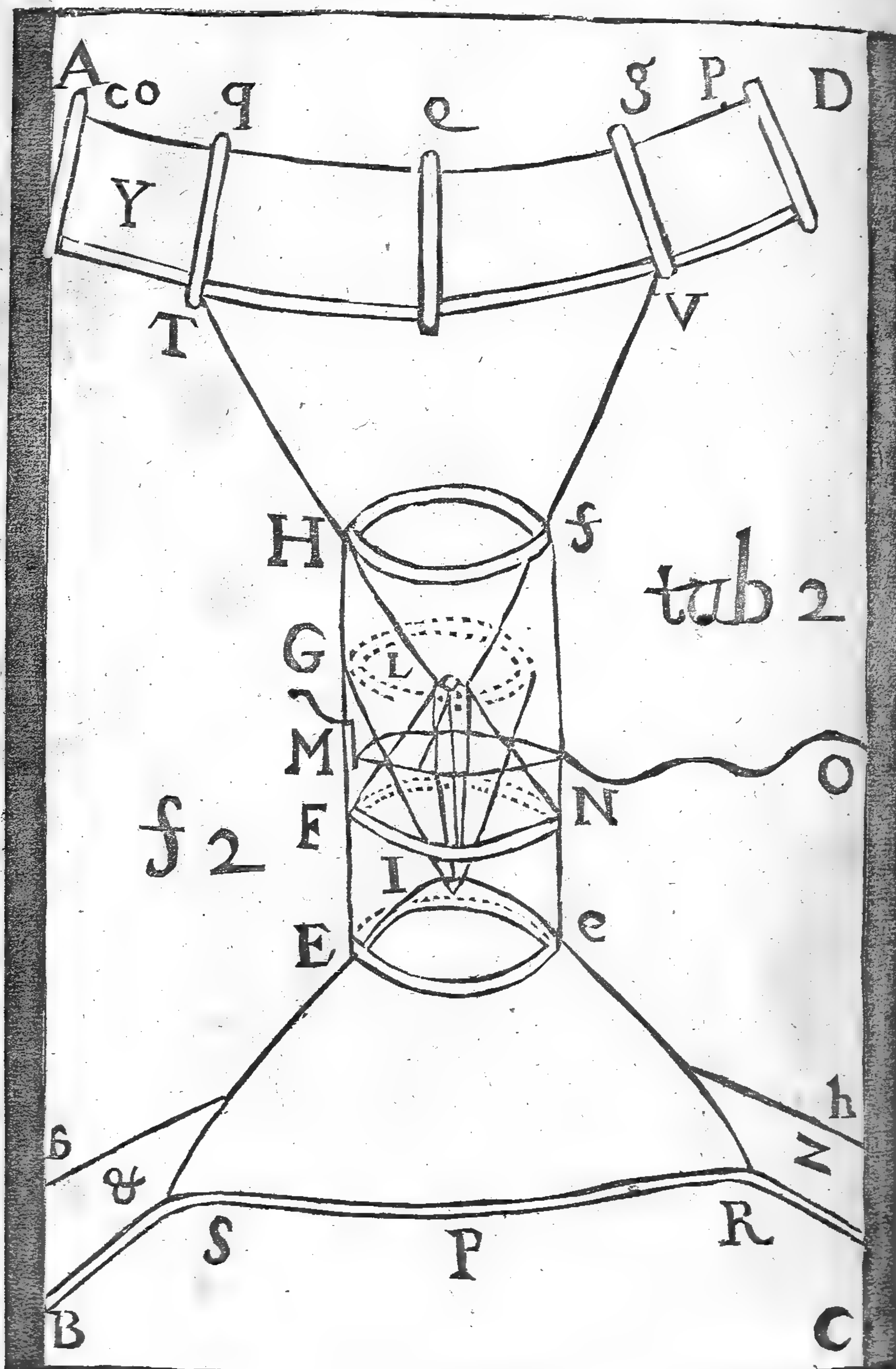
Table 1. Page 6. & 7. III. Partie du II. Tome.



DEUZIEME PLANCHE

SCQUELETTE DE LA RAFLE AU POISSON.

Table 2. Page 7. III. Partie du II. Tome.



bords du cercle, ou des deux lettres H, F, de la hauteur de l'eau en laquelle il doit être tendu, si on le veut de trois pieds de diametre; il faudra faire la leveure, comme il a été dit au 5. chapitre, de deux cent mailles, d'un demi pouce de largeur, quand la leveure sera faite & les mailles enfilées, ainsi qu'en la 12. figure de la seconde Table de ce Livre, on attachera la fiscelle à un clou T, & on continuera de mailler à l'ordinaire, jusques à la longueur d'un pied, aprés il faut joindre les deux costez ensemble pour travailler en rond, comme il est montré au 9. chapitre, c'est à dire, qu'au lieu de prendre la maille Z pour travailler à l'ordinaire, on prendra l'autre maille R, faisant joindre R & Z ensemble, puis on poursuivra le filet toûjours rond, jusques à quatre pieds de longueur, où étant parvenu, il faudra changer d'aiguille, & en prendre une couverte de fil en double pour en faire un rang de maille double, lequel étant fait vous reprendrez la premiere aiguille chargée de fil simple, de laquelle vous poursuivrez le filet, & travaillerez tout au tour comme devant, en prenant une maille simple, ou pour mieux dire la moitié de chaque maille double, laissant l'autre pour faire dans un autre temps la même chose qu'a celles que vous prenez maintenant, sur lesquelles ayant fait deux rangées de mailles, il faudra diminuer d'une maille à tous les quarts du filet.

Pour mieux comprendre ce que je veux dire, supposez que le rang des mailles du tour de ce filet, soit de deux cents, lors que vous aurez fait les deux rangées complettes, prenez deux mailles à la fois pour n'en faire qu'une des deux, & quand vous serez à la cinquiéme, prenez-en deux autres ensemble, & poursuivez jusques à la centiéme pour en prendre encore deux autres à la fois, & finalement à la cent cinquantiéme on fera la même chose, par ainsi le filet sera diminué d'une maille à toutes les cinquantiémes mailles, qui font le quart de deux cent, qui fera quatre mailles de diminution au rang, ce qui s'observera à toutes les autres rangées en suivant, non pas de cinquante en cinquante mailles, mais à tous les endroits ausquels on aura commencé de diminuer, jusques à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt quatre mailles de tour, & ainsi le goulet où l'entrée sera faite, qu'il faudra laisser & retourner prendre le rang des mailles qui faisoient la moitié des doubles pour faire aussi deux rangées de mailles ordinaires tout autour, lesquelles étant faites, on jettera des accruës de quarante en quarante mailles, jusques à vingt rangs. La maniere de faire ces accruës se peut voir au chapitre II. Quand on aura fait les vingt rangées de mailles sur ce même moule, on en changera d'un autre plus gros d'un demi-quart pour travailler dessus dix autres rangs de mailles, & aprés ces dix rangées, il faudra changer encore d'un autre moule plus gros d'un demi-quart, accroissant toûjours par degrez, & jettant des accruës de quarante en quarante mailles, tant que le filet ait six ou sept pieds de long, & que les dernieres mailles se trouvent d'un pouce ou d'un pouce & demi de largeur: lors que ce filet sera assez long, il faudra partager le dernier rang de mailles en quatre parties égales, comme par exemple, la premiere figure de la premiere Table du cinquiéme Livre, la partie marquée des lettres V G, doit contenir autant de mailles que la partie qui se trouve depuis V, jusques à la lettre T, prenez donc le quart V Q & travaillez dessus le plus gros moûle ensuite des mailles de cette partie V Q, sans croître ni diminuer, mais le continuer tant long que vous desirez que l'aile du VX. du filet soit longue, on travaillera de même façon en suite de l'autre quart T6. pour faire l'aile TV. pareille, laissant toûjours une des quatre parties entre deux ailes. Et pour achever ce filet d'où il n'y peut avoir que la moitié de fait, reprenez par où il a été commencé, pour en faire encore autant de l'autre côté comme vous en avez fait. Et afin de m'entendre mieux, considerez la 29. figure de la 5. Table, de ce livre, supposez que le filet ait été commencé par les mailles I, K, M, N, & achevé par le bout O, liez le tout par la ligne P, Q, & attachez à un clou, puis noüant le filet r, l'aiguille à la demi maille, travaillez & prenez la maille m, puis n, & ainsi des autres de suite, en tournant autour, sans croître ni diminuer jusques à quatre pieds de longueur, faisant le reste du filet ainsi que vous avez fait l'autre moitié, l'ouverture i qui demeurera, servira pour prendre le poisson dans le coffre du filet, sans le tirer hors de l'eau.

Reste maintenant d'enseigner la maniere de monter le tout; & pour commencer, vous aurez cinq ou six bâtons, ou petites perches de châteigner, ou autre bois ployant, bien droites & unies, de longueur convenable, selon le tour que doit avoir le coffre du filet, lesquelles perches il faudra ployer comme des cerceaux, ou cercles de tonneaux, & sur les deux bouts ensemble l'un sur l'autre; puis passer le filet par dedans, & l'attacher tout autour à ces cercles, commençant d'en mettre un à l'entrée H. F. sur le lieu où a été fait le rang des mailles doubles, & un à l'autre bout du côté E C. & les deux ou trois autres entre ces deux-là, espacez également. Et pour tenir les goulets en état, il faudra attacher de petites fiscelles; sçavoir quatre à chaque goulet en cette sorte, suposez que les goulets ont vingt-quatre mailles de tour dans les bouts l, L, partagez les en quatre parties, qui seront de six mailles chacune, & attachez un fil au milieu de la premiere, & faites encore un rang de mailles d'un pouce de large, auquel rang il ne s'en trouvera plus que cinq mailles, coupez le fil, & le rattachez au milieu de la premiere de ces cinq mailles, & faites encore un rang auquel ne se trouvera plus que 4. mailles; coupez derechef le fil pour le mettre tout de même à la premiere maille de ces quatre, vous ferez le dernier rang de trois mailles, dans lesquelles il faudra passer une fiscelle & la doubler d'un bout en forme de boucle ou maille, qui aura deux pouces de longueur, sur laquelle ces trois mailles auront liberté d'aller & venir pour s'élargir. On fera les trois autres parties du goulet de la même façon; aprés cela faites tenir les deux cercles E, H, par deux personnes qui feront étendre le coffre également de côté & d'autre, & attachez les quatre fiscelles separément, & en égale distance au deuxiéme cercle, qui lui est opposé, comme celle du goulet i ou cercle g, & celle du goulet l au cercle f de sorte que ces deux goulets soient toûjours tendus roides, &

que l'ouverture paroisse grande comme à passer le pied chaussé, ou un sabot, & par l'ouverture où regarde M. faudra le fermer avec une ficelle qui liera les mailles des deux côtez ensemble, puis il faut avoir une longue & forte ficelle M, N, O, qui étant en double depuis M. jusques à la lettre N. embrasse toutes les ficelles des deux goulets, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puisse fermer les goulets en tirant cette ficelle, & empêcher que le poisson ne s'échape, lors que les deux cercles de l'entrée du coffre viendroient à s'aprocher l'un de l'autre : cette ficelle du secret est une bonne invention pour frustrer ceux qui voudroient dérober du poisson. Dans la 2. Table du 5. Livre, *des Ruses innocentes*, imprimées à Paris 1660. se voit la forme de ce filet representé tout au net, avec de simples traits, les mêmes lettres & les mesures susdites.

Achevons de voir comment il faut ajuster les aîles de la raffle, prenez une corde cablée grosse comme le petit doigt, & la cousez au bas du filet d g Q b c, c'est-à-dire, liez une ficelle au bout de la corde c, puis l'ayant passée dans trois ou quatre mailles, faites deux nœuds autour de la corde, reprenez trois autres mailles, & faites encore deux autres nœuds, continuant tout le long de la corde jusques à l'autre bout d, & mettez-y aprés de six en six pouces des morceaux de plomb, longs de deux ou trois pouces, dont on en voit la forme par la 37. figure de la 6. Table du cinquiéme Livre, qui entoureront la corde, ayant ainsi accommodé les cordes du bas de la raffle, prenez nombre de morceaux de lieges, grands de deux ou trois pouces en quarré, épais d'un pouce, lesquels seront percez dans le milieu pour y passer une corde, qui sera aussi cablée, & de même grosseur que l'autre, sur laquelle on arrangera tous ces morceaux de liege, espacez de six en six pouces, ou de neuf en neuf, puis on y coudra le haut du filet de la même façon qu'on a fait l'autre du bas, il faudra laisser pendre au bout de chaque aîle un morceau de la même corde, tant du haut que du bas, longue de trois ou quatre pieds, pour les attacher à des perches quand on voudra tendre le filet : on a desseigné dans la 6. Table de trois sortes de morceaux de plomb, qu'on peut mettre au bas de ce filet, la 35. figure est grosse comme le pouce, longue de trois pouces, & percée tout au long d'un trou G. de la grosseur de la corde, si on s'en sert, il faut les enfiler tous avant de coudre le filet à la corde.

La 36. figure est d'une autre sorte, apellée des Pescheurs *gousse de plomb*, on ne les met au filet qu'aprés qu'il est tout fait; si vous en employez posez la corde dans les deux fourchus H, I, puis avec un marteau rabattez la pointe K, autour de la corde, & la pointe L, pardessus K, & ainsi de l'autre bout.

La 37. figure est le morceau de plomb que j'ai dit ci-dessus.

DE LA RAGE. Ce qui nous a obligé de parler ici de la Rage, & d'enseigner les remedes, pour la combattre ; ce sont deux accidens arrivés en l'année 1688. à deux hommes qui en sont morts avec des simptomes bien differents les uns des autres. Le premier étoit un Limonadier âgé de trente-six à trente-sept ans, d'un temperament sanguin, il demeuroit dans la Ruë sainte Marguerite au Fauxbourg saint Germain ; & le second étoit un Berger Habitant de Vaugirard, petite Bourgade à un quart de lieuë de Paris âgé de cinquante-cinq ans, d'une complexion bilieuse, melancolique : ce dernier étant tombé dans l'aprehension de l'eau, un jeudi troisiéme Novembre, le 40. jour de sa morsure, encore qu'il eût été touché des Décendans de S. Hubert, mourut le lundi septiéme dudit Mois à huit heures du matin, n'ayant eu que quelques legeres convulsions accompagnées toutefois de frequens vomissemens mêlés de bile verte & jaune.

L'autre à la fin des quarante jours devint maniaque avec des transports horribles & épouvantables, ne connoissant ni sa femme, ni ses enfans, ni amis, ayant une vûë égarée, parlant entre ses dents & sans relâche, ne pouvant souffrir le jour, ni aucune lumiere, tombant de fois à autre dans des convulsions qui lui causoient d'étranges contorsions, particulierement aux doigts des mains, qui augmentoient si-tôt qu'on lui presentoit de l'eau, ou du vin à boire, aprés avoir été trois jours dans cét état lié & garroté, il mourut.

On laisse aux Sçavans à raisonner sur deux si fâcheux accidens, car ici on ne s'est proposé que d'enseigner quelques remédes pour empêcher d'abord l'éfet d'un si pernicieux venin; cependant il sera bon d'examiner si le chien étoit veritablement enragé, en voici des marques infaillibles : Il va à petit pas, la tête baissée & comme apesantie, les oreilles fort abatuës, les yeux rouges, & enflammez, la queuë entre les jambes, écumant, tirant une langue jaune & pendante, se ruant sans aboyer sur les personnes, & sur toutes sortes de bêtes.

Aux morsures des chiens enragez, ou de quelque autre animal, le plus seur, ce sera d'apliquer dés le même jour un cautére au bras, ou à la jambe, ou d'entretenir la playe, en la laissant supurer jusqu'à ce que les quarante jours soient passez : outre cela, l'espace de trois jours de suite, on fera avaler deux onces de suc des feüilles de rhuë, avec autant de vin blanc ; que si on venoit à suer on se fera essuyer; d'autres en place de rhuë, se serviront des feüilles d'ail broyé, & mêlez avec un peu de miel, & en avaleront tous les matins, & en mettront sur la morsure, sinon ils boiront pendant six semaines deux verres de decoction de feüilles & de racines d'angelique, ou de celle de betoine, en bassinant tous les jours la playe de la même décoction ; ou bien durant quarante jours l'on fera boire dans un verre de vin blanc une dragme de poudre d'huile à l'écaille brûlée & calcinée le matin à jeun.

L'on pourra encore plus seurement se servir de la recepte suivante.

Prenez des feüilles de rhuë, de verveine, de petite sauge, de plantin, de polipode, d'absinthe commune, de la menthe, de l'armoise, de betoine, de mille-pertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, lesquelles il faudra cueillir dans le mois de Juin en pleine Lune, & les faire secher dans un endroit qui ne soit point au Soleil, ni à la pluye, aprés quoi on les mettra en poudre bien subtile, & pendant quarante jours de suite, l'on en donnera une dragme dans un peu de vin les matins à jeun ; passé un an cette poudre n'a plus de vertu, & comme elle

elle est trés-efficace, l'on conseille aux Chirurgiens, & aux Apoticaires des Villes aussi-bien que de la Campagne, de s'en fournir en cas de besoin; elle est plus éficace & utile qu'elle n'est chere; ceux qui pourront avoir la commodité d'aller se baigner à la Mer, seront exemts d'user de tous ces remédes. *De la Haye.*

Raisin de Renard. Ital. *Herba paris.* Allem. *Wolfsbeer.*

Qualitez. Elle est froide & seche.

Descr. Elle produit une seule tige haute d'un pied & demy; du milieu delaquelle elle jette quatre feüilles rangées en Croix, fort semblables à celles du sanguin, à la cime de sa tige elle produit quatre autres petites feüilles disposées en croix comme les precedentes, au milieu desquelles il y a une petite boule rouge, pleine de vin qui ressemble à un grain de raisin; elle est remplie de quantité de graines petites; & blanches; sa racine est menuë & pâle avec quantité de filamens.

Lieu. Elle croît dans les montagnes & dans les bois, elle fleurit en Avril, & la graine est meure en May.

Propr. Le fruit & la graine qui est enfermée dans le grain dont nous avons parlé, est singuliere contre toute sorte de poison, particulierement contre ceux qui pour en avoir usé deviennent fols & insensez, si on en donne le matin vingt jours de suite.

RAISIN DE MER. *Qualitez.* Froide & seche.

Descr. C'est une plante qui croît de la hauteur d'un pan & davantage, elle est basse longuette, & produit plusieurs branches sans feüilles; autour de ses branches elle a plusieurs grains roux de la grosseur d'un grain de froment, pointus à la cime, & astringeans au goût.

Lieu. Elle croît dans les lieux maritimes, elle se trouve en Esté & perit en Hyver.

Propr. Dix grains de cette plante bûs dans du vin servent aux devoyemens d'estomac, & pour arrêter les mois des femmes. Quelques-uns les pilent & en font des trochisques, lesquels ils conservent, & s'en servent dans le besoin.

RANONCULE, GRENOUILLETTE, ou PIE' DE LION. Ital. *Piedileone.* Esp. *Pervabelida.* Allem. *Hanefuss. Drusvvurtz.*

Qualitez. Chaude au quatriéme degré.

Descr. Il a les feüilles du tout semblables à celles de la premiere espece; parmi une grande quantité de racines qu'elle produit qui sont assez menuës, elle en a une ronde, & grosse comme une noix, qui est fort acre & ulcerative & blanche comme une rave.

Lieu. Il nait dans les lieux humides, il fleurit en Avril jusques en Juin.

Propr. On s'en sert quand on veut ulcerer, sur tout en Hyver, lors que les feüilles sont seches.

RAPE', On peut dire qu'un bon Rapé est un tresor dans une maison, j'entens celui qu'on fait ainsi avec des raisins noirs.

Prenez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts, posez l'un aprés l'autre sur ce sarment des raisins tous entiers jusqu'au bondon: cela fait, recommencez un autre lit de sarment, sur lequel vous mettrez encore des raisins comme j'ai dit, jusqu'à un pied prés de l'extremité d'en haut, où vous ferez encore un autre lit de sarment: puis soignant de bien faire foncer ce tonneau, faites le porter dans le lieu où vous voulez qu'il reste, aprés l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts prés du bord, pour lui donner la facilité de boüillir sans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement de même que le vin, soignez qu'il ne s'évente point, & aprés il vous sera d'une utilité tres-grande.

Autre Rapé. Les Rapez que voici ne servent qu'à éclaircir promptement le vin, & se font avec des copeaux de bois de hêtre ou fouteau bien secs & tirez le plus long qu'on peut, lesquels on laisse tremper l'espace de six jours, afin d'ôter le goût du bois, ou bien les mettant dans un sac au fond d'une eau courante, pendant le temps marqué cy-dessus, ayant pris la precaution d'attacher ce sac à quelque chose, crainte que cette eau ne l'entraine.

Cela fait, on les égoute, & on les fait bien secher à l'air, aprés quoy on les met dans un tonneau qu'on remplit jusqu'à un doigt prés du bord, & qu'on fonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point.

Aprés qu'on a ainsi accommodé les copeaux & foncé le tonneau avant que de le remplir de vin, & n'oubliez point d'y insinuer par le bondon une chopine d'eau de vie, & cela observé, on bouche le tonneau jusqu'à ce qu'on croye que cette eau de vie qui est dedans, ait imbibé les copeaux.

On n'a pas plûtôt roulé ce tonneau, qu'on le porte à la place qu'on luy destine, & où l'on ne manque point de le remplir incessamment de vin, gouvernant au surplus ces rapez tout comme l'autre vin, quand il est nouvellement entonné.

De l'usage des Rapez. Il est fort peu de Marchands de vin, qui ne se fournissent de ces sortes de Rapez: celuy de copeaux a intention d'éclaircir promptement du vin: & celuy de raisins, pour fournir toûjours de vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Ce dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on est obligé de donner du vin, & sur tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche, s'il n'en a pas, des vins de petit aloy, & par consequent à bon marché, qui pour peu qu'ils soient vins, les fait paroître beaux en les passant sur cette espece de Rapé, quelque vilaine couleur qu'ils eussent d'origine, & qui par ce vermeil qu'il leur donne, contentent le goût ainsi que l'œil de ceux qui les boivent.

Tous Rapez doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, à cause que les raisins ni les copeaux n'en valent pas mieux, lors qu'on les laisse trop long temps en vuidange.

Lors qu'on s'aperçoit que les rapez de copeaux sont long temps à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante, & c'est pour lors qu'il faut les defoncer, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre aprés secher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme j'ay dit, ou bien on les lave dans du vin clair, aprés quoy on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavez, & ils servent ainsi accommodez tout comme auparavant.

Pour l'observation qu'il y a à faire aux Rapez de raisins, il n'y a qu'à les remplir à mesure qu'on les boit: car les laisser trop en vuidange, c'est les exposer à prendre le vent & à se gâter.

RAT. Petite bête noire à quatre pieds avec une longue queuë, l'oüie subtile, qui ronge ce qu'il trouve, qui vit de grain, de legumes, de fromage, de chair, & qui a de l'antipatie pour le chat, la belete, & l'éprevier.

Mort aux rats. 1°. Qui a un Espicier ou un Apotiquaire pour ami il pourra avoir de l'arsenic en poudre, en mettre sur du fromage blanc ou autre, sur du beurre, & mettre cecy dans un lieu où les chats & les chiens ne puissent aller, on peut s'asseurer qu'ils en mangeront & creveront.

2°. *Pour les chasser de la maison.* Prenez de la corne du pied des mulets ou des asnes, fermez les fenêtres de la maison, mettez sur un rechaud de feu ces cornes du pied aprés qu'il a esté serré & parfumé, les chassera.

3°. Mettez de l'eau dans un chauderon d'airain, couvrez cette eau de glu de blé, ou de la poussiere du blé aprés qu'il a esté vané, les rats s'y jetteront pour y chercher & manger du blé, & ils s'y noyeront pour gros qu'ils soient.

4°. Les quatre de chifre, qu'un chacun sçait faire, sont tres-utile.

5°. Sur un chauderon d'eau, si vous y mettez un bâton plat, & sur le milieu dudit bâton vous y mettez du lard, du pain, des noix & attachez avec du fil, les rats y voudront aller & d'abord le bâton tournera, ils tomberont dans l'eau & se noyeront.

6°. Mettez de l'eau dans une écuelle, s'ils rongent les livres & les papiers, & ils n'y feront aucun mal.

7°. On les chassera des maisons si on prend de la vervene & si on la detrempe dans l'eau, l'y faisant infuser 24. heures, si on en arrose la maison les souris s'enfuiront.

Pour faire mourir les rats, il faut prendre de l'ellebore & le méler avec pâte de farine d'orge, & cela tuë les rats, ou la semence de concombre sauvage, avec ellebore noir & coloquinte, incorporez avec griote. Que si l'on fait parfum avec coupe-rose, origan, d'ache & nielle, ils s'enfuiront; si vous mettez dans les pertuis où ils se tiennent des cendres de chesne, ceux qui seront encendrez deviendront galeux, & mourront. Si vous mêlez de limeure de fer avec du levain & le mettez au lieu où il y en a quantité, en ayant seulement goûté ils mourront.

Pour assembler les rats. 1°. Versez de lie d'huile en un bassin d'airain, & le mettre la nuit au milieu de la maison, & par ce moyen on dit que tous les rats, méme ceux des maisons voisines s'assembleront.

2°. Il n'y a qu'avoir deux rats vifs, & puis les ayant jettez en un grand vaisseau de terre, mettez le sur un feu fait du bois de frêne, quand le pot commencera à s'échauffer vous verrez tous les rats prochains accourir au cry de ceux qui sont enfermez, & se jetter dans le feu comme s'ils venoient à l'aide des prisonniers. Ceci doit être attribué à la fumée du frêne.

RATAPHIA. *Pour faire du Rataphia rouge.* Prenez de belles & bonnes cerises bien meures, l'on peut aussi mettre des Merises noires ou des guignes, des framboises & des groseilles: par exemple un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits, sur les deux tiers ou trois quarts de cerises, bien écraser le tout ensemble, ou l'une aprés l'autre, les presser & passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire; sur deux pintes de ce jus vous mettrez une pinte d'eau de vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de sucre, un demi gros de canelle, trois ou quatre clous de gerofle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc. Le tout concassé, vous le mettrez infuser dans un vaisseau de terre ou de grais, & le boucherez bien. Voilà la veritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toûjours la méme dose; beaucoup de gens le font differemment de chaque fruit en particulier; mais c'est toûjours la même chose quant aux autres ingrediens.

Pour luy donner le goût de noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots, bien piler ou concasser le tout ensemble, & le jetter dans vôtre tonneau, & à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire, vous passerez celuy qui est dans vos cruches à la chausse; pour celuy des tonneaux il s'éclaircit de luy-méme. On y peut mettre aussi des fleurs de Coquerico, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voilà en quoy consiste la veritable perfection du Rataphia: & l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit cy-dessus, on entend parler d'un muid, ou demie queuë, & que c'est par leur continence qu'il faut regler la dose de tous les ingrediens & autres choses concernant ladite liqueur.

Pour faire du Rataphia blanc, autrement dit Eau de Noyau. Sur une cruche de douze pintes d'Eau de vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de cerises bien pilez, ou bien une demie livre d'amandes d'abricots, pilez avec la peau avec un gros de canelle, une douzaine de clous de gerofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, & quatre pintes d'eau boüillie, aprés qu'elle est refroidie, laquelle vous mêlerez lors que vous voudrez passer vôtre infusion à la chausse, puis aprés vous mettrez la liqueur dans des bouteilles & les boucherez bien.

Rate & le Poûmon de Veau. Les deux parties que voici se mangent de même que le cœur, observant que les unes & les autres soient mincées par morceaux raisonnables.

Rate. La Rate est destinée à recevoir le suc melancolique tant pour sa propre nourriture, que pour le separer du sang, elle le tire du foye par une vertu qui lui est toute naturelle.

Elle est située du côté gauche à l'oposite du foye, étant faite en maniere d'une langue de bœuf, relevée du côté qu'elle touche les fausses côtes, & vuide de celui qu'elle s'apuye sur le ventricule, composée d'une chair spongieuse, de plusieurs veines & d'arteres, d'une petite peau, & de petits filamens de nerfs.

Dans sa substance qui est molasse, rare & spongieuse, elle est plus noire que celle du

foye; il y a plusieurs veines qui dérivent du rameau splenique, & beaucoup d'arteres considerables qui attirent le suc mélancolique, afin de renvoyer le plus grossier, soit à l'estomac, pour y exciter l'apetit, soit aux veines hemorroïdales pour s'en décharger; elle est de plus envelopée d'une tunique fort délicate, qui vient de la poitrine, ayant un petit nerf qui descend du cerveau.

Ceux qui ont la rate indisposée, le remarquent par une pesanteur, & par une douleur au côté gauche, avec une dureté qui repousse, ne pouvant se coucher dessus. S'il n'y a qu'une tumeur, au lieu d'une dureté qui repousse, la partie est lâche, & céde, lorsque l'on y touche.

Ils ont une difficulté de respirer, leur couleur est plombée, ils sont alterez le jour, & pendant la nuit ils suent beaucoup.

Leurs gencives sont écorchées, leur bouche sent mauvais, il leur vient souvent des ulceres aux jambes, leurs veines sont grosses & tenduës, & celles qui sont du côté gauche paroissent noires; de plus leurs urines sont tannées, ils saignent souvent du nez, leurs bourses deviennent grosses, & les soirs leurs pieds s'enflent.

Les melancoliques pour l'ordinaire sont rateleux, comme aussi ceux qui boivent beaucoup d'eau, qui mangent des viandes grossieres, quantité de fruits cruds, d'herbages, ou de legumes, qui habitent dans des lieux humides, ou dans des endroits bas & sombres.

L'on peut aussi devenir rateleux aprés une longue maladie, ou par la supression des hémorrhoïdes, ou des ordinaires, ou par une obstruction au foye, ou ensuite d'une fiévre quarte, ou pour être trop constipé.

Le sang mélancolique venant à se dégorger dans les veines, qui vont au fondement; c'est la santé du malade; mais s'il se jette au foye, il cause l'hydropisie, aux poûmons, la phthisie, au côté la pleuresie; au cerveau, de fâcheuses indispositions & dans la grande artere, la palpitation.

DE LA RATE. La rate est beaucoup plus ample, & fait plus de douleur aux bilieux qu'aux pituiteux. La gayeté & la joye font diminuer la rate, au contraire le chagrin l'augmente; ceux qui sont sujets aux catarres ne deviennent point rateleux.

Si la dissenterie survient à un rateleux, c'est un bon signe, d'autant qu'elle se décharge par là du fardeau qui l'acabloit; mais aussi il n'est pas à souhaiter qu'elle dure long-tems, de crainte qu'elle ne cause d'autres fâcheux accidens, comme l'hydropisie, ou la lienterie, qui sont l'une & l'autre mortelles.

Les urines claires & transparantes si elles continuent long-tems, sont de mauvais signes pour un rateleux; au contraire plus elles sont rouges & crasseuses, plûtôt ils seront gueris; c'est toûjours un bon espoir, dans quelque indisposition de rate que ce soit, si on vient à saigner du côté droit.

La rate est sujette aux obstructions, au phlegmon, & au schirre. *De la Haye.*

Phlegmon à la Rate. La Rate aussi-bien que les autres parties naturelles, est sujette au phlegmon, qui est une abondance de sang, extrémement chaud & boüillant, qui se jettant sur une partie y forme une tumeur qui s'étend, & qui excite la fiévre avec chaleur, pesanteur & une douleur sensible, en y touchant.

La Rate en étant attaquée, on y aportera les mêmes remédes, qu'à l'inflammation du foie, sur tout il ne faudra pas épargner les saignées, jusqu'à ouvrir la veine qui est entre le petit doigt, & l'annulaire de la main gauche, & donner à boire une tisanne faite avec un peu de canelle, & du vin, & froter le côté malade avec d'huile rosat, d'huile de camomille & de lis, partie égale.

Toutes les indispositions de la Rate lors qu'elles sont inveterées se guerissent difficilement. Si l'inflammation de la Rate se tourne en supuration, elle est mortelle. L'inflammation qui attaque la partie superieure de la rate est plus à craindre que l'autre qui est inferieure.

Il n'est pas si dangereux, lorsque le foye se décharge sur la Rate, que la Rate sur le foye.

Un long cours de ventre à un rateleux le menace d'hydropisie, & de la mort.

Si dans l'inflammation de la Rate le sang vient à sortir de la narrine droite, & que le ventre se lâche au jour de crise, c'est un bon présage; lors qu'un rateleux fait des urines crasseuses, il n'a rien à craindre, & il doit beaucoup aprehender si elles sont claires. *De la Haye.*

De l'obstruction de la Rate. L'obstruction de la Rate est une maladie qui s'empare des conduits & des pores par où le sang étoit auparavant attiré, & purifié pour servir de nourriture au corps.

Qui connoît la cause de l'obstruction du foye n'ignore pas celle de la Rate, qui ne peut venir que d'une humeur melancolique, crasse & terrestre, que la rate attire, & qu'elle ne peut renvoyer ce qui retient & empêche ses fonctions.

Dés l'abord elle commence à se faire remarquer à un visage morne, pensif, & abatu, à une couleur qui n'est plus si naturelle, à une douleur en l'hypocondre gauche; à une difficulté de respirer à des songes turbulens, quelquefois à un trés-grand apetit, ou à un qui sera diminué, ou tout-à-fait perdu; à l'enflure des pieds, & à celle de la poitrine, aprés avoir mangé, & à une toux qui s'augmente dans des intervales.

Mais si elle se jette dans l'estomac, il s'y fait une dureté, non pas de sa propre nature; car elle est rare & molle, mais par une étrangere, qui est toute crasse & terrestre.

De l'obstruction de la rate, il en arrive plusieurs inconveniens, en premier lieu le sang en est alteré, comme n'étant pas purifié de sa lie, & par consequent le foie affoibli, ensuite elle cause la fiévre quarte, la fiévre étique, ou l'hydropisie; plus l'urine est claire aux rateleux, plus elle est mauvaise.

Voilà toutes les marques sensibles d'une veritable obstruction de rate, à laquelle il faudra remedier par les saignées tant du bras que du pied, moyen trés-assuré pour en guerir en peu de tems, en la reïterant autant que les forces le permettront; sinon l'on aura recours aux tisannes, aux purgations, au regime de vivre & aux remédes externes.

Les tisannes seront composées avec une once

d'écorce de capres, demie once de tamarins, une poignée de scolopendre & de buglose, demie poignée de camedris, autant de fleur de genêt & de racine, demie once de racine de fenoüil, deux dragmes de reglisse & d'anis, le tout boüilli dans six peintes d'eau reduit aux deux tiers, & aprés être coulé & refroidi, on en donnera un verre le soir & le matin à jeun, & le jour entre les repas, de laquelle on continuera l'usage une semaine ou deux; & si l'on n'étoit pas dans le tems d'avoir lesdites herbes, l'on dissoudra dans les boüillons qui seront faits avec une fressure de mouton ou d'un vieux coq, une dragme de crême de tartre avec quinze grains de sel d'absinte, ou de tamarins que l'on fera avaller soir & matin, pendant sept ou huit jours.

Ensuite l'on purgera une fois ou deux la semaine avec une Medecine ainsi composée.

Prenez un demi setier d'une décoction de polipode, que l'on y mette infuser tout une nuit sur des cendres chaudes, trois dragmes de sené, une dragme d'anis, étant coulée, que l'on y ajoûte demie once de catholicon double avec autant de confection hamech; & aprés l'avoir partagée en deux prises, que l'on les fasse avaler à une heure l'une de l'autre, & deux heures aprés la derniere, que l'on donne un boüillon dans lequel on aura fait fondre une dragme de crême de tartre; sinon ajoûtez y un demi verre de jus de cerfeüil. Les personnes qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront vingt grains de poudre d'hiere simple, quinze grains d'agaric, autant de sené bien pulverisé, avec un peu de sirop, ou de confiture pour le former. A même-tems, on apliquera sur la rate, ou de l'emplâtre de Melilot ou de Mussilage, ou de Diachilon ireatum, ou l'on se servira d'un tel liniment.

Prenez une once & demie de l'huile de lis, une once d'huile de rhuë, & de capres, trois dragmes de fiente de chévre, une demie dragme de saffran, une once de cire, faites fondre le tout ensemble, & en frotez tout le côté gauche soir & matin, étendant par dessus une feüille de papier.

Et pour fortifier d'autant plus la chaleur naturelle, l'on fera user tantôt du theriaque & d'orvietan, ou de confection d'alkermes, ou de conserve de fleurs de buglose, ou de racine d'angelique confite.

L'on defendra les viandes grossieres & indigestes, comme bœuf, jambon, liévre, canards, & autres semblables, & légumes, comme féves, lentilles, panets, bettes-raves, navets, & carote.

Pour le regard de la boisson, on pourra user du vin moderément, en ferrer l'eau ou en y jettant dedans une piece d'or rougie au feu, de fois à autre on boira de l'hipocras, pourveu que l'on y ajoûte tant soit peu de vinaigre, tout autre vin de liqueur seroit nuisible.

Que s'il s'étoit fait une obstruction à la rate pour avoir bû quantité d'eau froide, ou pour avoir vécu peu sobrement, l'on fera prendre de telles pilules le soir en se couchant, ou avant souper; prenez trois dragmes d'aloés cicottin, autant de rubarbe, & d'agaric, vingt grains, de poivre noir, & de graine de rhuë, ou d'agnus castus, tout bien pulverisé ensemble, faites en une masse avec un peu d'oximel, la prise sera d'une dragme, une fois ou deux la semaine. Que si l'obstruction dérive d'un ulcere, ou d'un schirre parfait, l'un & l'autre seront incurables. *De la Haye.*

Du Schirre à la Rate. Souvent le schirre succéde au phlegmon, auquel il faudra remedier promtement; c'est pourquoi dés le commencement l'on apliquera un cautere sur l'endroit où il se forme, sinon on employera un tel emplâtre.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapenum, faites-les fondre dans chopine de suc de ciguë, & demi setier de vinaigre, aprés que l'un & l'autre seront consumés, qu'il ne restera que les gommes, étendez les sur un cuir de la grandeur du mal, & les laissez jusqu'à ce qu'il tombe. A la place du jus de ciguë, on prendra celui de choux; on pourra se servir de la seule plante de ciguë bien verte hâchée & batuë, & mise sur la rate étant un peu degourdie, & souvent renouvellée; ou l'on prendra de la graine de moutarde que l'on battra avec des figues grasses & que l'on apliquera en maniere de cataplâme, & couvrant ensuite avec un linge trempé dans du jus d'ortie. De plus l'on accompagnera ces remédes d'une tisanne que l'on fera user pendant plusieurs jours; ainsi composée: Prenez une poignée d'hysope, autant d'agrimoine, autant de feüilles d'orties blanches, faites-les boüillir ensemble dans quatre pintes d'eau jusqu'à la moitié, puis coulez la décoction; & comme elle sera encore toute boüillante, ajoutez-y une once de rubarbe à demi batuë avec autant de canelle, puis laissez-la infuser une nuit entiere sur des cendres chaudes, aprés quoi coulez en deux verres tous les matins, & faites avaler le premier à cinq heures, & l'autre à six, & à huit un boüillon.

Ensuite on purgera de fois à autre avec demie once de Catholicon double & demie once de cõfection hamec dissous dans un verre d'eau de chicorée, ou d'une decoction de polipode. Par intervales l'on prendra, soit du theriaque, soit de l'Orvietan, ou de la confection d'alkermes. On provoquera les ordinaires, & les hémorrhoïdes, si elles sont retenuës; quant au regime l'on observera le même qu'à l'obstruction de la rate. Ceux qui ont quelque disposition à devenir rateleux pour l'empêcher boiront dans une tasse faite de racine de lierre noir, ou dans celle de tamarins, ou de frêne, sinon ils porteront sur eux de la racine de lierre noir ou d'hieble, ou pendront à la porte de leur chambre un lezard verd enfermé dans une bouteille; l'on a vû par experience que ceux qui sans repugnance ont mangé de fois à autre du foïe d'un âne, ou d'un petit poulain, en ont été parfaitement gueris, ou qui ont avalé dans un demi verre d'oximel une dragme de poudre de chair de souris quelques matins à jeun, pour cét effet on les fait secher dans un pot de terre proche du feu, leur ayant auparavant ôté la tête.

Si le schirre se rend incurable le corps tombe en maigreur, d'autant qu'il empêche que la nourriture ne se porte aux parties du corps. Si le schirre a du sentiment on pourra aisément le guerir; si la dissenterie survient au schirre de la Rate, elle guerit, pourveu qu'elle ne dure pas

long-temps ; car autrement elle menace de l'hydropisie & de la mort. *De la Haye.*

Pour le mal de Ratte. Prenez une bille d'acier, que vous limerez en poudre, laquelle vous avalerez douze fois, changeant d'eau chaque fois, puis mettrez ladite poudre infuser en une chopine de vin blanc au Soleil tout le long d'un jour, & la nuit sur la cendre chaude, puis ôterez le vin d'avec la poudre d'acier, & y mettrez demie once de sené & un peu de scolopendre, vous en userez tous les matins quatre doigts dans un verre, vous promenant par la chambre, & ne prendrez rien de deux heures, sinon un boüillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du ceterach. Eprouvé.

Pour la même. Prenez de la verveine un quart de demie once, trois blancs d'œuf, & farine d'orge, une noix muscade rapée, un peu d'étoupes coupées menu, faites un cataplâme que vous étendrez sur des étoupes non coupées, & mettrez sur une peau ou serviette & appliquerez entre deux toiles au côté de la Ratte.

DES RAVES. Il s'en trouve de trois espéces, la Rhec ou Rabec, ou gros raifort, la Rave noire, & le petit Raifort, qui est celle que l'on mange communément à Paris.

La Rabbe ou Rhec est une viande grossiere fort commune en Limoges parmi les pauvres gens, qui en font plusieurs sortes de mets boüillis, fricassez, & à l'huile, les ayant premierement fait tremper dans l'eau tranchées par roëlles, afin d'en ôter la plus grande force : elle se séme tout le long du mois de Juilet, jusqu'à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent le temps propre, les autres puissent suppléer : la terre sablonneuse bien amendée, & labourée de trois labours, est ce qu'elle desire pour devenir bien grosse : il y en a qui par leur grosseur égalent un pain de deux sols, on les tire de terre avant les gelées, & sont conservées en lieux exempts du froid comme les Navets.

Pour recueillir la graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'Hyver, & graineront en la saison : le plus certain est d'en replanter des plus grosses à l'issuë des fortes gelées.

Les Raves noires ne sont pas beaucoup à priser, elles se veulent gouverner comme les petits raiforts.

Les petits Raiforts se sement depuis Février tous les mois, ou jusques en Septembre, puis vous commencerez vôtre premiere couche jusques au mois d'Octobre : on les accommode diversement, car si vous les voulez avoir belles, claires, nettes, & bien longues, il faudra dans le temps que vous semez vos melons, en quelque endroit de vôtre couche, faire des trous de la hauteur de vôtre doigt, distans de trois pouces l'un de l'autre, & dans chaque trou y laisser cheoir deux graines de Raves, mettant un peu de sablon par dessus, en laissant le trou tout ouvert, elles s'accroîtront de la hauteur de vôtre doigt, par dessus ce qu'elles eussent fait, ne poussant leurs premieres feüilles qu'aprés qu'elles seront montées au niveau de la couche.

Quand vos melons seront replantez, vous en pourrez semer sur la couche, & aussi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour la graine, vous laisserez monter des premieres semées, & la cueillirez quand vous verrez les gousses d'en bas s'ouvrir, & laisser aller leur graine : vous les mettrez le long de vos contre-espaliers, pour la faire secher, & là s'achever de meurir. La meilleure graine que nous ayons vient de ces Hortillons d'Amiens qui en élevent de trés-bien conditionnez dans leurs marais : à la levée, il semble qu'elles ne soient pas bien franches, mais à la quatriéme ou sixiéme feüille, elles se fortifient merveilleusement, moyennant qué l'on ne néglige de les arroser.

Raves. Quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à dire, qu'elles sont tendres, cassantes, douces, sont à mon gré une des plantes du potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long temps qu'aucune autre ; je la regarde comme une maniere de manne de nos jardins ; il semble qu'il n'y ait pas grand' peine à les faire venir, car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans la terre meuble bien preparée, & de les arroser beaucoup dans le temps sec, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient ; mais il est premierement question d'avoir toûjours de la graine de bonne espece ; & en second lieu d'avoir des raves sans discontinuation depuis le mois de Fevrier jusqu'aux gelées de la my-Novembre. Pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feüilles, & les navets longs & rouges ; car il y en a qui font beaucoup de feüilles, & peu de navets ; & quand une fois on est pourveu de la bonne espece, il faut être extremement soigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les raves qui sont venuës de la semence de l'année, on choisisse celles qui, comme j'ai dit, ont le moins de feüilles, le plus de navets & le coler le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pied & demy l'une de l'autre ; étant ainsi replantées elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet ; pour lors on coupe les tiges, on les met secher quelques jours au soleil, en suite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vane, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent, ce semble, à l'infini leurs branches & perpetuent leurs fleurs ; & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries. Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever de bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes raves huit ou neuf mois de l'année : les premieres qu'on mange viennent sur couche, & par le moien de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Fevrier, Mars, & Avril, autrement on en a point, & pour en avoir le reste des mois, on en doit semer parmi toute sorte de semences ; les graines en levent promptement, & ainsi on a le temps de les cueillir devant qu'elles puissent nuire aux autres plantes. Les raves craignent extrémement le gros chaud de l'Esté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, corées, & quelquefois tres-dures, & en ces temps-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelque muraille du Nort une planche ou deux de

terreau épais d'un bon pied & demy, pour y semer les raves, & les bien arroser; le Printemps, & l'Automne comme le soleil n'est pas si chaud les raves reüssissent assez bien en pleine terre, & au grand air.

Rave male. Ital. *Rapa.* Esp. *Nabo redundo.* All. *Rube,* ou *rueben.*

Qualitez. Chaud au 2. D. humide au 1. D.

Espec. Raves. Il y en a de plusieurs sortes, de domestiques & de sauvages; de domestiques il y en a de plattes, de rondes, & de longues, mâle & femelle.

Descr. La rave cultivée fait au commencement ses feüilles grandes, larges, âpres, avec des grandes déchiquetures par les côtez, comme celles des ressorts; aprés elle pousse sa tige, en laquelle il vient des petites fleurs jaunes, puis de petites gousses pleines d'une graine brune; le tout fort semblable aux choux: sa racine est grosse, blanche, & de telle grandeur que Pline asseure qu'il en a veu du poids de quarante livres.

Lieu. On les seme dans les jardins & autres lieux cultivez, és mois de Juin & Juillet, & on les amasse en Octobre; celles que l'on seme en Esté ne seront point mangées des chenilles, si l'on méle de la suye avec la graine en les semant.

Propr. La graine est chaude, seche, abstersive, aperitive, digestive, venteuse, & venerienne. La rave cuite dans de boüillon de chair, nourrit, enfle, engendre des ventositez, & fait la chair humide & molle: la cime de la plante mangée provoque extremement l'urine & le crachat. On tient que le boüillon est utile aux enrheumez: la graine est contraire aux venins; & en prenant d'icelle au poids d'une dragme, elle chasse la verolle des enfans: la decoction des raves est bonne pour faire un bain à ceux qui ont la goute chaude, à quoy sert aussi la rave y étant appliquée: l'eau distilée des raves pourries, appliquée avec du linge sur l'erysipele luy est fort bonne, si on met de la cire dans une rave creusée & la faisant fondre sur des cendres chaudes & appliquée sur les mules des talons écorchés les guerit & une roüelle de ladite rave appliquée chaude sur le talon où veut arriver la mule, empéche qu'elle ne passe outre, on la met chauffer sur les charbons ardens pour cet effet.

Raves. L'usage des raves n'est pas fort bon pour la santé, toutefois leur decoction est fort souveraine pour laver les pieds des podagres.

Les Couteliers & Armuriers asseurent que les cousteaux, dagues, épées, trempez trois ou quatre fois lors qu'on les forge dedans le jus des raves mélé avec égale quantité de l'eau ou jus exprimé des vers de terre contus, rendent leur trenchant si dur & dense, qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

Raves grosses, & gros naveaux se mettent en Juillet pour paturage. Il y a certaines grosses raves, & gros naveaux, que l'on seme en Juillet dans les terres où l'on a moissonné les orges primes, ou graine de navette, dont on fait de l'huile: & ainsi on a 2. recoltes en un an. On tire ces raves, ces naveaux, & gros panez de terre à l'arrivée des gelées, que l'on hache & concasse, comme je diray cy aprés: on en donne le soir au bétail, & rien de meilleur pour leur faire avoir quantité de lait, & les engraisser.

Ces raves & ces naveaux se peuvent semer aprés les orges primes, je le sçay par experience, je l'ay fait chez moy: pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere, meuble & menuë: aprés l'orge elle est fort dure: cela se fait facilement avec un rateau que j'ay inventé, dont je parleray cy-aprés.

Pour la graine des raves & des naveaux, elle se seme en Juillet, il n'en faut que deux livres & demie pour un arpent. Attendez que le temps soit disposé à la pluye, pour que la graine germe promptement, car comme elle est menuë, & qu'on ne l'enfonce pas en terre, le soleil la rotiroit, & ne pourroit pas germer en suite; pour y remedier & la semer également, faites ce qui suit.

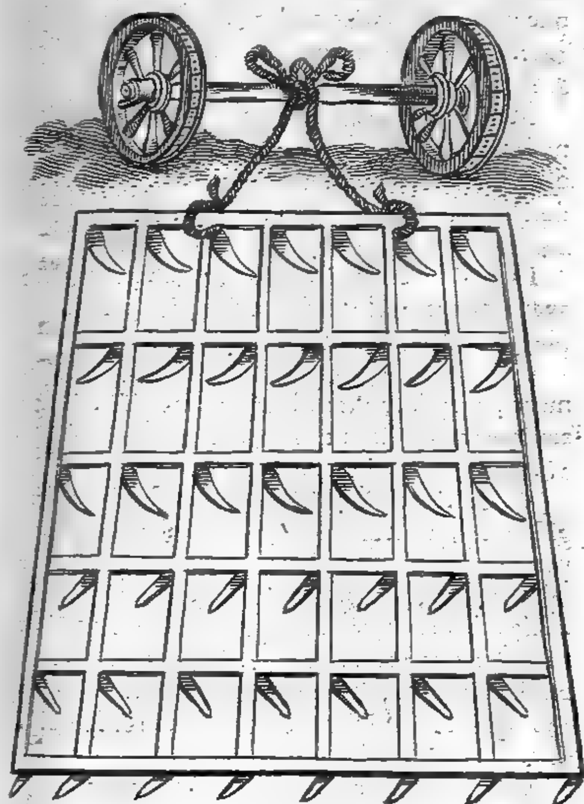
Prenez autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de bled pour semer vôtre terre: prenez une demie barrique, qu'on appelle May à Paris, mettez y une couche de sable, par dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche, que toute vôtre graine ne soit mélée.

Pour le faire germer promptement, jettez un sceau d'eau ou deux sur vôtre sable dans le cuvier qui sera percé au fonds en divers endroits, afin que l'eau s'écoule: tenez ainsi le tout prest quand vous verrez le temps à la pluye, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable, comme vous feriez du bled, aprés avoir semé, vous herserez la terre, avec une petite herse legere renversée, & des épines à la queuë, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de laituë.

Les raves & naveaux principalement demandent que la terre soit bien legere & menuë, pour cela, voicy un rateau dont la figure suit que j'ai inventé. Si vous voulez semer une terre, où l'on aura cueilli de l'orge prime, que l'on seme en Automne, & qu'on moissonne en Juin; mettez le feu dans le glé qui reste attaché à la terre, & la labourez, si vous pouvez dés que l'orge est coupé, car le soleil lors qu'il est ardent, durcit fort la terre, si elle n'étoit promptement labourée, la charruë auroit peine à y mordre. La terre ainsi charruée, on la herse, de cette grosse herse, & pesante, qui rompt la terre, & la rend menuë, comme terre à semer laituë, & arrache toutes les racines des mauvaises herbes, il est à remarquer que là où il y a grands fonds de terre grasse, bonne à froment, il y a de bons Menagers, qui labourent avec deux charruës qui se suivent, comme j'ay fait quelquefois, qui est donner deux coups de béche: ils appellent cela *foüiller les entrailles de la terre, & montrer au Soleil ce qu'il n'avoit pas veu*: cette terre nouvelle tient lieu d'un demy fumier, je l'ay veu par experience, une année que je le fis dans un arpent de terre, où je plantai de jeunes greffes en batardiere, j'y transplantai aussi des pourreaux, qui devinrent gros comme le bras, & en tirai 80. écus, par même moyen les raves deviennent grosses comme les jambes, & les naveaux comme de gros choux de pomme, j'en ai eu qui pesoient vingt livres, les panez de même. Quand il n'y a pas bon fonds de terre, il ne faut pas labourer profondement, on éleveroit au dessus une terre sterile qui gateroit tout. Au lieu où il y a grand fonds, cela tient

de mer, comme en Bretagne ; & de vase marine comme en Normandie.

Voici la figure du RATEAU, *qui rend la terre legere, & menuë, comme pour semer des laituës, & arrache les racines de toutes les mauvaises herbes.*



Pour faire grossir nos raves & naveaux, roulez par dessus à l'entrée d'Octobre une barique pleine d'eau, cela abat les feüilles, & fait la racine. Quand la feüille commence à jaunir, ils sont en leur maturité, & ne grossissent plus, qui est en Novembre: on les tire de terre avant les grandes gelées: on coupe la feüille en les arrachant, pour empécher que cela ne les échauffe, & les fasse pourrir ; on les met à couvert de la pluye, cela feroit aussi qu'ils pourroient bien se conserver, ils se gardent jusques au renouveau ; ils germent lors comme les oignons, quand ils seroient dans un grenier. Pour les panets on roule la barique en juillet, Aoust, & Septembre.

Pour cueillir ces raves & naveaux sans bourse délier ; car il y a un vieux Proverbe qui dit, qu'il n'y a que le paisan qui gagne à labourer la terre, parce qu'il fait sa besogne avec l'aide de sa famille, sans bourse délier ; au lieu que l'on dit, que la recolte du Gentil-homme est mangée avant d'être achevée, parce qu'il faut payer les journaliers qui ne travaillent pas à demi ; je l'ai experimenté ; la terre raportoit toûjours un tiers, ou un quart de moins, plus que celle de mes voisins, de la façon que je la faisois labourer; & cependant j'en tirois tres-peu de profit, tandis que je payois les journaliers par argent, je tenois un journal de la recepte & dépense, & ainsi tant que je pouvois, je faisois scier & battre mes bleds, à la raison de la disme, dont nous convenions payable par espece : je faisois la méme chose pour arracher mes naveaux: le paysan n'a pas lors grande besogne à faire ; & c'étoit une mane pour luy le reste de l'hyver.

Si vous avez quantité de ces panets, raves ou naveaux, & que vous n'aiez pas de logement assez pour les mettre à couvert ; Voicy la façon d'une loge, qui se fait sans frais : vous conserverez ainsi des 20. & 30. charetées, des centaines mêmes, si vous les avez.

Façon de la Loge : Elle se fait dehors à l'air proche de la maison : vous prenez 4. perches, & plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande, vous planterez ces perches en terre : contre ces perches vous attacherez des clayes pour servir d'une espece de muraille, par où le vent neanmoins puisse passer pour empécher que ces racines ne s'échauffent ; couvrez la loge des perches aussi, & y jettez de la paille en pyramide pour servir de toit, & garantir le dedans de la pluye.

Pour faire les trous sans frais, ou planter vos perches, servez vous d'une grosse barre de fer, comme ont les Meuniers. Avec une échelle, vous jetterez vos raves & naveaux dans cette loge : un homme les y porte avec une hotte. Au bas de cette loge vous laisserez une petite porte par où vous tirerez vos panez, raves & naveaux, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre sur le haut du mulon, ils tomberont d'eux-mêmes en bas, à proportion que vous en prendrez, comme le vin coule d'un tonneau quand il est persé

On donne de ces panez, raves & naveaux, principalement aux vaches, brebis, & chevres portieres; pour augmenter leur laict, ce qui leur en fait avoir en abondance. On en donne aussi aux chevaux 2. ou 3. chappellées le soir, aux vaches deux, aux chevres & brebis une.

On en donne aussi aux bestiaux & aux pourceaux qu'on veut engraisser : & il est bon lors de faire cuire les panez, raves & naveaux, on le peut à peu de frais : prenez un grand chauderon comme ont les Brasseurs de biere massonné sur un fourneau, peu de feu l'échauffera, toute sorte de bois y est bon, jusques aux genets, landes, bruyeres, tourbe même, si on est en pays de cela. Ce chauderon servira encore à faire de la soupe aux ouvriers, & à faire les lessives & buées: vous ferez plus avec cinq sous de bois, que vous ne feriez sans fourneau avec quarante. Ces racines cuites, quand c'est pour engraisser, se donnent du soir, du matin, & à midy. Si vous y mettez un peu de son ou de farine, cela engraisse au double, c'est alors un consommé.

Il faut couper ces panez, ravez & naveaux, soit qu'on les donne cuits ou cruds : particulierement, si on les donne cruds: car s'ils sont gros, cela pourroit étrangler le bestail, il y en a à qui ils sont demeurez en la gorge. On les coupe d'ordinaire, où il y en a beaucoup, avec un grand lieu de marne, comme en Poitou ; & de sable

couteau attaché par le bout sur un billot, comme dans les grands Convents, on coupe les portions de pains aux Religieux. Pour avoir plûtôt fait, il n'y a qu'à se servir de la Machine qui suit, un homme en fera plus en un jour que dix, avec ces grands couteaux.

Pour couper les Raves, Panets, Naveaux, & concasser le sain foin d'Hyver: un homme par ce moyen en fera plus que dix, avec des coûteaux, hâches, ou pilons. Voyez *la Lettre Abondance de Richesses*, dans la page 19. de la Lettre A.

RAVE SAUVAGE. *Qual.* Chaude & humide.

Description. Elle a sa tige, sa feüille, sa fleur, & sa graine semblable aux Raves domestiques, hors que ses feüillles ont je ne sçai quoi de sauvage, & en trés-grande quantité. Sa racine est longue & grosse, seulement comme celle du ressort; neanmoins elle a le goût de Rave, ce qui lui a donné le nom de *Rave sauvage*.

Lieu. Ellle naît en Boheme, Flandres, & Allemagne, dans les champs, & sur le bord des fossez fleurit en May.

Propr. La graine surtout de celle de Boheme, pour être fort amere est de faculté abstersive, est bonne pour nettoyer la peau du visage, & pour chasser les vers du ventre. La racine est de difficile digestion, engendre des ventositez, & augmente le sperme. Avant qu'elle soit boüillie elle est fort dure & mal aisée à manger; mais étant boüillie en eau, elle est autant nutritive qu'autre plante de sa sorte. Le sang qu'elle engendre est plus épais qu'il ne faut; c'est pourquoi il la faut bien cuire, & même celles qui sont cuites deux fois sont les meilleures & les plus utiles.

Raves, Se multiplient de graine qui est ronde, mediocrement grosse, & rougeâtre minime, elle vient dans une maniere de petites *coquesigrues* en Provence.

FERMIER, ou *Receveur*. Lors qu'un Receveur ou Fermier, se charge du Domaine d'une Terre, il doit s'appliquer particulierement à connoître de point en point la valeur & le revenu, ainsi que les droits Seigneuriaux y attribuez, afin de ne se point oberer comme beaucoup d'autres, qui souvent faute de conduite & par ignorance, se perdent dans de pareilles receptes au lieu d'y faire quelque profit. Il doit donc pour cet effet prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs Fermes de chevaux, bœufs, moutons & de toutes sortes de volailles: que les Terres soient bien labourées, cultivées & ensemencées de toutes sortes de grains: prendre garde qu'il n'en demeure en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit de même avoir soin que les étangs, pêchoirs, bois & prez soient bien entretenus, faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables: empêcher qu'il ne se fasse aucune dégradation: prendre garde que les garennes soient bien peuplées de hazes, & avoir soin de faire les plaids suivant la coûtume pour le papier Terrier; afin que chacun aporte & vienne payer les droits qu'il doit par iceluy. Il faut encore qu'il prenne soin d'avoir de bons valets Charretiers & Laboureurs, Berger, Vacher, & Servantes, & leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans sa Ferme, il puisse trouver son compte, & que son Maître & ses gens payez, il lui reste ce qu'il faut pour ses peines & façons.

Des obligations des Receveurs. S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*: qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ne se sont fait donner quelque profit, pour payer ponctuellement l'argent qu'ils étoient obligez de donner sous pretexte qu'ils n'en pouvoient pas si-tôt donner; afin d'obliger ceux qui reçoivent d'offrir quelque chose: c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer. *c. Agath. 14. q. 4. de cretal, de usuris. S. August. in Psal. 361. S. Thom. 2. 2. q. 58. art. 1. ad corp.*

II. S'ils ont exigé quelque chose de ceux qui ne les ont point payé aux termes dûs: c'est une usure, si ce retardement ne leur a aporté aucun dommage. *c. Agath. suprà. S. Ambros. in lib. Tobi. 14. item paulo post.*

III. Si le retardement du payement leur ayant aporté quelque dommage, ils ont exigé plus que leur dédommagement. *S. Ambr. Ibid.*

IV. S'ils ont exigé quelque droit injustement, ou plus qu'il ne leur appartenoit, il faut restituer ce qu'ils ont de trop. *S. Thom. suprà, art. 2. in corp.*

V. Si faute d'avoir fait écrire sur leurs Registres toutes leurs receptes, ou faute de donner quittance à ceux qui les payoient, ou si pour avoir écrit moins qu'ils n'ont reçû: ils ont été cause que ceux qui ont payé, ont été contraints de payer une seconde fois: ils sont obligez de rendre l'argent, & de restituer tous les dommages qui ont suivi. *S. Thom. 1. 2. q. 16. art. 2. in corp.*

VI. S'ils se sont fait payer par chaque Communauté, ou par chaque particulier les frais entiers de leurs voyages & de leurs dépenses, qui n'étoient dûs que par tous les debiteurs ensemble, chacun sa quotité; c'est une volerie qu'ils doivent restituer. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 2. in corp. & art. 5. ad. 2. cit.*

VII. S'ils ont donné de l'or ou de l'argent faux, sous pretexte qu'ils l'avoient reçû: ils sont obligez de le reprendre, ou de dédommager ceux qui l'ont reçû, du tort que cela leur a fait. *S. Thom. suprà q. 11. art. 2. in corp. cit. & q. 69. art. 1. in corp.*

VIII. S'ils ont reçû leur argent en especes legeres, & les ont donnez aprés, comme si elles étoient de poids: il y a peché, & obligation de restituer le dommage. *S. Thom. suprà q. 69. art. 1. in corp. cit. Estats d'Orleans touchant la justice, art. 140.*

IX. S'ils ont employé plus de temps qu'il n'étoit necessaire à leurs voyages, & poursuites de procez: & s'ils ont fait leurs rôlles des frais & dépenses plus grandes, qu'elles ne devoient être, y ayant obligation de restituer ce qu'ils ont pris pour les vacations superfluës, & tout ce qu'ils ont acquis injustement. *S. Thom. suprà, q. 62. art. 2. in corp.*

X. S'ils ont connivé aux extorsions de leurs Agens, ou Commis pour suppléer un peu de gages qu'ils leur donnoient, ou pour quelqu'autre raison; ils sont complices de ces extorsions, & obligés d'en faire solidairement la restitutiō. *Estats d'Orleans, art. 140. S. Thom. suprà, q. 62. art. 2. in corp.*

REFFORTS.

REFFORT. On adoucira les Refforts en laissant tremper la semence ou dans eau miellée, ou dans le suc de raisins de passe, ou dans eau sucrée, l'espace de deux jours, & puis quand elle sera seiche, mettez-la en terre.

Palade assure que pour faire les refforts trés-gros qu'il n'y a qu'à les couvrir souvent de terre, en leur ôtant toutes les feüilles, & ne leur laissant que la petite tige au cœur.

REGLISSE, ou *Regalisse*. Ital. *Regolitia*. Esp. *Regaliza*. Allem. *Suszholtz*, *suszvvirzel*.

Qualitez, *temp.* ch. & hum.

Descr. C'est une plante branchuë, & qui a ses branches hautes de deux coudées : ses feüilles sont semblables à celles de Lentisque, attachées deux à deux, épaisses, grasses, & gommeuses au manier. Sa fleur est comme celle de l'Hyacinthe : son fruit est grand comme les pelotes du Plane, plus âpre dans des gousses semblables à celles des Lentisques.

Lieu. Il s'en trouve en Allemagne proche de Noremberg, & fleurit en Juillet, & la graine est mure en Septembre.

Propr. On épaissit le jus comme on fait le *Lycium*, ce suc est fort bon à l'âpreté de la gorge ; mais il le faut laisser fondre sous la langue, il est fort bon à la douleur d'estomac, de la poitrine & du foye, & pris en breuvage avec du vin cuit, il guerit la gratelle de la vescie & les douleurs des reins, il desaltere quand il est fondu, est bon aux playes étant enduit dessus. La decoction de la racine fraîche sert aux mêmes choses que dessus.

La Reglisse ne sera oubliée pour la necessité de ceux qui ont besoin de boire de la tisanne ; mais si vous en mettez dans vôtre jardin, placez-la en lieu où elle ne vous puisse nuire; Car si elle trouve la terre à goût ; elle se trainera & profondera beaucoup plus que ne fait le chiendent, vous donnant grande peine à la chercher, en cas que vous la voulussiez entierement arracher, elle vient aussi bonne par toute la France que celle que l'on aporte d'Espagne.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que coucherez dans terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la labourerez point, mais la binerez & sarclerez seulement pour la faire mieux profiter.

DES REINS. *Les Reins* atirent du sang, la serosité, pour la faire couler dans la vessie.

Ils sont deux, posés aux côtés de la veine cave, descendans, l'un est à droit, & l'autre à gauche ; celui du côté droit est beaucoup plus bas que l'autre. Leur figure ressemble à une demi lune, étant ronde vers l'épine du dos, faisant un creux en tirant du côté de la veine cave : leur chair est rouge, dure, épaisse, & pesante, ils ont deux gros vaisseaux, la veine, & l'artere, par lesquelles ils attirent la serosité des autres.

Ils sont vuides par dedans, & environnés d'une petite membrane, qui vient de l'extremité de l'artere comme un bassin pour en recevoir ce qui en découle. Leur substance est couverte par dehors de deux tuniques, l'interne est produite des extremités des vaisseaux, elle reçoit un nerf du rameau stomachique, c'est d'où vient leur simpathie avec l'estomach.

L'externe derive du peritoine, elle est revetuë de beaucoup de graisse pour en moderer la chaleur. Des roignons sortent deux vertebres qui sont comme des tuyaux par lesquels l'urine s'écoule au long des hanches & des lombes pour se rendre en la vessie ; ils sont faits de deux tuniques, l'une vient du peritoine, l'autre en leur propre substance laquelle a des fibres qui vont d'un côté & d'autre. Les Reins sont sujets aux inflammations, à la pierre, aux ulceres, ou à être remplis de matieres épaisses, & gluantes, qui causent la colique nefretique. *De la Haye.*

De l'inflammation des reins. Cette inflammation est une chaleur renfermée, ou dans les parties charneuses des Reins, ou dans leurs membranes, ou dans leurs conduits, ou excitée par une fluxion qui se fait d'une abondance d'humeurs vicieuses ; ou elle arrive par l'interposition du foye, ou des parties voisines, ou d'un coup receu sur le dos, ou d'avoir été à cheval, ou s'être fatigué avec le sexe. Si l'inflammation est dans la partie charnuë des Reins, on n'y sentira qu'une pesanteur assez incommode ; mais si elle est où se terminent les autres, il y aura batement avec douleur, qui prendra depuis la premiere vertebre, & un peu sous les fausses côtes, & s'étendra vers le foye, à la vessie, aux parties honteuses, & aux cuisses, en sorte qu'on ne pourra, ni marcher, ni être debout, ni éternuer, ni pisser que les douleurs ne redoublent à même tems. On sentira un froid par toutes les extremités, principalement aux jambes & aux pieds ; & si l'inflammation s'augmente, on aura des nausées, même on vomira, on sentira des picotemens dans l'estomach avec des raports, continuels dégouts, tranchées dans le ventre lors qu'il faudra uriner, ou aller à la selle.

L'inflammation des reins avec fiévre & delire est mortelle, toute l'inflammation des reins engendre la pierre, lorsque l'inflammation dure long-tems, que les urines sortent claires, que les cuisses, & les jambes s'amaigrissent, que la chaleur & l'humidité commencent à manquer, on a fort à craindre.

Dans l'inflammation si la matiere qui est venuë à supuration, s'écoule par la voïe de l'urine, c'est un tres bon signe ; mais il est tres-mauvais si elle passe aux veines meseraïques ; de là au foye, & aux intestins. Les hemorrhoïdes venant à fluer soulagent les douleurs des reins, d'autant que la partie la plus crasse du sang s'écoule par là.

Aux inflammations des reins, il faudra d'abord s'établir un regime exact, se retrancher le vin, faire diéte, ne manger ni salé, ni épices, ni viandes indigestes, ni legumes, ni fruits cruds, ni salade, ni vieux fromage, prendre quelquefois des lavemens composés avec la semence de lin, de fenugrec, la manne, la guimauve & l'huile commune, le faire autant que l'on se trouvera de forces, sur tout ne pas negliger la saignée du pied. Que si les douleurs étoient extremes, on prendra le bain, sinon on trempera du linge dans de la decoction de plantin, de laituë, de courge, de solanum, d'althæa, que l'on appliquera sur les reins, & se purgera doucement avec le petit lait, & la casse mondée, ou avec la manne. On se servira pour breuvage de tisanne d'orge, & de racine de guimauves ; car il faudra se bien garder dans cette maladie de prendre aucun remede qui

soit trop diuretique, crainte d'enflamer davantage. Aprés que le pus sera sorti des reins, on usera pendant quelques semaines de lait avec un peu de miel pour achever de les nettoyer. *De la Haye.*

De la pierre dans les reins, & dans la vessie. La pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur grasse, gluante & grossiere, dessechée, & endurcie par la chaleur.

Elle ataque aussi les Vieillards, non par leur dereglement, mais manque de chaleur pour cuire, & consommer cette viscosité, qui se convertit en pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées, & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excez, & qui n'observent point la continence; elle peut arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs cruës & indigestes.

L'urine trouble & épaisse mélée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, sont des marques que la pierre est formée dans les reins; & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent erection, & que l'on se frote à tout moment la partie, il est à presumer que la pierre est dans la vessie.

Lors qu'en urinant il se fait de petites bouteilles, cela presage que les reins seront longtems malades: si l'on s'aperçoit que dans les urines crasseuses il y a comme des cheveux c'est une marque assurée que les reins souffrent. Les Veillards qui ont la pierre dans les reins & dans la vessie, rarement en guerissent, il se trouve peu de femmes sujettes à la pierre, à cause que leurs ordinaires les en delivent.

Ceux qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont gueres tourmentés de la pierre. On guerit plus aisement la pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle.

Qui a le ventre libre n'aprehende point la pierre. Les reins & la vessie ne sont pas les seuls endroits où la pierre s'engendre, mais encore dans toutes les autres parties du corps; mais celles-ci ne sont ni doulonreuses, ni si dangereuses que les autres. Ceux qui voudront se preserver & se guerir de la pierre se retrancheront de choses salées, épicées, poivrées, & de la moutarde, d'ails, d'oignons, de fromages, d'œufs durs, de marons, de coins, de nesles, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine: car la quantité des diuretiques, & leur frequent usage afoibliroient entierement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluités du corps: ils mangeront, s'il se peut, du veau, de l'agneau, & de tout ce qui sera de facile coction; assaisonneront les viandes de capres, de laituës, de chicorée, d'houblon, d'asperges, ou de panests, de courges ou de concombres; & pour fruits, le melon, les figues, les pêches, les pavies, les pistaches, les raisins secs, les amandes, & les noisettes: ils boiront du vin vieux, dans lequel ils feront tremper de la sauge, ou des feüilles de rhuë. Quant aux enfans, l'eau toute pure leur conviendra mieux que le vin. Soir & matin les jeunes gens useront d'un tel sirop. Prenez de la graine d'Alkekenge, de celle de mauve, des quatre semences froides, de châcun deux dragmes; des capillaires, du houblon, de châcun demi poignée; de la scolopendre, de l'endive, de la chicorée sauvage, de la calamenthe, de châcun une poignée; de la reglisse deux dragmes, de la racine de persil & d'asperges de châcun une once. Faites le tout bouillir ensemble dans trois pintes d'eau jusqu'à la moitié: coulez ensuite, & dans la decoction ajoûtez une livre de sucre que l'on fera cuire en sirop, duquel on en donnera deux onces à châque fois délayé dans un verre d'eau de chicorée, ou de parietaire, ou de mauve.

Aux Vieillards qui seront d'un temperament fort humide, on leur preparera celuy-cy: Prenez de la racine de fenoüil, d'ache, d'asperges, & de chicorée sauvage & de buglose, de châcun une once; d'armoise, de camomille, de matricaire, de camedris, de saxifrage, du polium, de châcun demie poignée: de l'anis, d'ameos, du siler montanum, de châcun trois dragmes. Faites le tout boüillir ensemble dans quatre peintes d'eau jusqu'à la moitié, coulez ensuite, & y ajoutez deux livres de bon miel & le cuisez en sirop; la prise sera de deux onces, mêlez avec un verre d'eau de parietaire, ou de bon vin.

Que, si les urines étoient chargées de beaucoup de sable, ils prendront demie once de casse mondée avec autant de therebentine, & demie dragme de crême de tartre en bolus; à quelque uns ils augmenteront la dose, suivant leurs forces. L'on conseille aux personnes riches d'aller user des eaux de Spa, ou de Pougues, car elles ôtent infailliblement la cause du calcul, en vuidant les humeurs grosses & visqueuses par les veines; sinon deux à trois fois la semaine ils useront d'une telle potion, dans quatre onces d'eau de parietaire, ou dans autant de la decoction, mettez y une once & demie d'huile d'amandes douces avec un jus de citron, & une once de sucre candi, ou bien deux fois le mois celle qui suit: Prenez deux onces de jus d'ortie, & autant de parietaire bien depurées sur le feu, mélés y un peu de jus de citron, avec deux onces de sirop de fleurs de peche, elle purgera doucement & en même-tems fera vuider le sable. Si non faites avaler vingt grains de cendre d'escorpions dans un verre de vin blanc & s'en froter de son huile la partie honteuse, ou d'avaler de la poudre des pierres qui se trouvent dans les éponges, ou de poudre de liévre, brûlé, ou de vers de terre bien lavés, & desséchés, ou de la poudre de ces pierres qui se trouvent dans le fiel d'une vache, ou de la tête de Colimaçons, ou de la cendre d'une oye brûlée, ou de la poudre de coques de noisette, ou de dattes, ou de nesles.

Deux dragmes de fiente de pigeon avec demi once de sucre detrempé dans du vin blanc fera fondre, & vuider la pierre, il faudra reiterer de fois à autre ce remede.

Ou demie dragme de coquilles d'œuf en poudre, ou dix à douze goutes d'huile de vitriol dans un grand verre d'eau.

Il y en a plusieurs qui se sont fort bien trouvés de ce secret, prenez une livre d'eau de vie, deux dragmes de cantarides, trois dragmes de semence de ressorts, une dragme & demie

d'écorce & de racine de laurier, autant de graine de cami ; & de souchet, pilez le tout ensemble, & le laissez infuser 24. heures ; la prise sera de deux dragmes dans un verre d'eau de parietaire, ou de laituë, ou de chicorée, ou de fenoüil.

Ou bien que l'on prenne tous les jours trois dragmes de casse mondée en bolus avant le dîner & par fois une prise de theriaque ; ou d'orvietan. *De la Haye.*

DE L'ULCERE DES REINS.

L'ulcere des reins se fait lors que l'abcéz a été mal pansé, ou d'une sanie bien acre qui en a découlé, ou d'une humeur des poulmons, ou du foye fort échaufé.

L'ulcere des reins peut être aussi causé de quelque blessure, ou d'une contusion, ou par des alimens extremement chauds, & piquants, ou par des veilles extraordinaires, ou pour trop dormir, & se coucher sur le dos.

L'on connoit qu'il y a ulcere aux reins à une douleur dans les côtez avec pesanteur, & vers la vessie, aux urines épaisses, remplies de petites caruncules en maniere de cheveux qui coulent sans empéchement.

L'ulcere des reins se doit promtement guerir, sinon il se rend incurable aux gens d'âge.

Il convient observer trois choses pour remedier à l'ulcere des reins: La premiere d'apaiser la douleur par des remedes fort doux ; La seconde de le nettoyer ; La troisiéme de le cicatriser.

On appaisera la douleur en purgeant avec la casse, ou le catholicon double, avec le sirop de chicorée composé, avec le sirop de roses, ou en provoquant le vomissement.

L'on nettoira l'ulcere en usant d'une tisanne faite avec des racines de chicorée sauvage, des racines de mauves, de guimauves, & de semence de lin, ou de coins, ajoûtant sur chaque pinte un carteron de miel blanc ; ou sur quatre onces de decoction de guimauves, l'on y mêlera une once d'huile d'amandes douces, dix grains de safran, & huit grains de semence de jusquiame en poudre.

L'on reiterera cette potion deux fois la semaine le matin à jeun, sinon on usera aux repas de cette boisson, mêlez dans une pinte de vin quatre onces de miel avec un demi-sétier d'eau de plantin, & que l'on en boive suivant la soif.

L'ulcere se cicatrisera, si pendant six semaines ou deux mois l'on donne le matin à jeun trois onces d'eau des feüilles vertes de tabac tirée par l'alambic ; ou si l'on fait prendre deux fois la semaine dans une once d'huile d'amandes douces, trois goutes d'huile de mirrhe, vingt grains d'aloés avec trois grains de saffran en poudre. L'on défendra le salé, l'épicerie & toutes viandes indigestes. L'usage du lait d'anesse sera tres-bon.

Pour purger les reins, il faut mettre en poudre la semence qu'on trouve dans les petites boules & têtes des petits gluerons, nommé des Latins *Xantium*, & on la boit avec de bon vin blanc, elle purgera les reins de la gravelle, mais plus viste, si on la prend avec eau de vie.

REMEDES *à la fievre des Chevaux*. On connoistra que le Cheval a la fievre, quand il a la teste pesante & immobile que ses yeux sont tumefiez, & qu'à grande peine il les ouvre; qu'aucunesfois ils sont remplis d'eau, que ses levres & tout le corps sont mols, que ses testicules sont pendillans, que son haleine & tout le corps sont brûlans, qu'il estend les jambes, qu'il est insensible aux coups, & qu'en marchant, il semble qu'à tout moment il doive tomber. Selon Apsirte, la lassitude, comme les violentes courses, la peuvent produire ; comme la chaleur, la froidure, & l'indigestion, particulierement celle qui provient d'avoir trop mangé d'herbes nouvelles au printemps.

La cure se doit faire en tirant au Cheval du sang des tempes ou de la teste, le faisant jeûner le premier jour, & ne lui donnant que peu à boire, & l'exerçant moderément. En hyver il faut le couvrir & le tenir dedans une escurie chaude, quand il commencera à se mieux porter, il faudra, si le temps le permet, le laisser aller paistre, ou arrouser le foin sec avec de l'eau fraische, lui augmentant son manger peu à peu: on peut aussi lui donner un peu d'eau d'orge dans le commencement. Il n'est pas toûjours certain que le Cheval ait la fievre, lors qu'il a la teste baissée, & qu'il estend les jambes, & qu'il tremble ; mais pour la bien connoître, faut presenter de l'avoine ou de l'orge au Cheval malade ; s'il en mange, on jugera qu'il est seulément fatigué, d'autant que le Cheval qui a la fiévre abhorre l'aliment, est triste, ne veut que boire, se jette par terre, & ne se peut relever. Faut prendre garde à lui tirer du sang des veines qui sont éloignées des nerfs, d'autant que facilement il souffre des distensions. Si la maladie s'augmente, & que le Cheval ne mange pas, il meurt ; & ne peut suporter son impetuosité que trois jours. L'on ne doit pas croire ceux qui disent que l'on peut connoître la fiévre par l'attouchement des oreilles, ou bien mettant la main sur le repli de l'épaule ; car de cét attouchement on ne peut tirer aucune conjecture. On ne doit saigner le Cheval fatigué, d'autant que par l'affoiblissement des forces on le mettroit en danger ; mais bien lors que la téte est surchargée, & que la maladie le requiert.

Hierocles dit que, si le Cheval a la fiévre, il tombe par terre tout appesanti, en façon qu'il ne peut se relever, que ses yeux sont tumefiez & larmoyans, qu'il ouvre difficilement les paupieres, que ses lévres sont pâles, les testicules pendans, & que tout le corps, à cause de sa grande chaleur, se consomme & s'affoiblit : son halaine sent mauvais, & lui sort par les nazeaux avec violence ; qu'il se debat avec ses jambes, qu'il ne veut avancer, quoi qu'on le presse avec l'éperon, qu'il ne peut demeurer sur ses pieds, & qu'il chancelle en marchant : Le Cheval souffre cette maladie quand on l'a fait courir outre mesure, ou lors qu'il a souffert trop grand froid, ou trop grande chaleur : quelquefois cette maladie provient de crudité, & principalement quand il a mangé du grain nouvellement moissonné, qui difficilement se dépoüille de sa paille.

Reméde. Il faut lui tirer du sang des tempes ou des environs, & ne lui donner aucuns aliments le premier jour, mais seulement à boire, le faire promener peu à peu, étant couvert legerement: l'étable où il sera, doit être chaude. Quand il

commencera à se mieux porter, on le laissera aller paître, si le temps le permet, sinon on lui donnera du foin peu à peu : dans le commencement on lui donnera de l'orge ou avoine bien nettoyée, mais moderément. Pour secourir le Cheval febricitant, il faut mettre dans trois onces & demi de miel de grains de laurier bien pulverisés, avec autant d'eau que de vin & de miel, puis lui faire prendre avec le cornet ; ou bien prendre de la semence de persil pilée, & l'arrouser avec un verre de vin, puis en aprés y en joindre trois autres,& lui faire avaller. S'il est pressé de sommeil ou assoupi, il faut le faire cheminer environ une demi lieuë, & quand il est de retour, il faut le réjoüir par diversité de pâture, & lui donner de l'orgeade, des extremités de choux,& des tendrons de laurier, s'il s'en trouve.

Les signes de fiévre, & sa curation selon le même.

Au Cheval qui a la fiévre, les larmes lui tombent des yeux, & sont remplis de nuages, la chaleur exhale de tous côtez, il panche la tête, il frissonne par tout le corps, il tremousse, ses dents craquettent, les coüillons sont pendants, la bourse est pleine d'ulceres ; les sillons superieurs du palais sont mols, chauds, & relaxés, les yeux tumefiez, & les lévres abaissées : Quand la fiévre commence à le travailler, il faut le couvrir & le tenir chaudement, lui donner de la farine d'orge à boire dedans de l'eau chaudelette, ayant l'estomac vuide : s'il a le ventre resserré, il faut lui donner des meures nouvelles; s'il est trop lâche, il faut prendre de la racine pilée, & la mêler avec une livre de miel & 3. d'eau boüillie, & lui jetter dans les nazeaux ; ensuite le faire baigner dedans des bains chauds, & le frotter d'huile & de vin, le bien couvrir quand il commencera à reposer : il faudra lui donner de l'aliment peu à peu, lui tirer du sang des tempes jusques à trois livres, le jour suivant des veines qui sont au dessus du genoüil, jusques à six livres, & le bien nourrir.

Anatolius dit que le Cheval febricitant rend ses excrements durs & desseichez, il faut le medicamenter en Esté, aux bains chauds, & en Hyver avec étuves, afin qu'il ait moins de frisson; il faut le nourrir mediocrement avec farine de vesce ou de bled, il lui faut donner de l'eau froide, lui lâcher le ventre avec des médicamens, lui tirer du sang du col, ou des veines qui sont aux environs de la poitrine, ou de la gorge, lui essuyer les genoüils avec vinaigre chaud ; & quand il sera hors du paroxisme, on le pourra laver d'eau chaude. Si la lassitude a produit la fiévre, & que le Cheval soit langoureux, on lui fera prendre durant trois jours une livre de lait de Chevre, quatre œufs cruds, un peu d'amidon, avec suc de pourpier mêlé ensemble : ce que l'on pourra reïterer jusques à ce que le Cheval soit gueri. Si la fiévre est causée par quelque inflammation des amygdales ou des ulceres de la bouche, ou de quelque distilation du cerveau, il faudra le tenir chaudement, & lui frotter la bouche avec sel, oignon, huile, & poix, lui étuver les jambes, & le tenir chaudement : les frotter avec lie de vin, où on ait fait boüillir de la morelle. Si la saison le permet, il faudra lui faire manger des herbes : si le sang lui coule des nazeaux, il faudra y jetter du suc de mile-pertuis.

Eumelius dit : si le Cheval a la fiévre, il faut lui tirer du sang du col, & lui jetter par les nazeaux pendant trois jours de la casse, myrrhe, encens ana six onces, avec un peu de sang de tortuë marine, & du vin vieil, puis lui faire prendre la decoction froide pendant trois jours faite de rhuë, de persil, de pastenade & de mente.

Agathoricus ordonne pour un Cheval qui a la fiévre, qu'on lui fasse prendre trois œufs, six onces d'huile rosat,& une livre de bon vin; mais il ne faut pas qu'il soit en lieu resserré ni étroit, ni qu'il mange de l'avoine, mais seulement un peu de foin, qu'il boive souvent de l'eau froide, & s'il n'en veut pas, lui en faire avaler avec le cornet, trois jours aprés on lui donnera de l'avoine, en l'augmentant peu à peu.

Pelagonius remarque lors que la fievre est suivie des douleurs des intestins, que l'on guerit le cheval qui en est travaillé, le frotant avec tragagante une once, semence de toute-bonne, de sumac ana deux onces, poivre blanc une once, deux livres de vin, jus de panais trois onces, semence de persil deux onces & demy, de myrrhe quatre onces, germandrée deux onces, camomille trois onces, encens masle quatre onces, poivre noir deux onces, gentiane demy-once, faut piler ce qui le doit estre, & mesler le tout ensemble, puis en frotter le corps. Vous chasserez la fievre, osterez la douleur des intestins, & restaurerez le cheval attenué, si vous prenez des mauves deux onces, encens demy livre, iris demy once, poivre demy livre, graines de laurier, semences de persil ana une once, le tout pilé, faut luy faire prendre avec du vin. D'autres se servent de cette potion, & luy donnent du laict d'asnesse une livre, huile quatre onces, safran un scrupule, myrrhe deux scrupules, une cueillerée de semence de persil, le tout bien meslé ensemble. En hyver on pourra luy donner du froment trempé, & en esté de l'avoine. Pour guerir la fievre, il faut prendre laict de chevre demy livre, amidon en quantité suffisante, quatre œufs, deux onces d'huile, avec du jus d'aparitoire meslé ensemble, qu'il faudra faire avaler. Autrement, faudra oindre tout le corps avec une livre de roses, huile vieille ana, vinaigre & huile commune ana demy-livre, pourpier & feuilles de noyer ana demy livre, mente & ruë en quantité suffisante, le tout pilé & meslé ensemble, cuit & reduit en forme d'onguent. Autre potion qu'il faudra donner aprés la saignée, gentiane demy livre; aristoloche quatre onces, hyssope, figues, absynthe ana deux onces, semence de persil demy livre, rhuë une poignée, qu'il faut faire boüillir dedans un vase avec de l'eau suffisamment, sa cuisson se connoistra par sa noirceur, il en faut donner une livre avec le cornet. Il y en a qui donnent du fenu grec passé par un linge, ou la decoction de persil, rhuë, melilot, & hissope, pour ôter la lassitude & guerir la fiévre, il faut prendre suc de panais une once, huile laurain, iris, castoreum, & d'hissope ana quatre onces, huile vierge quatre onces & demi, absinthe demi livre, il faut mesler tout ensemble, & en faire un onguent, ou se servir d'une composition d'aurone, d'escunée, de nitre & de sel, de bayes de laurier ana deux onces, le tout ensemble il faut en froter le Cheval infirme.

Didime dit que les Chevaux qui portent charge, font voir qu'ils sont travaillez de la fiévre par le degoût des aliments, la pesanteur de la teste, par les yeux qui sont remplis d'ordures, la bouche baveuse, & difficulté de respirer, avec le hoquet; aucuns aprés une petite course s'arrestent, & comme s'ils avoient le vertige tombent par terre: il ne faut leur donner à manger le premier jour, mais bien leur tirer du sang le jour suivant de dessous la queuë & delà à quelque temps leur faire manger à jeun pendant cinq jours des choux avec de l'huile & leur donner pour aliment granugne, extremités de lentisque & d'olivier, de vigne, ou de quelques autres feüilles tendres, & avec une éponge pleine d'eau nettoyer les ordures de la bouche, & celles qui se peuvent amasser aux oreilles, lui faire boire de l'eau froide trois fois le jour dans l'étable, & ne le laisser sortir qu'il ne soit gueri. Plusieurs lui donnent le feu dessous les yeux, & lavent les brulures avec de l'urine deux fois le jour, jusques à ce que les croutes tombent & que les ulceres soient cicatrisez; ils scarifient même les oreilles jusques à tant que le sang en coule: d'autres lui donnent de la farine de froment mêlée avec du vin à manger: d'autres le lavent avec de la saumûre & le couvrent chaudement: d'autres lui donnent du miel & du vin mêlés ensemble. Si la mule est travaillée de la fiévre on lui donne des choux cruds.

D'ici on peut inferer que le Cheval souffre plusieurs sortes de fiévres; sçavoir la diarie, la tierce, la quarte, la continuë, & la pestilentielle: la diarie n'est qu'une inflammation des esprits qui sont au sang, & se termine en vingt-quatre heures, laquelle est causée par tous les excez, comme travail, faim, soif, coups, apostumes cheutes blessures, obstructions du cuir, des alimens trop chauds provenans de travail, elle se guerit par le repos; si elle provient de faim, elle se guerira en donnant de l'aliment; si de soif en donnant des potions, si elle provient de coups, il faut avoir égard à la partie offensée & la curer, ayant égard aux causes qui la produisent, afin de la curer par son contraire. La tierce commence par frissons & finit par la sueur, & au troisiéme jour elle se fait ressentir; quand elle est vraye le paroxisme ne dure que douze heures, quand il passe elle est apellée bâtarde; les Chevaux qui ont du cœur souffrent souvent cette fiévre; pour la guerir il faut tirer du sang plus abondamment que n'ont ordonné les Auteurs ci-devant citez; car l'experience nous fait voir que la saignée est fort salutaire, tant du col que du palais & d'autres parties; les breuvages rafraîchissans sont aussi fort requis comme les alimens, observant en toute fiévre, même en toute maladie, de tenir le ventre libre au Cheval par clisteres qui mondifient, faits avec decoction de mauves, mercuriale, feüilles de violier, diaprunum, lenitif, miel & autres semblables; pour purger on pourra faire prendre au Cheval dix jaunes d'œufs, graisse de porc sans sel, six onces casse, une once hiera picra & deux verres de vin. La quarte vient ordinairement aux chevaux qui sont nourris de choses grossieres & difficiles à digerer, elle se fait ressentir au quatriéme jour, il faut tenir le Cheval infirme chaudement, & le nourrir des choses chaudes aisées à digerer, comme pois rouges, foin arrosé de miel, raves, persil, fenoüil, & pour le purger faudra prendre decoction de stecade, de buglose, de capillaire avec pouliot, casse de catholicon.

La fiévre continuë provient des humeurs pourries dedans les vaisseaux, de trois en trois jours on découvre de nouveaux accidens, il faut donner des alimens qui humectent & qui rafraîchissent, comme sont dent-de-chien, chicorée & pourpier; les beurons de farine d'orge en cette fiévre, comme aux autres, sont fort salutaires, comme aussi les clisteres faits avec la decoction que nous avons déja dit, le catholicon, la benedicta laxative, le miel violat, ou mercurial reïterés par plusieurs fois le jour, avec les saignées du col, du palais, de la poitrine, pour purger, les mêmes medicamens de la tierce sont propres. On voit des Chevaux gros & gras, & particulierement ceux de Flandres, environ l'Automne souffrir la fiévre continuë, & être trés-difficiles à guerir; elle ne peut provenir que d'abondance de pituite, à cause des alimens grossiers, il faut les faire exercer moderément, & les frotter à contre-poil avec huiles chaudes, comme de melilot & de camomille, & leur donner des clisteres, en cas que le ventre ne soit libre, faits de decoction de camomille & de mauves, hiera-picra, lenitif, & huile de lin; ensuite il faudra purger avec de la poudre d'aristoloche, gentiane ana une once, casse, trois onces, agaric demi once mêlée avec eau d'orge en quantité suffisante. La nourriture doit être chaude & seche, comme persil, foin, arrosé d'eau de miel, paston de son avec miel, poudre de reglisse, graines de laurier, pois ciches.

Aucuns veulent dire qu'ils ont remarqué une fiévre quarte continuë au Cheval, mais elle est fort rare, & que l'on la reconnoît par le redoublement qui se fait au quatriéme jour, par la siccité de sa peau, & de ses excremens noirs, & qu'elle ne vient qu'en Automne aux Chevaux de complexion froide, laquelle a la fin produit l'hydropisie.

Remede à la lassitude des chevaux. Aux chevaux qui sont lassez du chemin, ou qui sont hors d'haleine, ou incommodez de trop grande evacuation, donnez-leur de la fleur de farine meslée avec du vin excellent. S'il se trouve quelques ulceres, il faut dissoudre dedans une chopine d'eau, un scrupule de safran, & lui faire avaler: Les signes de la lassitude sont quand le Cheval ne peut demeurer sur ses pieds sans trembler, ayant la teste baissée, les oreilles penchantes, les yeux enfoncez & le crin redressé: si vous le piquez, il léve la teste, mais aussi-tost la baisse; partant vous aurez soin qu'il soit couché sur de la litiere bien douce: puis il sera bon de luy faire avaler du vin un peu chaud avec de l'huile, puis le frotter & le laver avec quantité d'eau chaude, & luy repasser la main sur le dos, l'oindre, le frotter & le bien couvrir, & le tenir renfermé. Ceux qui sont hors d'haleine en marchant, vous leur ôterez ce vice, leur donnant pendant sept jours une chopine de vin & d'eau; si les flancs s'étendent, il ne leur faut point donner de vin, mais leur faut jetter dans le nazeau gauche deux livres d'eau, demy drachme de saffran, aprés que l'on l'aura frotté sou-

vent, le trop grand cours de ventre debilite le corps & les forces du cheval, bien qu'il ne semble pas malade: de même la perte de sang ôte une grande partie des forces: c'est pourquoy il le faut restaurer de quantité de nourriture, & l'exciter à manger par la diversité d'aliment.

Animaux lassez & échauffez. Faut leur faire prendre de la graisse ou du vin par la bouche, & crainte du froid les bien couvrir, leur frotter la teste & l'échine de graisse & de vin: il n'importe pas moins de frotter le corps des chevaux que ceux des hommes pour les delasser: il est plus à propos de leur passer la main par tout le corps en ce temps-là que de leur abandonner l'aliment. Il est de tres-grande consequence de conserver les forces: ce qui se pourra faire assez facilement, si en temps & lieu on les met & retire du travail, & qu'ils soient bien reglez en leur boire & manger observant de ne les remettre, en l'estable qu'ils n'ayent repris les forces & haleine, & qu'ils ne suent plus: il faut leur donner à manger peu à peu, si le temps le permet; & pour les provoquer à boire, de siffler: en suite leur donner de la pâture en plus grande abondance. Ceux qui ont les flancs tendus, ou qui souffrent au poulmon, ou bien qui peu à peu s'amaigrissent, il leur faut donner safran une drachme, poudre d'iris une once, poivre trois onces, miel une livre & demi, raisins de Corinthe nettoyez trois livres, quelques pignons pilez & mêlez ensemble, la dose est de deux cueillerées avec une chopine de vin.

Chaleur causée du chemin. Si le Cheval est échauffé à cause du trop grand travail, faut luy faire avaler du lard pilé & cuit dedans du vin vieil; Si le Cheval a la fievre chaude, prenez une livre & demie de lait de chevre, tragacanthe, aron, des pignons, ana six onces; d'hyssope une poignée, marubre pilé deux onces, & faites en trempet une livre dans de l'huile & du vin & le donner au cheval; pour adoucir la fievre, faites prendre de la ptisane, graisse de chevre, des jaunes d'œufs que vous ferez cuire avec de l'anis & du millepertuis, vous meslerez le tout bien pilé dans de la ptisane, & l'ayant passé, luy donnerez à boire durant trois jours: des testes de choux, des tiges de persil pilez & & meslez dans une chopine de vin, soulageront le Cheval, jettant par le nazeau gauche; d'autres se servent de semence de persil, de carrottes sauvages, d'hieble, de ciprés & de jonc, de chacun pareille quantité; qu'ils pilent & jettent dans l'hydromel, puis le donnent à boire au cheval.

Remedes à la maladie qui vient aux hommes pour avoir esté mordus par des bestes enragées, ou autrement. Chymiques. 1°. Veronique, petite centaurée, menthe, sauge, betoine, plantin, armoise, hypericum ou millepertuis, absynte, melisse, verveine, poudre de vipere. La dose est depuis 8. grains jusqu'à demi dragme.

2° Poudre de crapaux: la dose est depuis 8. grains jusqu'à 2. scrupules.

3°. Sels volatiles des animaux, de sel armoniac, de succin, la dose est depuis 4. grains jusqu'à 15. grains.

4°. Sel volatile huileux aromatique, la dose est depuis six jusqu'à 20. gouttes.

5°. Teinture de castor, la dose est depuis 3. jusqu'à 15. gouttes.

6°. Teinture d'antimoine, la dose est depui 4. jusqu'à 20. gouttes.

7°. Ens Veneris, la dose est depuis 6. grains jusqu'à un scrupule.

8°. Teinture de Mars, tirée par le sel armoniac, la dose est depuis 4. jusqu'à 20. gouttes.

9°. Esprit de Venus, la dose est depuis 4. jusqu'à 10. gouttes.

10. Eau de melisse magistrale composée, la dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

11. Elixir Antiepileptique, la doze est depuis 4. jusqu'à 20. gouttes

Rage des Cavales. Quelquefois les Cavales considerant leur figure dedans l'eau deviennent amoureuses d'elles-mêmes, en façon que negligeant le boire & le manger, elles sont vagabondes, & regardent toûjours derriere elles, comme si elles vouloient montrer qu'elles ont besoin de quelque chose; cette maladie se guerit en leur faisant revoir leur figure dedans la même eau.

Il est constant que plusieurs Chevaux deviennent enragez, tant par les mauvais traitemens qu'ils reçoivent de ceux qui en prennent le soin, que par la mélancolie ou bile qui prédominent en eux, ou par mauvaise nourriture, ou coups reçûs à la tête. On réconnoît cette rage lors qu'ils ont les yeux luisans, & qu'ils ont la tête abaissée, regardant un chacun fixement, lors qu'ils grincent les dents, qu'ils abattent les oreilles vers les crains, & qu'à même instant ils se jettent sur ceux qui sont auprés. Pour les guerir, faut les humecter & les nourrir avec herbes rafraichissantes, & leur donner des beuverons avec son & salpêtre, tenant le corps libre, & avec clisteres, & par intervales, tirant du sang du col, des cuisses, des flancs & de la queuë. Et en cas qu'ils ne veüillent manger, il faut leur faire avaler avec le cornet, & à ceux qui pourroient être endormis, faudroit leur donner le feu sous le toupet, entre cuir & chair & y insinuer des plumes ointes d'huile laurin, comme aussi au ventre & aux tempes, & le dernier reméde est de les châtrer; on voit aussi souvent des Chevaux devenir enragez, pour avoir été mordus d'autres animaux enragez, lesquels ont peur de l'eau; ce qui se connoit lors que les veines s'enflent, qu'ils bavent, & qu'ils s'apuyent la tête à la muraille. Pour les guerir faut apliquer le feu sur la morsure, & on tâchera de faire tomber l'escarre le plûtôt que faire se pourra: ne faudra saigner dedans le commencement ni évacuer. Pour lui ôter la crainte de l'eau faudra lui en donner en un lieu obscur, ou lui en faire avaler avec le cornet, & trois dragmes de bitume ou theriaque.

Rage des Chevaux. Vous remedierez à la furie des Chevaux & domterez leurs vices, si étant liés de cordes vous leur jettez dans les nazeaux trois livres de vin noir, ou si vous leur faites avaler de la racine de concombre sauvage cuitte dans deux chopines de vin avec du nitre, faut leur frotter rudement le corps, mais principalement la tête d'ellebore noir, boüilli dans du vinaigre, leur faire faire beaucoup d'exercice, les saigner aux cuisses, ne leur point donner d'orge, jusques à ce qu'ils se soient moderez; quelqu'uns les font tenir en un lieu sombre & tranquille; ce qui les rend plus vicieux, ou les fait mourir; c'est un souverain reméde de châtrer le

Cheval : ce vice lui vient souvent pour avoir été trop long-temps exposé au Soleil, ou pour avoir trop mangé de vesce, ou d'une trop grande abondance de sang, laquelle s'est jettée dans les membranes du cerveau, ou quand la bile s'est coulée dans les veines, ou bien par la malignité des eaux : quand le Cheval commence à être furieux, il a les yeux & les nazeaux enfoncez, il dresse les oreilles, il tâche à mordre un chacun, il faut le saigner aux deux cuisses, lui donner à manger ce jour-là, & le lendemain fort peu, le suivant vous mêlerez une once de ciguë dans l'eau qu'il boira.

Les indices des Chevaux enragez sont quand il a les yeux rouges, les veines élevées plus qu'à l'ordinaire, & qu'elles étincellent, il devient maigre à cause qu'il ne mange point, il est à craindre : le remede est de lui couvrir la tête, afin qu'il ne puisse voir ceux qui l'aprochent, lui ouvrir les veines du col & lui laisser écouler le sang jusques à ce que les forces lui manquent, puis lui arrêter le sang & l'enfermer en lieu sombre, afin qu'il s'y repose ; sur le soir vous lui presenterez neuf livres d'eau pour le faire boire, & de là ne lui donnerez à manger ni à boire jusques au troisiéme jour, vous le traiterez ensuite à l'ordinaire.

REMEDES UNIVERSELS Pour la CHIMIE.

Principes de Chimie. Puisque pour guerir les maladies des pauvres, je dois donner des remedes les plus faciles à preparer, je ne les dois point priver de ceux que la Chimie nous presente dont la matiere se trouve en nôtre climat, & dont la forme ne coûtera par le benefice de cet art qu'un peu de charbon avec un peu de soin que le feu de la Charité vous donnera au soulagement de tous les miserables ; je vous diray d'abord que la Chimie qui reduit par le feu tous les corps en diverses substances qu'elle appelle principes, j'en établis cinq, dont il y a trois actifs & deux passifs, les principes actifs sont l'esprit qu'on appelle Mercure, l'huile qu'on nomme soulfre, & le sel : les principes passifs sont l'eau ou le phlegme, & la terre.

Le mercure ou l'esprit est une substance legere & penetrante, qui donne la vie, la vigueur & le mouvement aux corps, & par ce moyen les fait vegeter & croître & c'est cette substance qui nous paroit dans la resolution des corps en forme d'une liqueur tres-subtile.

Le soulfre est le second des principes actifs, qui a la proprieté de preserver le corps de la corruption & d'adoucir l'acrimonie des sels & des esprits : & comme il est d'une nature ignée, il garantit les vegetans, où il abonde, du froid & des injures des saisons, le soulfre se découvre dans la resolution des corps à l'odeur & au goût pour le distinguer du phlegme inodoré & insipide qui monte quelque fois avec luy, & il paroit en forme d'huile penetrante inflammable.

Le sel est le troisieme des principes actifs qui se decouvre aprés que les substances subtiles sont évaporées ou exhalées : il a la proprieté de retenir l'esprit & de rendre tous les corps où il abonde solides & durables.

Les principes passifs, qui sont le phlegme & la terre, qui sont peu considerez dans les mixtions naturelles, toutefois le phlegme où l'eau est utile, puisque c'est par elle que le sel se dissout & s'incorpore avec l'esprit & l'huile & que la terre retient le sel & les autres principes actifs ; il est vray que lorsque la terre est entierement privée des autres : on l'apelle terre damnée.

Or vous remarquerez que pendant que ces divers principes demeurent dans la mixtion naturelle, ceux qui sont actifs sont confondus avec les passifs ; mais ils sont separez, purifiez & reünis par la Chimie qui est definie un art, par laquelle on apprend à dissoudre les corps pour en tirer les diverses substances dont ils sont composez & à les reünir & rassembler.

Voicy une methode facile pour tirer toutes les qualitez concentrées dans les corps naturels avec le moyen de preparer les remedes alternatifs chimiques, comme aussi les purgatifs, sans oublier les remarques necessaires sur lesdits remedes chimiques, purgatifs ; pour en éviter l'abus, esperant que les pauvres tireront un grand secours de toutes ces preparations pour la guerison de leurs maladies.

Methode facile pour tirer l'esprit, l'huile, le sel, la teinture, l'extrait des racines, bois, bayes, semences, feüilles, & fleurs par l'art chimique.

La Chimie essaye de rechercher la vertu parfaite des mixtes en levant l'écorce qui cache tant de rares qualitez, en separant le pur de l'impur, le terrestre du celeste, pour posseder cette merveilleuse vertu seminale des choses qui est le principe aussi bien que le siege de leur activité.

En effet la chimie est la veritable clef pour ouvrir les corps naturels, afin d'en découvrir les qualitez cachées, & les appliquer aux usages necessaires, en commençant ce dessein par l'anatomie qu'elle fait des racines, qui sont les meres nourrices des plantes dans lesquelles consiste l'ame de la vegetation.

Le vray safran des metaux, ou crocus metallorum. Si l'antimoine est ordinairement appellé l'escole des Chimistes, je puis avec raison le nommer le savon des prudents, puis qu'il ne doit être mis en usage sans avoir consulté la prudence des doctes Medecins ; pour en avoir un bon effet, je n'ay voulu ici faire mention de la preparation ordinaire du safran des metaux, puisque chacun sçait qu'il se fait des galles, partie d'antimoine & de nitre qui se met dans un mortier de bronze couvert d'une tuile arondie, ou d'un couvercle de pot avec un trou au milieu par lequel se met le feu qui fait toute l'operation, mais je vous en presente ici un dont l'éfet connu obligera tous les Artistes à le preparer & à l'employer, puis qu'il agit avec moins de violence qu'à l'ordinaire, qui conduit plutost les humeurs par les parties inferieures que superieures, quoy qu'il ne laisse d'exciter le vomissement, mais sans effort.

Prenez de l'antimoine, du selpetre & du sel commun égales parties, metez les en poudre, melez les dans un creuset luté & couvert d'un couvercle qui a un trou pour le passage des exhalaisons, entourez le creuset de charbons vifs jusqu'au couvercle, & lors que par le feu il commence à pousser les vapeurs des sels & du soulfre & de l'antimoine, vous augmenterez le feu par les souflets jusqu'à ce que les vapeurs cessent, & le tout étant refroidi vous

aurez reduit l'antimoine en une espece de regule rouge comme du vermillon au dessous des sels qui ont surnagé, il les faut casser avec un marteau & les reduire en poudre sans lotion, & le reserver pour l'usage.

De l'un ou de l'autre safran des metaux, mais du dernier, particulierement comme du plus parfait, vous preparerez le vin émetique, faisant infuser dans une pinte de vin blanc mesure de Paris, dans un lieu chaud, comme derriere le four, une once dudit safran des métaux, remplissant la bouteille de verre dudit vin blanc à mesure que vous la vuiderez. La dose du vin émetique est depuis deux onces jusqu'à quatre : il sera plus sûr de le donner avec l'infusion deux dragmes de sené dans demi verre d'eau de scorsonere ou chicorée sauvage : si vous êtes à la campagne, & si vous devez vous servir promptement de ce remede, faites infuser pour une prise dix grains de safran des metaux dans un demy verre de vin blanc sur les cendres chaudes, passez-le & le donnez. Ce remede est merveilleux contre les apoplexies, epilepsies, & toutes les affections soporeuses ; contre les douleurs de teste, particulierement celles qui dépendent des vapeurs qui s'élevent des parties interieures : il guerit les fievres intermittantes, opiniâtres, qui ne cedent à aucun autre remede, même les continuës quand elles sont longues & rebelles, il leve puissamment les obstructions du mesenterre & de tout le ventre inferieur; je le tiens suspect en toutes les maladies de la poitrine si ce n'est à l'asthme inveteré dépendant d'une matiere pituiteuse & épaisse : vous pouvez encore vous servir de ce vin emetique dans les lavemens, avec une décoction convenable particulierement dans les maladies soporeuses & rebelles, le donnant jusqu'à six onces : où si vous voulez, vous preparerez un bon lavement, faisant boüillir la poudre dudit safran des metaux, dans un nouet avec la décoction dudit lavement.

Le Cristal de tartre emetique. Ce remede quoyque composé de poudre de *Crocus metallorum*, se donne librement & sans crainte en substance dans un peu de vin ou dans un boüillon depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit: on le donne librement aux enfans depuis 2. grains jusqu'à 4. & on peut dire qu'il purge sans violence : il remedie particulierement aux obstructions du foye, de la rate, & aux fievres qui en dépendent : il sera difficile de trouver dans la famille des mineraux des remedes plus innocents ; prenez de la crême de tartre bien épurée, & du safran des metaux bien preparé, égalles parties, vous le broyerez, le mélerez exactement, & en ferez lessive avec eau commune, laquelle vous filtrerez étant encore chaude par le papier gris, & en suite ferez évaporer lentement : il vous restera le vray christal de tartre qui purge si doucement qu'on le peut donner en tout âge sans aucun danger.

Sirop emetique febrifuge. Je vous étonneray si je vous dis que ce sirop purge doucement & sans violence quand vous le verrez composé d'antimoine en verre ; il est toutefois vray que ceux qui en usent reconnoissent cette qualité: mais le moyen de le preparer, contribuë beaucoup à le separer de celle que ledit verre d'antimoine luy pourroit imprimer par sa corrosion : car comme il est doublement enfermé dans le linge & le papier, il semble ne communiquer sa vertu que par un raion, de telle sorte que son acrimonie est émoussée, & son activité rallentie.

Ce sirop est donné aux enfans depuis deux dragmes, jusqu'à demy once, & aux adultes, depuis une once jusqu'à une once & demy, il guerit par experience la fievre quarte. Quand il est donné avec l'infusion de sené dans une decoction convenable cinq heures avant l'accés, comme aussi quand il est donné dans l'intermission des fievres tierces, quotidiennes, & longues, qui ne cedent aux remedes ordinaires : il purge les enfans des vers qui les rongent,& par ce moien guerit les douleurs & convulsions qui en dépendent ; ou de quelqu'autre matiere putride : il a souvent chassé ce grand vers appellé Tinea, qui causoit l'un & l'autre symptome. Prenez deux onces de chair de coins coupés par tranches, une once de racine de sonchet & une dragme de canelle, coupez, pilez & faites boüillir dans une livre & demy de vin blanc & d'eau ; l'expression faite, vous ferez infuser durant vingt quatre heures sur les cendres chaudes une once de verre d'antimoine subtilement pulverisé que vous lierez dans un nouet de linge & sur icelui un nouet de papier, ayant ôté le nouet vous ajoûterez demy livre de sucre pour en faire le syrop.

Du mercure & de la preparation du sublimé doux.

Si vous considerez les divers efets & les qualitez differentes du mercure vous le pourrez appeller avec justice le monstre & le prothée de la medecine : car il a la fluidité de l'eau sans humecter, il perd sa mobilité par la constance que l'art luy donne sans la perdre, il souffre la division de soy-méme pour se reünir avec soy-même, il ne quite sa figure spherique que pour la reprendre : il est pesant & il penetre; il est grossier & il subtilise ; il est froid étant appellé fils de l'eau ; il échauffe & il agit si diversement que se souvenant de son origine il excite aux uns des maladies froides, quoy qu'il en produise aux autres de chaudes, il purge les uns par la salivation, les autres par les selles, & comme s'il se joüoit de la science des Medecins par un caprice innoüi, tel est tres-bien purgé dans un tems par dix grains de ce remede, qui ne le sera pas en un autre par une dragme, comme l'experience l'a fait connoître.

Le mercure dulcifié ou sublimé doux se prepare par l'adoucissement du mercure corrosif qui est le dragon aprivoisé ; car celui-cy ne se prepare que pour consumer les excrescences des ulceres externes, & le mercure dulcifié est donné interieurement pour divers effets : il sert à chasser les vers des enfans, étant donné depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit, il consume les humeurs glaireuses, il contribuë à la guerison des écrouelles & de toutes tumeurs & maladies causées par un phlegme salé, épais & visqueux, il combat aussi par la salivation la maladie venerienne, sa dose aux adultes est depuis vingt grains jusqu'à vingt-quatre avec de la conserve liquide, ou la moüelle de pomme cuite, prenez six onces de sublimé corrosif, broiez-le dans le mortier de marbre & y ajoûterez

rez, lors qu'il sera en poudre quatre onces de mercure purifié, broiez les ensemble, jusqu'à l'extinction du mercure, metez le tout ensemble dans une phiole ou matras aux sables donne le feu par degré durant dix heures jusqu'à ce que le mercure soit sublimé & monté au haut du vaisseau, cassez le vaisseau & separez le mercure sublimé en une substance cristalline, broyez derechef, & le sublimez pour la seconde fois, & continuez jusqu'à la troisiéme.

Remede, se servant des Racines. La Racine de Souchet autrement Cyperus, est proposée pour exemple, elle se trouve dans nos eaux facilement, & son odeur aussi bien que sa saveur, découvre assez qu'elle a un sel spirituel, & voilà qui est d'un tres-grand effet.

Prenez une suffisante quantité de racines de Souchet au printemps, lesquelles vous mettrez dans une curcubite de verre adapté avec son recipient, y mélant une sufisante quantité d'eau, vous distilerez en augmentant le feu jusqu'à faire boüillir ce qui est dans le vaisseau, & lorsque la racine sera cuite & molle, vous la confirez au sucre pour en faire un remede propre à fortifier l'estomac, & même vous pourrez battre ladite racine dans le mortier de marbre, la passer dans le tamis pour en tirer la poulpe, & en faire une conserve, mais vous vous servirez utilement de l'eau que vous aurez tirée par la distilation de la racine, qui étant de nouveau distilée, vous fournira une eau spiritueuse & un sel, voilà dont elle est empreinte, qui ont une faculté ouvrante pour dégager les reins & la vessie du phlegme qui les occupe.

Pour ce qui est de l'extrait, il se fait quand ayant tiré l'esprit & l'eau spiritueuse, vous évaporerez ce qui reste dans le vaisseau jusqu'à la consistence d'extrait, qui retenant la vertu de ce qu'il y a de fixe dans ladite racine, fortifie particulierement l'estomac, & aide à la digestion, vous pourrez vous servir de la même preparation pour les racines d'angelique, d'aulnée ou enula campana & autres de même vertu.

Du bois, des bayes, & de la resine de genevre. Le genevre est un arbrisseau que la Providence divine a fait naître en tout temps, en tout lieu, toûjours verd pour la commodité des pauvres, car son bois ne sert pas seulement à les chaufer sans coût & sans frais, mais aussi pour les preserver & guerir de leur maladie puisque par la decoction il est sudorifique, ces grains ou bayes sont stomachales & cordiales, & sa gomme nervale, mais si vous avez la curiosité ou plutôt la charité en faveur des pauvres de developer ce qui est caché & de tirer ces belles qualitez de la prison du corps qui les tient esclaves, vous trouverez un remede presque universel qui fortifiera le cerveau degagera la poitrine donnant la vigueur au cœur, c'est un puissant stomachal & diuretique & qui même par sa qualité sudorifique déchargera toute l'habitude du corps, car de son bois vous tirerez par la destilation un esprit acide, un huile & un sel de ces bayes vous aurez un huile etheré, une eau spiritueuse, & même un extrait qui tiendra la qualité du tout: de sa gomme un beaume anodin & une huile nervale pour apaiser ses douleurs & guerir les blessures. Prenez le bois de genevre avec ses epines & ses bayes, & les hachez bien menu pour les mettre dans une retorte de terre ample que vous placerez au fourneau de reverbere clos avec son recipient adapté, vous continuerez le feu par degrez, jusqu'à ce que l'esprit & l'huile que le bois contient soient chassez par le feu dont vous aurez un signe asseuré si le recipient, s'éclaircit, l'huile n'a besoin d'être rectifié pour ce qu'elle est seulement employée pour guerir les incisions des nerfs, mais l'esprit qui en sera separé & qui est rougeâtre, sera rectifié au sable & aux cendres pour estre reservé comme un bon diuretique & sudorifique, vous pourrez ainsi preparer les autres bois, comme est celuy de buis qui est le guajac de nôtre France, & qui a les mêmes proprietez que celuy-ci.

Preparation des bayes. Prenez quatre livres de bayes de genevre, lissées, noires & odorantes, qui aient un goût doux & balsamique cueillies environ le huitiéme de septembre, battez les avec un pilon de bois, mettez les dans la vessie avec de l'eau de pluye ou de l'eau de riviere jusqu'à demy pied de l'orifice, lutez-le, donnez le feu par degrez, & distilez l'eau spiritueuse & l'huile etherée qui surnagera à condition que l'artiste observe tellement son recipient qu'il en substituë une autre lors que l'huile aprochera de trois doigts du premier recipient, autrement il perdra son huile à cause que l'eau la surmontera, quand vous aurez separé l'huile d'avec le coton vous continuerez l'operation jusqu'à ce qu'on ait achevé ce que vous aurez de bayes en remettant toûjours l'eau distilée sur les distilations.

Si vous voulez faire l'extrait simple des distilations precedentes qui servira aux pauvres de theriaque, de mithridat & d'orvietan, il vous faut couler & presser chaudement une partie de ces distilations, & les evaporer lentement jusqu'à consistance d'extrait liquide que vous reserverez pour l'usage; si aprés toutes ces operations vous faites secher le marc des expressions & le calcinez en suite, vous en ferez la lessive, vous le filtrerez & évaporerez pour en tirer le sel.

Semences. Si vous voulez tirer l'eau spiritueuse & l'huile etherée de semence de persil, de fenouil, anis, & autre semblable, vous vous servirez de la methode qui a esté proposée pour la preparation des bayes de genevre, mais si vous voulez travailler sur les semences qui ont beaucoup de sel volatile, comme celle de moutarde, roquette, de cresson, alenois qui sont d'une nature differente des precedentes, il faudroit pratiquer des choses que ce petit traité ne peut permettre, car la fermentation n'y doit être obmise non plus qu'en d'autres preparations pour en tirer l'huile, le sel volatile, & l'esprit acide qui demande une exactitude de l'artiste que vous pourrez trouver dans les traitez particuliers.

Preparation des feüilles, des plantes, & des fleurs. Il n'y a rien de plus facile ni de si vulgaire que la distilation des plantes & des fleurs qui ont beaucoup d'humidité, mais si vous voulez distiler celles qui en ont peu & qui sont mercuriales & sulphurées, comme les feüilles d'absynthe, la melise, la menthe, la petite centaurée, l'orone, le fenouil, la matriquere, la sabine,

le scordium, les fleurs de tillot, & toute sorte de plantes & fleurs odorantes, vous vous servirés de cette methode, prenez la plante ou la fleur qui seront cueillies en leur perfection c'est à dire que la plante soit entre la fleur & la semence, & si c'est la fleur, qu'elle soit dans la vigueur de son odeur & que les feüilles tiennent fortement à leurs queuës au levé du soleil, sans qu'il y ait rosée ou humidité superfluë laissée par la pluye du jour precedant, pilez grossierement au mortier aprés les avoir coupé, & ajoutez dix livres d'eau de riviere ou de pluye pour chaque livre de la plante & en tirez l'eau, mais si vous voulez bien anatomiser les plantes par la distilation & tirer l'eau spiritueuse & l'huile etherée qui soit remplie de l'odeur & de toutes les bonnes qualitez de la plante, servez-vous de la methode suivante qui vous donnera des moyens merveilleux pour secourir les malades; prenez des plantes & des fleurs conditionnées comme dessus, remplissant des grandes cruches de terre ou de grais en les pressant jusqu'à ce que la cruche en soit toute pleine sans aucun vuide, fermez toute l'embouchure d'un bouchon de liege avec de la cire fonduë, placez vôtre cruche sur un aix à la cave & vous conserverez une année entiere ces plantes & ces fleurs qui seront fermentées en elles mêmes pour être distilées dans le besoin en ajoutãt dix livres d'eau pour chaque livre de fleurs & de ces plantes digerées en elles mêmes vous en tirerez toute la vertu qui sera d'un efet tres avantageux & ce moyen est le plus parfait de tous & le plus facile, puisque les plantes sont fermentées, digerées sans aucune adition.

Le sel des plantes. Vous connoîtrez par experience que le sel des plantes n'est pas inutile dans la medecine, puis qu'il est un moyen de guerir diverses maladies, particulierement celuy qui est tiré des plantes odorantes, comme on le nomme cy dessus, car il en retient une qualité aperitive, fortifiante, sudorifique & diuretique: il se prepare communement en reduisant la plante en cendre, faisant boüillir la dite cendre en eau commune, & aprés une longue ébulition vous filtrerez l'eau par le papier gris pour en suite la faire évaporer, vous trouverez aprés l'évaporation le sel au fond du vaisseau, vous tirerez le sel d'une autre maniere, prenant le marc & le residu de l'expression du sucre des plantes ou l'extrait de celles qui sont odorantes dont on aura tiré l'eau. Faites secher, calciner, & bien brûler ledit marc ou extrait jusqu'à qu'il soit reduit en cendre dont vous ferez lessive avec eau commune ou de riviere, puis filtrerez par le papier broüillard, & ensuite vous verserez la nouvelle eau dessus les cendres aprés la filtration pour achever de tirer le reste du sel, & continuer ainsi de lessiver & d'extraire le sel jusqu'à ce que l'eau soit insipide.

Remede contre une prochaine tempeste de foudre ou de gresle: ensemble contre les Sauterelles, les Vers, les Chenilles, les Sansuës, les Souris, les Serpens, & autre vermine qui nuisent aux hommes, aux fruits de la terre, & au bêtail de labeur. C'est une chose assez connuë qu'il y a des terroirs qui pour être ez lieux hauts & montagneux sont sujets aux tempêtes, foudres, gresles, & tonnerres, causés par la secheresse & subtilité de l'air. D'autres qui étant aux plaines où l'air est crasseux, chaud & intemperé sont sujets aux Chenilles, & aux Sauterelles, qui mangent les bleds, & gastent les champs; d'autres qui pour être voisins des estangs & marécages, ont quantité de Sansuës, Cusins, Moucherons, & autre vermine qui s'engendrent par la corruption & puanteur des eaux; tous lesquels apportent de grands dommages aux hommes, au terroir, aux fruits, & au bêtail de labeur, causans bien souvent des maladies, mortalitez, disettes & necessitez. Et bien que naturellement toutes ces choses puissent arriver ez lieux susdits: Dieu toutefois permet bien souvent qu'elles arrivent extraordinairement en des autres lieux où la disposition est contraire à telles choses: afin d'ouvrir les yeux des pecheurs & les occasionner d'avoir recours à son assistance; ainsi que nous voyons dans l'Ecriture sainte, puis que le Prophete Isaye au 29. ch. de son livre, menace de tempête & de foudre le peuple de Dieu qui habitoit la terre la plus fertile, & dominée d'un air le mieux temperé, & plus agreable du monde, à cause de leurs pechez, disant, *Visitabitur in tonitruo & commotione terræ, & voce magna turbinis, & tempestatis.* Le Prophete David le seconde quand au Psalme 82. menaçant les pecheurs du fleau de Dieu, dit, *Ita persequeris eos in tempestate tua, in ira tua turbabis eos.* Et parlant de la gresle, des chenilles, sauterelles, & autres vermines qui gastent les fruits, dit au Psalme 104. *Posuit pluviam eorum in grandinem, ignem comburentem in terra ipsorum, & percussit vineas eorum, & ficulneas eorum, & contrivit lignum finium eorum. Dixit & venit locusta & Bruchus, cujus non erat numerus.*

Tous ces fleaux ont esté veus de nôtre temps, car en l'année 1633. au jour & feste de l'Assomption de Nôtre Dame la foudre donna contre l'eglise du lieu de Mezan, Diocese de Carpentras en la Comté d'Avignon, qui tua & blessa plusieurs personnes, & entr'autres un bon & devot Religieux de l'Ordre de Saint François des Observantins Recollets, qui étoit à la chaire préchant pour la consolation des ames les loüanges de la Mere de Dieu. L'année precedente on a veu au Royaume de Naples brûler une grande estenduë de terroir, des villes & villages qui étoient en ce païs.

Environ l'année 1596. il arriva une si grande quantité de dauphins dans le port de Marseille qu'ils infectoient le port, crevoient les galeres & les vaisseaux, mangeoient les hommes qui tomboient dans l'eau, & forçoient les Marchands de fermer les magazins à cause de l'abondance des dauphins qui étoient sur le rivage tout le long du port; ce qui occasionna les Marseillois d'avoir recours aux prieres de l'Eglise, & de prier le Seigneur I. F. Bondini pour lors Evéque de Cavaillon, & aprés Archevéque d'Avignon (leur Evéque étant absent) d'aller à Marseille en qualité de Commissaire Apostolique député par la Legation dudit Avignon pour exorciser ces dauphins: lequel étant arrivé aprés deüe inquisition du dommage que le public en recevoit: les exorcisa, & en vertu de l'Exorcisme leur commanda de quitter le port, ainsi qu'en arriva, car dans moins d'une heure aprés l'Exorcisme les dauphins quitterent le port, & n'y

en demeura pas un, bien qu'ils y eussent demeuré plus d'un mois & demy.

En l'année 1616. au mois de may arriva une si grande quantité de Sauterelles dans la Camargue terroir d'Arles qu'elles mangeoient les bleds, les prez, & les herbages, ce qui occasionna le Seigneur Gaspard de Laurens Archevéque dudit Arles, Prelat de grande charité & devotion, de connoître que les sauterelles étoient un fleau de Dieu pour les pechez des hommes; tout ainsi que celles qui étoient arrivées du temps de saint Gregoire de Tours, lesquelles avoient des lettres à leurs aisles, où l'on lisoit distinctement, *Ira Dei*, Et celles qui vinrent aux Allemagnes du côté d'Asie en l'année 1541. lesquelles ravageoient les bleds, les vignes, & les arbres; & desirant d'arrêter la colere de Dieu, & faire cesser ce fleau, eut recours aux prieres generales, & particulieres, assembla son Clergé, arbora la Croix, convoqua le peuple, & allant en procession dans la Camargue (aprés avoir fait un acte verbal du dommage que ces sauterelles faisoient à tout le terroir) il les exorcisa avec le même exorcisme qui est cy-aprés marqué; & donna commission à tous les Prétres de la ville de faire le même, lors qu'ils en seroient requis. Cette sainte action fut la cause que ce fleau cessa. Et tout de même que les sauterelles d'Egypte s'allerent noyer dans la mer rouge à la priere de Moyse; aussi celles qui affligeoient le terroir d'Arles par la vertu de l'Exorcisme prirent le vol, & s'allerent noyer dans les estangs qui sont prés du lieu d'Istres & du Martigues le long de la mer.

D'autres fois ces fleaux sont causez par la malice de Sathan, Dieu le permettant ainsi pour éprouver la constance des gens de bien, & donner de la terreur aux méchans: ainsi que l'Ecriture nous atteste du Patriarche Job que Sathan ayant causé la foudre mit la maison de ce saint homme en fondriere, & accabla ses enfans dessous; causa la tempeste, laquelle fit dégast de ses champs, causa la mort de son bestail, & la perte de toutes ses richesses, le laissant déporveu de toute sorte de commoditez temporelles.

Ce qu'ayant bien consideré en l'Eglise de Dieu depuis long temps, les Prelats ont pourveu à tels maux par des remedes spirituels afin que Dieu se rendit propice aux hommes, & empécher la malice de Sathan; non seulement par le son des cloches, l'exposition du tres-saint & adorable Sacrement de l'Autel en evidence, & par le brulement du cierge Pascal: lors qu'on descouvre quelque prochaine tempeste, ou entendant de grands tonnerres, & vents impetueux: mais encore on dresse des prieres, des oraisons, & des Exorcismes contre la Foudre, la Tempeste, les Vers, les Sauterelles, les Chenilles, & autre vermine qui nuisent aux hommes, au terroir, aux fruits, au bestail de labeur, & infectent les eaux; lesquels sont icy inserez pour la commodité des Curez.

Il faut noter toutefois que les Curez se pourront servir de l'Exorcisme contre la tempeste, toutes les fois qu'ils jugeront y avoir necessité, ayant au prealable demandé une fois pour toutes la permission au Seigneur Evêque Diocesain; mais pour les autres Exorcismes il en faut avoir la licence toutes les fois que la nenessité s'en presentera; car les Seigneurs Evêques ne donnent point telle licence qu'au prealable ne leur soit attesté par tesmoins dignes de foy, & de croyance du mal que les chenilles, ou les vers, ou sansuës, ou sauterelles font tant sur terre que dans les eaux; non à un particulier, mais au public; dequoy son fisc doit faire verbal, (ainsi qu'on a veu pratiquer souvent en divers dioceses) ou les Fiscaux se sont portez sur les lieux afin d'informer les Superieurs du dommage, pour éviter les abus; car la moindre femme qui verroit six chenilles à ses choux viendront importuner le Curé de sa Parroisse pour aller exorciser son jardin.

EXORCISMUS contra imminentem Tempestatem Fulgurum & Grandinis.

Le Curé qui voudra faire l'Exorcisme doit estre vestu avec son Surpelis & son Estole, & sortant de l'Eglise ayant la Croix en main ou la faisant porter par quelqu'un des Clercs, se mettra en lieu où il puisse bien voir de quel costé la tempeste s'éleve, & commençant par le signe de la Croix, dit ce que s'ensuit:

† Per signum Crucis de inimicis nostris libera nos, Deus noster.

In nomine Patris † & Filij † & Spiritus Sancti † Amen.

Credo in Deum Patrem omnipotentem &c. *ad longum.*

℣. Kyrie eleyson. ℟. Christe eleyson.
℣. Kyrie eleison. Pater noster, &c.
℣. Adjutorium nostrum in nomine Domini.
℟. Qui fecit cœlum & terram.
℣. Sit nomen Domini benedictum.
℟. Ex hoc nunc & usque in sæculum.
℣. Exurge Domine adjuva nos.
℟. Et libera nos propter nomen tuum.
℣. Domine exaudi orationem meam.
℟. Et clamor meus ad te veniat.
℣. Dominus vobiscum.
℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Domine Jesu Christe, qui fecisti cœlum, & terram, mare & omnia quæ in eis sunt, quique flumini Jordanis benedixisti atque in eo baptizari voluisti & tuas sanctissimas manus, & brachia in cruce extendisti, quibus aërem sanctificasti, obsecramus immensam pietatis & bonitatis tuæ abundantiam quatenus, & has nubes, quas ante me, & post me, & supra me, à dextris & à sinistris video aërem perturbare, dissolvere, & nihilare digneris, ut alligata potestas dæmonum impiè servientium deficiat, & turbetur, ad laudem tui Sanctissimi nominis, & potentissimæ Majestatis tuæ. Qui vivis & regnas in sæcula sæculorum. Amen.

Apres il se tourne contre la nuë, faisant le signe de la Croix, disant, Circundet te nubes Deus Pater † Circundet te Deus Filius † Circundet te Deus Spiritus Sanctus † Comprimat te Deus Pater † Comprimat te Deus Filius † Comprimat te Deus Spiritus Sanctus † Amen.

Sanctus Matthæus, Sanctus Marcus, Sanctus Lucas, Sanctus Joannes Evangelista, qui Christi Evangelium quatuor mundi partibus divulgarunt, ipsi suis meritis & precibus hanc tempestatem, à termino justo, & ab omnibus Christianorum finibus ab eodem Domino nostro Jesu Christo obtineant effugari & depelli.

℟. Amen.

EXORCISME. Et ego peccator, & Christi Sacerdos, seu Minister, licet indignus, auctoritate, & virtute ejusdem Dei, & Domini nostri Jesu Christi Summi Imperatoris, non mea potentia innixus, & confisus, vobis præcipio immundissimi Spiritus, qui has nubes aut nebulas concitatis, in virtute ejusdem Dei & Domini nostri Jesu Christi. Per sanctissimam ejus Incarnationem. Per sanctam Nativitatem. Per Baptismum & Jejunium ipsius. Per ejus sanctissimam Crucem † & Passionem. Per sanctam Resurrectionem. Per admirabilem Ascensionem. Per tremendum Adventum ejus & judicium. Per merita intemeratæ semperque Virginis Mariæ, & Sanctissimi vel Sanctissimæ, N. *Il faut nommer le Saint titulaire de l'Eglise ou Parroisse*, & per merita omnium Sanctorum, ut exeatis ab eis, & eas dispergatis in locis silvestribus & incultis. Quatenus nocere non possint hominibus, animalibus, fructibus, herbis, arboribus, aut quibuscunque rebus humanis usibus, deputatis. Per eundem Dominum nostrum Jesum Christum, qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℞. Amen.

Ipse vobis imperat Dæmones, qui has nubes commoveris, de quo luce lucida dictum est. Hic est filius meus dilectus in quo mihi benè complacui. ℞. Amen.

Ipse vobis imperat qui sua sanctissima Cruce, Corporis sui sanctissimi in ea extensione aërem purgavit. ℞. Amen.

Ipse vobis imperat qui per Mortem suam, vos, principem vestrum, mortemque devicit & ligavit, atque æternæ gehennæ mancipavit ignibus. ℞. Amen.

Ipse vobis imperat qui Inferno spoliato surrexit à mortuis. ℞. Amen.

Ipse vobis imperat qui post quadraginta dies nube susceptus virtute sua ascendit in cœlum. ℞. Amen.

Ipse vobis imperat qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℞. Amen.

Il faut qu'il montre la Croix en l'air, disant: Ecce lignum Crucis, fugite partes adversæ vicit enim vos, & mundum Dominus noster Jesus Christus Filius Dei Imperator summus, Leo de tribu Juda, radix David.

Alors il jettera d'eau benite en forme de Croix par les quatre costez. Que si la tempeste ne cesse, il faut qu'il dise les Litanies des Saints, & le Symbole de Saint Athanase. Quicunque vult salvus esse, *Les Antiennes*, Salve Regina, *&* Sub tuum præsidium confugimus. *Le Cantique*, Benedicite omnia opera Domini Domino. *Aprés il dira*, ℣. Benedicamus Patrem & Filium cum Sancto Spiritu.

℞. Laudamus & super exaltemus eum in sæcula.
℣. Ora pro nobis sancta Dei genitrix.
℞. Ut digni efficiamur promissionibus Christi.
℣. Exurge Domine adjuva nos.
℞. Et libera nos propter nomen tuum.
℣. Domine exaudi orationem meam.
℞. Et clamor meus ad te veniat.
℣. Dominus vobiscum.
℞. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Omnipotens Deus qui dedisti famulis tuis in confessione veræ fidei æternæ Trinitatis gloriam agnoscere, & in potentia majestatis adorare unitatem: quæsumus, ut ejusdem fidei firmitate ab omnibus semper muniamur adversis.

Protege Domine famulos tuos subsidiis pacis, & Beatæ Mariæ semper Virginis patrocinio confidentes à cunctis hostibus & periculis redde securos.

A domo tua quæsumus Domine spiritales nequitiæ reppellantur, & aërearum discedat malignitas tempestatum.

Effunde quæsumus Domine benedictionem tuam super populum tuum, & super fructus terræ ut his collectis ad laudem & gloriam tui sanctissimi nominis misericorditer dispensentur. Per Christum Dominum nostrum. ℞. Amen.

Oremus. Deus qui contritum non despicis gemitum, & mœrentium non spernis affectum, adesto precibus nostris quas tibi pro tribulatione nostra effundimus, easque clementer exaudi, ut quicquid contra nos diabolicæ atque humanæ moliuntur adversitates ad nihilum redigatur, consilio tuæ pietatis allidatur quatenus nullis adversitatibus læsi, sed de omni tribulatione & angustia erepti, in Ecclesia tua tibi gratias referamus. Dimitte Domine peccata nostra, & tribue nobis misericordiam tuam quam precamur ut humilitatem nostram attendas, vincula solvas, delicta deleas, tribulationem inspicias, adversitatem & tempestatem repellas; effectumque petitionis nostræ largiaris, supplices tuos clementer exaudias. Per Dominum nostrum Jesum Christum Filium tuum, qui tecum vivit & regnat in sæcula sæculorum. Amen.

L'Oraison finie, le Curé donnera la Benediction, en disant, Benedictio Dei Patris †, & Filij †, & Spiritus † Sancti descendat super nos, & super fructus terræ & maneat semper.

Autre Exorcisme contre les Sauterelles, Vers, Sansuës, Rats, Chenilles, Moucherons, & autre vermine qui corrompent l'air, & les eaux, qui gastent les bleds, les vignes & les champs; qui nuisent aux fruits, aux hommes, & au bestail de labeur, tiré du Missel à l'usage de la Sainte Eglise Metropolitaine d'Arles, au folio 61. duquel on se sert à la necessité.

Avant que faire l'Exorcisme il faut que l'Officiant benisse l'eau à la façon du Rituel Romain, & à la façon qu'il se pratique tous les Dimanches.

Exorciso te creatura salis, &c.
Immensam clementiam tuam, &c.
Exorciso te creatura aquæ, &c.
Deus qui ad salutem humani generis, &c.
Commixtio salis & aquæ pariter, &c.
Deus invictæ virtutis auctor, &c.

Aprés il faut dire ce qui s'ensuit.

Oremus. Præsta quæsumus Domine tuum salubre remedium super hanc creaturam salis & aquæ ut ubicumque aspersa fuerit ad animæ & corporis proficiat sanitatem, sit in ipsa destructio Vermium, Locustarum, Chiniliarum, Murium, Culicum, Serpentium, & omnium Animalium fructibus terræ & aquis nocentium. Per Dominum nostrum Jesum Christum filium tuum, qui tecum vivit & regnas Deus.

Per omnia sæcula sæculorum. ℞. Amen. Dominus vobiscum. ℞. Et cum Spiritu tuo. Sursum corda. ℞. Habemus ad Dominum. Gratias agamus Domino Deo nostro. ℞. Dignum & justum est. Verè dignum & justum est æquum

& salutare te autem creatura salis & aquæ adjuro te per Deum vivum. † Per Deum verum. † Per Deum sanctum. † Adjuro te per Deum qui te in principio separavit ab arida. † Adjuro te per Deum verum qui te de fonte Paradisi manare præcepit. † Adjuro te per eum qui te in Cana Galileæ sua potentia convertit in vinum. Qui super Mare siccis pedibus ambulavit, & tibi nomen imposuit Sylcam, † Adjuro te per eum qui Naamam Syrum curavit, qui immisso sale per manus Elysei Prophetæ mundavit, dicens aqua sancta, aqua munda, aqua quæ lavat omnes sordities, mundet peccatum Adjuro te per Deum vivum † ut te mundam exhibeas, ne in te aliquod fantasma retineas, sed efficiaris fons exorcitatus & salus in te credentium. Ut ubicunque fueris aspersa, sive in terris, sive in aquis sive in segetibus, arboribus, grangiis, domibus, agris, & oleribus; sive in hominibus & feminis: sive in pecoribus & jumentis, & aliis animalibus utilibus: ut quicquid ex te gustaverit vel senserit fiat ei deffensaculum omnium Vermium, Murium, Locustarum, Chiniliarum, & serpentium: & quorumcunque animalium, fructus terræ, & aquas devestantium, & etiam remedium vitæ sanitati. Ipsi quoque Vermes, & Locustæ, &c. elongentur & fugiant ab omnibus prædictis, prout & quemadmodum elongatum est cœlum à terra, lux à tenebris, sic separetur ille spiritus, immundus & omne genus animalis nocivi fructibus terræ, & ab omni gravamine hominum, feminarum, locorum, seu pecorum, aut animalium naturæ humanæ proficientium quæ ex te gustaverit, seu super quibus aspersa fueris, per verbum & virtutem Domini nostri Jesu Christi. Qui cum Patre vivit & regnat Deus. Cui Cherubim & Seraphim sublimi throno sedentes, omnis profunditas abyssi, omnis latitudo perspicua: Deus cujus voluntati quicquid resistit, quicquid servit, inimicus immundus spiritus sermonibus erectum est. Deus qui malignorum vires destruis, & adversantia famulis tuis malorum spirituum tentamenta extinguis. Te Domine supliciter exoramus ut ad defensionem nostram placatus aspicias, & hujus salis & aquæ creaturam gratia tuæ benedictionis sanctifices † necessariis purificationibus facias efficacem, ut quicquid hoc liquore fuerit aspersum, ab omni inundatione spirituum immundorum vacuum fiat & liberum, nihil ibi pestilentiæ morbidum Vermium, Serpentium, Locustarum, & Chiniliarum, ceterorumque animalium nocivorum fructibus terræ ac humano generi, omnesque adversarias potestates patientis sive latentis hujus inimici per hujus creaturam salis, & aquæ aspersionē, & tuam invocationem expellas. Nec ulla ibi Diaboli, ejusque ministrorum insidias ullatenus nocere permittas, ubi de tuo auxilio præsumitur, & nominis tui virtus invocatur Domine sancte Pater omnipotens æterne Deus præmittere digneris Spiritum sanctum tuum cum Angelo & Archangelo tuo ut defendat omnia prædicta scilicet segetes. Semina, Vineas, Arbores, Bestias, Agros, Aquas, Olera & alia super quibus hæc aqua aspersa fuerit, & homines & feminas qui ex ipsa gustaverint à Dæmonibus, Vermibus, Serpentibus, Locustis Chiniliis, & quibuscunque animalibus nocivis eis & fructibus terræ, & aquis, ut sanctificetur nomen tuum in omni loco. Benedic † Domine hanc creaturam salis, & aquæ ut quibuscumque locis aspersa fuerit fugiant Demones, Vermes, Serpentes, Locustæ, Chiniliæ, omniaque animalia fructibus terræ & aquis nocentia. Per nomen Domini nostri Jesu Christi quod vocatum est, ipsa creatura messis fiat alimentum omnibus qui ex ea utuntur. Per Dominum nostrum Jesum Christum filium tuum qui tecum vivit & regnat in unitate Spiritus sancti Deus Per omnia sæcula sæculorum. Amen.

Benedicto Domini nostri Jesu Christi descendat super hanc creaturam salis & aquæ pariter. In nomine Patris †, & Filij †, & Spiritus Sancti † Amen.

Aprés avoir exorcisé de la sorte l'eau, il faut en asperger le lieu offencé, soit-il des Eaux, des champs, des Jardins, des Vignes, des Maisons, du Bestail & des Gens, avec un rameau d'herbe d'Isope (s'il s'en peut trouver) & pendant que le Diacre ou un Prêtre fera l'aspersion s'ils sont plus que d'un Prestre, l'Officiant avec les autres chanteront les Pseaumes suivans sous l'antienne Secundum magnam, *ou bien on pourra dire le tout.*

Antienne. Secundùm magnam.

Lætatus sum in his quæ dicta sunt mihi, &c. *Psal.* 121.

Nisi Dominus ædificaverit domum. *Psal.* 126.

Deus in adjutorium meum intende. *Psal.* 69.

Domini est terra & plenitudo ejus. *Psal.* 23.

Afferte Domino Filij Dei, afferte Domino. *Psal.* 28.

Miserere mei Deus secundum magnam. *Psal.* 50.

Antienne Secundum magnam misericordiam tuam.

Aprés se mettant tous à genoux ils diront les Litanies des Saints, & à son lieu l'officiant se levera debout jettant de l'eau beniste sur le lieu offensé, & sur le peuple dira: Ut fructus terræ, arbores, segetes, animalia, aquas, & alia super quæ hujus aquæ unda fuerit aspersa à Serpentibus, Vermibus, Locustis, Chiniliis, muribus & aliis spiritibus immundis conservare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Ut aquam istam ad effugandos Dæmones, Vermes, Serpentes, Mures, Chinilias, Locustas, omniaque animalia nociva humano generi. Benedicere † & sanctificare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Et se remettant à genoux achevera les Litanies, lesquelles finies il dira:

Oremus. Deus cui proprium est misereri semper & parcere, suscipe deprecationem nostram, ut nos & omnes famulos tuos quos delictorum catena constringit miseratio tuæ pietatis clementer absolvat. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Effunde quæsumus Domine benedictionem tuam super populum tuum, & super fructus terræ ut absque læsione collecti ad laudem & gloriam tui sanctissimi nominis misericorditer dispensentur. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

℣. Oculi omnium in te sperant Domine. ℟. Et tu das illis escam in tempore opportuno.

℣. Aperis tu manum tuam. ℟. Et imples omne animal benedictione.

℣. Domine exaudi orationem meam.

℟. Et clamor meus ad te veniat.

℣. Dominus vobiscum. ℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Præces nostras quæsumus Domine clementer exaudi ut qui juste pro peccatis nostris affligimur, & hanc Vermium, Locustarum, Chiniliarum, Murium, Serpentium, Culicum & aliorum animalium persecutionem patimur, pro tui nominis gloria ab ea miseria liberemur. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Oremus. Omnipotens sempiterne Deus omnium bonorum remunerator, & peccatorum maximè miserator in cujus nomine omnia genua flectuntur, cœlestia, terrestria, & infernalia, tua potentia nobis peccatoribus omnipotens concede; ut quod de tua misericordia confici agimus per tuam gratiam efficacem consequamur effectum : quatenus hos pestiferos Vermes, Mures, Locustas, Chinilias, & Serpentes, aut alia animalia per nos servos tuos maledicendos maledices, segregando segreges, exterminandos extermines, ut per tuam clementiam ab hac peste liberati gratiarum actiones majestati tuæ libere conferamus. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Aprés il fera le present Exorcisme.

Exorciso vos pestiferos Vermes, Locustas, Chinilias, Culices, Serpentes, & alia animalia nociva, per Deum Patrem omnipotentem, & Jesum Christum Filium ejus, & Spiritum Sanctum ab utroque procedentem : ut confestin recedatis ab his Campis, Vineis, Aquis, pratis & Curtilagiis, ne amplius in eis habitetis, sed ad ea loca transeatis; in quibus nemini nocere possitis : pro parte omnipotentis Dei, & totius curiæ cælestis & Ecclesiæ sanctæ Dei vos maledicens : quod quocunque ieritis sitis maledicti deficientes de die in diem in vos ipsos, & decrescentes : quatenus reliquæ de vobis nullo in loco inveniantur nisi necessariæ ad salutem, & usum humanum quod præstare dignetur qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℟. Amen.

Cet Exorcisme se peut repeter par plusieurs fois, & en divers jours suivant la necessité, & ainsi que le Superieur l'ordonnera.

Remede universel. Prenez huit onces de suc de mercuriale, huit onces de suc de mauves communes, huit onces de fleurs ou de suc de feüilles de pêcher, huit onces de verjus, quatre onces de suc de feüilles de violettes, & autant de suc de bourrache, aprés les avoir purifiez au feu, ajoutez dedans demi livre de sené, deux onces de rhubarbe, une once d'agaric, deux onces de polipode concassé, deux dragmes de sel de tartre en poudre, une once de fenoüil, deux dragmes de canelle, metez le tout infuser dans un pot de terre bien bouché une nuit entiere sur des cendres chaudes, coulez le lendemain l'infusion, & aprés l'avoir fortement pressée, jettez dedans deux livres de sucre, ou deux livres & demie de miel, & la mettant sur le feu, faites la cuire en consistance de sirop.

La dose sera depuis une once jusqu'à deux, le prenant pur, ou delayé dans un verre de petit lait, ou de tisanne.

Ceux qui voudront qu'il fasse plus d'éfet, le méleront avec une infusion de deux dragmes de sené, ou d'une dragme de rhubarbe, ou dans une decoction de deux onces de tamarin, ou dans deux verres de petit lait ou de quelque tisanne que ce soit Ainsi on reglera sur l'âge, & la delicatesse des personnes. Cependant l'on doit être persuadé que ce remede est doux & benin, & qu'on en peut donner hardiment aux femmes grosses & aux enfans.

Remedes en faveur de ceux qui ne sont pas commodes.

Pituite purgée. Les remedes étrangers simples qui purgent la pituite, comme l'agaric, le carthame & le turbith, ne sont point icy compris non plus que les composez, comme le diaphenic, & la tablette diacarthamy, parce qu'ils ne sont pas à l'usage de nos pauvres.

Pituite. Les remedes qui se trouvent en nôtre climat qui purgent la Pituite au premier degré, & en faveur de ceux qui ne sont pas riches, le suc des tendrons de couleurée, autrement brionia, pris depuis une dragme ou deux, épaissi avec un peu de miel & d'écorce d'orange, ou bien les mêmes tendrons boüillis avec la racine de souchet quand la couleurée commence à pousser.

2. Les feüilles d'asarun autrement cabaret depuis douze jusqu'à vingt grains, boüillies dans un peu de vin avec feüilles de menthe ou melisse, purgent la pituite; comme aussi la racine donnée en poudre depuis une dragme jusqu'à deux, mais l'un & l'autre excitent souvent le vomissement.

3. La substance des feüilles ou la semence de Jenet d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins donnée dans le vin avec un peu de la racine de souchet, depuis une dragme jusqu'à deux & en decoction ou infusion jusqu'à demy once.

Les remedes qui purgent au second degré la pituite, sont, 1. l'Hermodate qui se donne en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demy avec un peu de sucre & écorce de citron ou de canelle, il tire la pituite des jointures, & sert particulierement à la goute. Gardez-vous de tomber dans l'erreur de quelques Chirurgiens de campagne qui ne craignent point d'employer au lieu d'hermodate la racine de cette plante qui vient dans nos prez, qu'on appelle Ephemerum ou saffran de prez, à cause qu'il a les fleurs semblables au saffran, car celuicy n'a du tout point les qualitez d'hermodate.

2. Le suc de bayes ou graines de l'arbrisseau nommé Rehamnus catharticus, autrement l'épine aux teinturiers, dont vous prendrez deux cueillerées avec un peu de vin d'absynthe, ou vous en ferez le syrop avec du miel & feüilles d'absynthe, dont vous prendrez depuis une once jusqu'à deux, ou bien au lieu de feüilles d'absynthe, vous ajouterez au syrop sur la fin, de la canelle en poudre, ou de l'écorce de citron seche.

Les remedes du troisiéme degré, qui tirent puissamment la pituite du cerveau & des jointures, sont les feüilles de la laureole, que les Herboristes appellent Daphonides, dont les feüilles qui sont prises en decoction depuis une dragme jusqu'à deux, & en substance depuis douze grains jusqu'à un scrupule. Vous les corrigerez avec l'écorce de citron ou la racine de souchet.

2. La poulpe ou chair de coloquinte qui sert particulierement aux apoplexies & afflic-

tions soporeuses, & donnée depuis dix grains jusqu'à douze avec un peu de canelle : elle se prend avec des pruneaux ou le pain à chanter à cause de son amertume.

Lorsque vous voudrez faire des medecines composées, vous ferez des decoctions des feüilles de sauge, melisse, fenoüil ou thim, dans lesquelles vous employerez les purgatifs susdits selon vôtre intention.

Les remedes qui purgent l'humeur melancolique au premier degré, pour les pauvres.

1. Le tartre cru au poids d'une dragme, ou la creme de tartre qu'on fait fondre dans un boüillon jusqu'à 2. dragmes.

2. Le polypode de chene purge doucement l'humeur melancolique si vous en faites boüillir demi once avec les boutons d'houblon & les pommes renettes.

3. Le sené est le remede le plus commode, le plus familier, & le plus universel qui soit au monde, & je puis dire qu'il profite aux pauvres & aux riches, aux jeunes & aux vieux, les enfans ni les femmes grosses ne sont point interessés par son usage qui ne peut nuire à personne; il n'allume pas par sa chaleur les humeurs, il ne ronge point les intestins & ne brule point les entrailles, il purge doucement toutes sortes d'humeurs : il purge la melancolie & la bile, si vous en faites infuser demi once dans deux verres de lait clair, & si vous le donnez le matin à une heure l'un de l'autre, ce qui peut être reiteré aux longues maladies qui dependent des obstructions causées par les humeurs : il purge aussi la pituite, & la tire du cerveau, du mesantere, & de l'estomac, comme la bile & la melancolie, du foy & de la ratte : il ne se donne pas seulement en infusion, mais aussi en substance, car il purge fort bien si vous en prenez une dragme, avec demi dragme de crême de tartre, avec un peu d'écorce de citron pour en faire une poudre d'une prise, ou si la dragme est mêlée avec un peu de sirop pour le donner en forme de pilule.

Que si vous vouliez avoir un remede commode & familier pour les pauvres, c'est de prendre au temps de vendanges quatre peintes de vin blanc doux, mesure de Paris, & avant qu'il ait boüilli le mettre dans une bouteille avec trois onces de bon sené & deux dragmes d'écorce ou pellure de citron, pour le reserver pour l'usage, bouchant la bouteille, aprés que le vin aura boüilli : ce remede toûjours prêt lâche le ventre, si vous le donnez le matin depuis un demi verre jusqu'à un verre, & sert étant reiteré à la guerison de longues maladies. Vous pourrez faire infuser les feüilles d'absynthe pour en user en forme de vin d'absynthe ; car il fortifiera en purgeant doucement.

Au reste quoy que je n'employe en ce Traité presque point de remedes étrangers, il faut que j'avouë que nous ne pouvons nous passer de sené en medecine, que l'arbrisseau que nous avons en France, appellé Sena Colutea, n'a point de qualité approchante de cette plante, & par une providence particuliere de Dieu, ce remede, sans grand frais, peut être distribué aux pauvres, puis qu'il est rendu commun aux quatre parties de l'univers.

Les remedes qui purgent l'humeur mélancolique au second degré, sont,

1. La racine du vray ellebore noir, que Mathiole appelle, à fleurs rouges. Vous le preparerez en le faisant infuser dans le vin blanc, ou de fort vin aigre tiede, & en suite vous le ferez secher pour le reduire en poudre, que vous donnerez depuis quinze grains jusqu'à demi dragme en substance & en infusion, ou plustôt dans une longue decoction avec des pommes renettes & un peu de canelle ; en passant la decoction vous le donnerez depuis une demi dragme jusqu'à une dragme, ou si vous voulez encore rendre la prise de ce remede plus facile, vous prendrez une pomme cruë dans laquelle vous mettrez les racines d'ellebore preparées & dessechées comme dessus, & aprés avoir laissé les racines durant un jour dans ladite pomme, vous la mangerez cruë lorsque vous aurez ôté ledit ellebore.

Si vous voulez faire une medecine composée pour purger l'humeur melancholique, vous ferez une decoction avec demy once de polipode, & sommites de houblon, ou pommes reynettes, coupées par tranche, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de sené avec écorce de citron ou anis ; & si vous voulez purger fortement, vous ajouterez douze grains d'ellebore preparé.

Remedes qui purgent la bile au premier degré, c'est à-dire, doucement en faveur de ceux qui ne sont pas riches.

1. Un boüillon d'herbes rafraichissantes, dans lesquelles auront boüilli au printemps vingt roses pâles ou environ, & en automne pareille quantité de roses blanches de damas, ou musqué, ou bien vous ferez infuser toute la nuit lesdites fleurs dans un peu d'eau sur les cendres chaudes, & mélerez le matin l'infusion avec ledit boüillon, qui purgera benignement la bile.

2. Le suc des mêmes roses pales ou de damas, depuis une once jusqu'à deux, mêlé avec un peu d'orge sert au même effet; ou vous garderez l'infusion desdites roses dans une bouteille toute pleine, versant un peu d'huile d'olive dessus pour mieux la conserver, ou vous ferez le sirop de neuf infusions, pour vous en servir en tout temps, prenant une once dudit sirop : quelques-uns usent avec utilité d'une demy once de conserve de rose pale, & en suite prenent un bouillon rafraichissant.

2. Deux pincées de fleurs de cerisier ou pécher, qui auront infusé la nuit dans un peu d'eau & mêlées dans un boüillon, ou prises avec une salade lâchent le ventre : vous pourrez en faire secher pour en avoir en hiver, en augmentant la quantité.

4. L'écorce moyenne du frangula, qui vient dans les bois en divers lieux, étant sechée à l'ombre, & prise en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demi, ou en decoction & infusion, jusqu'à deux dragmes en la corrigeant avec un peu d'écorce de citron, purge doucement la bile.

5. La poudre de fleurs ou semence de violettes seches, depuis une dragme jusques à deux, prise dans un boüillon d'herbes rafraichissantes, ou premier boüillon de pois purge le ventre.

6. Le lait clair pris le matin au prin-temps

depuis une chopine jusqu'à trois & plus, purge la bile au corps desseché ; le jus de pruneau doux pris avant le repas ; sert aux mêmes effets.

7. Le sirop violat recent, fait par infusion des fleurs de violettes, sans ôter le verd de la fleur purgent davantage que le commun qui est de plus belle couleur mais de moindre effet, les remedes qui emportent plus fortement la bile au second degré, sont,

1. La racine de rhubarbe qui se cultive dans nos jardins, appellée par les autheurs Hyppolapathum, Rotundifolium, ou Pseudora recentorium, qui est une plante ayant les feüilles plus larges que la bette & quoy qu'elles ne soient reçûës de quelques-uns pour tenir la place de la rhubarbe que les païs étrangers nous fournissent, neanmoins l'authorité & l'experience des plus celebres Medecins nous a fait connoître qu'elle purge la bile en fortifiant & resserrant, & si vous la donnez au cours de ventre & dissenterie depuis une dragme jusques à deux en infusion, & en substance sechée & pulverisée jusqu'à une dragme. Ce que j'ai remarqué par l'usage, c'est qu'elle est un peu moins purgative, & plus astringente que la rhubarbe des païs éloignez ; ainsi vous pourrez en augmenter la dose.

Deux pincées de fleurs de petite centaurée ou fiel de terre, boüillies dans deux verres de lait clair reduits à un verre, y ajoûtant sur la fin du reglisse pour corriger l'amertume, ou la poudre de cette plante prise au poids d'une dragme dans le jus de pruneaux doux.

Je ne puis assez estimer les feüilles de la plante appellée Gratiola, des effets de laquelle je suis persuadé par une longue experience. Elle croit aux lieux humides & marecageux, ayans assez de raport avec les feüilles d'hysope, sinon que les feüilles de gratiola sont un peu plus longues & plus larges : je pourrois appeller cette plante le sené de la France, puis qu'elle purge comme celuy-cy la bile, la pituite & la melancolie ; elle est un peu plus forte dans son operation que le sené ; ce qui se fait peut-estre à cause que sa faculté est plus entiere en ce païs, que celle du sené quand il est transplanté. Vous donnerez ses feüilles vertes ou seches en substance depuis demy dragme jusqu'à une dragme, & en infusion depuis une dragme jusqu'à deux dragmes. Vous le pouvez donner en asseurance jusqu'à cette dose au commencement des fiévres tierces, bâtardes, de la quotidienne, & même de la quarte : pour moy je n'ay jamais remarqué aucun mauvais effet de cette plante, car si elle excite par fois les vomissemens, c'est sans aucun éfort. Quelques-uns s'en servent utilement pour aiguiser les lavemens durant l'hiver, faisant boüillir un peu de feüille seche de cette plante avec la decoction ordinaire des lavements.

Vous pourrez encore avec cette plante de gratiola preparer un sirop par une legere ebulition & decoction de ses feüilles dans une suffisante quantité d'eau ; & aprés une forte expression luy donner consistence de sirop avec le miel ou le sucre, & vous trouverez que deux cueillerées de sirop purgent benignement la bile : une seule cueillerée suffira aux enfans, & vous les rendrez specifiques pour les vers ; si vous faites infuser les feüilles de Scordium avec les feüilles de cette plante, pour en composer un sirop.

Les remedes qui purgent l'humeur bilieuse au troisiéme degré, sont,

La scamonée qui est donnée depuis six grains jusques à quinze, & communément preparé à la vapeur du soulfre ; mais comme l'experience fait connoître que la scamonée par son acrimonie blesse souvent l'estomach & les intestins, & que par sa chaleur elle excite la fievre, elle sera mieux corrigée si vous la faites boüillir avec la racine de réglisse qui adoucit & tempere sa qualité : vous la donnerez ainsi preparée avec une cueillerée de sirop de roses pales que vous mélerez avec un verre d'eau de chicorée, ou vous en prendrez douze grains en poudre avec demi dragme de créme de tartre, que vous donnerez avec une pomme cuite, & en suite un boüillon rafraichissant ; vous vous abstiendrez de la donner au corps échauffé & desseché, elle sert particulierement à tirer les serositez bilieuses des parties éloignées.

Si vous voulez faire une medecine composée pour purger la bile, vous ferez une decoction avec les racines de chicorée sauvages, & feüilles d'oseilles rondes avec une pincée de fleurs de petite centaurée dans laquelle vous ferez infuser une pincée de roses pales ou de roses musquées.

Vous pouvez preparer un autre remede qui vous purgera davantage avec deux dragmes de la plante de Gratiola susdite que vous ferez boüillir avec six pruneaux doux, prenant aprés l'ebullition les pruneaux & leur jus épaissi en consistence de sirop, & ce remede est propre à ceux-mêmes qui ont aversion de toute sorte de medecine.

Les remedes purgatifs que nous avons décrits, ne sont pas les seuls qui purgent par le ventre, car les lavemens aident leur operation, preparant le ventre à les recevoir & servent particulierement à rafraîchir, & évacuent les gros excremens, dont la retenuë cause beaucoup d'incommoditez, puisqu'au sentiment d'Hypocrate, le ventre paresseux laisse une confusion & un desordre dans l'œconomie naturelle, & trouble même les autres fonctions, faisant sedition dans les parties.

Il faut simplement rafraîchir dans les grandes intemperies chaudes, vous vous servirez de lavement fait d'une chopine d'oxicrat, c'est-à-dire, d'une chopine d'eau dans laquelle vous mêlerez six cueillerées de vinaigre.

S'il faut lâcher le ventre en rafraichissant, vous ferez decoction des feüilles de mauves, violiers & mercuriale avec le lait clair, y mêlant deux onces de miel commun, ou d'huile de lin. S'il y a grande constipation, vous prendrez la decoction susdite & y mêlerez, si c'est en été six cueillerées de suc de mercuriale, & si c'est en hyver vous ferez boüillir demy once de bon sené.

Dans les coliques venteuses & pituiteuses, vous donnerez un lavement d'une decoction de feüilles de sauge, absynthe, fenoüil & fleur de camomille, y mélant six onces de vin émetique particulierement si la douleur est opiniâtre.

Aprés des lavemens purgatifs, si la douleur continuë vous ferez une decoction d'une peinte de vin clair avec les feüilles & fleurs susdites reduite à une chopine; y mêlant quatre onces d'huile de Camomille, ou bien quatre onces d'huile de noix seule.

Aux Coliques nephretiques, les lavements seront d'une decoction de feüilles de parietaire, seneçon, violiers, fenoüil, y mêlant deux onces de suc de mercuriale, ou six dragmes therebentine délayée avec un jaune d'œuf.

Au commencement du cours de ventre vous donnerez un lavement detersif fait d'une decoction d'orge, de son, & fleurs de camomilles, délayant deux onces de miel écumé, que si vous voulez que le lavement soit astringent, lors que le cours de ventre continuë, vous ferez une decoction de feüilles de plantin, boüillons blans & fleurs de roses rouges avec eau ferrée, y delayant le miel écumé avec deux jaunes d'œufs.

Durant la dissenterie, pour appaiser la douleur, vous preparerez un lavement avec une chopine de lait avec lequel vous ferez boüillir deux ou trois pincées de semence de lin, y délayant deux jaunes d'œufs.

Les suppositoires se font avec une once de miel que vous aurez fait épaissir par la cuisson, auquel étant refroidy vous y ajoûterez un peu de sel. Vous pourrez aussi vous servir à même intention de l'écume du sucre épaissie par sa cuisson: que si cela n'est suffisant pour lâcher le ventre, vous y ajoûterez vingt quatre grains de poudre coloquinte; aux enfans le savon ou une côte de poirée ointe de beurre peut servir.

Vomitoires. L'humeur qui n'a pas cedé au remede purgatif, est souvent emportée par le vomitoire, quand l'inclination de la nature, de la qualité de l'humeur, & de la saison, fait une prompte, seure & facile évacuation: car il est asseuré que l'humeur bilieuse s'évacuë plus facilement par le vomissement que les autres; que l'esté entre toutes les saisons y est plus propre, & que ceux qui sont sujets aux maladies de poitrine vomissent avec plus de difficulté & de peril que les autres.

Nous remarquerons trois degrez aux vomitoires, comme aux purgatifs cy dessus.

Les vomitoires qui évacuent doucement & au premier degré, sont,

1. Une chopine d'eau que vous ferez boüillir avec quatre refforts ou raves concassées, & reduisés à demy septier, y mêlant trois ou quatre cueillerées d'huile d'olive, que vous donnerez tiede aprés le repas, deux onces de jus de refforts mêlez avec un verre d'eau d'orge tiede, ont le même effet.

2. Un demy septier d'oxicrat tiede ou d'eau, sur laquelle vous mêlerez deux ou trois cueillerées de vinaigre, un grand verre d'hydromel simple que vous preparerez avec deux pintes d'eau, & quatre onces de miel que vous ferez boüillir en écumant, jusqu'a ce qu'il n'écume plus.

Vous donnerez deux onces d'oximel avec un verre d'eau tiede, & vous preparerez l'oximel en faisant cuire deux livres de miel que vous écumerez, ajoûtant peu à peu une livre de vinaigre blanc jusqu'à une consistance liquide.

Les fleurs de genest d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins qui auront infusé dans un verre d'eau au poids de deux dragmes. Les branches de la même plante qui auront boüilli au poids de demy once, en donnant la decoction dans un boüillon gras, excitent le vomissement.

Les remedes qui excitent le vomissement au second degré, sont,

1. Une demy once de racine de cabaret ou asarum boüilli avec une chopine d'eau d'orge & reduite à demy septier ou la decoction de douze feüilles de la même plante avec la même eau, ou le suc des mêmes feüilles avec un verre de vin blanc tiede.

2. La racine de Gratiola ou de Cyclamien, donnée en substance au poids de demy dragme dans un boüillon gras, ou en infusion dans du vin blanc ou hidromel au poids d'une dragme.

3. La poudre de la racine de concombre domestique ou de melon, donnée en substance dans une liqueur convenable jusqu'à une dragme.

3. L'écorce de la racine de sureau ou d'hyeble, prise en substance au poids d'une dragme dans un boüillon gras, où vous aurez fait boüillir un peu d'écorce de citron. Le suc des mêmes racines donné dans une liqueur convenable depuis deux dragmes jusqu'à trois. Les fleurs d'hyeble & de genest commun ont la même proprieté.

la semence de Colutea autrement Baguenaudier que nous cultivons dans nos jardins donnée en substance jusqu'à deux dragmes dans une suffisante quantité d'hydromel.

Les remedes qui excitent le vomissement au troisiéme degré, sont,

1. Trois onces vinaigre distillé avec la mie de pain de segle, purge puissamment par le vomissement: & ce remede est employé utilement pour guerir les fievres intermittantes opiniâtres, quand il est donné au commencement de l'accés.

2. Le vitriol blanc donné dans un boüillon gras depuis une demy dragme jusqu'à une dragme, excite fortement le vomissement & ne nuit point à l'estomac, si vous le corrigez avec un peu d'écorce de citron.

3. Le suc du fruit de concombre sauvage que vous avez tiré en piquant le fruit, donné dans du vin blanc depuis quatre grains jusqu'à huit avec un peu d'écorce de citron.

4. La racine d'hellebore blanc qui aura infusé durant un jour dans un peu de vinaigre rosat, étant dessechée & mise au poids de douze grains dans une pomme de coin, excite le vomissement si vous pressez le coin, & si vous en mettez le suc dans un boüillon ou un verre de vin clairet.

5. La plante de Nicotiane autrement Petum ou Tabac, qui est maintenant cultivé dans nos jardins, est un puissant vomitoire, si vous en faites boüillir huit ou dix feüilles avec l'eau que vous donnerez quand elles y auront infusé aprés l'eblulition. Le suc des dites feüilles donné depuis une dragme jusqu'à deux dans un boüillon ou vin blanc, produit le même effet, ce n'est pas que cet effet ne soit different selon la diversité des sujets; car le tabac purge les uns par le vomissement, & les autres par les selles; il fait dormir & veiller,

il excite aux uns l'éternuëment, & fait cracher les autres; il enyvre & desenyvre; tellement que c'est un prothée en medecine, mais un remede presque universel, puis que de cette plante vous tirez un esprit acide contre les maladies d'asthme & d'obstruction, une huile contre les playes & un sel contre les ulceres opiniâtres, qui est encore un puissant dissolvant contre toutes les humeurs rebelles aux autres remedes.

Pour faire l'eau vegetale il faut preparer le tartre de la maniere qui suit.

Prenez une demy livre de tartre bien épuré & mêlé avec une once de limaille d'aiguille, faites boüillir dans un pot de terre vernissé quatre livres d'eau de pluye, versez-y doucement le mélange du tartre & de l'acier, faites les boüillir ensemble autant de temps qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulés aussi-tost au travers d'un blanchet, agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant seche sera verdâtre & étincelante, dont vous pourrez user dans les obstructions depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Prenez une once & demi de tartre martial cy dessus bien pulverisé, faites boüillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere, & quand l'eau bout, jettez la poudre peu à peu, laissez boüillir le tout une heure durant, & étant refroidie vous verserez ladite eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inferieur & particulierement du foye & de la ratte, en temperant l'intemperie chaude desdites parties. Vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le dîner, vous faisant purger au commencement, au milieu, & à la fin desdites eaux.

Il a esté communiqué au public depuis peu une maniere d'eau vegetale dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous agreera davantage.

Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere, mesure de Paris, que vous verserez toutes boüillantes dans une terrine où vous aurez mis demy once de creme de tartre en poudre avec le poids de deux dragmes de tartre calciné: il se fera une ebulition qui durera peu; vous aurez l'eau vegetale: à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere pour en prendre chaque matin la quantité susdite.

Pour calciner le tartre vous en mettrez une livre sur les charbons ardents jusqu'à ce qu'il soit blanc, puis le mettant dans une terrine, vous verserez dessus une pinte d'eau boüillante que vous laisserez refroidir pour avoir le tartre calciné que vous employerez à faire l'eau vegetale.

Pour rendre l'eau vegetale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre gouttes d'esprit de nitre.

Prenez deux onces de tartre de Montpellier pulverisé, & une dragme de limaille d'acier ou de fer tout pur, & non preparé, faites boüillir vingt pintes d'eau dans une chaudiere, & mettez y la poudre peu à peu, puis laissez boüillir le tout une heure & l'ôterez du feu, & quand l'eau sera froide, vous la verserez doucement dans d'autres vaisseaux, vous la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Cette eau est fort aperitive, & désopile les parties du ventre inferieur, previent les hydropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles, vous vous en servirez comme de la precedente.

Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluye ou de riviere dont vous remplirez un vaisseau de grais ou de terre, mettez-y demi once de coupe-rose ou vitriol romain du plus verd & clair sans le piler; & si le vaisseau est plus grand, à proportion, puis vous le boucherez afin que l'air n'y entre, & le mettrez sur un ais élévé ou sur une table, & laisserez ainsi infuser, sans le remuer, deux fois vingt-quatre heures, aprés ledit temps vous tirerez le tiers, ou au plus la moitié de ladite eau doucement tant qu'elle se tirera claire, & puis vous la tirerez avec une tasse ou cueiller, sans remuer, crainte de remuer le fond, & quand vous aurez encore laissé rasseoir ladite eau durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers de ladite eau & puis laisserez le fond, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais est reservée à d'autres usages, vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans les bouteilles de verre plutôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point, & pour cela on pourra se servir d'un entonnoir & mettre sur la bouche un linge blanc pour passer & faire couler ladite eau plus claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau aprés avoir esté purgé, & en prendrez chaque matin deux ou trois verres quinze jours ou trois semaines, & en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guerit les chaleurs de foye & de reins; la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inferieur; elle est utile à la guerison de l'hydropisie dependante de la même intemperie, & de toutes les maladies qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des visceres. On s'en sert heureusement dans les fievres intermitantes; mais je ne peux taire ce que j'ay connu par experience que cette eau guerit miraculeusement les fievres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frisson; ce que vous pourrez reïterer en d'autres accez; & si vous trouvant en campagne vous n'avez cette eau preparée, vous prendrez douze grains de vitriol romain, que vous ferez infuser douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ay à vous avertir que vous pourrez rendre cette eau plus ou moins forte, selon les necessitez, dans lesquelles les pauvres consulteront les Medecins Charitables, c'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles par dessus les minerales naturelles que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles ne sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mélangées de qualités veneneuses d'arsenic, qui causent de tres-mauvais effets.

Mais pour ce qui est des fondrilles ou le dernier tiers qui se trouve au fond de cette eau vous en tirerez un grand effet, si vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étain ou de terre, y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les playes, ulceres, érysipelles, dartes, brûlures, gale & autres infections de la peau, vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées, & ce qui est de grande épargne pour les pauvres, c'est que cette eau seule est tres propre pour faire des lavements.

Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Montpellier, que vous mettrez dans une terrine vernissée, vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau de vie, qui doit surnager la matiere, & lors que la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous separerez ladite matiere en deux parties; desquelles l'une sera separée pour être sechée petit à petit sans feu ni soleil, pour en faire des pates qui seront reservées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse vous verserez chopine d'eau de vie que vous retirerez lors qu'elle aura pris une teinture rouge, qui sera quatorze ou quinze heures aprés, vous en verserez des nouvelles sur ladite matiere & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere susditte ne donne aucune teinture à l'eau de vie.

Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hypocrat, mettant un carteron de sucre ou environ sur une livre de la ditte liqueur dont on pourra prendre une cueillerée à jeun, ou bien mettre quelque goutte dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toute sorte d'obstructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susditte, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales & artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de ladite pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur; vous prendrez deux verres de cette eau chaque matin durant quinze jours pour corriger l'intemperie chaude du foye & de la ratte, & desopiler toutes les parties du mesantere, & des entrailles.

Les remedes qui purgent les Serositez au premier degré, pour les pauvres.

1. Le suc d'iris, ou flambe à fleur, violette qui se cultive dans nos jardins, étant fraichement tiré, & donné avec un peu de canelle, ou d'écorse de citron au poids de deux onces, y mélant un peu de sucre; ou bien vous les ferez épaissir avec un peu de miel & en donnerez une once. La racine de la même plante boüillie dans l'eau prise le matin purge aussi les serosités; quelques uns y mélent un peu de vin blanc.

2. La racine de la plante que nous cultivons dans le jardin, appellée ordinairement la merveille de Perou, ou Mirabilis Perceviana, prise au poids d'une dragme en substance, ou de deux dragmes en infusion ou decoction dans le vin blanc, tire doucement les serositez.

Les remedes du second degré qui purgent plus fortement les serositez, sont,

1. L'écorce de la racine d'Esula, ou celle de tous les tithimales, qui ont la proprieté de purger les serositez, vous preparerez cette écorce en la faisant infuser durant un jour dans du vinaigre, & la donner ainsi preparée en substance depuis huit grains jusqu'à quinze avec le vin d'absynthe, & en infusion depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Le lait de cette plante m'est suspect pour l'usage, quoi qu'il soit employé à la campagne, car j'y ay observé une acrimonie tres-nuisible.

2. L'écorce moyenne du sureau & celle d'hieble, ont pareille vertu pour purger les eaux si vous les faites infuser dans un verre de vin blanc, depuis une dragme jusqu'à deux avec un peu de canelle. La racine a la même force donnée en méme quantité: les tendrons d'hieble au nombre de six, boüillis avec le vin blanc & la racine de Souchet & mangés peuvent aussi beaucoup pour tirer les eaux: le suc exprimé du fruit de l'un & de l'autre, donné depuis demy once jusqu'à six dragmes avec du vin d'absynthe, ou épaissi avec du miel & un peu de canelle en poudre & la semence seche & pulverisée donnée avec le vin blanc au point d'une dragme produisent le méme effet.

3. Le syrop de Nelprun, autrement Rhamnus Catharticus est un bon remede pour purger les eaux, si vous le donnez depuis une once jusques à deux dans du vin blanc, il se prepare avec égales parties du suc du fruit de Nelprun, & d'Hieble avec du miel, ajoûtant sur une livre de syrop deux dragmes de la poudre de la racine de souchet ou de canelle.

4. La racine de Couleuvre ou Brionia étant creuse & mise à la cave, vous fournit une eau de laquelle vous prendrez deux onces que vous ferez épaissir avec un peu de miel; ou prenez deux onces du suc de la méme racine que vous coulerez & evaporerez en consistence d'extrait: ce remede vaut mieux que ce que nous appellons les feuilles de Brionia.

Les remedes qui purgent les serositez puissamment au troisiéme degré, sont,

La racine de cocombre sauvage, qui étant desechée & prise en substance depuis vingt grains jusqu'à demy dragme; ou en infusion depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie, & en decoction jusqu'à trois dragmes, la corrigeant avec un peu de canelle ou d'écorce de citron en poudre, vous la donnerez avec vin blanc ou le vin d'absynthe, mais le suc du fruit du concombre sauvage est plus en usage dans la medecine: ce suc est épaissi & donné comme un des plus forts remedes pour tirer les eaux du ventre, & de l'habitude du corps depuis quatre grains jusqu'à dix en pillules dans un pruneau cuit, & à cause qu'il peut ouvrir l'orifice des venes, vous le corrigerez avec un peu de poudre de rose rouge.

2. Le grain ou la semence de purge, ditte Catapucia, depuis huit grains jusqu'à dix est fort en usage en la campagne, comme aussi la semence de Palma Christi, dit Richinus Americanus, autrement Pignon dinde, & même la semence de Palma Christi commun qui est cultivé dans nos jardins; mais toutes ces sortes de remede ne doivent être mis en pratique; car

l'experience fait connoître que la semence de Palma Christi, laisse un feu à la gorge en passant, & ouvre les orifices des veines, & la semence de porge est si nuisible à l'estomac qu'on en éprouve de mauvais effets, tellement que vous voyez que ce n'est pas assez pour les pauvres que le remede se trouve facilement & sans depense; mais il faut encore qu'il soit donné par le Medecin seurement, & sans qu'il puisse interesser aucune partie en produisant son effet.

Si vous voulés avoir un remede composé, qui purge les serosités, & guerisse les hidropisies, servez-vous du sirop magistral suivant, dont vous donnerez trois onces à chaque prise deux ou trois fois la semaine avec un verre de vin blanc, ou une decoction de racines de Chien dent, dans laquelle par fois vous ferez infuser deux dragmes de sené.

Prenez une once de racine de Flambe à fleurs violettes, demi once de moyenne écorce de sureau, & une once de tendrons d'hieble que vous ferez boüillir dans trois demi septiers d'eau, jusqu'à ce que la decoction revienne à une chopine; & aprés l'avoir passée, vous ferez écumer & boüillir une livre de miel, ajoûtant sur la fin deux onces de suc de flambes & deux dragmes de canelle ou de racine de sucre en poudre pour faire un sirop magistral, qui sera reservé pour l'usage.

Vous pouvez au temps de vendanges faire un rapé propre à guerir toutes les maladies des pauvres qui viennent des serosités, remplissant un petit vaisseau à demy de fruit ou bayes de nelprun & d'hieble, égales parties, puis versant du vin blanc nouveau avant qu'il ait boüilli pour achever de le remplir, vous le boucherez en suite, & en userez un verre à chaque fois, selon que le Medecin ordonnera, qui ne manquera pas de charité pour vous prescrire ce qui vous sera convenable.

Les remedes sudorifiques sont ceux qui par la tenuité & substance penetrante dans l'habitude du corps en ouvrent les pores, conduisent à la peau les humeurs qu'ils ont subtilisées & reduites en sueur.

Les propres sudorifiques sont les racines d'Ache, d'Angelique, de Bardana ou Lappa major, le bois de genevre & de laurier, le bois de buis qui ne cede point à celuy de guajac pour exciter les sueurs & guerir la maladie venerienne par les sueurs, quoy que celuy-cy nous soit apporté du païs où cette maladie a pris naissance. Les feüilles de cerfeüil, de chardon-benit & de scabieuse excitent aussi les sueurs.

Les sels tirez des plantes susdites produisent cet effet plus puissamment, particulierement les sels d'absynthe, de frêne, si vous le donnez depuis dix grains jusqu'à vingt avec le vin blanc, l'antimoine dyaphoretique passe aussi pour un bon sudorifique; mais l'experience vous fera connoître qu'il n'y en a point qui soit plus effectif que l'esprit acide de Genevre, dont vous avez la preparation dans le petit traité chimique suivant.

L'on a aussi observé que le bois de genévre seul est un merveilleux sudorifique, & j'ay connu par experience qu'il contient un certain baume fortifiant, qui passe celuy qu'on attribuë à la racine de Squine étrangere, car il laisse une certaine vigueur aux parties nerveuses, vous prendrez depuis deux jusqu'à trois onces dudit bois de genevre que vous ferez boüillir dans trois chopines d'eau, & reduites à une pinte, ajoûtant sur la fin demy septier de vin blanc quand il n'y a point de fiévre, vous prendrez de cette decoction six onces à chaque fois vous pourrez aussi heureusement vous servir de la suivante.

Prenez bois de buis & de laurier, coupés par tranches de chacun une once, faites infuser le tout dans trois chopines d'eau durant un jour, & boüillir jusqu'à ce qu'il revienne à une pinte, ajoûtant sur la fin des feüilles de cerfeüil & un peu d'écorce de citron, pour en prendre chaque fois un grand verre de six à huit onces, couvrant le corps plus que d'ordinaire, & faisant appliquer des bouteilles d'eau chaude aux pieds & aux aisselles pour exciter la sueur, que s'il n'y a point d'intemperie chaude considerable, vous pourrez ajoûter à la decoction susdite deux verres de vin blanc.

L'esprit acide tiré par art chymique du bois de buys, qui est le guajac de nôtre France, chasse aussi bien que ce bois étranger, toutes les humeurs putrides par la voye des sueurs ou de l'insensible transpiration. Autant en fait l'huile du même buys, si elle est rectifiée, & outre cela elle resiste à la corruption des parties, dont la dose est depuis deux goûtes jusqu'à six dans un verre d'eau de decoction de racines de fougere femelle ou de vin blanc.

Quelques-uns excitent les sueurs avec succés par l'eau de vie rectifiée, qu'ils mettent dans deux petits vaisseaux de terre, & l'allument en recevant la vapeur dans un petit bacquet ou cuvier & cette vapeur donne une sueur si subite, & si copieuse, qu'elle produit des effets merveilleux pour la guerison des paralysies & maladies froides, qui ont leur siege dans l'habitude du corps.

Vous aurez un merveilleux sudorifique, & qui est aussi specifique contre la peste, si vous faites infuser les racines de Bardana major, d'Angelique & d'écorce moyenne de frêne, de chacune une livre dans le vin blanc & le vinaigre de chacun deux livres durant vingt quatre heures, puis le faisant distiler au bain-marie pour en user chaque fois une cueillerée.

Les pauvres se peuvent encore commodement procurer les sueurs dans les paralysies & foiblesses des nerfs, si les malades se mettent dans le marc de raisins qui ont passé par le pressoir particulierement au temps des vendanges ou peu de temps aprés: & en tout temps, si dans un bacquet ou poinçon ils reçoivent la vapeur d'une decoction de racines & de feüilles d'hyeble, de sauge & absinthe fait avec du vin blanc, y ajoûtant sur la fin un peu de vinaigre.

Les sudorifiques ont un grand raport avec les diuretiques, car les sudorifiques excitent l'urine, si les reins sont échauffées & la peau condensée, & provoquent les sueurs, si les reins sont froids & la peau rarefiée. Neanmoins nous distinguerons icy les uns des autres, & reconnoîtrons qu'il y a de deux sortes de diuretiques, les uns propres qui sont chauds & secs au troisiéme degré, qui penétrent jusqu'aux veines, & separent le sang sereux du grossier

pour le conduire par les voyes de l'urine, comme sont les racines de fenoüil, persil, arrête-beuf & asperges, les feüilles de sarrietete & de serpolet, les semences de cumin, gremil ou milium solis & d'ache.

Les diuretiques impropres n'ont pas tant de chaleur ni de qualité si penetrante, sont propres à lever les obstructions, même dans les fiévres, comme les racines de fraisier & d'ozeille, les feüilles de parietaire & de capillaires, les semences de courge, & de citroüilles & melon, le crystal mineral, desquels remedes on peut faire des decoctions convenables.

Avis à Messieurs les Curez, & autres personnes charitables envers les malades. Une personne charitable, & qui s'applique beaucoup à soulager les malades, ayant vû que bien des personnes souffroient beaucoup, & même mouroient pour n'être pas assistez dans leurs maladies de quelques remedes qui leur fut donné gratuitement, & ayant remarqué que ceux qui composent ces remedes en tirent des sommes si considerables qu'elles pourroient faire subsister des années entiéres les familles de ces pauvres malades, cette personne charitable, dis-je, penetrée de la misere des pauvres, où sont reduites une partie de ces familles, pour n'avoir secours gratuitement a suplié un illustre Medecin de composer un remede doux, & convenable à un châcun, qui fût dozé d'une maniére qu'on le peut donner facilement à toutes sortes de personnes, & qui fût propre, & favorable pour la plus grande partie des maladies. Cet Illustre Medecin s'est apliqué avec soin à faire la composition de ce remede. On en a fait depuis quelque mois la distribution à plusieurs personnes, le succez en a été heureux comme il se voit par la liste des personnes gueries, ce remede est d'une vertu particuliere, pour fortifier la nature, & pour évacuer les humeurs vicieuses par les voyes les plus convenables.

Mais en quelle maladie doit-il être donné? On connoîtra par ces relations qu'on a fait imprimer qu'il peut être donné en asseurance à toutes sortes de maladies connuës & inconnuës, petites & grandes.

Methode & maniere de se servir du Remede Pastoral : on l'appelle Pastoral, parce qu'il a esté composé pour, & en faveur de Messieurs les Pasteurs.

Les pâtes les plus grosses servent pour les femmes & pour les hommes, les plus petites pour les enfans, & pour les personnes delicates.

Ceux qui ont crainte de vomir, ou qui ont peur d'être tourmentés par ce remede, prendront un boüillon une heure avant que de prendre ce remede, & deux heures aprés l'avoir pris, ils en prendront un autre, & si on est malade on prendra des boüillons à l'ordinaire : je dis, si on est bien malade, car ces remedes peuvent être pris par précaution, ou quand on souffre quelque incommodité.

Si on n'a pas des boüillons, on prendra souvent de la ptisane, & si la nature a besoin de vomir, & qu'on en prenne quelque envie, on prendra deux ou trois cueillerées de boüillon tiéde, ou ptisanne tiéde, si la pâte est trop dure on la delayera dans une cueillerée de boüillon, ou de la liqueur qu'on voudra, & on la prendra ensuite.

Si on est attaqué d'une fievre tierce, double-tierce, quarte, continuë, maligne ou pourprée, il est bon de donner ce remede avant les accés, ou sur le declin des redoublemens, & si on ne guérit pas à la premiere prise, on guérira dans la seconde ou troisiéme.

Quand les maladies sont grandes, ou pressantes, & qu'on est difficile à être émû, on peut prendre une prise & demie, & même deux sans rien craindre.

Ce remede est specifique pour les hidropisies, les apoplexies, & les paralisies naissantes.

On guérira les maux de tête, migrenne, vertige, ébloüissemens, fluxions, rumatismes, gales, gratelles, & les maladies des petits enfans, & des femmes.

Ce Remede a cela de particulier, de purifier le sang, il n'est point necessaire de faire ouvrir la veine.

On ne donnera pas ce remede aux agonisans, car inutilement ce seroit courir à l'eau quand la maison est achevée de brûler.

Ceux qui voudront avoir de ces remedes, & qui ne seront pas reconnus être pauvres, châque paste coûte un sol.

Parmi les pastes pastorales il y en a de sucrées, on les distingue par leur blancheur, elles sont en faveur des enfans, ou de ceux qui ont aversion pour les remedes, ou qui sont delicats.

Messieurs les Curés à qui on n'en refuse point, *gratis*, pour en avoir d'ordinaire, envoyeront une relation des cures de ce remede.

Difficulté dans cette œuvre de Charité de la part de quelques Curés, qui aprehendent d'etre irreguliers, s'ils distribuent ce Remede Pastoral.

Parmi Messieurs les Curés, il s'en trouve beaucoup qui aprehendent de tomber dans quelque irregularité en donnant ces remedes.

Il semble qu'il est bon d'écrire icy d'aabord ce qu'un illustre Evéque de Triguier a mis dans un Mandement qu'il fit sur ce sujet à Messieurs les Curés de son Diocese. Ils ne doivent pas aprehender l'irrégularité, dit ce Prélat charitable, puis qu'il n'y a que la Chirurgie de défenduë, à cause de l'éfusion du sang, comme il se voit par le Canon, *tua nos de sanguine.*

Si on étoit en danger de tomber dans cette censure, l'Assemblée generale du Clergé de l'an 1670. n'auroit pas exhorté tous les Prélats du Royaume à établir la distribution des remédes dans toutes leurs Paroisses suivant l'ancien usage de l'Eglise, qui oblige les Ecclesiastiques à procurer des remedes aux pauvres gens, comme fait voir l'Aumônier Medecin, & Tristan *de medico clerico*, & l'Eglise n'auroit pas canonisé 33. Prelats, comme le raporte le Cardinal Baronius, qui s'étoient employez à distribuer par eux-mémes des remedes aux pauvres Malades.

Ce Prelat aprés avoir donné divers moiens pour reüssir dans ce saint œuvre, & pour procurer un secours si necessaire à ces pauvres gens, ajoûte, souvenez-vous que vous êtes les peres des pauvres, & que vous êtes obligez de leur procurer du pain, & des remedes à peine de damnation, comme les peres naturels sont obligez d'en procurer à leurs enfans suivant l'Evangile, j'ay eu faim, j'ay été malade, vous ne m'avez pas assisté, allez maudits : & saint Ambroise aprés saint Jean Chrysostome a dit aux Pasteurs, *si non pavisti, occidisti.* A plus forte

raison si vous ne donnez, ou ne procurez pas les remedes aux pauvres quand ils sont malades; car le seul pain ne les guerit pas: si vous le faites, disoit ce saint Docteur vous gagnerez les ames de vôtre Troupeau, tout le monde vous benira, vous aimera, vous honorera, & vous comblera même de bien-faits temporels. JESUS-CHRIST a toûjours commencé la guérison des ames par celle des corps, il ouvrit les yeux du corps de l'aveugle né, avant que d'ouvrir les yeux de son ame. Un malade guéri d'une maladie douloureuse, a de l'estime, de l'amitié, & de la confiance en son Médecin, c'est pour cela que le peuple suivit en foule nôtre adorable Sauveur & divin Medecin, *quia curabat omnes, sanabat omnes*, il n'y a point de Chapitre dans l'Evangile, où il ne soit parlé des guerisons qu'il faisoit, & pour cela on voulut le faire Roy; sçachant que c'étoit le moyen le plus assuré pour gagner les ames, il ordonna à ses Apôtres, *in quamcunque civitatem intraveritis, curate infirmos.* Et saint Paul loüe saint Luc de ce qu'il exerçoit la Medecine.

Enfin ce saint Docteur & Evéque remarque que ceux de l'Isle de Malthe regarderent saint Paul comme un Saint, quand ils virent qu'une vipere l'avoit mordu, & qu'il n'en mouroit pas, que néanmoins ils ne lui donnoient rien, quoy qu'ils le vissent fort pauvre, & avoir besoin de tout: mais dés qu'il eut guéri leurs malades, ils lui donnerent de tout en abondance.

Cet illustre Prélat aprés avoir ainsi exhorté Messieurs les Curés, invite les Directeurs des Hôpitaux generaux de faire publier son Mandement aux Prônes des Paroisses de leurs Villes, & de faire distribuër ces remedes qu'il leur envoyoit à tous ceux qui en demanderoient, il dit que cela leur procureroit des aumônes, les riches en envoyeront querir pour leurs Serviteurs, ce qui excitera à augmenter leurs charités, outre que distribuant des remedes à tant de pauvres Peuples, dés que quelqu'un se trouvera malade, la plûpart guérira en deux ou trois jours sans quiter sa maison, & par ce moyen on déchargera le nombre des malades des Hôpitaux de plus d'un tiers, & celui des Hôpitaux Generaux.

Plusieurs Evéques ont donné des Mandemens pareils à celuy-cy en substance, & les uns & les autres donnent lieu à ôter cette crainte que plusieurs Curés ont de distribuër, & de procurer ces secours à leurs malades.

Les aprobations de plusieurs Medecins sont ensuite, & la consultation des RR. PP. Jesuites marque qu'il n'y a pas danger d'encourir cette irregularité.

Ce Remede se distribuë à la Cure de saint Vincent, & on le donne *gratis* à Messieurs les Curés.

Remede Universel de l'illustre Monsieur Dubé Docteur en Medecine, tiré de son livre intitulé le Medecin des pauvres, voicy ce qu'il en dit: J'ay crû que la justice & la charité que je dois aux pauvres m'oblige de faire cet abregé des remedes tant internes qu'externes, en faveur des pauvres de la campagne, qui sont abandonnez à leurs miseres & à leurs maladies; afin que ceux à qui Dieu ouvrira le cœur pour y former le desir de les assister, trouvent ce moyen commode pour preparer sans coust & sans frais tous les remedes necessaires.

Si mes souhaits ont lieu, les Dames animées de l'esprit de charité par une œconomie, qui jusques icy a eu grand succés, entreprendront cet ouvrage, & de cinq en cinq lieuës établiront dans une ville une personne intelligente & charitable, qui conduite par un Medecin des pauvres, distribuera aux pauvres de deux ou trois lieuës gratuitement les remedes suivant l'ordre gardé en divers lieux depuis quelques années.

Un des principaux remedes proposez, est la pate medecinale, qui jusques icy a esté debitée par quelques personnes comme un grand secret qu'on ne vouloit découvrir, pour composer la pâte medecinale, vous prendrez de la terre grasse, dont on se sert ordinairement pour faire des pots, environ une once & demie, avec laquelle vous mélerez demi once d'antimoine preparé, appellé le saffran des metaux, en Latin *Crocus metallorum*, que vous mettrez en poudre: aprés ce mélange vous ferez secher la pate au soleil l'esté & à un feu lent durant l'hyver.

Pour en user vous la ferez tremper à froid envelopée d'un linge en double dans un petit pot de terre remply d'un demy septier de vin blanc ou clairet, mesure de Paris, durant vingt-quatre heures, vous en donnerez à chacun selon ses forces, sçavoir aux enfans depuis un an jusqu'à deux ans une cueillerée, depuis trois ans jusqu'à cinq ans deux cueillerées; & ainsi à proportion jusqu'à sept ans, auquel âge vous en donnerez quatre cueillerées, & augmentant vous en donnerez sept cueillerées à ceux qui ont atteint l'âge de quinze ans. Et de là vous en donnerez aux plus forts jusqu'à dix cueillerées qui font environ moitié du demy septier de Paris qui pese huit onces, à condition que vous en donnerez encore à ces derniers deux cueillerées dans le premier boüillon, qui sera toûjours donné une heure aprés la prise: vous pourrez ajoûter un peu de sucre pour le faciliter aux enfans.

Ce vin qui purge par le vomissement & par les selles, sera donné utilement deux heures avant l'accés des fiévres quotidiennes, tierces, double-tierces & quartes; mais il ne doit être donné durant les fiévres continuës qu'au temps de la diminution & non du redoublement. Si vous voulez vous en servir avec succés, vous ferez pratiquer autant que vous pourrez la saignée pour diminuer la chaleur, particulierement aux fievres continuës avec l'usage de ce remede, & même vous tiendrez le ventre libre par boüillons aux herbes, suppositions ou lavemens.

Outre les maladies susdites, ce vin est encore tres-utile pour guerir les douleurs de tête, éblouïssemens, convulsions, apoplexies, assoupissemens & mal-caduc; mais il guerit particulierement les maladies qui ont leur siege dans le ventre inferieur, comme colique pituiteuse & venteuse, jaunisse & oppilation de foye & de rate: il chasse les vers des intestins & de l'estomach, & il excite les mois aux femmes, comme aussi les purgations qui doivent suivre l'accouchement. Au reste vous pouvez laisser tremper cette pâte tant qu'il vous plaira dans le demy septier de vin, & elle l'empêchera de

s'aigrir : elle pourra vous servir un an, & par ce moyen suffira à purger jusqu'à trois cent Pauvres : vous la tirerez par fois du pot où elle infuse pour la faire secher à l'ombre.

Vous tiendrez encore pour l'usage des pauvres une poudre purgative, dont la prise est de six ou sept grains d'orge pesant, pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept ; & pour ceux depuis sept jusqu'à quinze, elle est de dix à douze grains, & pour tous les autres depuis quinze jusqu'à vingt-cinq ans, elle se donne depuis vingt grains jusqu'à trente. Elle sert à la guerison des maladies susdites, & particulierement de l'enflure pour laquelle elle est specifique, vous la donnerez avec un peu de vin blanc, ou avec la moële de pomme cuite. Vous vous abstiendrez de l'usage de cette poudre, aussi bien que du vin susdit dans toutes les affections de poitrine, comme toux, pleuresie & fluxions chaudes ; & dans toutes les maladies où il y a inflammation les femmes grosses n'en useront qu'avec une grande précaution, & vous les éviterez durant le cours de ventre & toute dissenterie.

Cette poudre sera preparée avec une once de Jelap, & demy once de gomme gutte, vous mettrez le tout en poudre, le mêlerez & garderez pour l'usage. Si vous voulez vous servir de cette poudre plus commodement & avec plus d'asseurance, vous ferez une infusion de deux gros de séné dans un verre d'eau, & y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre. Vous employerez aussi utilement la poudre somnifere dans le cours de ventre immoderé ; la dissenterie, les veilles & la toux, car elle suspend les rheumes, appaise la douleur, & excite doucement le sommeil.

Vous preparerez la poudre somnifere avec trois grains de poudre de racine de souchet, & un grain d'opium ou laudanum, vous pourrez donner deux ou trois grains de laudanum, si un grain ne suffit, la poudre d'angelique se fait de la racine de cette plante dessechée & pulverisée : elle corrige l'intemperie froide du cerveau & de l'estomac, dissipe les vents & fortifie les parties debilitées : chaque prise est depuis huit grains jusqu'à dix dans une cuillerée de vin. Vous la pourrez donner à la fin de l'accés des fievres intermittentes pour exciter la sueur, comme aussi au commencement de l'accés pour moderer le frisson.

Le vin d'absinthe est de même faculté il se fait par l'infusion des feüilles d'absinthe dans le vin blanc sur les cendres chaudes.

La poudre ou grabot de sené sera employée pour purger ceux qui sont de complexion delicate, comme les enfans, les vieillards & les femmes grosses dans les legeres maladies.

La rhubarbe domestique sera cultivée dans nos jardins, & sa racine sera reservée à l'usage des pauvres, vous connoîtrez la faculté comme celle du sené.

Remedes externes. Il est necessaire que celuy qui veut par charité fournir les remedes aux pauvres, tienne toûjours dans la cave ou autre lieu un petit baril de bois qui sera rempli au tiers de chaux vive sur lequel il sera versé trente pintes ou environ d'eau de riviere ou de fontaine pour le remplir, afin que de cette eau dessicatoire on lave les ulceres & toutes les infections de la peau, qui sont gueries par cette application.

Que s'il y a des ulceres rebelles qui ne cédent à ce remede, vous prendrez une pinte de l'eau de chaux susdite dans laquelle vous mêlerez une dragme de sublimé corrosif en poudre pour garder cette eau dans une bouteille de terre, qui non seulement guerit les ulceres les plus opiniâtres, mais même la gangrene.

Vous tiendrez encore un autre poudre preparée avec deux gros de Couperose blanche, & un gros de ver de gris pilez & passez par le tamis, & sur cette matiere mise dans un pot de terre vous verserez trois pintes d'eau boüillante en remuant l'eau avec un bâton, lorsque vous voudrez vous en servir.

Cette eau guerit les vieilles playes, & ulceres, la brûlure, la demangeaison, les dartres, l'érisipele & la teigne.

Vous tremperés du linge delié dans cette eau, & les appliquerés sur la partie affligée, & par dessus un linge plus gros en trois ou quatre doubles aussi moüillé pour les changer quand ils sont secs : que si le linge delié est attaché à l'ulcere, avant le relever vous le moüillerez avec un autre linge trempé dans cette eau ; & vous le détacherez sans douleur, cette eau est encore tres-utile à la guerison des inflammations & des taches des yeux en les lavant par dehors & en faisant couler quelques goutes avec le bout du doigt dans le coin de l'œil ; si cette eau est trop piquante aux yeux & aux ulceres, vous en pourriez separer & la temperer avec un peu d'eau commune.

Pour ce qui regarde les playes, vous netoyerés celles qui sont nouvelles avec égales parties de gros vin & d'huile d'olive tiede, & ensuite vous vous servirez d'un digestif avec deux cueillerées de miel, deux cueillerées de farine de froment, & deux jeunes d'œufs que vous melerez pour guerir les ulceres, ce remede servira aussi de cataplâme pour moderer la douleur des tumeurs, pour les resoudre, particulierement celles des mammelles.

Si ces remedes proposez ne suffisent, vous en choisirez d'autres dans ce livre pour les fournir aux pauvres en temps & lieu convenable.

Enfin pour animer à la charité ceux qui s'employent à fournir les alimens & les medicamens aux pauvres, je les prie d'être persuadez de ces verités qu'un Dieu-homme a substitué les pauvres, que Dieu a établi les riches, afin qu'ils reçoivent la recompense d'une fidelle administration, & d'une liberale dispensation de leur bien envers les pauvres, qui doivent un jour sauver ou condamner les riches au jugement de Dieu, que si le pauvre prie, le riche doit donner, & que c'est à Dieu de couronner l'un & l'autre; le pauvre pour sa patience, le riche pour sa misericorde qui est l'image d'un Dieu bien-faisant & le partage de ses enfans, tout ce que dessus est de Mr. Duret Medecin celebre, & à qui on peut se fier.

Remede à la rage des chiens. Sous ce mot de rage. On en comprend sept especes, dont il y en a deux d'incurables, sçavoir la rage chaude, & la rage courante. La premiere est un poison, qui les mene d'une telle maniere, qu'en peu de temps ils en meurent & elle se connoist à leur

queuë, qu'ils portent toute droite, & lors qu'on les voit se ruer indifferemment sur toute sorte d'animaux sans regarder où ils se jettent, & enfin à leur gueule, qui est noire sans aucune escume, & la seconde, qui n'est pas si dangereuse, se remarque à leur maniere de se jetter sur les chiens, qui sont les seuls, auxquels ils en veulent pourlors, épargnant l'homme & les autres animaux, & au contraire des autres qui ont la queuë droite, ceux-cy la portent entre leurs jambes & marchent comme fait un renard. Ces deux especes comme j'ay dit, ne se peuvent guerir: mais en voicy cinq autres differentes auxquelles on peut apporter remede.

Rage muë. On connoist un chien qui en est atteint, lorsqu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte & se trouvant comme embarrassé de quelque os au gosier, qu'il tâche d'ôter avec sa pate & cherchant pour le remede au mal, qui le devore toûjours, les lieux frais & se plongeant par tout où il trouve de l'eau; On connoist assez par ces symptomes, qu'il faut que ce soit quelque humeur maligne, qui luy échauffant extraordinairement les entrailles l'oblige par les vapeurs qu'elle luy envoye aux parties superieures de courir à tout ce qu'il connoit être froid, mais cela luy serviroit de peu, si on ne le secouroit du remede que voicy.

Remede. Prenez la pesanteur de quatre écus de jus de racine nommée *Spatula putrida*, dite passagere. Mettez le dans un pot plombé avec autant pesant de jus d'ellebore noir & de celuy de rhue, & au defaut du jus faites en une decoction, passez tous ces jus ensemble dans un linge avec du vin blanc, mettez en dans un verre, cela fait, joignez à cette decoction deux dragmes de scamonée non preparée & puis faites les avaler au chien malade en luy tenant la gueule en haut. Ce remede pris, saignez le à la gueule, laissez le reposer aprés cela & il guerira.

Rage tombante. Cette espece de rage s'appelle tombante à cause que les chiens qu'elle attaque, en sont si travaillez, qu'ils en tombent à tous momens par terre, sans pouvoir se soûtenir, & l'on remarque qu'elle n'est pas si mauvaise que la premiere à cause qu'ils ne se ruent sur personne. Cette maladie n'ayant aucune malignité qui leur demonte le cerveau comme les precedentes.

Remede. Pour reüssir à guerir cette rage tombante on prend la pesanteur de quatre escus des feüilles ou de la graine de peaune avec autant pesant de jus de racines du parc avec autant de jus de croisette, quatre dragmes de Sta fiacre, le tout meslé ensemble & cette mixtion estant ainsi faite on la fait avaler au chien de la même maniere que je l'ay déja dit. Ce breuvage pris, on luy fend les deux oreilles, ou bien on le saigne aux erres.

Rage endormie. Si tôt qu'un chien est attaqué de cette maladie, il est toûjours couché & semble aussi toûjours vouloir dormir. Cet assoupissement, dit-on, luy vient d'une humeur froide & chaude, qui luy occupant le cerveau, l'engourdit & le fait plus ou moins dormir, que le temperament froid domine sur le chaud qui l'empéche.

Remede. Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainsi assoupi, on prend la pesanteur de six escus de jus d'absynthe & de la poudre d'aloes le poids de deux seulement, on y joint autant pesant de corne de cerf brûlée avec deux dragmes d'agaric, le tout meslé ensemble avec la pesanteur de six escus de vin blanc, puis on fait avaler ce remede au chien, qui en guerit.

Rage efflanquée. Il n'y a que les vieux chiens qui pour l'ordinaire sont attaquez de cette maladie, & lors qu'elle leur arrive, leurs flancs en sont si resserrés & leur battent de telle maniere que la douleur qu'ils en ressentent, les mine tant, qu'enfin ils en meurent à cause d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne sçauroient resister. Point de remede à cette maladie.

Rage rhumatique. Cette rage est causée aux chiens par une trop grande abondance de sang, qui venant à boüillonner, fait une fermentation, d'où il ne part que des vapeurs malignes qui leur montant au cerveau les troublent & leur rendent enflés les yeux & si gros, qu'ils leur sortent de la teste.

Remede. Pour remedier à cette maladie, ayez du fenoüil, faites en une decoction d'environ la pesanteur de six escus & une autre de guy du poids de quatre, autant de celle de lierre & aussi autant pesant de jus de polipode, meslez le tout ensemble dans un poelon, faites le boüillir avec du vin blanc, & lorsque ce breuvage est refroidi, donnez le au chien & le laissez en repos.

Autre remede. Si on est mordu, le remede specifique avant les neuf jours sera de se servir de la fleur de sainfoin brûlée & meslée avec du vieux levain, qu'on appliquera sur la playe, ou bien la piler avec du vin blanc vieux & la faire boire à celuy qui en a esté mordu. 2. La racine d'esglancier mis en poudre sur la playe, ou la faire avaler avec du bon vin vieux, ou la graine de suzeau ou jus de feüilles de suzeau ou de fresne, ou bien on peut s'aller laver dans l'eau de la mer comme font plusieurs personnes.

Remede universel. Nota que la drogue n'est autre chose que du vin qu'on met dans une bouteille, avec une ou deux onces de ces pates pastorales en poudre, & il n'y a point à craindre d'en prendre plus que moins, il n'en est pas de méme du vin emetique qui feroit crever si on en prent plus qu'il ne faut.

Methode comme il faut prendre le Remede universel, pour guerir promptement toutes maladies curables. 1. Le soir, quatre heures aprés avoir mangé, vous prendrez la poudre ou pilule pastorale dans une pomme cuite, ou dans du syrop ou du miel, ou pain boüilly, ou pain à chanter, demy heure aprés vous prendrés un lavement, si vous avez une seringue, composé de demy chopine de la drogue, vous mettrez dedans trente six grains de la poudre, & ferez tiedir le tout & le ferez remuer dans la seringue de peur que la poudre ne s'y attache, quand on donnera le lavement.

Nota, quand on ne prendroit pas de lavement on ne laissera pas de guerir, mais non pas si promptement.

2. Une heure aprés avoir rendu vôtre lavement

vement, ou l'effet des poudres, prenez un boüillon ou de l'eau tiede, ou de l'eau avec du vin.

3. Le lendemain à jeun vous prendrez huit cueillerées de la drogue, deux heures aprés un boüillon, une heure aprés le boüillon encore quatre cueillerées de la drogue & deux heures aprés un boüillon.

Remedes. Les remedes anodins & du premier ordre, sont ceux qui par une douce chaleur semblable à la naturelle, une humidité temperée & une substance subtile, s'insinuant dans la partie, la relâchant, y forment la chaleur naturelle, & par ce moyen apaisent la douleur : & ces sortes de remedes anodins s'apliquent exterieurement sur les parties travaillées de douleurs, comme sont l'oignon de lis, la racine de guimauve, les feüilles de mauves, violiers, & sureau, la semence de lin boüillie dans du laict, jaune d'œuf, les poulmons des animaux appliqués chauds, les mucilages de semence de lin & psillium, comme aussi l'huile de fleurs de boüillon blanc ou verbascum. Les remedes du second degré appellés somniferes, qui excitent doucement le sommeil, temperant l'acrimonie des vapeurs, sont les feüilles de la laictuë & de joubarbe, les fleurs de violettes & le nenuphar, dont on fait decoction pour prende à l'heure du sommeil.

Les narcotiques ou stupefactifs, sont ceux qui appaisent les douleurs en excitant le sommeil & ôtant le vif sentiment de la partie, entre lesquels nous mettons la racine & les feüilles de jusquiame, la racine de Mandragore, les feüilles de pavot blanc & de solanum somniferum, les fleurs aussi de jusquiame & les fleurs de pavot blanc, desquels on prepare le sirop qu'on appelle diacodium, qui se donne jusqu'à une once avec la decoction de feüilles de laituë & de fleurs de nenuphar ou blanc d'œuf, pour exciter le sommeil.

Mais entre les remedes narcotiques, je n'en trouve point de plus propres ni de moindre frais pour les pauvres que l'opium, qui étant preparé est apellé laudanum, duquel on éprouve de merveilleux effets ; il excite doucement le sommeil, il convient à la toux seche, il arréte le crachement & tous les flux immoderés de sang, comme aussi toutes les grandes évacuations, la diarrhé, la dissenterie, & il est si puissant qu'il semble enchanter la plus vehemente douleur, qui n'a pas accoûtumé de ceder à d'autres remedes.

Prenez une once d'opium bien conditionné, que vous ferez desecher sur une pêle chaude, ou dans un plat de fer blanc sur le rechaut jusqu'à ce qu'il ne fume plus, vous le mettrez ensuite dans un plat de fer blanc ou d'étain, avec bon vinaigre rosat, qui surnage la matiere de deux doigts ; vous le ferez digerer à petit feu, & sur la fin de la digestion, vous ajoûterez une dragme de poudre de la racine d'angelique ou de souchet, & en ferez des petits boutons de deux ou trois ou quatre grains chacun ; car ce remede se donne en cette doze à l'heure du sommeil avec une cerise confite, un pruneau cuit ou un peu de conserve de roses liquides.

Cette preparation de laudanum si facile, est tres-avantageuse pour l'usage ; car par là vous chassez le soulfre exterieur & impur de l'opium, qui est celuy qui fait tous les desordres qu'on peut aprehender, & outre que si vous corrigez & vous fixez le sel volatil du même opium, par le moyen de l'acide du vinaigre & encore vous modererez son amertume en ôtant sa puanteur & cette facilité qu'il a de s'enflamer.

Mais comme nôtre opium ou meconium n'a pas toûjours les marques de bonté qu'un artiste peut souhaiter, on fait un opium ou laudanum tiré d'une plante domestique que nous cultivons dans nos jardins en faveur des pauvres qui ne cedera point aux étrangers, & dont l'usage sera plus assuré & plus proportionné à nôtre temperamment, puisqu'il ne contient point ce soulfre abominable, & qu'il ne sera aucunement falsifié.

Prenez cinquante têtes ou environ de pavots à la fin du mois de may, au temps que les pavots à fleur rouge, & diversifiés ont acoûtumé d'ouvrir leurs fleurs, pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & metez-les dans un matras avec du bon vin blanc qui furnage de deux doits, vous le ferez infuser & digerer durant quinze jours au bainmarie, ou sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que cette liqueur soit rouge ; vous tirerez aprés cette substance du matras pour l'enfermer dans un sachet de linge & l'exprimer, la mettant au bain vaporeux dans un alambic où vous trouverez une substance resineuse, qui est un opium merveilleux dont vous vous servirez en asseurance, depuis deux grains jusques à cinq ou six y procedant par degré.

Vous vous en servirez aussi exterieurement pour apaiser les douleurs.

Remede au mal caduc. Prenez le cerveau du corbeau dessêché & mis en poudre vingt grains dans un verre de vin blanc, le matin au declin de la lune.

Prenez un crane d'homme si c'est pour homme, si c'est pour femme celuy d'une femme, sur tout qu'il soit entier, c'est-à-dire tout le dessus de la tête que vous mettrez en poudre impalpable, à laquelle vous y ajoûterez la racine de Pionia en poudre une once, avec neuf grains de sa graine, & une dragme de guy de chêne, le tout en poudre dans une pinte de vin de Servianac, à deffaut duquel vous vous servirez du meilleur vin d'Espagne rouge, ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver, boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune ; & si le mal reprend au croissant, il en faudra donner pendant autres neuf matins de la nouvelle, & continuez ledit remede trois lunes.

Remede au mal de Ratte. Prenez une bille d'acier que vous limerez en poudre, laquelle vous laverez douze fois, changeant d'eau chaque fois, puis vous mettrez ladite poudre infuser en une chopine de vin blanc au soleil, tout le long du jour, & la nuit sur la cendre chaude ; puis vous ôterez la poudre d'acier, & y mettrez demy once de sené & un peu de scolopendre : vous en userez tous les matins quatre doigts dans un verre, vous vous promenerez par la chambre, & ne prendrez rien de deux heures, sinon un boüillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du ceterach éprouvé.

Prenez de la vermine un quart de demie once, trois blancs d'œuf, & farine d'orge, une noix muscade rapée, un peu d'étoupes coupées menu, faites un cataplâme que vous étendrez sur des étoupes non coupées, & mettrez sur une peau ou serviete, & l'appliquerez entre deux toiles au côté de le ratte.

Remede à la palpitation du cœur. Il faut prendre de l'eau de melize distillée, elle guerit la palpitation du cœur, & empéche le vomissement.

Remede à la pleuresie. Prenez une poignée de pervache que vous ferez tremper une heure ou deux dans un verre de vin blanc, passez, épergnicez & donnez à boire au malade.

RENARDS. *Comme on appâte les renards pour les attirer aux pieges.* Les Paisans qui se mélent de prendre des renards aux pieges, n'y tendent que l'hyver, depuis la saint André jusques à Pâques, dans le tems que la peau en est bonne à vendre, parce qu'ils ne muent point, & qu'il n'y a plus de fruits sous les arbres, ny de grenouilles & limaçons au long des eaux, & que tels animaux sont contraints de chercher leur pasture en tous lieux, soit de jour qu'ils font la guerre aux volailles, ou la nuit qu'ils courent aux lapins, & liévres, qu'ils vont chasser dans les bois.

Le paisan qui veut prendre des renards, choisit un endroit fort peu frequenté, dans le bois où il se trouve une place du moins de deux toises de large, sans arbre ny buissons, qui puissent empécher d'y tendre le piege: & qu'il y ait aussi quelque petit chemin, ou sentier qui y aboutisse, ou en soit bien proche, afin que les renards puissent sentir l'appas en y passant, & dans un endroit de cét espace, il y fait comme une fosse longue d'environ un pied & demy, large d'un pied & de deux pouces de profondeur: il y fait dans le milieu un trou rond, large de six pouces, & de cinq ou six de creux, puis il remplit tout le vuide de feüilles seiches, & en jette sur la terre par tout aux environs, de crainte que la bette ne s'épouvante n'en voyant qu'en un endroit, le lieu estant ainsi disposé, il fait des rosties de pain blanc, qu'il fricasse aprés avec du sein de porc nouvellement fait, & les porte sur le lieu, il les rompt par morceaux, gros comme des noix, & les disperse de côté & d'autre le long du chemin & aux environs de la petite fosse en mettant trois ou quatre morceaux dans le trou, mélez parmy les feüilles, & s'en retourne jusques au lendemain qu'il va voir si l'appast aura esté mangé, & principalement celuy de la fosse; ce qu'il continue trois ou quatre jours tant qu'il appercoive que son gibier a tiré les rosties du trou; car depuis qu'un renard a une fois gousté de ce mets, il ne passe aucune nuit sans le retourner chercher: c'est pourquoy le paisan y tent le piege de bois contenu au chapitre suivant pour le prendre.

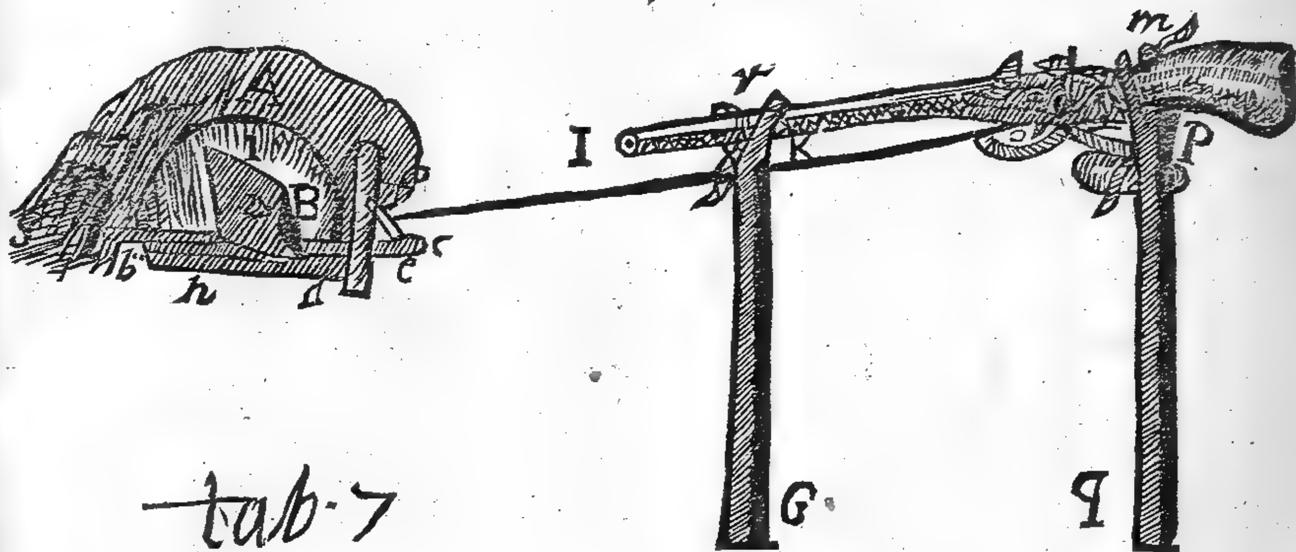
Fabrique d'un piege de bois pour prendre les renards. Pour faire le piege de bois avec quoy on prendra des renards voyez les figures 9. 10. 11. dans la troisieme Table, & prenez un ais ou planche de bois figure 9, longue d'un pied & demy, large d'un pied, épaisse pour le moins d'un demy pouce, faites y au milieu g, une ouverture ronde, qui soit de trois ou quatre pouces de diametre ou largeur, avec une feüillure lettre h, qui prenne la moitié de l'épaisseur du bois & qui soit large de demy pouce, qui doit continuer depuis l'ouverture g, jusques au bout de l'ais e, f, i, & l'entaillez un peu en queuë d'irondelle, à un pouce prés de la feüillure ronde, du côté de la lettre e, faites ensuite une petite palette e, g, h, figure 11, de même épaisseur que le grand ais, & qui ait une queuë d'irondelle, en sorte qu'ayant posé son bout e, dans la place e, du grand ais & le bout h, dans la feüillure h, la palette remplisse tout à fait l'ouverture g, comme si le tout estoit d'une piece, faites au milieu de cette palette un petit trou g, à ficher le doigt, vous percerez les quatre coins a, b, c, d, du grand ais, pour y mettre des chevilles de fer ou de bois, afin de le tenir ferme en terre, je ne dis point la longueur des chevilles, qui doivent estre selon la dureté du lieu où on les fichera: il faut avoir une cordelette M, Y, N, de la 10. figure qui ne soit pas plus grosse qu'une plume à écrire, mais bien forte, longue d'environ six ou huit pieds, à laquelle vous ferez une maniere de boucle au bout M, & un nœud à un pied plus loin, marqué de la lettre Y, & de crainte que le nœud ne se coupe à la longueur du temps, ayez un petit morceau de corne P, grande comme un petit denier qu'il faut percer par le milieu & passer par dedans le bout N, de la corde pour la ranger auprés du nœud Y, on aura aussi une autre corde N, O, longue de quatre ou cinq pieds, ayant au bout O, un baton attaché long de deux pieds, faites pareillement provision d'une bonne perche d'ormeau ou d'esrable figuré X, qui aye dix ou douze pieds de longueur assez grosse & forte, & de trois ou quatre crochets de bois comme celuy qui paroit marqué de la lettre K, longs d'environ un pied & demy, gros & forts, pointus par le bout pour les cogner en terre sur la perche qu'ils doivent tenir en estat, ainsi que je diray cy-aprés.

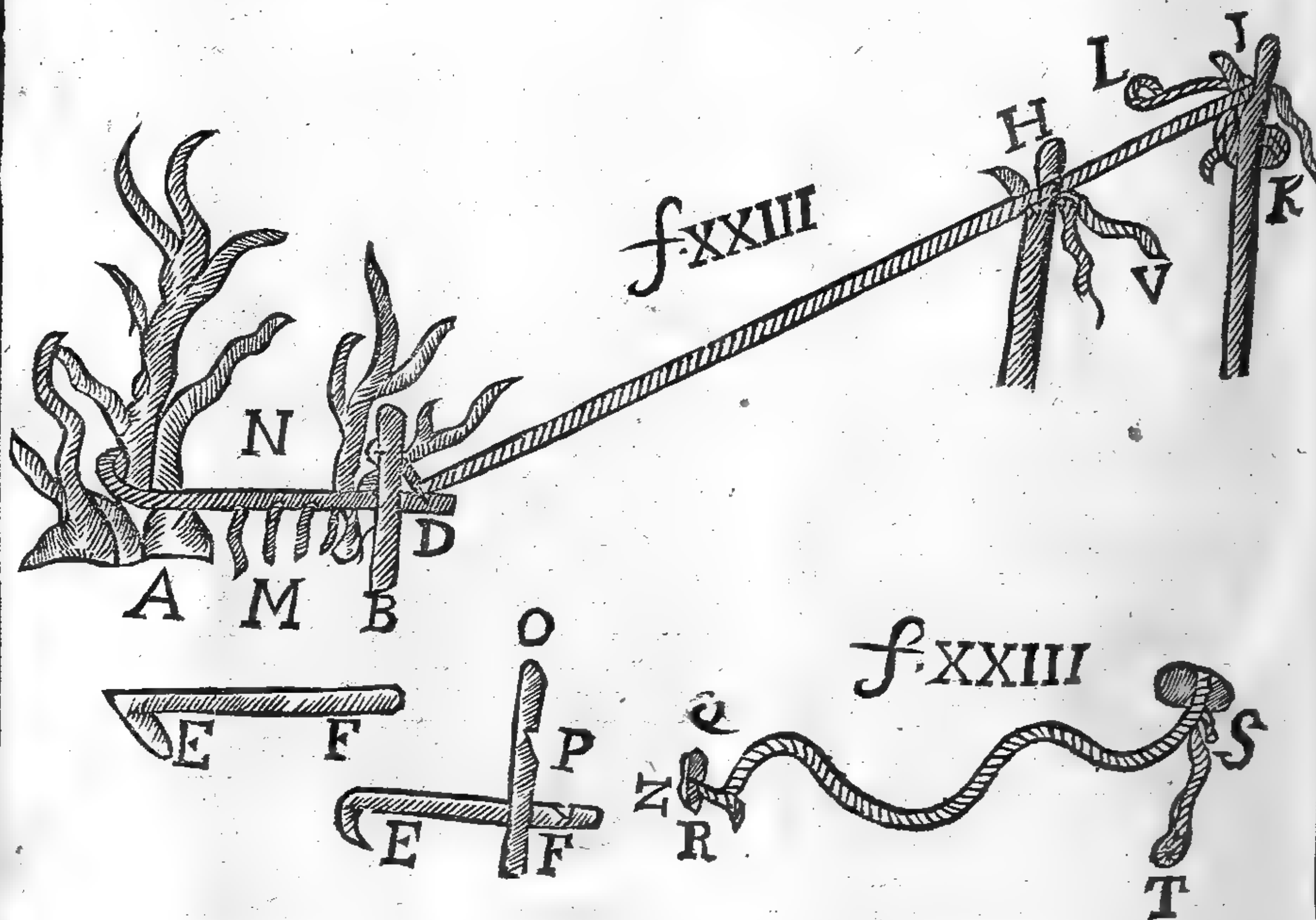
Comme il faut tendre le piege de bois pour prendre les Renards. Quand vôtre piege sera fait, & que vous aurez appâté les Renards en un lieu par l'espace de 4. ou 5. jours, selon que vous l'aurez jugé à propos, il faudra tendre le piege une demie heure, ou une heure devant le Soleil couché, ainsi qu'il est representé dans la quatriéme table par la douziéme figure, supposez que le chemin ou place dans laquelle doit étre tendu le piege soit l'entre-deux des lignes M, N, P, Q, & que la fosse où étoit l'appas & sous le piege A, B, C, D, la premiere chose que vous devez faire c'est de vous froter les mains & le dessous de vos souliers avec du galbanum, & tirer toutes les feüilles hors du trou & place du piege, puis vous mettrez de la rotie dans le fond & la palette dessus, ayant la queuë d'irondelle du côté que doit être mis la perche, qui est par exemple vers P, Q, placez ensuite le grand ais; de sorte que la feüillure soit dessous, & la queuë d'irondelle du même côté que sera celle de la palette, fichez les quatre chevilles dans les trous A, B, C, D, & les coignez en biaisant dans la terre pour qu'elle en tienne plus fort, couchez la perche à bas le gros bout L, en droite ligne du piege, & l'autre bout G, de travers, comme au lieu marqué du petit a, en sorte

SEPTIEME PLANCHE

UNE INVENTION FORT PLAISANTE ET INFAILLIBLE
Pour attraper promptement un Renard ou un Blereau sans guetter.

Table 7. Page 43. III. Partie du II. Tome.





qu'il soit éloigné du bord de l'ais C, D, d'environ six pieds, cognez aprés un crochet sur le bout L, un autre à trois pieds plus loin au lieu marqué K, & un troisiéme à trois autres pieds du second à la lettre I, attachez au bout G, la corde où est le bâton H, puis mettant cette corde entre vos jambes, le bâton étant de travers les deux cuisses pardevant, cheminez jusques au piege, en tirant par ce moyen la perche aprés vous qui fera une forme d'arc, prenez la corde où est la boucle; que vous ajusterez comme un collet ou lacet, & la faites passer avec un petit bâton par dedans la feüillure ou coulisse, qui est entaillée par dessous l'ais au lieu cotté de la lettre N, ouvrez & étendez le lacet sur la palette, en sorte que le nœud de la corde avec son petit morceau de corne soit justement dans une petite coche O. qui est faite exprés au bord de l'ouverture; puis placez la palette E, en sorte qu'elle ferme l'ouverture F, & que le collet soit bien ouvert & étendu par dessous la feuillure du grand ais. Le lacet ainsi ajusté, attachez le bout de la corde à la perche G, le plus court que vous pourrez, afin que la perche tire plus fort, & reculez peu à peu, laissant roidir la corde, & quand la perche sera tout-à-fait arrêtée, detachez-en tout doucement la corde qui y tient, & au bout H, ainsi le piege sera tendu, couvrez-le de feüilles, comme la place l'étoit auparavant, & jettez de côté & d'autre des morceaux de rotie.

Le Renard qui aura mangé de l'appât les autres jours, étant sur le lieu, pensera tirer avec ses pâtes la pâture qu'il sentira dans le trou, comme il avoit de coûtume, il fera tomber la palette, laquelle sortant de sa place donnera liberté de passer au nœud qui est à la corde: mais la perche s'en retournant, fera que le lacet prendra la bête par le pied, qui demeurera l'épaule tout au raiz de terre, ne pouvant remuer que des jambes de derriere, vous irez le matin de bonne heure pour l'en retirer, & retendrez tous les soirs vôtre piege, car depuis que vous aurez pris un Renard en un endroit, vous y en prendrez bien d'autres, s'il y en a dans le païs, une personne peut tendre de ces pieges en plusieurs endroits.

Invention pour attraper un Renard ou Blereau sans guetter. On voudroit quelquefois avoir promtement un Renard, ou un Blereau pour faire de l'onguent, ou autre chose, & on sçait qu'il s'en retire dans certains endroits, lesquels on ne peut avoir, faute de chiens pour les chercher, ou d'arquebuse pour les tirer, on me dira peut-être, qu'il ne faudra que les guetter au soir à la sortie du trou, ou le matin, à la rentrée, & qu'il sera facile d'en avoir; mais je reponds que tels animaux ne sortent point des terriers, que la nuit sur 9. à 10. heures du soir, & s'y retirent aussi de grand matin; si ce n'est depuis le mois de may jusqu'au mois de septembre, qu'ils sortent de meilleure heure; selon que les jours sont plus ou moins grands, joint aussi que les endroits où se terrent les Renards & les Bleréaux sont pour l'ordinaire tous entourez de bois & d'épines qui empêchent de les tirer, puis qu'on ne les peut découvrir au travers des branches, ou qu'il ne se rencontre pas d'arbre assez proche pour se mettre dedans à l'affût.

Je veux donc vous donner le moyen d'en avoir, sans y guetter, ni vous exposer aux incommoditez du temps & de la saison, voyez la 22. figure de la septiéme Table, & lisez avec patience ce discours, afin de vous instruire comment il faut dresser la machine devant le terrier de la bête qu'on veut avoir, je suppose que vous sçachiez à point nommé le trou où elle est & que l'entrée de ce trou soit le lieu marqué des lettres A, B, piquez du bâton b, long de demi pied tout au raiz du bord de l'ouverture, & un autre d, f, gros comme le pouce, long d'environ un pied, de l'autre côté à deux pouces proche du trou, ce piquet aura une petite coche au lieu marqué de la lettre f, & à quatre pouces haut de terre, vous aurez en suite un bâton b, e, c, qui doit être quatre doigts plus long que l'espace d'entre les deux piquets b, d, ayant un crochet au bout a, & à l'autre, une petite coche e, Ce bâton, ou crochet, vous est montré à part dans la 23. figure, marqué des lettres E, F, le grand piquet est aussi designé par les lettres O, P, & la coche par l'endroit P, cherchez un lieu éloigné du terrier de dix ou douze pas, d'où on puisse tirer un coup de fusil dans le trou sans empêchement d'aucune branche; par exemple, l'endroit marqué des lettres G, Q, piquez en terre une fourchette de bois p. q. haute de quatre pieds ou quatre pieds & demi, & à trois ou quatre pieds plus proche du terrier, piquez-y-en un autre G. K. un peu plus court, & aprés posez dessus les deux fourches une arquebuze ou un fusil i, r, m, & haussez ou baissez la fourchette G. K. tant que l'arquebuse se trouve pointée ou braquée droit dans l'ouverture du trou, ce qu'on pourra voir en la couchant à l'œil ou en joüe, comme si on vouloit la tirer sans pourtant l'ôter de dessus les fourches, & quand elle sera justement au point qu'elle doit être, vous la lierez bien ferme aux deux fourchettes proche la croce, au lieu marqué de la lettre m, & par le canon à l'endroit r, afin qu'elle ne remuë point & tire plus justement. Quand ce fusil sera accommodé, ayez une ficelle qui soit forte, laquelle vous passerez par dessous le fusil dans les fourches, & atacherez au bout p, une pierre pesant sept ou huit livres, & à l'autre bout f, un petit bâton gros comme la moitié du petit doigt, & long d'environ deux pouces, tirez ce bâton & la ficelle tant que la pierre joigne presque la crosse de l'arquebuze & que le petit bâton puisse être mis d'un bout dans la coche f, du grand piquet d, & l'autre dans la coche e, de la marchette ou crochet d, e, c, desorte que cette marchette soit élevée de terre d'un pouce, & que la pierre tienne le tout en état par sa pesanteur, posez sur ce crochet un petit vis i, g, long de huit ou neuf pouces, & large de quatre ou cinq, & le couvrez de feüilles seches ou de terre, selon la disposition du lieu, & que le tout soit fait, en sorte qu'il paroisse fort peu, il ne restera plus pour parfaire la machine, que de bander l'arme à feu, & de lier à la detente O, le bout d'une petite ficelle, & l'autre bout passant dans la fourche p, sera attachée à la pierre; cela fait, retirez vous jusques au lendemain matin.

Il est probable, & presque infaillible, que la machine étant bien dressée comme je l'enseigne, & qu'il ne pleuve point la nuit sur le fusil, la premiere bête qui sortira du trou ou y entrera,

venant à poser le pied sur l'ais *g*, fera tomber la marchette, laquelle faisant decocher le petit bâton *f*, *c*, donnera liberté à la pierre de tomber, & par sa pesanteur fera d'étendre le fusil, qui tirera dans l'ouverture du terrier & tuera la bête.

Vous pourrez peut-être mieux comprendre la forme de toutes les piéces qui composent cette machine, par celle des deux figures 23. & 24. qui sont semblables, il n'y a de difference qu'aux lettres, & qu'au dessus de la marchette, où sont couchez de petits bâtons, au lieu de l'ais *g*, qu'on voit à l'autre.

RENONCULES. Noms des *Renoncules*, renoncuels monstre de Rome & panachée.

Renoncuel pivoine, double & panachée.
Renoncuel grand oranger, double.
Renoncuel géant de Constantinople, double.
Renoncuel bosevel, double & panachée.
Renoncuel salomine, double & panachée.
Renoncuel d'alep, double.
Renoncuel cramoisi, double.
Renoncuel Tripoly.
Renoncuel simple.

Maniere de planter les *Renoncules* de toutes especes, elles ne se plantent que depuis le mois de septembre jusqu'à la fin d'avril il faut mettre tremper vos Renoncules du jour au lendemain dans de l'eau, s'il fait un tems fort humide ne les trempez point; que la terre soit bonne, & bien preparée avec de bons terreaux bien vieux, & de bon sablon, mêlez bien ensemble, & si vous voulez planter en caisse ou en pot, prenez de cette terre, mettez vos oignons trois doigts avant dans terre, & aprés qu'ils seront plantez, s'il fait sec, vous leur donnerez un peu d'eau, si vous le jugez à propos. Si vous craignez la gelée couvrez les de l'épaisseur de deux doigts de terreaux bien legers, & si la gelée étoit forte mettez y des cerceaux en dos d'asne sur vos planches, & des paillassons par dessus; sur tout que la couverture ne touche point sur vos planches, & les découvrez quand le soleil sera dessus & les recouvrez quand il sera retiré & en cas qu'il fasse sec donnez leur un peu d'eau s'il ne géle point. Pour ceux qui seront en pots il faut mettre les pots en pleine terre jusqu'au bord du pot; y faire les mêmes façons qu'à ceux qui sont en planche, & ne point ôter vos pots de terre qu'ils ne soient prests à fleurir, leur bien donner à boire quand on viendra au printemps & qu'il fera sec.

REPUCES *Portatives pour tendre en tous lieux pour prendre des oyseaux.* Voicy une sorte de repuce, qui se peut poser en tous lieux, soit pour le piquer en terre au long d'une haye, ou dans un jardin, ou bien la pendre à un arbre, on s'en peut servir pour prendre des jays qui mangent les pois, & les cerises, mais il la faut faire plus forte que pour les grives, & si on en veut prendre des mesanges, & autres petits oyseaux, elle sera faite plus foible à proportion.

Si vous desirez prendre des merles, grives, & autres pareils oyseaux, faites la repuce ainsi qu'elle est representée par la trante-quatriéme figure de la onsiéme table: prenez un bâton de houx, long de cinq ou six pieds, qui soit bien droit, & gros comme une canne, pointu par le gros bout *z*, & dans le petit bout lettre *r*, vous y ficherez un crochet de bois, marqué de la lettre *g*, faites un trou au milieu *y*, gros comme deux fois une plume à écrire, & un autre moins gros de la moitié, à demy pied prés du bout à la lettre *v*, prenez aprés une petite houssine, ou verge de bois, qui étant ployée se redresse, comme feroit par exemple, le houx, qui soit longue d'environ trois pieds, vous ferez contre le gros bout dans le trou *y*, du bâton; & vous attacherez à l'autre une petite ficelle, avec un collet au bout, lequel vous passerez dans le petit trou lettre *v*, & l'arreterez avec un petit bâton, que vous ficherez legerement aussi dans le même trou, pour empecher le noëud du collet de passer, ouvrez aprés ce collet, ce rond comme la figure marquée *s* vous fait voir, & l'étendez sur le petit bâton, auquel il y a un petit arrest pour empêcher le collet de se deffaire, attachez une grappe de raisin au lieu marqué *R*, qui pende quatre doigts au dessus du bâton sur quoy est le collet, & si vous voulez tendre dans un alisier, cerisier, ou autre arbre, accrochez la repuce à quelque branche, de sorte qu'il n'y ait point d'autre petite branche proche du raisin, d'où les oyseaux puissent le manger sans marcher sur la marchette ou petit bâton.

Si vous voulez prendre des mesanges, le petit chocher ou arrest qui est au bout *t*, de la marchette doit être en pointe, afin de le ficher dans une noix demy-cassée, ou dans un bout de chandelle.

Et si vous avez dessein de prendre des jays, pendez au dessus de la marchette *s*, cinq ou six gouces de pois verds, ou un paquet de cerises, soit qu'on tende aux jays, aux grives, ou aux petits oyseaux, si on veut tendre bas, proche d'une haye, ou dans le milieu du jardin, il faut piquer en terre le bout pointu *z* de la repuce.

RESEDA. *Description*, *reseda*, cette herbe est ainsi dite par Pline en son histoire naturelle *à sedandis doloribus*; parce qu'on s'en servoit pour appaiser les douleurs de son tems; elle a la racine ligneuse, la tige haute d'une coudée, les feüilles sans ordre, du goût des herbes potageres, les fleurs blanches pour l'ordinaire, quelquefois jaunâtres, des perses au dessus de la tige en forme d'épy, la semence noire contenüe dans de petits étuis ou pellicules qui s'ouvrent d'eux mêmes pour l'épancher.

Lieu, on la trouve volontiers proche les murailles, & parmy les Bleds, où elle fleurit l'esté.

Propr. Les Anciens s'en servoient pour appaiser les douleurs, l'appliquant sur les parties douloureuses, & enflées par une afluence d'humeurs que cette herbe a vertu de dissiper, ayant quelque chose d'approchant de la vertu de la Roquette, & de laquelle elle a le goût en quelque façon.

REVEILLE-MATIN des vignes, Allem. *Teufelsmilch.*

Qualit. ch., & sec au 3. D.

Descr. Reveille-matin. C'est une herbe qui a force branches, & qui jette quantité d'eau, ses feüilles sont petites, semblables à celles de la Ruë, bien qu'elles soient un peu plus larges: sa cheveleure est étenduë par terre; au dessous de ses feüilles, elle jette une graine ronde, moin-

dre que celle des pavots; elle n'a qu'une seule racine, qui n'a aucun usage dans la Medecine.

Temps, lieu, on la cueille au tems des moissons, & on la seche à l'ombre; la remuant toûjours, elle croit dans les vignes, & dans les jardins, & fleurit au milieu de l'esté.

Propr. Son suc, & sa graine sont semblables aux Tilly males, sert tant à purger qu'à toute autre chose. La graine beuë dans de l'Hydromel purge le flegme, & la bile; mélée parmy les viandes elle trouble le ventre.

RIS, Ital. *Riso.* Esp. *Arroz*, All. *Reiss.*

Qualit. ch, au 1. D. sec au 2. D.

Descript. Le *Ris* a la feüille comme les Roseaux, & épaisse comme les porreaux, son chaume est haut de plus d'une coudée, noüé, & plus gros que celuy du Froment, ayant l'épy au bout, qui produit ses grains, inégalement de coté, & d'autre, ses gousses sont jaunes, rudes, canelées, de figure ovale, quoy que le grain, au dedans soit fort blanc.

Lieu, Il vient en Italie, & ailleurs, dans des lieux humides.

Propr. Il est un peu astringent, & c'est pour cela qu'il resserre, on le rend de bonne nourriture, & aysé à digerer, quand on le cuit avec du lait de vache, ou dans du boüillon gras;il est excellent à la diarrhée, & à la dysenterie; principalement si on éteint de cailloux ardens dans le lait qu'on y met, on croit qu'il engendre quantité de sperme, on se sert de sa farine aux cataplasmes repulsifs, & empéche l'inflammation des mammelles au commencement.

Ris de veau, On sçait que les ris de veau sont les endroits les plus d'elicats de la bête, & que lors qu'ils sont mis artistement en ragoût, on peut dire que c'est un mangé merveilleux, Et voicy comme on les accommode,

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard, & aprés que vous les avez fait ainsi rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignons dessus, qui leur sert de sauce; ou bien aprés que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans de la farine, & puis vous les faites frire, puis vous les mangez avec de la même sauce des champignons que dessus où celle de morilles.

ROSMARIN, Ital. *Romarino degliborti*, Esp. *Romero*, All. *Rosmarin.*

Qualit. ch. & sec au 3. D.

Descript., Rômarin, la 2. espece de Rômarin, qui est le commun des jardins, a force menuës branches, chargées de petites feüilles, epaisses, longuettes, blanches au dessous, & vertes par dessus: elles sont odoriferantes, quoy que leur odeur soit un peu forte.

Lieu, Il croit dans les jardins sur tout és païs chauds, il fleurit en été.

Propr. Il est propre à inciser, resoudre, & mondifier, & sert aux viandes, & à la Medecine: pris en poudre ou dans du vin, il est singulier aux fluxions, & aux intemperies froides de l'éstomac, & aussi aux douleurs de la rate, & du foye, & encore aux fluxions du cerveau qui procedent de froid; à l'epilepsie, aux vertiges, & aux convulsions, mangeant ses fleurs avec leurs feüilles, & du sel tous les matins, il aiguise la veuë, & fait bonne halene.

Vertus de Rosmarin. En tems de peste il est bon de parfumer la maison de rômarin: car sa fumée chasse le manvais air, les feüilles & fleurs sont bonnes contre le mal de tête, & rendra la veuë meillieure, si celuy qui aura la veuë debile mange à jeun les feüilles & fleurs de rômarin tenantes ensemble avec le pain, & sel tous les matins; ses fleurs mises en conserve confortent l'estomac, & sont bonnes aux mélancoliques, mal caduc,convulsion, paralisie; sa graine beuë avec poivre & vin blanc, guerit la jaunisse,& delivre les obstructions de foye,decoction de ses feüilles en vin blanc, conforte les nerfs foulez & debiles, si vous en lavez la teste; on fait des curedents fort bons de ses verges, & des charbons pour trasser les peintures.

ROMPT-PIERRE. Ital. *Saxifragia*, Allem. *Bodensteimbrech. Qualit.*, elle est froide.

Descrip. Rompt-pierre la quatriéme espece & les feüilles sont presque semblables à celles du lierre terrestre commun, bien qu'elles soient moindres, & qu'elles soient couchées par terre, & dentelées tout autour, sa tige est mince, ronde, droite, veluë, haute d'un pied, elle a fort peu de branches, qui sont semblables à celles du Basilic sauvage; elles tombent sans laisser aucune graine: sa racine est mince & fort barbuë, ayant certains grains comme ceux du coriandre, de couleur purpurine, & d'un goût amer, ses grains semez produisent la même espece de plante.

Lieu. On la trouve és lieux sablonneux sur la fin du printems; & fleurit en avril.

Propr. Elle est chaude, desiccative, aperitive, abstersive, & expulsive.

La decoction de toute l'herbe dans du vin blanc, rompt les pierres, & fait uriner; sur tout on y mêle une dragme de farine de sarrazine avec sa graine.

ROQUETTE une des fournitures de salade se multiplie de graine qui est extrémement petite, & d'un minime, ou tané obscur.

Roquette, Ital, *Ruchetta*, ou *Rucola*, Esp. *Oruga*, & *Aruga.* Allem. *Rabetenbrauf.*

Qualit. chaude au 2. D. sech. au 1.

Espece, Il y en a de deux especes; celle des jardins & la sauvage.

Descript. La Roquette des jardins a les feüilles longues, & profondement decoupées en trois endroits, & de chaque côté, comme le sisymbrium aquatique, piquantes au gout avec un peu d'amertume: sa tige est haute d'un pied & demy, & ronde: ses fleurs sont blanches, sa graine ronde enfermée en de petites cornes; sa racine est blanche, menuë, piquante au goût.

Lieu. On la seme dans tous les jardins, elle fleurit en juin.

Propr. Elle subtilise, ouvre, nettoye, & chasse les ventositez, mangée cruë en quelque quantité, elle provoque à luxure: ce que fait sa graine, laquelle provoque aussi l'urine, l'herbe fait digerer, mais mangée seule elle donne aisément à la téte, & cause des songes facheux: & étant cuite, & appliquée elle ôte les tâches du visage.

Roquette sauvage. Ital. *Ruchetta*, & *Rucola.* Allem. *Rauchen.*

Qualit. ch, & sech, au 3. D.

Descript. Roquette sauvage, elle a les feüilles plus étroittes, & qui ont plus de découpures que celles des jardins, & plus piquantes & savoureuses: elle produit quantité de tiges de

la racine : ses fleurs sont jaunes, qui laissent quantité de cornes aiguës, menuës & droites comme ceux de l'iroine où est enfermée sa graine piquante comme celle de moutarde, un peu amere.

Lieu. Elle vient dans les lieux secs, & souvent dans les murailles. elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle est plus chaude & seche que celle des jardins, & a toutes ses vertus avec plus d'efficace : étant cuite & mangée, elle guerit la toux des Enfans, y ajoûtant un peu de sucre : elle tuë la vermine du corps, ôte la puanteur des aisselles, nettoye la voix de ceux qui sont enroüez, & augmente le lait; mangée seule en salade elle fait mal à la tête, on se sert de sa graine pour assaisonner les viandes en place de moutarde.

Rosage, Italien *Nerio Oleandro*, Espag. *Adelfa Coendro*, All. *Oleander brom.*

Qualitez, ch. au 3. D. sec, au 2.

Descr. Rosage, c'est une plante vulgaire, ses feüilles sont plus longues que celles des Amandiers, & plus rudes quoique semblables pour le reste, sa fleur ressemble aux roses rouges, & son fruit aux Amandes, étant fait comme un cornet : quand il est ouvert on voit une certaine bourre, qui ressemble à celles des chardons, sa racine est longue, aiguë, salée & dure comme du bois & ressemble au Laurier.

Lieu, il naît à labry, dans des lieux bien arrousez, il fleurit en May & Juin.

Propr. Les fleurs & le fruit sont un poison mortel aux mulets, aux ânes, & aux chiens; mais il sert de preservatif, aux hommes, contre les morsures des serpens, les beuvant dans du vin, avec de la Ruë, selon Dioscoride, Galien assure que c'est un venin pour les hommes & pour les bêtes indifferemment, sa decoction guerit de la gale quand on s'y lave.

ROSE, Ital. *Rosa*; Allem. *Rose.*

Qualitez, les Roses en general sont fr. & seches au 1. D.

Descr. Le Roses sont si communes qu'il seroit inutile de les descrire.

Lieu. On les plante és jardins, fleurissent en May & Juin.

Propr. Mangeant vingt ou vingt-cinq feüilles des Roses de Damas, elles lâchent le ventre sans aucune incommodité, le suc des Roses est aperitif, resolutif & abstersif; ainsi il est bon à l'épanchement de bile, & aux oppilations de l'estomach, & du foye; comme aux fiévres tierces. Le fruit rouge, sur tout des roses sauvages, ou églantiers est astringent; & est admirable à toutes les fluxions des femmes, particulierement à la gonorrhée en prenant le poids d'une dragme dans du vin rouge, leur racine donnée en poudre dans du vin avec quelque eau cordiale est l'unique remede qu'on a contre la morsure des chiens enragez. La conserve est bonne au crachement de sang : aussi bien que l'Electuaire Diarrhodon abbatis.

Il y a plusieurs sortes de roses, qui brillent toutes dans leurs differentes couleurs.

Outre la commune nous avons celle de tous les mois, la rose odorée, & la rose sans odeur : toutes lesquelles sont d'une couleur incarnate; la rose rouge couverte, dite rose de Provin, & que d'autres appellent Pavonnée; la blanche de lait, la blanche rousse, que plusieurs appellent rose de virginie; la blanche tachée, la rose muscade, qui a l'odeur & la couleur de canelle, & la rose jaune, que l'on appelle la grande : Ce sont celles que l'on estime le plus. Il n'est pas necessaire d'en dire davantage, parce qu'on les connoît assés par leur couleur.

Leur culture. Toutes les roses veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte. On les plante aux mois de Fevrier & de Novembre de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de distance les unes des autres. On les taille au mois de Mars; on les arrouse dans l'été, & dans l'automne, on ôte la vieille terre pour en remettre de nouvelle.

La rose de tous les mois a cent feüilles, la rose Damas quinée & la rose jaune veulent une culture particuliere.

La rose de tous les mois se taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent apporteront des fleurs avec plus de force.

On les taille encore de nouveau trois jours avant la plaine Lune de Mars, laissant seulement un œil ou deux à chaque branche, aprés on dechause le rosier tout au tour & on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle & on l'arrouse quand il faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'été plus grande quantité de fleurs, la rose a cent feüilles; celle qui sent, ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une même *Culture.* Elles veulent un lieu frais, peu de Soleil, une terre forte, on les taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extremitez qui sont seiches. La rose Damas quinée demande du Soleil, une bonne terre forte, & veut être arrousée dans la saison.

Dans le commencement du Printemps on la taille, & on coupe toutes les vieilles branches, ne laissant que les nouvelles autour du pied, avec un œil ou deux, qui poussant également produiront quantité de fleurs.

La rose jaune ne veut que mediocrement du Soleil : elle aime le froid, & veut être en liberté; c'est pourquoi, il ne la faut point lier ni serrer, quand on la taille on n'en coupe que l'extremité des branches qui sont seiches, pour la faire mieux fleurir & empecher que les boutons ne s'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie avant que de la laisser ouvrir.

Leurs vertus medecinales. Les roses fraiches sont astringentes & rafraîchissantes; mais les seiches resserrent encore davantage.

On tire le jus des roses fraîches de cette maniére : on leur rogne d'abord les ongles avec des cyseaux, c'est ainsi que s'appelle cette petite blancheur que les roses ont à l'extremité de leurs feüilles, puis on les pile dans un mortier, & on les presse pour en tirer le jus que l'on laisse à l'ombre jusqu'à ce qu'il épaississe; aprés quoi on le garde pour s'en servir à frotter les yeux, on seiche les feüilles de roses à l'ombre, les tournant souvent de peur qu'elles ne se pourrissent.

La decoction des roses seiches dans du vin, & bien passée est bonne pour les douleurs d'oreilles, les maux de tête, de gensives & des yeux, & aux douleurs du fondement, & du boyauculier & de la matrice, pour lesquels maux il en faut oindre la partie affligée avec une plume, ou la donner en lavement.

Les seiches sans en tirer le jus sont medecinales, & guerissent en cataplâmes les inflammations des vicères, les cruditez de l'estomach, & le feu sauvage.

Les roses seiches battuës en poudre déseichent sur tout les excoriations des cuisses, & font un tres bon effet, quand on en méle dans les emplâtres qu'on applique aux blessures & sont fort bonnes dans toutes les compositions que l'on appelle Theriaque.

On en brûle pour faire noircir les sourcils: le cours des roses seiches pulverisées empechent les fluxions qui tombent sur les gensives. Leurs queuës, que nous appellons gratecus, arrêtent le flus de ventre & le crachement de sang. Voyez Mariole & Dioscorides.

Des pâtes de roses. On fait des pâtes, ou des conservés de rose de cette maniere; on prend quarante dragmes de roses fraiches & seiches de toute humeur, quand elles commencent à se passer, dix dragmes d'aspic & six de myrre; on broye tout ensemble, & l'on en fait des Pâtes, & aprés les avoir fait seicher à l'ombre on les remet dans un pot de terre net qu'il faut bien boucher, de peur qu'il ne s'évante. Il y en a qui y mettent deux dragmes de cop & autant d'iris, qu'ils mêlent avec du miel & du vin. Il y a des Dames en Italie qui en font des colliers & des brasselets qu'elles portent pour la bonne odeur; Elles en font aussi de la poudre qu'elles repandent sur le corps en sortant du bain; & quand elle est seichée on la fait en aller avec de l'eau fraîche.

La rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom barbare de Fugo, est appellée aujourd'huy par quelques-uns Mauve d'inde & Mauve du Japon; mais elle est plus connuë par le nom de rose de Sienne. Elle s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier, & les feüilles toutes semblables. Elle Jette plusieurs branches qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une rose à cent feüilles, & elle est assez fournie de feüilles crépuës, & frisées.

Elle fleurit dans l'autonne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours; mais elle a des couleurs si belles, & si variées qu'on ne la peut voir sans l'admirer au commencement, & enfin elle se charge & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpetuer la race il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la Lune suivant ce que nous avons dit ailleurs. On la met loin à loin en bonne terre legere qu'il faut avoir passé dans un crible fin, & l'ayant preparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre: On l'arrouse à petite goûte, & on leur donne alors peu de Soleil, au bout de trente jours elles commencent à lever, & quand ces petites plantes sont devenuës plus grandettes, on leur met un peu de terre au pied de même qualité que la premiére, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes, finalement pour les deffendre de la rigueur de l'hyver, on les serre dans un lieu chaud & aeré au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle, pourveu qu'elle soit bonne, elle apportera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mars: & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux; qu'il faut replanter incontinent aprés l'avoir coupé dans un lieu fort au Soleil, & en bonne terre, de la profondeur d'un bon demy pied ou plus, selon la grosseur du brin duquel il faut couper l'extremité, avec tous les yeux; & il faut couvrir les playes avec de la cyre d'Espagne pour les deffendre du chaud, du froid, & des pluyes qui lui pourroient nuire: ainsi en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

Quand le suzeau rosat n'auroit rien de recommandable, le nom de rose qu'il porte suffit pour lui donner place entre les plantes les plus estimées, cette plante qui s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniére qu'il est tres-aisé de la reduire à la grandeur d'un arbre, il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelque fois soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse: ces petites parcelles de fleurs s'amassant toutes ensembles, font comme de grosses balles rondes, qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un attas, il y en a qui l'appellent rose de gueldros.

Sa culture. Le suzeau Royal veut peu de Soleil, un terroir humide & fort, on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Roses pour avoir des roses fort tard, il n'est pas moins agreable d'avoir des fleurs tardives, que d'en avoir de precoces. Les anciens estimoient fort les roses, qui venoient à la fin de l'autonne. La foiblesse du Soleil nous persuade alors qu'il ne faut plus rien attendre de beau de la nature. Cependant on y reüissit en plusieurs maniéres. Voici les experiences de Bacon.

1. Si au printemps vous coupés les branches qui paroissent devoir porter des roses, il arrivera que les rejettons en donneront au mois de Novembre. La raison est que le suc, qui se seroit porté aux branches principales va aux surgeons, les avance, & leur fait donner des roses que la nature reservoit pour le printemps suivant.

2. Si vous arrachés les bourgeons des rosiers, dans le tems qu'ils commencent à se developer, vous verrés aux côtez naître de nouveaux rejettons qui fleuriront fort tard. Le cours du suc nourricier étant suspendu, & detourné, il prend une autre route, & se porte vers les yeux, & les bouttons qui ne devroient sortir que l'année suivante.

3. On coupe toutes les branches anciennes, & on ne laisse, que celles qui sont de l'année derniére & qui ne doivent avoir des roses que l'année suivante tout l'aliment se porte à ces jeunes branches & leur fait porter des fleurs dans l'autonne anticipées sur le printemps suivant.

4. Il n'y a qu'à decouvrir les racines des rosiers, vers Noël durant quelques jours. Par là on empeche le suc de monter de la racine au haut de la plante, la vegetation est retardée, & interrompuë. Elle recommance dés lors qu'on a rejeté la terre sur les racines: mais les feüilles & les fleurs viennent plus tard.

5. Il faut arracher le rosier pour quelques semaines, avant que les bourgeons paroissent. Quand on le replante, il se passe quelque tems avant que le suc ait repris son cours par les pores de la racine, ce qui retarde la manifestation des fleurs.

6. Il faut planter un rosier en un lieu fort ombragé comme au pied d'une haye. De là il arrive deux choses; 1. la plante n'est point échauffée par le Soleil, dont la chaleur hate le mouvement de la seve; 2. la haye atire puissamment à elle les sucs de la terre, & en laisse peu aux plantes ses voisines, & ces deux causes jointes retardent considerablement la vegetation du rosier, qui par consequent doit donner des roses beaucoup plus tard.

Il faut ajouter avec Bacon que tout ce que nous venons de dire du rosier, se peut appliquer aux autres plantes.

Pour conserver des roses vermeilles toute l'année, il faut cueillir les roses lors qu'elles sont à moitié ouvertes puis avoir un pot de grés qui soit bien récuit, & le faire recuire au four; puis prenez vos roses & les rangés de bout, les pressans assez l'une de l'autre, & en faites une rangée ou un lit, & semez par dessus des cloux de gerofle & des cloux de fer, comme à latte par dessus, & continués jusqu'à ce que le pot soit plein; que le dernier lit soit de cloux & bouchez bien le pot, qu'il ne sorte aucun air; ces cloux que l'on doit mettre au dessus de ceux de gerofle, servent à conserver la couleur vermeille des roses desquelles ayant à faire, vous les laverés bien doucement; puis reboucherés bien le pot, & de la sorte vous aurez en toute saison des roses aussi belles qu'au mois de May.

Cueillez les roses étant en boutons, & prétes à fleurir, qu'elles soient rouges comme de provins, & les cueillez avec les queües assés longues, & les envelopez dans des feüilles de vignes, ou dans des étoupes par paquets; y en mettant douze à chaque paquet, que vous salerez avec sel blanc, les rangeant en suite dans un pot de terre de Beauvais, & les saupoudrer avec dudit sel, comme si l'on vouloit saler du pourpier, puis emplir le dit pot de verjus de treille & le couvrir tellement avec un couvert bien lutté qu'elles ne prennent air; & à Noël, ou autre tems quand vous en voudrez tirer, il le faut faire avec une fourchette d'argent, ou de bois, & recouvrir le pot pour les garder d'évanter; l'eau qui est dans le pot est admirable pour faire cassolettes & lesdites roses sont excellentes tant en leur saveur qu'en leur beauté, & se gardent six semaines ouvertes; la methode de les ouvrir est de faire tiedir de l'eau commune, & les mettre tremper deux bonnes heures dedans, tellement qu'aprés cela, en les soûflant seulement, elles s'ouvrent. Il faut noter que le pot doit être mis au fond de la cave.

Les roses seront de meilleur odeur, si vous plantez un ail auprés d'elles, car comme elles perdent toute vigueur par le froid, ainsi elles la reçoivent par la chaleur.

Quand on en veut avoir avant la saison, on les met dans un creux en terre, profond de deux empans, & les arrouserez d'eau chaude le soir, & le matin.

Pour en avoir tous les mois, ayez des rosiers de cette espéce & les taillez tous les mois, 2. quand vous verrez que le bouton commence à pousser, coupez & taillez cette branche, puis il sort des boutons aprés les autres.

Vous aurez autrement des roses avant la saison, si vous en plantés dans des cabats, ou en quelque vaisseau de terre & si vous les gouvernés de même façon que les courges ou concombres, comme nous dirons en leur lieu.

Les curieux pourront garder des roses toûjours recentes & fraîches, si vous les mettez dedans de la lye d'huile, en telle sorte qu'elles baignent dedans & soient couvertes de liqueur. Les autres prennent de l'orge quand il est encore en herbe avec la racine, & le mettent dans un tonneau, qui ne soit point poissé, puis y mettent les roses qui ne sont point encore ouvertes, & les couvrent tres-bien, & ainsi les conservent. Les autres étendent sur le fond du tonneau de l'orge verd, & jettent par dessus les roses.

Pour garder les boutons de roses à faire des sachets. Prenez des boutons de roses de provins, & entez le verd, & coupez le cul, dans lequel vous mettrez un cloux de gerofle, avec un peu de civette au bout, & les ferez seicher à l'ombre entre deux linges.

Pour des roses en toutes saisons. Il faut en tems d'hyver découvrir le pied du rosier, c'est-à-dire les racines, & y mettre de la fiente de cheval bien menuë, & mélez avec ledit fient de la poudre de souffre; puis recouvrir le tout de terre.

Alexii Piemontois enseigne pour faire une rose, ou œillet de diverse couleur en bien peu de tems, vous prendrez de la terre bien grasse tant que vous en voudrez & la faites seicher au Soleil, jusqu'à tant qu'elle puisse se mettre en poudre, gardez vous bien d'arrouser ni moüiller la terre d'autre eau que de celle qui s'ensuit; si de fleurs blanches, vous les voulez faire devenir rouges, vous prendrez du bois de bresil couppé bien menu autant que vous verrez être de besoin, & le ferez boüillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'il soit consumé du tiers, ou du quart, & ainsi vous ferez l'eau rouge, de laquelle vous arrouserez la terre deux fois le jour, & vous l'humecterez ainsi le soir & le matin petit à petit de cette eau froide, il faudra faire cela jusqu'à ce que la plante commence à pousser ce qui se fera aprés quinze ou vingt jours, & si vous voulez qu'elle soit verte, au lieu de bresil, vous prendrez de la graine de Neptum ou espine-merlo bien meure, & si vous voulez qu'elle soit jaune, vous prendrez la même graine quand elle est encore verte, & qu'elle n'est pas meure; si vous la voulez noire, vous prendrez des nois de galles & du vitriol, & vous le ferez boüillir dans l'eau de laquelle vous tremperez & arrouserez la terre comme il a été dit cy-dessus, il faut se donner garde que vous ne laissiez pas de nuit au serain, à cause de la rosée, laquelle emboit aisement; pour dire le vray, la fleur ne prend pas entierement la couleur naturelle, en partie aussi de cette là que vous lui donnez, de sorte qu'elle semble être entremêlée de deux couleurs. Que si vous la voulez de trois couleurs, vous arrouserez le matin de l'eau tainte & comme vous voudrez, un du côté de la terre, le soir & l'autre côté de même eau le jour en suivant, trempez la de rechef de quelque autre eau de couleur, comme vous aurez fait le jour precedent, mais en telle sorte que vous changiez de côtez, ce qui se fera, si vous ne jettez au soir au même côté, & ainsi cette plante ensemble a la couleur naturelle & aura trois couleurs, de laquelle plante puis aprés plusieurs autres pourront sortir.

Il y a plusieurs especes, sçavoir d'Hollande, de

de batavie, de Roses blanches, de rouges pâles, de couleur de chair, de rouges appellées de Provins, de Jaunes doubles, de Roses musquats, de panachées, de simples de couleur de velours rouge, le dessous des feüilles de couleur jaune sale, & de Roses de tous les mois, qui est une espece de musquat rouge, portant ses fleurs par bouquets.

Ces Rosiers de tous les mois veulent être exposés en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce, sableuse, pour porter tous les mois; & quand ses premieres fleurs sont passées, on les taille au nœud au dessous où étoient lesdites fleurs, & ainsi faisant aprés chaque portée de fleurs, vous en aurez huit mois durant; sçavoir depuis les premieres, jusques environ la nôtre Dame de decembre.

Si ces Rosiers ne sont en terre propre, exposez & taillez comme dit est, ils ne portent qu'une fois, non plus que les autres.

Vous pouvez leur faire un fond artificiel avec de sable, comme il est dit cy-devant, au titre des groselles, quand vous ne l'aurez pas naturellement de la qualité que dessus.

Les Rosiers musquats blancs, veulent être taillez tous les ans en Automne ou au Printems à un demy pied prés de terre; il faut les couvrir de long fumier durant l'hyver, de crainte qu'ils ne gelent, & audit Printems vous leur donnerez un leger labour, lorsque vous leur ôterez ledit fumier.

Et quand leurs fleurs commençent à paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pied & demy de bas, & à chaque œil il y poussera un jet qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

Les Rosiers jaunes doubles, veulent être garantis des grandes pluyes, autrement les fleurs pourrissent & n'épanoüissent pas bien; c'est pourquoy il faut leur faire un abry, quand les années sont trop pluvieuses.

Pour les faire porter tous les ans, il faut aprés que les fleurs seront passées, les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois à l'Automne, vous les taillerez encore en Fevrier ou en Mars suivant.

ROSSIGNOL. *C'est un oiseau assez connu*, principalement en Italie appellé des Latins: *Lascinia* ou *Philomela*. Il fait son nid au printems, lorsque la terre au mois de May est toute coucouverte, enrichie & tapissée de fleurs & de verdure: & c'est dedans des boccages &haliers fort à couvert, au travers desquels paroît le Soleil couchant, il hante les lieux frais, les fontaines, ruisseaux, hayes épaisses & de grand ombrage; il est vray que quelques-uns d'iceux font leur nid en terre sous les hayes, ou entre les lendes. D'autres le font en un lieu un peu élevé sous quelque motte verte & touffuë. Le nombre de leurs œufs est incertain, car d'aucuns en font quatre, d'autres cinq, & ceux qui nichent en été en font selon l'avis de l'Aristote, quelquefois six ou sept. Or le rossignol que l'on veut nourrir, doit être né au printemps: car tant plus avancé il sera, il en deviendra plus parfait & y aura plus d'asseurance & d'esperance qu'il doit vivre long-tems, s'élever & se maintenir avec moindre difficulté, d'autant que venant le mois d'Aoust, le froid le trouvant denué de son plumage, le fait mourir ainsi qu'il est arrivé à plusieurs de ceux qui estoient nez en Esté: ne faut ôter les petits rossignols de leur nid, jusqu'à ce que les plumes leurs soient sorties, & qu'ils en soient presque tous garnis & couverts afin de les élever plus aisement, les tenant en lieu écarté; & solitaire: leur manger sera le cœur de mouton net & froid, & ferez de cette graisse de la peau qui envelope le cœur; & de certains nerfs qui sont au dedans d'iceluy, decoupés & hachés menu de petits morceaux, en façon de vers; dont vous les empâterez à chaque heure une fois ou plus, si besoin est; leur en donnant à chaque fois trois morceaux & en telle sorte les nourrirez dedans leur nid tant que vous pourrez: & aprés qu'ils seront crûs vous les mettrez en cages, garnies de petits batons & juchairs, afin qu'ils puissent d'eux-mêmes commencer à se soûtenir debout, & au dedans mettez de la mousse, du foin ou de la paille: sur quoy ils se reposeront s'ils ne veulent se percher, ayant soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible; il sera bon aussi que leur cage n'ait jour que par un côté; & parce que ceux, qui en sont les plus curieux, tapissent leurs cages par trois côtés de quelque drap verd; quand le rossignol commencera à manger tout seul, hachez luy du cœur de mouton fort menu, ainsi que pâte,& luy en mettrez sur un petit papier, par là vous connoîtrez qu'il pourra becqueter aisément,vous userez de ce soin, jusques à ce que l'oiseau soit accoutumé à manger tout seul, ne laissant toutes fois de luy bailler la becquée quelquefois au jour, pour plus grande seureté, & pour le mieux, donnez ordre afin qu'il ne meure qu'il n'ait jamais faute de mangeaille sudite, & qu'elle ne se corompe; ainsi qu'il arrive en tems d'été, outre le cœur de mouton, vous luy pourrés donner diverse sorte de pâture, *comme seroit la pâte de laquelle nous ferons mention ci-aprés, ou au lieu d'icelle pâte prenez un œuf tout frais, car autrement pourroit lui causer quelque maladie; & faire mourir l'oiseau, faites-le cuire dur, donnez-luy à manger le jaune, il est vray, que vous ne luy en devez donner souvent, & non qu'au defaut d'autre viande, d'autant qu'il endurcit, & constipe le ventre: on leur peut aussi donner pour pâture quelques vers que l'on trouve dedans le nid des pigeons, ou bien dedans la vieille farine; mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que telle nourriture leur doit plûtôt servir de medecine, que de nourriture, s'ils ne veulent bequeter des viandes, on les pourra mêler parmi le cœur de mouton ainsi, qu'on les accoûtume de becqueter ce qu'on leur presentera.

ROSSOLI, *Pour faire le Rossoly.* Il faut en premier lieu faire boüillir de l'eau pour en ôter la corruption, & la laisserez refroidir jusques à ce qu'elle ne soit presque plus que tiéde, vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriferantes, chacune en particulier suivant la saison, les éplucherez bien, en sorte qu'il n'y ait que la feüille, & les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau, comme cy-dessus, jusques à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur, vous en ôterez aprés les fleurs avec une écumoire, & les mettrez égouter: en suite vous mettrez l'eau de cha-

que fleur dans une cruche sur trois pintes d'icelle vous mettrez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, ce qui fera quatre pintes, & chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la susdite mesure, vous y mettrez ensuite la moitié d'un demiseptier ou environ d'essence d'anis distillé, & autant d'essence de canelle, s'il est trop sucré & qu'il se trouve pâteux vous y ajoûterez demy-septier ou chopine d'esprit de vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira, ainsi que de sucre si vous le trouvez trop fort, & pour empêcher que vôtre essence d'anis ne blanchisse vôtre rossoly, mêlez la avec l'esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau, si d'avanture il n'avoit pas assez d'odeur vous y ajoûterez une ou deux cueillerées d'essence de fleurs, si vous en avez, pour luy donner le goût que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de musc, & d'ambre préparé avec du sucre en poudre, si vous n'avez point de fleurs, le musc, & l'ambre préparés en essence ou en poudre pourroient suffire, tout cela fait, vous le passerez à la chaussé pour le décrasser, & le mettrez dans des bouteilles, que vous boucherez bien, voila comme se fait le veritable rossoly, & qui de cette maniere se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Rossoly qu'on appelle de Franchipane. Ce rossoly est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mêlées ensemble, avec les mêmes doses & autres choses cy dessus, il faut sur tout prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité de goût qui en fait la veritable qualité, & luy donne le nom de Franchipane.

Pour faire Rossoly. Prenez une livre, & demie de pain blanc tout chaud sortant du four, mettez le dans un pot d'alambic, avec demi once de cloux de gerofle concassé; anis verd, coriandre, de chacun une once, & par dessus une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de vache, puis appliquez la chape, & le recipient, & fermez les jointures avec du papier collé, laissez ainsi reposer vingt quatre heures durant, aprés lesquelles faites distiller au bain Marie pour tirer toute la liqueur, laquelle vous garderez, il faut separement faire le sirop avec de l'eau de vie, ou esprit de vin encore mieux, en le brûlant sur du sucre en poudre dans un plat où écuelle de terre, & remuant toûjours avec une spatule, ou cuilliére, jusqu'à ce que la flâme soit éteinte.

Il faut aussi dissoudre l'ambre gris avec du tres pur esprit de vin, mélant premierement un gros d'ambre avec autant de sucre, & le broyant bien ensemble, puis y ajoûtant dans un petit matras une once d'esprit de vin, & faisant digerer par 24. heures au bain vaporeux, où le tout se dissoudra, mais il se congelera au froid.

Pour faire la composition, il faut méler le sirop d'eau de vie, avec ladite essence d'ambre, tant que l'on juge à propos, pour mettre ensuite avec ladite eau distillée: si on le veut plus fort, on met l'esprit de vin en plus grande quantité.

Autrement. Faites cuire vôtre sirop en consistance à la façon ordinaire, étant cuit, ajoûtez de l'esprit de vin du meilleur, la quantité que vous jugerés à propos, de même que de l'essence cy-dessus, ou telle autre que bon vous semblera, & l'autre tel qu'il vient de Turin.

ROT. *Le rot* est un mouvement du ventricule qui se fait par une vertu expultrice, qui pousse dehors ses vapeurs indigestes.

Entre tous les animaux, il n'y a que l'homme, qui ait des raports, parce qu'il a le ventre plus humide, il y a trois sortes de rots, qui se distinguent en vapeur, fumée, & vent.

La vapeur tient de la nature de l'eau, lors qu'elle monte, & s'enferme dans la froide region de l'air, où ne pouvant s'exhaler, se convertit en humidité.

La fumée participe à celle de la terre & de l'air engendrée de secheresse, & d'un air subtil, le vent a cette exalaison seche, difficile à resoudre qui tient tant soit peu de l'air.

Le rot se peut prendre pour un simptome d'un mouvement dépravé, le considerant comme une maladie qui empêche la coction du ventre principalement en sa partie inferieure; le rot est quelque fois simple, c'est à dire, n'a aucune qualité, quelque fois il est impur, ou horrible, ou fumeux, acide, ou puant, ou sentant le brûlé ou il retient de la saveur des viandes.

Le rot est favorable à qui le ventre est rempli de vents, & qui peut les aider s'en trouve toûjours soulagé, soit avec l'anis, ou le fenoüil, ou la coriandre, ou le poivre entier, ou le cumin, ou le girofle, ou la muscade, ou la zedoüaire, ou la ruë, ou l'origan, ou la sabine, ou le mosplitich, ou l'encens.

Les rapports sont causés à l'exterieur d'un air extremement froid, ou qui excede la chaleur ou d'un travail violent, ou de l'excez du boire, ou du mangé.

Des Rots, ou des choses cruës, indigestes, & vaporeuses, à l'interieur il est de deux manieres, l'un du foye, ou du mesantere, ou de la matrice, ou de la foiblesse des parties qui blessent la vertu concotrice, l'autre à cause de la propre intemperie chaude, ou froide du ventricule, ou à cause de la malignité de la bile, ou de la pituite, ou de la melancolie, d'où sont engendrées les diverses causes de raports.

Les frequens raports sont mauvais d'autant qu'ils troublent la coction des viandes, s'ils sont aigres, ou acides, & qu'ils continuent longtems, ils menacent de l'hidropisie timpanite ou de la lienterie.

Dans le flux de ventre, les raports sont de bonne augure, il n'est pas hors de la bienséance dans de certains tems de rejetter les vents par la bouche, pourveu que ce soit la nature qui les pousse dehors pour son soulagement, si un asthmatique vient à roter, c'est un bon signe pour luy.

L'on guerira cette incommodité suivant que l'on en examinera bien la source, car si c'est le foye, ou d'autres parties on n'aura qu'à recourir aux remedes qui leur sont ordonnez. De la Haye.

DU ROTISSEUR. *Le devoir & fonction d'un rotisseur* domestique d'une grande maison est d'avoir soin d'aller au marché, & de sçavoir choisir les viandes mortes, & vives pour la table du Seigneur, il doit aussi sçavoir bien gouverner, & engraisser les volailles, tuer, habiller toutes sortes de viandes, sur tout le gibier, bien piquer, & déguiser toutes les susdites viandes, & ne point faire de dégats du lard, il faut encore qu'il ait soin de tenir les viandes en blanc prêtes pour les luy demander; de rendre compte

tous les soirs au Maître-d'Hôtel des viandes qu'il a delivrées à la cuisine, tant pour boüillir que pour les ragoûts & pour rotir: & s'il y en a qui perissent, l'on avertit afin de les faire passer les premieres, & conserver toûjours les plus fraiches.

ROTISSOIR. Il y a une façon de faire rôtir quand on a grande quantité de viande comme dans des Hopitaux, Hôtel-Dieu, communautez, ou chez des rotisseurs, qui ont une grande œconomie. A Paris on voit dans la communauté des Filles de sainte Geneviéve la maniere de ces sortes de machines qui sont faites avec de la tole de fer, ou des plaques de fer battu, c'est cóme un garde-robe, tout de fer devant, derriere, en bas, en haut, le devant s'ouvre comme celuy d'un garde-robe. Il y a une lechifrite en bas, où la graisse du rôti tombe, & des trous aux deux côtez pour y mettre les broches où on met la viande & on met les broches les unes sur les autres, de telle maniere que la graisse de celle d'en-haut tombe sur celles d'en bas, il n'y a point de jour dans lesdites machines, que pour y mettre ces broches, on y met le charbon qu'on prevoit y estre necessaire.

ROUELLE. *Hachis de Roüelles de veau.* Celuy qui veut manger un bon hachis de roüelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, la peau ôtée, y mêler quelque peu de champignons, du persil, & la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espece de liaison du tout; puis le mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura eu soin de placer des bardes de lard, & le laisser ainsi cuire: & comme en cuisant à la braise seulement, il se forme dessus une espece de croûte, on sera soigneux de faire un trou dessus pour luy laisser prendre vent: & lors qu'on jugera qu'il sera temps de le tirer, on y infusera un suc de gigot, mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on le servira.

Roüelle de Veau. C'est un bón mãger que la roüelle de veau lorsqu'elle est bien apprestée: & pour y reüssir, on prend des roüelles un peu épaisses, qu'on pique de beaucoup de lardons, soit poudrez de sel, de poivre & d'autres fines espices, cela fait, on met ces roüelles dans une casserole, au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard sur lesquelles on range les roüelles: il faut observer d'abord de ne donner à ce ragoût le feu que tres-mediocrement, afin que la viande rende son suc, ce suc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtez couleur à ces roüelles: marquant que pour y parvenir, il les faut blanchir d'un peu de farine: & lors qu'elles sont assez rousses, ce qui se fait dans le lard fondu, qu'on ôte aprés pour mettre un peu de boüillon, on laisse ces roüelles s'achever de cuire doucement étant assaisonnées, outre ce que dessus, d'un peu de persil & de ciboules; lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, & du verjus, puis on mange ce ragoût.

Autrement. Aprés que ces roüelles ont esté bien piquées de lard, & passées à la poële, on les met dans une terrine, & cuisant là-dedans à petit feu dans son jus seulement, & bien bouché, on soigne de regarder s'il est cuit, & n'ayant point oublié de l'assaisonner d'espiceries, on le tirera si on le juge à propos, puis on y mettra un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, aprés qu'il a boüilli si longtemps que la sauce en est reduite presque à rien.

Roüelle de bœuf. A l'égard des roüelles de bœufs, on s'en sert pour faire des hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, du poivre, & du cloud de girofle, le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un rechaud: & lorsqu'on juge que la cuisson en est parfaite, on y met du verjus, puis on le tire, ces pieces sont encore propres pour faire du bœuf à la mode, qui se façonne ainsi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces pour en rendre la chair plus courte, aprés on les larde, puis pour le mieux on les passe au roux avec du lard, ensuite on les met dans une terrine, pour les faire cuire avec sel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc & deux verres d'eau.

RUBIS. *Pour faire un rubis.* Il y en a qui font un rubis en cette façon, ils prennent 4. onces de sel appellé *alkali*, trois onces de poudre de cristal *de battitura diramo*, ainsi appellé aux boutiques d'Italie, demy-once, & six grains de feüilles d'or. Toutes ces choses doivent être meslées & mises dans un vaisseau à fondre que tiennent les Orfevres, & là les susdites matieres se fondent au feu, appellé de reverberation. Quand le vaisseau se refroidit, le feu venant à s'éteindre, on le rompt, & on en separe la matiere, laquelle on donne à façonner à un lapidaire, & on la fait polir; enfin on la fait enchasser dans or à quelque expert Orfevre, vous pourrez essayer le même en toute autre couleur de pierre, en attendant que vous en aiez une methode, & maniere de nous quelque jour, Dieu aidant. Mizauld.

Rubis. Pour faire doubler de rubis & d'émeraude, comme on fait à Milan. Prenez la lame de mastic, de laquelle avons parlé en l'article precedent, & si voulez faire Esmeraudes, vous les tiendrez de verdet, demelé avec huile y ajoûtant un peu de cire, s'il est besoin, & si elle est trop epaisse, détrempez-la avec eau: ce fait, prenez deux pieces de cristal, accoustrées à la roüe, de telle façon & grandeur que vous voudrez: mais que celle que vous voudrez mettre dessus ne soit point si épaisse que celle de dessous, à sçavoir l'une accoutrée sur l'autre comme l'ongle sur le doigt, tres juste de tous côtez, aprés mettez-le dessus, sur une palette de fer, sur la braise, & que ledit cristal devienne bien chaud, & alors le toucherez dessus de ladite lâme rouge, laquelle vous prendrez au bout d'un petit bâton, mais il faut qu'elle soit aussi chaude, afin qu'elle puisse tant mieux couler: & quand vous verrez que ladite piece de cristal sera assez colorée, vous prendrez l'autre plus petite piece, qui doit être assise dessus; laquelle doit aussi estre chaude, puis la mettrez sur ladite lame rouge, & elle conglutinera les deux pieces ensemble, sans causer aucune épaisseur au lustre du rubis, lequel sera clair & transperçant, de tous côtez. Aprés l'enchasserez en vôtre anneau, mettant aux rubis la feüille rouge, & la verte aux esmeraudes. Alexis.

RUMATISME est une humeur que le cerveau repand tantôt sur une partie du corps ; tantôt sur une autre ; & quelquefois par tout, tellement que l'on ne sçauroit si peu se remuër, que l'on ne sente de cruelles douleurs. Aux uns elle est causée d'une pituite froide, aux autres d'une pituite acre & salée plus piquante, & plus sensible que l'autre.

Au Rumatisme qui vient de froideur, l'on seigne tres-peu, d'autant que la matiere n'est pas contenuë dans les veines, mais l'on purge fort souvent, soit avec de la manne ou du sirop de roses pâles, ou des pilules d'agaric, ou d'aloës, ou avec des tablettes de diacarthami, ou de citro. L'on fera prendre pour l'ordinaire ces remedes les soirs, ou avant le souper, ou en se couchant ; ensuite l'on tâchera de faire suer avec une telle tisanne. Prenez deux onces de salse-pareille, autant de gayac, une once d'esguine, & une poignée de racines d'asperges que l'on fera boüillir dans cinq pintes d'eau jusqu'à moitié. La decoction étant passée & refroidie, l'on en prendra tous les matins deux grands verres de suite, dormant si l'on peut par dessus.

Ceux qui n'auront pas la commodité de faire faire cette recepte, on leur detrempera un gros & demi de theriaque dans un verre d'eau de melisse, ou de marjolaine, ou d'ortie, sinon on delayera dans un verre de vin d'Espagne, ou autre vin de liqueur, quinze grains de poudre de vipere, avec autant d'antimoine sudorifique, ou de sel d'urine ou de sel de corne de cerf.

L'on fera appliquer des ventouses entre les épaules, ou un emplatre de poix de Bourgogne, ou un cautere à la nuque, ou au bras, & prendre par le nez de la poudre de marjolaine, en y ajoûtant si l'on veut un peu de musc, ou d'ambre gris ; l'on excitera à cracher en faisant mâcher du piretre, ou de la sauge, ou de romarin, ou des cloux de girofle. L'on approuve l'usage du thé, ou du caffé, & la sauge à la prendre le soir en se couchant, le matin une heure avant le dejeuné en fûmée comme on fait le tabac.

Au Rumatisme de chaleur. Lors qu'il se jette ou sur la poitrine, ou sur les poulmons, il cause souvent la phtisie, c'est à dire la poulmonie. L'on saignera plusieurs fois, sans hesiter, ayant cependant égard à l'âge, à la saison, au lieu, & au sexe.

L'on purgera avec une decoction de tamarin, de laituë & de chicorée sauvage, dans laquelle on y dissoudra, pour en faire deux prises une once & demie de casse mondée avec un gros de creme de tartre ou de cristal mineral, l'on fera prendre la premiere de grand matin, & la seconde une heure aprés, ensuite l'on donnera un boüillon, dans lequel on aura mis deux à trois cueillerées de jus de buglose ou de bourache, & du cerfeuil.

Pendant trois matins de suite, l'on fera mettre dans un boüillon deux cueillerées de suc de feüilles de violettes avec autant de suc de mauves.

L'on fera suer, soit avec les mêmes remedes que l'on a ordonnez au Rumatisme froid, en changeant les liqueurs en des eaux de buglose, ou de chardon-benit, ou de scabieuse, ou de chicorée & l'on fera mettre dans un bain ou dans des étuves, sinon l'on donnera de cette électure.

Prenez deux gros de bol d'armenie, autant de terre sigillée, demi once de theriaque recent avec autant de conserve de roses ou de buglose, mêlez le tout ensemble avec deux cueillerées de miel blanc, la prise sera de la grosseur d'une muscade le soir étant prêt à dormir.

Plusieurs personnes se sont bien trouvées du Quinquina, pourveu qu'il n'y ait point de fluxion ni de foiblesse de poitrine, de quoy l'on s'appercevra aisement par une petite toux seiche, frequente & accompagnée de picotement, & de fiévre : ce sera pour lors qu'il faudra avoir recours aux remedes de la poulmonie. De la Haye.

Recepte contre le Rumatisme. Prenez cinq ou six poignées de Melise feüilles & fleurs : faites les tremper pendant une nuit dans une quantité suffisante de vin rouge du meilleur : aprés distilez ces feüilles, & ces fleurs à petit feu dans un alambic propre, conservez soigneusement la liqueur distilée pour l'usage suivant.

Prenez de cette liqueur la quantité d'une coquille d'œuf : mellez la avec demy verre de vin blanc, ou de vin clairet, & donnez à boire cela au malade le matin à jeun.

Aprés trempez un linge delié dans ladite liqueur, appliquez ce linge sur la partie malade, continuez ces deux remedes jusques à la guerison.

Si la partie malade est enflammée, ou que le malade ait la fievre, il faut s'abstenir de ces remedes.

RUME *Pour le Rume qui procede de chaleur.* Prenez une once de sucre, que vous broyerez, & ferez fondre dans demy septier d'eau plus que tiede, puis vous allant coucher beuvez cela, & vous tenez chaudement.

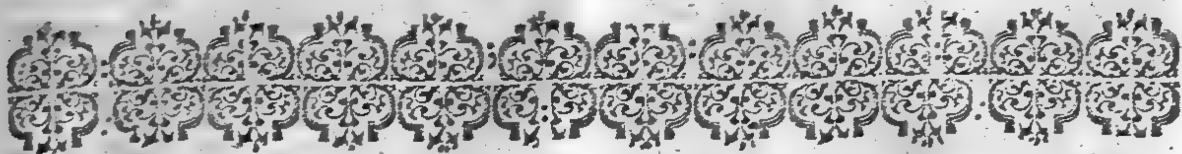
Le sirop violat y est aussi fort bon, en prenant une once le soir en se couchant, & le matin autant en se levant.

Rume. Pour le Rume qui vient de froid. Prenez le soir vous allant coucher environ une cueillerée d'huile de sucre, lequel vous ferez de la façon qui s'en suit.

Faut prendre quatre onces de bonne eau de vie, & autant de sucre, que vous broyerez bien & mettrez le tout dans une écuelle bien nette sur un rechaut, & mettrez le feu dans ladite écuelle avec un petit morceau de linge que vous sausserez dans ladite eau de vie, & l'allumerez à la chandelle, & le feu estant dans l'écuelle faut tirer le petit linge, & remuer sans cesse, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flâme, puis comme la flamme sera cessée, faut y remetre le feu, & s'il ne prend, l'huile est fait, & le faut ôter de dessus le feu, & le verser dans une phiole.

Autre pour le même. Prenez graisse de mouton de celle qui entoure les roignons, & les faites fondre, & en oignez le creux de l'estomac, & la plante des pieds, & frotez avec la main, afin de faire penetrer ladite graisse.

Fin de la Troisiéme Partie du Second Tome.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

S



SABINE. Ital. *Sabina*, Allem. *Sevenbaum*.

QUALITEZ, chaud au 3. D.

DESCR. Sabine. Celui qui porte des fruits a les feüilles comme le Tamaris, qui sont pourtant plus grosses, & moins vertes : elles ne sont pas piquantes & n'ont pas l'odeur si forte, il s'en trouve de deux sortes, qui ne different que pour le fruit, qui est rouge & gros, dans l'une & dans l'autre petit, d'un bleu Turquin.

LIEU, On le plante dans les Jardins, & il vient en quelques endroits de lui-même.

PROPR. Les feüilles beuës dans du vin provoquent l'urine, & même le sang : elles font mourir les enfans dans le ventre, & excitent fortement les mois. On prend de leur poudre une dragme qu'on incorpore avec du beurre frais, qu'on fait prendre aux Asthmatiques. Le suc de la Sabine, beu au poids de deux Dragme avec une Dragme de Borrache, fait accoucher les Femmes; mais il ne s'en faut servir qu'à l'extremité; parce qu'il est dangereux que l'Enfant n'en meure.

SAF.

SAFFRAN, Ital. *Croco zafferano*, Espa. *Azafran*. All. *Saffran*.

QUALITEZ, Ch. au 2. D. & Sec au 1. D.

DESCR. Saffran, il a les feüilles longues étroites comme celles du Tragopogon, & plus abondantes, s'inclinant contre terre, & douces à manier. Les fleurs sont rouges & belles à voir, au milieu desquelles naissent de petites languettes d'or, semblables au Lys blanc.

LIEU, Il naît dans les Jardins & dans les Champs étant cultivé.

PROP. Il est aperitif & digestif; Ce qu'on tire de la fleur fortifie le cœur, purifie le sang, chasse le venin, mangé ou beu il provoque le cracher, l'urine & les mois : Son trop grand usage offense la tête, aussi-bien que son odeur : Sa racine prise au poids de deux ou trois Dragmes est mortelle.

SAFFRAN bâtard, Ital. *Cartamo* Esp. *Alcasemente de Papagalos*.

QUALITEZ, La Gra est ch. au 1. D. & Sec, au 2.

DESCR. Saffran bâtard, sa tige est haute d'une coudée ou plus, ronde, droite, dure & blanchâtre avec quantité de branches, qui croissent depuis la moitié de la tige en haut; Ses feüilles sont longues, fermes, unies, chargées de veiness pointuës à la cime, & entourées de petites menuës, & foibles épines : Elles sont attachées à la branche, sans pied, il produit des têtes herissées, à la cime longuettes, faites en écaille comme les Artichaux avec quelque feüilles, au dessous ouvertes en Etoiles, qui sont aussi épineuses.

LIEU, Il s'en trouve proche de Strasbourg en Allemagne : On le seme dans les Jardins, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. La fleur sert de Saffran aux Pauvres pour mettre dans les viandes, elle lâche le ventre : Le suc qu'on en tire quand elle est fraiche beuë au poids d'une once, avec trois onces de boüillon de Poule, ou Hydromel, purge les flegmes admirablement.

SALIGOT, ou Chatagnes d'eau. Allem. *Vuassernouut*.

QUALITEZ, Fr. & Sec.

DESCR. Saligot ses feüilles sont grosses, rondes, nerveuses, d'entelées tout au tour, marquetées par dessous, & attachées à de gros & & longs pieds, sa tige est rouge est charnuë, mais plus grosse à la cime qu'au pied; sa racine est assez longue, avec certaines touffes comme des Chataignes. Il a trois pointes, d'où il a pris le nom de *Tributus*. La chaire du dedans est blanche, d'un goût de Chatagnes d'eau.

LIEU, Il vient dans les Lacs, dans les Rivieres & dans la Mer.

PROPR. Le fruit verd mangé est utile contre la pierre, il sert de pain aux Pauvres gens en tems de cherté. L'herbe mise en emplâtre resout les enfleures, & appaise les douleurs, cuite dans du vin miellé elle guerit les Ulceres de la bouche, des gencives & du gosier; son Suc se met dans les Medicamens qu'on fait pour les yeux.

SAL.

SALER LE PORC, C'est une des viandes étant salée necessaire pour le ménage. Je suppose qu'on ait chés soi un ou deux Porcs, assez gros & gras pour être tuez.

Ces Animaux étant égorgez, on les pose à bas sur des buches, puis on les couvre de Paille qu'on allume pour brûler leur soye: Les uns les lavent lorsque ces soyes sont brûlées, & les autres ratissent leur peau seulement avec des coûteaux.

L'une & l'autre de ces manieres d'agir étant tres-bonne, il est de certains Païs où on les pêle dans de l'eau boüillante: Cela est encore égal, à la difference neanmoins que celui qu'on lave a la la chair plus blanche, au lieu que celui qui est brûlé l'a plus ferme, & plus succulente.

Le Porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang, partie à faire des Boudins, partie à faire des Andoüilles, ou des Saucisses: Aprés cela, qu'on en a un peu laissé évaporer la plus grande humidité du dehors, on le coupe en morceaux pour le saler, & si on laisse passer cette grande humidité, c'est afin que la vertu du sel ne se dissipe point dans d'autre matiere que dans la chair du Porc; au lieu que rencontrant trop d'humidité, cette vertu étant obligée de s'y attacher, s'amoindrit, & par consequent rend cette chair bien moins salée, & beaucoup moins agreable.

La maniere de saler le Porc. Auparavant que de saler le Porc, je m'imagine qu'on a son saloir tout prêt, entouré de bons Cercles, bien accommodé, en telle sorte que la Saumure ne puisse s'y perdre, muni d'un bon couvercle fermant à clef, & qui joindra si bien dessus, que la chair qu'il y tiendra renfermée ne s'évente point: Cela étant ainsi, & pour donner un goût plus exquis à la chair, avant que de la saler, on jettera dans le Saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du Thin, de la Lavande, ou de la Marjolaine, en le frottant bien-fort de tous côtez: Cela fait, on laissera un peu hâler ce Saloir, tandis qu'on prendra une Brique qu'on fera rougir au feu; Cette Brique étant rouge, sera mise dans le fond du Saloir, sur une autre Brique qui sera froide, ou sur une pierre, il n'importe; & sur cette Brique rouge, seront jettées deux Muscades qu'on aura rapées: Cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'on se donnera bien de garde de laisser évaporer: C'est pourquoi aussi-tôt ces Muscades répanduës sur cette Brique, on fermera le Saloir de son Couvercle, qu'on étouffera même de telle maniere, que cette fumée ne puisse sortir de ce Saloir, par quel qu'endroit que ce soit. Cette exhalaison qu'on y tient renfermée environ une heure, a le tems que tout ce qu'elle a de parties les plus subtiles, passe à travers les pores de ce bois, tandis que ce qu'il a de plus grossier s'y attache de telle maniere, que la chair qu'on y sale peu de tems aprés, en prend tout le goût.

Une heure donc aprés qu'on a ainsi parfumé ce Saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. Aiant d'abord garni le fond de ce Saloir de Sel autant qu'on juge à propos y en avoir besoin; mais toûjours plus que moins: On commence a y étendre le Lard, dont on fait un premier lit; Sur ce lit, sur lequel on jette encore du Sel, on y en fait encore un autre de Lard, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus: Ensuite, viennent les Jambons, puis les autres pieces qui sont le plus en chair, dont on fait toûjours des lits successivement de la largeur du Saloir; n'oubliant pas de saler chaque lit, de telle maniere qu'il n'y ait pas une piece qui ne s'en ressente comme il faut. Enfin, sur ces pieces de chair on y place les Eschignées, les Oreilles, les Têtes, & tout le reste des pieces où il y a le plus d'os; continuant ainsi jusqu'à ce que tout le Porc soit salé.

Le tout ainsi arrangé, on couvre ce Saloir de son couvercle, qui enfermera si bien cette chair, qu'il ne lui laissera aucun jour, par où elle puisse prendre de l'évent. Ce Saloir sera aussi toûjours mis dans un lieu frais; la fraîcheur étant une chose qui lui convient tres-bien.

On gardera ainsi ce Saloir quinze jours, sans l'ouvrir, afin que donnant le tems à la chair d'y prendre sel, on le puisse ouvrir sans y causer du dommage à cause de l'évent dont cette chair ne sera plus alors tant susceptible.

Aprés cela, c'est l'œconomie de la Mere de Famille d'user de ce salé comme bon lui semble.

Il y en a qui parmi ce Sel qu'on a toûjours soin d'écraser avant que de l'épancher sur le Porc. Il y en a dis-je qui y mêlent du poivre, croyant par-là donner un certain relief à leur Salé; mais ils se trompent: Ce poivre ne servant qu'à le faire jaunir, & par consequent à lui faire prendre un goût fort désagreable.

Remarques. J'ai remarqué qu'en certains Païs, un mois aprés avoir salé leur Cochon on leve toutes les pieces du Saloir, qu'on attache à des Perches qui sont mises de travers, en dedans de la Cheminée, quatre doigts seulement plus haut que le Manteau de cette cheminée, afin d'y faire parfumer la chair; & à mesure qu'on en a besoin, on en détache de ces perches autant qu'on en souhaite, lavant à la verité ce Salé, qui le plus souvent est plein de suye, auparavant que de le mettre au Pot.

Cette Remarque que je fais, étoit en ces Païs où l'on mange du Sel blanc; & comme cette sorte de Salé ne chatoüille pas tant le goût, que celui qu'on laisse toûjours baigner dans la Saumure, & qu'on prend ainsi dans le Saloir lors qu'on en a besoin, & qui ne se gâte jamais en cet état: A la verité, je voulus rafiner sur les Habitans de ce Païs; mais j'y fus trompé, car mon Salé ne fut pas tenu renfermé deux mois, qu'il commença de se gâter, & qu'il fallut pour en éviter la perte entiere, que je les pendit au plus vîte à la Cheminée comme les autres. Je m'étudiai d'en apprendre la raison, me persuadant que Sel pour Sel c'étoit tout un. Cependant il n'étoit pas vrai, car je m'apperçûs bien par-là des qualitez du Sel ordinaire, d'avec ce Sel blanc, celui-ci n'ayant pas comme celui-là, cette acrimonie qui a la vertu de tenir long-tems incorruptibles les chairs sur lesquelles on le répand: C'est ce qui fait qu'il me fallut ceder à l'usage du Païs.

SALSIFIX Commun, ne se multiplie que de graine qui ressemble presque toute à celle de Corsonaire, hors pour la couleur, qui est un peu plus grise; elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit de petites Cosses toutes rayées assez pointuës par les extremitez.

SALSIFIX d'Espagne. Ayez des Salsifix d'Espagne ratissez, mettez les d'abord dans de l'eau fraiche à cause de l'amertume de leur écorce, faites le cuire à l'eau, puis preparez y une sauce composée d'un morceau de bon Beurre bien liée, & un peu de Fromage parmi, en outre le tout assaisonné de Sel & de Poivre, & servez les aprés.

SALSIFIX, autrement pour manger les Salsifix bien accommodez, aprés qu'ils ont cuit à l'eau, & bien égoutés, on les met dans une Casserolle, avec de la moële de Bœuf & du Lard coupé par morceaux; ensuite on les fait boüillir dans du boüillon qu'on y mêle, & qu'on assaisonne de Sel & de Poivre, le tout ainsi bien cuit, & auparavant que de le dresser, on y infuse un jus de Gigot de Mouton, relevé d'un jus d'Orange, & d'un peu de Muscade rapée puis on sert ces Salsifix, qui sont tres excellens accommodez de cette maniere. On se contente encore de les manger à la Crême liée avec des jaunes d'œufs, & assaisonnés de Sel, de Poivre blanc. Ce Legume se fricasse aussi comme les Betteraves, & sert admirablement bien pour garnir les Potages gras.

SALSIFIX, Prenez des Salsifix bien cuits à l'eau, & bien ratissez, trempez les dans une Pâte claire, composée de Farine, d'œufs & de Vin blanc, Faites les frire à la Poële dans du bon Beurre, puis servez les avec un jus de Citron.

SALSIFIX COMMUN, Aprés qu'on a cuit dans de l'eau les Salsifix communs. On les sert avec une sauce faite avec du bon Beurre, assaisonnez de Sel, de Muscade & d'un filet de Vinaigre; & on observe à mesure que le beurre fond, de le remuer toûjours, crainte qu'il ne se tourne en huile. On peut encore si on le souhaite, accommoder les Salsifix communs comme on fait ceux d'Espagne, & pour lors ils ne seront pas d'un méchant goût.

SAN.

SANG, Pour arrêter le Sang qu'on perd en quelque partie que ce soit, il faut avoir de la poudre Simpattie.

SANG, Pour arrêter le Sang d'une playe ou du nez, prenez l'extremité des Orties les plus tendres, que vous froisserez entre les doigts, ou dans un Mortier; & les appliquez sur la playe, le Sang s'arrêtera: Ce qui est tout assuré.

Pour le même, prenez une demie écuelle de Vers de terre dits Lumbris des plus petits, de la seconde écorce de Sureau une bonne poignée, Vin rouge une bonne écuellée, autant d'Huile d'olive, une pleine main de l'Herbe de l'Enrayure, un morceau de Sucre fin, autant de Cire neuve, trois grains de Sel: Faites boüillir le tout jusqu'à diminution de moitié; le coulez & l'appliquez sur la Partie.

SANG *de Veau*. Les Personnes qui sçavent ce que c'est que le Ménage, ne laissent jamais perdre le Sang des Animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui du Bœuf qui est trop materiel, & pour réussir à le servir comme il faut, on observe d'abord differemment de celui du Cochon, de le laisser refroidir, afin qu'il se fige: Cela étant, on le met cuire dans de l'eau; étant cuit, on attend qu'il soit un peu reposé avant que de le fricasser, puis aprés qu'on l'a coupé par morceaux, on le passe à la Poële avec du Beurre ou du Lard, & quelques fines herbes; puis on le mange ainsi chaudement lorsque la sauce est assez tarie; & ce que je dis ici du Sang de Veau s'observera à l'égard du Sang des autrgs Animaux.

SANGLIER, La chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du Cerf, parce que le Sanglier ne craint point les Chiens mais les attend, & plus souvent lui même les poursuit jusque dedans leur Mute pour les tailler & mettre en pieces avec les dents; dont la morsure principale est au Coffre du corps, & elle est quasi incurable. C'est pourquoi le bon Veneur qui fait cas de ses Chiens pour courir le Cerf, le Chevreul & le Lievre, ne doit jamais faire chasser le Sanglier à ses Chiens courans, mais plûtôt à quelque Mute de Matins, desquels le Sanglier est le vrai Gibier.

Tous Sangliers ne meritent pas d'être chassez, mais seulement ceux qui n'ont pas passé l'âge de quatre ans, car dans ce tems il sont beaux gros & gras: Car aprés quatre ans le Sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incontinent toute sa bonté. Et il ne faut pas les chasser en tout tems, mais principalement lors qu'ils sont en leur Saison & Venaison, qui est depuis le milieu de Septembre jusqu'en Decembre, qu'ils commencent d'aller au rut, quoi qu'en Avril & May ils sont plus aisez à mettre aux Toiles qu'en autre Saison; parce qu'ils dorment plus en ces deux mois qu'en autre tems dautant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur émeuvent le sang, & font monter les fumées au cerveau, ce qui les endort. Le Printems leur renouvelle le sang qui est cause de leur grand repos.

Le Veneur donc connoîtra la beauté du Sanglier, & qui meritera être chassé par ces signes; à sçavoir aux Traces, Boutis, Soüil, & laisse les formes des traces grandes & larges. Ses marques de la trace de devant rondes & grosses: Les Coupans des côtez des traces usez, sans se montrer tranchans: Le Talon large, les gardes grosses & ouvertes; desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche. Toutes ces choses font connoître le Sanglier beau & grand; pareillement les traces du derriere plus larges que celles du devant marque la grosseur des entrecuisses. Les Rides qui sont entre les gardes de ses talons, si elles se forment en terre, elles font connoître ses alleures grandes & longues, la marche de la trace profonde & large, montre aussi sa pesanteur.

Les Boutis du Sanglier profonds & larges donnent témoignage de la grosseur & longueur de sa Hure. Le Soüil du Sanglier long large & grand, marque un grand Sanglier; ou bien au partir du Soüil, on la pourra connoître aux entrées des fort aux feüilles & aux herbes ou le Soüil touchera: Parce qu'alors qu'il en sort, il emporte sa boüe sur lui, laquelle marque les feüilles en entrant dedans par lesquelles on peut juger sa hauteur & grosseur. Il arrive souvent qu'aprés que le Sanglier s'est sali il se va frotter contre un Arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les Lesses, c'est à dire fiantes du Sanglier, grosses & longues, font voir la grandeur du Sanglier, encore que le Veneur ne les doit point apporter à l'assemblée; mais il lui doit suffire de les garder au lieu où il les trouvera.

La difference d'entre les Sangliers & Pourceaux privez est telle. Les Sangliers en leurs alleures, mettent toûjours la trace de derriere dans celle de devant, ou bien prés & appuyent plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils élargissent par dehors. Les Pourceaux privez en marchant ouvrent les ongles de devant, appuyant plus du talon que de la pince; & leurs pieds de derriere ne marchent point dedans celui de devant,

& le dessous de sa Sole est plein de chair, qui ne peut pas applanir sa forme de la trace, comme celle du Sanglier qui fait des Boutis plus profonds à cause qu'il a la Hure plus longue : Et quand il arrive dedans le Champ semé, il suit volontiers un rayon, nazillant tout le long du Sillon tant qu'il soit au bout : Ce que ne fait pas le Pourceau privé, car il ne fait ses Boutis tant profonds, & ne les suit pas comme fait le Sanglier; mais en fait un en un endroit. L'autre plus loing en traversant les Seillons, sans que les Boutis s'entretiennent l'un avec l'autre. Quand les Sangliers vont au Grain ils abbatent les Bleds en rond : Les Pourceaux privez ne le font pas ; le Sanglier a cette proprieté qu'il ne devient jamais ladre comme un Porc privé.

La difference d'entre le Mâle Sanglier & la Femelle la voici : Le Mâle élargit plus les jambes du derriere en marchant que la Femelle, & communément met sa trace de derriére sur le bord des pieds de devant par dehors, ce que les Femelles ne font pas. Car elles vuident entre les Cuisses qui les fait marcher plus étroit. La Femelle ne fait pas si bon Talon qu'un Sanglier, & a les ongles plus longues & aigues devant & plus ouverts ; les traces & soles de derriere plus étroites que celle du Mâle. Le Mâle a grande peine crie-t'il quand on le tuë, principalement s'il est grand; mais la Femelle se fait bien entendre.

Le Sanglier n'a aucune demeure, aussi dit-on qu'il n'est qu'un hâté, parce qu'il ne fait que courir de Forêt en Bois. Toutesfois il se plaît fort de demeurer aux Païs & lieux où il a été né; Tellement que s'il est chassé par les Chiens de quelque Buisson ou Forêt, il fuira toûjours sans s'arêter, jusqu'à ce qu'il soit au Païs où il est né; duquel il étoit venu, là où il estime sa Sauvegarde, & le refuge de sa force. On le trouve aussi plus souvent en Païs où il y a de la Noisille & de la Farine : Car il se plaît de telle pâture plus que de Gland.

La chasse du Sanglier demande plus de forces d'Hommes que de Chiens, parce que les Sangliers sont des veritables meurtriers des Chiens. On peut toutesfois user des Chiens; mais avec telle prudence que les Piqueurs soient toûjours mêlés parmi eux, en pressant le Sanglier le plus fort qu'ils pourront : Car quand il se voit chargé des Chiens & des Piqueurs, de premiére arrivée qu'ils le pressent bien-fort, il s'étonne & perd le cœur ; alors au lieu d'éxercer sa furie sur les Chiens, il est contraint de s'enfuir ; il faut aussi alors lâcher quelques Chiens de relai, non point des jeunes, mais des plus vieux & sages, afin de secourir les premiers, & donner plus grande fuite au Sanglier ; & il ne faut pas craindre qu'il donne le change ; on use de quelque ruse d'autant qu'il est pesant, & que les Chiens le suivent de prés. Or quand aprés longue course, les Piqueurs voyent que le Sanglier rend les abbois (ce qu'il ne fait qu'il ne soit grandement forcé) ils doivent incontinent le plus secrettement qu'ils pourront l'environner, & aller tout d'une course droit à lui tenant l'épée en la main, & ne faillir de le tuer : Il ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse, car ils donneroient dedans la Hure ; mais il faut qu'ils levent la main haute, & frappent les coups d'épée en plongeant, se donnant garde de frapper le Sanglier du côté de leur Cheval, plûtôt de l'autre côté : Car du côté que le Sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la Hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit le Cheval. C'est une chose certaine, que si on met des Colliers chargés de Sonnettes au col des Chiens courans, quand ils courent le Sanglier; il ne les tue pas si-tôt, mais il s'enfuira de devant sans tenir les Abbais.

Le profit de la prise du Sanglier est double comme celle du Cerf : l'un quand à la viande, l'autre quand aux remedes.

Quant à la viande, la chair du Sanglier est meilleure que celle de Cerf : Je m'en raporte aux magnifiques Banquets des Anciens Romains, qui faisoient tant de cas de la chair de Sanglier, qu'ils les servoient tout entiers sur la Table. Les Princes, les grands Seigneurs de nôtre tems la prisent beaucoup, & sur tout la Hure du Sanglier, qui est estimée une viande délicate & exquise. On estime fort les jeunes Sangliers, qu'on appelle Marcassins aux Festins & Banquets d'hyver. Il est vrai de dire que la chair du Sanglier nourrit beaucoup & engendre grande quantité de bon sang: Ce qui est cause que les Medecins en font grand état, principalement de celle qui est du Sanglier qui aura été pris à la chasse.

Quant aux Remedes, l'urine des Sangliers a plusieurs vertus : Il faut prendre la Vessie du Sanglier, où il y aye encore quelque quantité d'urine, & parmi cette urine mêler quelque peu d'huile, puis pendre cette Vessie à la fumée de la Cheminée, & l'y laisser jusqu'à tant que l'urine qui est dedans la Vessie prenne une épaisseur & consistance de Miel. Cela fait il la faut garder soigneusement en sa Vessie, pour en user à frotter le nombril & le nez des petits Enfans qui sont tourmentés de vers : Ce qu'on a experimenté avec une heureuse issuë par plusieurs fois. Cette urine ainsi preparée, romp le calcul de la Vessie, particulierement si on en boit quelque peu. De plus son Fiel est bon contre la Gravelle & le Calcul.

Il n'y a gueres de difference entre les apprêts qu'on fait du Sanglier & ceux du Porc commun, & s'il y en a les voici toutes.

Je commencerai par la Hure, & dirai que pour l'aprêter comme il faut, je suppose qu'on lui ait ôté tout le poil comme aux Cochons ordinaires ; on doit lui ôter les deux machoires & le museau, & les fendant par dessous, separer de sa tête la cervelle & la langue : Cela fait, on la sale, & pour y réussir on se sert de la pointe d'un coûteau pour y mieux faire penêtrer le sel, puis on referme cette tête fenduë, qu'on lie avec une ficelle, & on l'evelope dans une serviette, pour être mise dans un Chauderon capable de la contenir. Tout cela observé on y met une grande quantité d'eau, toutes sortes de fines herbes, de la Panne de Cochon, du Laurier, de l'Anis, du cloud de Girofle, de la Muscade, du Sel, de l'Oignon & du Romarin ; & lors qu'elle est a demi cuite on y met du Vin, dans lequel il lui faut douze heures pour acquerir une cuisson parfaite; étant cuite, on la laisse refroidir dans son boüillon, puis on la tire pour être servie avec tranches de Citrons & du Persil menu.

Sanglier rôti. On peut piquer du Sanglier de menu Lard, puis le mettre à la broche, & si tôt qu'il est cuit le manger à la Poivrade, où à la Sauce-robert.

Jambons de Sanglier. On accommode les Jambons de Sanglier comme ceux de Porc commums,

Sang mal affecté dans le Corps de l'Homme.

1. Nous disons que le sang est mal affecté dans nôtre Corps, quand il est chaud ou froid par excés, ou bien quand il est mêlé avec certaines humeurs corrompuës, qui font qu'alors nous l'apellons sang gâté. Ceux qui ne traittent les Malades que par une certaine routine, ordonnent qu'on saigne le Malade, & lorsqu'ils voyent dans la Palette un sang qui paroît pourri au dessus, ils croyent d'avoir fait des merveilles de l'avoir fait tirer en quantité, ne prenant pas garde que le sang est le tresor de la vie, & qu'il ne le faut point tirer, que lors qu'il abonde en quantité: Encore seroit-il mieux en semblable rencontre, de le diminuer par une diette rigoureuse; comme font les Chinois, & ceux du Royaume d'Annam, à cause que cela est plus naturel que de le faire sortir par force: Mais quand le sang ne peche qu'en quantité, corrigez cette qualité-là par le regime de vie, ou par quelque purgatif.

2. Or parce qu'il y a des personnes qui aiment mieux souffrir, que d'avaler les Purgatifs ordinaires, qui bien souvent sont horribles aux sens, j'en marquerai ici quelques-uns, que les plus delicats pourront souffrir sans beaucoup de repugnance. J'ai déja parlé de la poudre du Cornachino, qu'on peut réduire en Pilules, avec quelques gouttes de Vin; les inserer dans un jaune d'œuf frais, ou bien dans la Conserve de Roses, ou du moins dans un Pruneau, & les avaller ainsi. Outre cette poudre, vous en pouvez faire un autre avec Tartre de Vin blanc, & s'il se peut de Montpelier, de demi once Senné Oriental mondé, demi once Scammonée preparée, deux scrupules Canelle fine, Cloux de Girofle Galanga, de Sucre fin huit onces, le tout exactement mêlé, sera conservé dans une boitte bien fermée. On en prend au Matin à jeun demi once, avec une demi écuellée de bon boüillon, ou avec un petit verre d'excellent Vin blanc à son défaut Vin clairet; contre la Cachexie, Poulmonie, Fiévres continuës, Putrides & autres infirmitez provenuës de melancholie.

3. Un autre Purgatif, lorsque quelqu'un est en fiévre aux grandes chaleurs de l'Eté, & qu'on juge à propos de le décharger de quantité d'humeurs peccantes; se fait avec un verre de Prisanne pectorale, ou du petit lait, qui ne soit point aigre; vous y ferez infuser aprés le dîner une demie once de Poulpe de Tamarins. Le lendemain matin, vous y dissolvez une once & demi de Manne de Calabre récente; aprés vous coulez le tout par un linge blanc, & peu serré: Le Malade à jeun avalle la couleure, qui le purge en même tems agréablement; mais il la faut avaler froide, à raison de la Manne qui feroit soulever le cœur.

4. Pour ceux qui ne veulent ou qui ne peuvent rien prendre par la bouche, si ce sont des Enfans, mêlez y une once de suc de Rhuë, une once de fiel de Bœuf avec une demie once d'Aloës pulverisé; trempez dans ce mélange un linge blanc & usé, qui prenne dépuis le creux de l'estomac jusqu'au dessous du nombril; appliquez le à nud l'Enfant étant couché; mettez un autre linge blanc dessus, arrêtez ces deux linges par quelque bandes jusqu'au lendemain matin, & vous verrez que l'Enfant se trouvera purgé. Le même remede peut servir pour les Adultes; mais il faut doubler la dose des Ingredients, & laisser à quartier les Femmes enceintes, qui ne s'en accommodent pas.

5. Venons au sang qui sort du Corps, ou par le nez, ce qui est ordinaire, ou quelquesfois par quelqu'autre partie. S'il est beaucoup échauffé, & s'il y en a beaucoup dans le Corps, laissez en sortir une quantité raisonnable devant que de l'arrêter; autrement vous mettriez en danger le Patient; mais quand il sera tems d'y aporter quelque remede employez un des suivants. Une piéce de toile usée, trempée dans un verre d'eau fraîche, ou vous aurez auparavant jetté quelque goutte d'excellent Vinaigre, qui feront l'Oxicrat mise autour du col, arrêtera le sang décendant du nez. Le même fera la racine du *Nigellastrum* ou *Githago*, apelée fort proprement par un Herboriste de nos jours *Sychinis Segetum Major*. Il faut tenir pour cet effet quelque tems cette racine sous la langue.

6. Le suc des feüilles d'Ortie, attiré par le nez, du côté que le sang découle, s'arêtera, & parce que l'Hyver ce suc manque, servez vous de l'eau distilée de la même Plante, elle y fera des merveilles; de même que l'esprit de Soulphre ou du Vitriol mêlée avec eau fraîche, à la façon déja marquée.

7. Qui voudra un remede toûjours prêt, qui a déja fait beaucoup de fruit avec sujet; qu'il compose l'eau Styptique suivante, qu'il conservera dans une fiole de verre double, bien bouchée pour cet effet. Il prendra Colcotar, cela veut dire Vitriol rouge, qui est celui qui reste dans la Cornuë aprés qu'on a tiré l'esprit, trente grains, Alun brûlé, à la façon que sçavent les Artistes trente grains, sucre Candy trente grains, dans un Mortier de pierre bien net; dans lequel vous verserez encore urine récente d'un Garçon de douze à quinze ans bien sein, bien chaste, & de bon poil demi once, & prenez l'urine qu'il aura renduë le Matin; Eau rose demi once, eau de Plantin deux onces; broüillez bien le tout, renversez le ensuite dans la fiole ou vous le voulez conserver. On en prend par la bouche de dix à vingt gouttes mêlé avec l'eau de la Renoüée. Contre le crachement de sang, la dissenterie, le dereglement des Menstruës & des Hémorrhoïdes. On l'applique par dehors pour arrêter le sang découlant du nez: Pour cet effet, on y moüille un tampon qu'on fourre dans le nez. Quand il y a une artere ou une veine ouverte, on moüille une compresse dans la même eau Styptique, qu'on applique incessamment & qu'on tient quelque tems serré sur cette artere, ou sur cette veine ouverte.

Le sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, qui est le canal destiné au passage des viandes, ou de l'estomac ou des poulmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur que s'il venoit de la langue ou du palais, des gencives ou du cerveau.

Venant de l'œsophe il en sort peu, mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus le vomissement est violent avec une douleur sensible lors que l'on avale.

De l'estomac, l'envie de vomir precede, outre cela l'on rend avec la matiére fecale le sang caillé; que s'il a été aporté du foye, ou de la ratte à l'estomac, soit pour avoir pris quelque Medecine, ou autre remede violent, ou pour avoir receu quelque coup, il sort noir & en gru-

meaux, sentent de la douleur à peu prés où est le mal.

S'il vient de la trachée artere il est chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus inseparable d'une petite toux qui fait assez de douleur.

Si c'est des poulmons, comme l'on a déja dit, il en sort peu à la fois qui est rouge, subtil, vermeil, boüillant, écumeux, & sans aucune douleur.

Lors que de la poitrine il est porté aux poulmons, quoi qu'il en paroisse peu en le jettant dehors, c'est toutesfois avec de la douleur, une toux violente, sortant noir, épais & grumeleux.

Si du cerveau il décend de la gorge l'on s'en apperçoit par un chatoüillement, ou par quelque goutte de sang, qui auparavant est sortie du nez, s'il tombe dans la trachée artere, il excitera une petite toux que l'on arrêtera avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la Conserve de roses, ou en beuvant un verre d'eau de Plantin, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de Groseilles, ou un peu de sucre ou du miel.

Lors que le vomissement du sang est sans fiévre c'est bon signe; car avec un peu de Corail en poudre, ou un peu de bol, ou du mastic, mêlé avec un peu de Conserve de roses l'on l'arrêtera; mais autrement il est mauvais.

Dans le tems que les Femmes font des pertes considerables, s'il leur arrive un vomissement de sang il les arrête aussi tôt.

Il y a plus de danger de cracher du sang étant jeune, qu'étant âgé.

S'il vient de la poitrine, il est beaucoup moins à craindre que du poulmon.

Quand une grosse veine est ouverte ou rompuë, le cœur en est quelquefois étouffé, & les forces venant à manquer l'on meurt.

Ceux qui sont sujets à cracher du sang ne doivent point regarder ce qui est rouge.

Dans tous les crachemens de sang, il est necessaire de faire observer le silence, de prendre le repos, de moderer la respiration, d'ouvrir souvent la veine, mais de tirer peu de sang à la fois.

Mais à l'égard d'un vaisseau rompu ou ouvert par la fluxion d'une humeur âcre & salée, pour lors on en saignera moins.

Si la saignée ne faisoit pas assez promptement son effet, l'on pourra appliquer des Vantouses aux aînes, & aux fesses, sinon l'on fera de fortes ligatures aux cuisses, & on donnera à boire par intervales du sirop de Grenades ou de Coings, ou de mirthe, ou de roses seches ou de groseilles battuës avec de l'eau de Plantain ou de Pourpier, ou de Solanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre de suc d'oseille, une once de sirop de roses seches, ou du miel rosat.

Deux ou trois jours aprés, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de Mirabolands citrins, dans laquelle on aura dissoud une once de sirop de roses purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de casse mondée, avec une de Rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de Plantain, ou de la décoction, ou bien une once de Manne, avec autant de sirop de Chicorée composé, délaye dans une décoction de deux onces de Tamarins.

Aprés la purgation, l'on usera de cette maniere d'opiate, ou des suivantes receptes.

Prenez de la gomme adragan demi once, de Bol fin deux dragmes, de Terre sigillée une dragme, de Mastic & du Corail de chacun demie dragme; mettez le tout en poudre, & les mêlez avec deux onces de Conserve de roses, & autant de sirop de Grenades ou de Groseilles: La dose sera de la grosseur d'une Noisette Soir & Matin.

Sinon dans un verre d'eau de Cresson, délayez-y demie dragme de Corail, & la faites avaler à jeun, & continuant cette potion quatre ou cinq jours de suite, ou bien que l'on fasse prendre peu de tems aprés le crachement de sang une once de suc de Plantin, autant de celui de Pourpier, dans lesquels l'on aura détrempé une dragme de Corail, & demie dragme de Pierre amelitte en poudre, ou dans un verre d'eau de Plantin, que l'on y mêle des crottes de Souris, & de l'Anis demi dragme de chacun bien pulverisez; & que l'on fasse avaler à jeun: Sinon l'on donnera deux dragmes de Coquilles d'œufs bien en poudre, dans trois onces d'eau de Plantin, y ajoûtant une once de Roses seches; ou bien prenez une once de Limaille de fer, avec demi once de corne de Cerf brûlée. Faites les boüillir dans dix onces d'eau de Plantain jusqu'à la moitié, coulez ensuite la décoction, & y ajoûtez une once de suc de Pourpier, avec deux onces de sirop de Roses seches. Partagez les en deux, une prise sera pour le Matin, & l'autre pour le Soir; ou faites macher demi dragme de Rhubarbe qui aura été séchée au Four; ou que l'on fasse avaler une dragme Liége en poudre dans un verre d'eau tiéde, ou de sa propre cendre le même poids.

L'on pourra encore donner pendant trois jours de suitte une demi dragme de Philoniam en se couchant; ou une bonne écuellée d'Orge mondée.

Avec cela il faudra ordonner un vivre rafraîchissant, sec, & astringent; comme de faire prendre souvent des boüillons assaisonnés de Concombre, d'Oseille, de Pourpier & de Laituës; de manger des Poires cuittes, des Coins confits, des Melons, des Grenoüilles, des Ecrivisses, de mettre du grain de Millet dans le potage, de boire d'eau ferrée ou de l'eau cruë avec une croûte de pain rôtie. L'on défendra sur tout l'Oximel, ou l'Oxicrat, ou le jus de Citron dans le boire ny au manger; quoique ce soit d'acide, comme aussi d'appliquer rien de trop froid, ny de trop astringent par dehors, crainte de repousser le sang vers les poulmons.

Les causes de la sortie du sang par les Conduits de l'urine vient, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le détachement de quelque pierre, ou par le pus de quelque Ulcere, ou d'avoir été fatigué à Cheval, ou d'avoir fait un exercice immoderé, ou pour avoir reçu quelque coup, ou pour être tombé avec violence.

Il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la Vessie, ou par un flux d'Hemorroïdes, ou par celui des Ordinaires. Par fois aussi il est un Symptome d'une crise. A l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature: Pour les autres accidens avant que d'user d'aucuns remedes l'on saignera plus ou moins, suivant l'âge & la force: ensuite l'on donnera à boire entre les repas de la Tisanne faite avec des racines de grande Consolde, & de Gomme arabique.

Sinon, l'on fera avaler dans un demi verre de lait de Brebis une dragme de poudre de Mille-

feüilles avec autant de Bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de Plantain avec dix grains de Mastic, & demi dragme de Bol en poudre, ou une once de jus de Mille-feüilles avec demi dragme de Corail, & continuer cette Potion pendant quatre jours de suite les Matins à jeun.

Sinon mêler une dragme de Pierre amatilde brûlée & pilée, dans un demi verre de jus de Plantain, & le faites avaler à jeun, ou pendant quatre ou cinq jours de suitte, faites prendre une dragme de Philonium persicum, demi once de suc de Plantain, mêlé dans quatre onces d'eau de Pourpié, ou bien prenez de l'Alun de plume, de la Gomme arabique & de Gomme adragan, de chacun une dragme avec un peu de vin: Faites en des pilules, & en donnez tous les Matins le poids d'un écu d'or.

Sinon, faites prendre dans un demi verre de gros vin une dragme de noyaux de Dattes, brûlez avec demi dragme de Soye cruë brûlée.

Nonobstant la pratique de l'une ou de l'autre de ces Receptes, l'on pourra purger le Malade avec six gros de Catholicon double, & une dragme & demie de Rhubarbe à demi brûlée sur une Poële.

L'on pourra aussi user d'injection faite avec de la décoction de Bourse de pasteur & du Pourpier; ou avec celle de Sumac, de Roses seches & de feüilles de Mirthe ou avec du jus de Prêle.

Sinon, faites lui boire un verre de sa décoction avec un peu de Sucre tous les Matins.

SANGUINS, Pour les Sanguins, la saignée du bras, les bains & les petites Medecines souvent reïterées guérissent cette maladie; ou l'on prendra d'une Poudre dont l'Empereur Charlequint usoit ordinairement, composée de deux onces de Sauge, d'une once de Lavande, autant d'Hisoppe & de Mante; d'une demi once de Girofle & de Noix muscade, de Canelle, de Gingembre, de graine de Paradis, du Sedoüart, & du Galanga; & de deux dragmes de Calamus Aromaticus, de trois dragmes de graine de Genêvre, & d'une once de graine de Pivoine, le tout bien pulverisé avec autant pesant de sucre Candi. La prise étoit à chaque fois d'une pleine cueillerée le matin à jeun, & deux heures aprés le souper, ou l'on répandra sur la tête de la poudre de Vers à soye, sinon l'on usera de Tablettes de Diarrhodon abbatis.

Pour les Coleriques, Mélancoliques, & les gens un peu maigres ils ne s'apliqueront point à l'étude, ny a aucun exercice sitôt aprés le repas; ils boiront à jeun deux grands verre d'eau avec du jus d'Orange, ou de Verjus, ou du jus d'Oseille, ou dans un verre de Tisanne commune. Ils y mêleront une once de sirop Violat avec cinq ou six gouttes d'esprit de Souffre, ou de Vitriol, ou boiront de l'Oxicrat de l'eau avec un peu de Vinaigre, lors qu'ils sentiront monter la vapeur.

Se feront saigner une fois ou deux l'année, & se purgeront trois à quatre fois avec six gros de Confection Hamech, dissoute dans un verre de décoction de Polipode & de Sené.

Pour les Pituiteux, les personnes grasses & replettes ils observeront la diete, feront exercice, fuiront le sommeil du Midi. & se purgeront avec une dragme de pilules d'Agaric ou d'Aloës, ou avec deux gros de Sené, infusé dans une décoction de deux onces de Tamarins, ou d'un gros de Rhubarbe, laquelle infusion étant passée, l'on y fera fondre deux onces de Manne.

Les Hommes & les Femmes se feront saigner du bras & du pied, en cas que cette vapeur vienne des Hémorrhoïdes supprimées ou des ordinaires retenus.

Les uns & les autres pourront avoir recours à l'eau Apoplectique. Voyez sa description au Traité de l'Apoplexie.

Pour leur vivre, ils n'useront point de viandes grossieres, ny d'aucunes Legumes, qui par leur qualité portent à la tête. Ils éviteront tout ce qui pourra les chagriner & leur donner de la crainte, & les endroits où il y auroit trop de bruit & de tintamarre. Que si cette indisposition venoit par la simpathie des autres parties, on aura recours à ce qui leur est ordonné en particulier.

SANICLET, Ital. *Diapensia, Sanicula & cinque foglio Maggiotte.* Alm. *Sanikel.*

QUALITEZ, seche au 3. D.

DESCR. Saniclet. Elle produit à la cime de ses branches de petits boutons blancs, faits comme des Fraises; ses feüilles sont partagées en cinq piéces, les queuës sont rondes, menuës & molles.

LIEU, Elle naît dans les Colines & les Montagnes; c'est une espéce de Quinte-feüilles, & fleurit en May & Juin.

PROPR. Elle a une amertume qui marque qu'elle est astringente: Ses vertus sont les mêmes que celles de la Quinte-feüille; la décoction des feüilles en Hydromel étant buë guérit les maux de poulmon, appaise les douleurs de ventre, sert à la Siatique, & à toute sorte de flux de sang tant aux Hommes qu'aux Femmes, les feüilles appliquées guerissent les blessures fraîches; & c'est ce qui lui a donné le nom de *Sanicula.* Mise en emplâtre aux Ruptures elle y est admirable.

SANTE', Pour joüir de sa santé il faut prévenir les marques prochaines des maladies; pour les guérir, Voy la lettre A page 3. de la lettre A, où il est marqué dans le cinquiéme moyen pour vivre longuement, qu'il faut aporter les remedes pour prévenir les maladies.

Sachet de SANTEUR. Prenez Iris de Florence une livre & demi, bois de Roses six onces, Calamus demi livre, Santal Citrin quatre onces, Benjoin cinq onces, Cloux de Girofle demi once, & Canelle une once.

SAP.

Pour SAPHYR *excellens.* Prenez Cailloux blancs de Riviere que vous calcinerez, les faisant rougir au feu, & les éteignant dans du fort Vinaigre, reïterant cette operation par six ou sept fois toûjours dans le même Vinaigre, réduisez les en poudre dans un Mortier de fer, puis les mettez dans un creuset avec autant pesant que de Cailloux de la Mousse de Tartre, qui se doit faire ainsi: Calcinez le Tartre, & le mettez en lieu humide dans la Chausse à Hypocras, & au bout de ladite Chausse il s'y amasse de la mousse, que ladite Tartre fait en se liquifiant & se mettant en eau. Puis couvrez le Creuset, & le mettez fondre au feu l'espace de quatre heures.

SAPIN, Ital. *Abete*, Esp. *Haya*, Allem. *Thanne* ou *Thannebaum.*

QUALITEZ, La Rasi du Sapin est ch. & seche au 3. D.

Descr. Le Sapin est un Arbre haut, plus grand que la Pesse, même fort droit, & sans beaucoup de nœuds, son écorce est blanchâtre, & se romp aisément si on la plie, ses branches ne pendent pas contre terre, comme celle de la Pesse, mais sont droites & relevées en haut, & jettent d'autres petites branches en croix d'un côté & d'autres.

Lieu, Il croît és Montagnes hautes & lieux ombrageux.

Propr. Le Sapin contient entre ses écorces une larme ou liqueur, laquelle Matthiole dit la plus odoriferente de toutes les Resines & la plus chaude; & par son acrimonie a une vertu détergente. Elle est fort bonne pour les playes fraîches, singuliérement de la tête; car non seulement elle mondifie, mais aussi les consolide prise au poids de demi once. Elle purge par dessous les humeurs bilieuses, nettoye les reins & guérit leurs ulceres: Fait uriner, & fait sortir la pierre.

SAR.

SARRASINE ronde, Esp. *Astronomia*, Allem. *Hellvvurt adterlvec*.

Qualitez, Les Rac. ch. au 3. D. & Sech. au 2.

Descr, Sarrasine. L'Aristolochie ronde à des fleurs de Lierre, odoriferentes, aiguës, molles, attachées à la tige sans pied; une racine produit plusieurs longs sarmens. Elle jette tout le long de la tige des fleurs longuettes, lesquelles s'étendent comme des oreilles de Rat, d'une couleur par dehors d'un jaûne verd, & par dedans d'un rouge noir. De ses fleurs naissent des fruits moindres que ceux de la longue, qui sont ronds & de la grosseur d'une noix. Elle a la racine de la glosseur d'un Melon, & ronde comme une Rave, pesante, amere, de mauvaise odeur, & de coûleur de Buis.

Lieu, Elle naît dans les Campagnes & dans les Prez, & fleurit en May & Juin.

Propr. Elle est la plus efficace de toutes, elle est chaude au 3. degré & seche au 2. Elle est abstersive & incisive. La racine est bonne contre les venins, les humeurs flegmatiques, l'oppilation, l'asthme, les sanglots, les fluxions, & les fistules.

SARRIETTE, ou Savourée, Ital. *Thimbra Conuella*, Esp. *Segurella*, Allem. *Kumelsaturey*.

Qualitez, Ch. & Sec au 3. D.

Descr. Sarriette. La Savourée des Jardins est plus grande, & a quantité de rameaux durs comme du bois; ses feüilles sont plus grandes que celles du Thim, un peu âpres & dures, d'une odeur agréable & d'un goût de même: C'est une plante assez connuë des Jardiniers.

Lieu, On la cultive dans la plûpart des jardins, & fleurit en Juin.

Propr. Elle a les vertus du Thim, mais plus foiblement; aussi elle est plus agréable dans les apprêts. La poudre des feüilles buë dans du vin est bonne aux maux de la poitrine, des poulmons & de la vessie: Elle provoque les mois & l'urine, & est bonne à l'estomac: Elle excite l'apetit, aide à la digestion, ôte le dégout, subtilise la veuë, & resout les vents; aussi est utile parmi les légumes.

SAU

Saucisson. Prenez de la chair de Pourceau grasse & maigre, que vous hacherez bien menu, & sur le poids de vingt-cinq livres vous y ajoûterez une livre de sel & quatre onces de poivre entier, avec une pinte de vin blanc, & une livre de sang de la bête; puis paitrirez & remuerez bien le tout ensemble pendant un bon quart d'heure, & mettrez dans vos boyaux, lesquels vous environnerés d'une serviette, de peur qu'en pressant la viande les boyaux ne viennent à crever. Il faut faire les separations de la grandeur que bon vous semblera, que vous pendrez à l'air où à la fumée pour les faire secher; étant secs coupez si bon vous semble la peau qui separera un Saucisson d'avec l'autre: Car les vers s'y peuvent mettre, & les frottez avec un peu d'huile d'Olive, aprés leur avoir ôté la poussiére qu'ils pourroient avoir prise, & les mettez dans une Terrine de terre vernie que vous couvrirez de son couvert ordinaire, & de cette façon vous les garderez en bonté si longtems que vous voudrez sans sentir.

SAUGE sauvage, Ital. *Salviasat Vat*. All. *Ruckende, Ardom. feld. ardorn.*

Qualitez, Chaud au 3. D.

Descr. Sauge sauvage. La veritable est extrêmement semblable au Marrube, si ce n'est qu'elle a les feüilles plus longues, plus épaisses, plus dures, plus veluës, plus blanches & de bonne odeur. Elle jette quantité de branches dés sa racine, qui sont plus blanches que celles du Marrube.

Lieu, Elle croît és Montagnes & lieux incultes, elle fleurit en Août.

Propr. Elle est picquante & amere au goût, la décoction des feüilles étant beuë, provoque les mois, fait blesser les Femmes grosses & fait sortir l'arriere-faix, s'aseant dans sa décoction, elle provoque l'urine & les mois.

Sauges franches & bâtardes reprennent parfaitement bien de bouture & de branches éclatées de leur souches avec racines.

SAUGE, ne se multiplie que d'une maniere décrocettes un peu enracinées.

Elle a une vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & debiles, & pour ce regard l'on fait vin de Sauge pour boire, & fomentation avec décoction de Sauge, pour le tremblement des mains & d'autres parties; pour exciter l'appetit & netoyer l'estomac plein de mauvaises humeurs. Faut souvent user de Sauge en ses potages & autrement. elle allege les douleurs de tête, & nettoye les dents & gencives: Fait bonne haleine cuite en vin, son eau distilée éclaircit la veuë.

La Conserve des fleurs de Sauge a les mêmes vertus.

La grande Sauge, Ital. *Salvia*, Esp. *Salvia & Salva* All. *Grosz Salboy*.

Qualitez, Ch. & Sec. au 3. D.

Descr. Elle a quantité de branches blanchâtres & quarrées; ses feüilles sont longuettes, rudes, blanchâtres & de fort bonne odeur; ses fleurs sont purpurines, sa racine est dure comme du bois.

Lieu, Elle se trouve par tout, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle est bonne contre toutes les humeurs phlegmatiques étant prise par la bouche,

bouche, ou appliquée par dehors; ainsi elle est bonne au mal caduc, à la létargie, à la paralisie, & à tous les rhumes phlegmatiques. Les feüilles de l'herbe seche étant mangées sont bonnes aux Femmes, pour les empêcher de se blesser. La Conserve des fleurs faitte avec du Sucre est bonne à tout ce que dessus. Enfin elle est bonne par tout où il faut fortifier, échauffer, & dessecher.

SAULE, On veut qu'il y ait des Saules de differentes façons, les uns ayant les feüilles de couleur blanche, & les autres rouges & tannées.

Le lieu le plus propre à planter les Saules, est toûjours dans les Prairies, & sur le bord des Ruisseaux, à cause que leurs racines ne sont point sujettes à les endommager, & que leur ombrage ne leur est pas contraire.

Il y en a qui trouvent ce bois être d'un grand profit, & qui en font des Sausayes toutes entieres.

Comme il faut planter les Saules.

Avant que de mettre les Saules en terre, il en faut d'abord choisir le Plant, & sçavoir que ce n'est point de racines qu'ils s'édifient, mais de branches.

Si l'on veut joüir du plaisir d'avoir de belles Saussayes, il faut que les branches dont on veut se servir soient droittes, d'une écorce bien unie, grosses comme le poignet, & longues de huit à neuf pieds.

Ce choix ainsi fait, on prend un Pieu de trois pieds de long qu'on éguise par le bas, & avec lequel en frappant rudement dessus on fait des trous de deux pieds de profondeur, dans lesquels on met ces branches par le gros bout, qu'il faut auparavant éguiser d'un côté seulement, & crainte que ces plans ne s'éventent, on remplit ces trous d'une terre déliée qu'on presse un peu avec le pied; ce qui ne contribuë pas peu à leur faire prendre bien-tôt racine.

Lorsque tels Arbres sont plantez en lieux qui leur conviennent, ils ne manquent point de bien croître; mais pour leur aider encore à le faire plus aisément, on doit dés la premiere année leur couper le bois qui a crû à leurs tiges: Pour deux raisons, la premiere pour faire que la seve qui de sa nature monte toûjours, ne soit point la meilleure partie occupée à nourrir ce bois nouveau, en négligeant d'agir dans ses racines; ce qui est cause bien souvent que ces Plans se dessechent par le bas, & meurent en peu de tems.

Et la seconde raison est, que leurs racines ne les tenant encore attachées à la terre que tres-foiblement, seroit dangereux que ces branches qu'on laisseroit, ne donnassent assez de prise aux vents, qui venans à les ébranler, ne leur pourroient causer qu'un notable préjudice.

Autre maniere de planter les Saules.

Je viens de dire presentement que les Saules se plantoient en trous faits avec un pieu, sur lequel on frappe rudement; mais si la situation du lieu où l'on demeure se trouvoit rempli de pierre, & qu'on ne pût avec ce Pieu creuser des trous, est-ce qu'à cause de cela il faudroit être privé d'avoir des Saules sur le bord des ruisseaux? non, mais voici comme pour lors on doit se comporter à les planter.

On fait un petit rayon d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, & pour lors sans rien rogner des pieux destinez à planter, appellez plançons en des Païs, & en d'autres plantats, on les place à distance égale dans le fond de ce rayon, qu'on remplit aprés de bonne terre, la foulant un peu avec les pieds, pour la raison que j'ai dit cy-dessus; ensuite dequoi ces Plantats ou Plançons, ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner beaucoup de bois dans leur tems.

Du tems de planter les Saules.

Le Saule est d'un naturel fort susceptible de froid lors qu'il est nouvellement coupé, & la playe qu'on y a fait étant pour lors sujette à gerser, ce seroit inutilement qu'on le planteroit si on le faisoit devant l'Hyver.

Le vrai tems aussi de dresser des Saussayes crainte qu'elles ne tombent dans cet inconvenient est la fin du mois de Fevrier, ou au commencement de Mars, & les gelées pour lors étant passées, on pourra esperer quelque bonne issuë de son travail.

Des distances qu'on doit donner aux Saules en les plantant.

Le plus ou le moins de bonté dont est la nature de la terre où les Saules sont plantez, décide ordinairement de la distance qu'on doit leur donner.

Dans un fond gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces sortes de Plans, & quatre pieds de distance suffiront; au lieu qu'il leur en faut donner six pieds dans un terroir maigre, car moins vaut une terre, moins souffre-t'elle qu'on y mette de Saules.

Des dangers à éviter.

Si j'ai déja dit que l'aproche des Bestiaux étoit fort préjudiciable à de certains Plans, je suis bien aise d'avertir ici que c'est entierement exposer les Saules à les faire perir, que de les laisser en butte à la gueule & aux saillies de ces Animaux.

Un Saule nouvellement planté & brouté d'un bœuf ou d'une vache, vaut autant dire un Saule perdu. Car il se desseche aussi-tôt, comme lors qu'il a été ébranlé, ses racines encore tendres étant forcées de se rompre par cette funeste secousse.

De la necessité d'émonder les Saules quand ils sont encore jeunes.

Comme un Saule n'est beau qu'autant que sa tête est bien formée & bien chargée de bois, il faut dans son commencement lui aider à venir à cette perfection. Le Plançon nouvellement coupé de l'Arbre, & destiné pour être planté & rempli d'espace en espace de certains petits nœuds qui sont comme autant d'origines de branches avenir. C'est ce qui fait que lorsqu'il est en terre, sa seve commence d'agir: On voit sur tout pendant les deux premieres années paroître à chaque nœud de petites productions de la nature, qui deviendroient branches si l'on ne prenoit le soin avec la main de les abattre du bas en haut, jusqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du Saule se doit former. De cet inconvenient il arriveroit que toutes ces petites branches consumant la substance dont celles de la tête devroient se nourrir pour devenir belles; cette tête ne seroit chargée que d'un bois mal nourri, & propre qu'à brûler.

Qu'il n'est pas moins necessaire d'ôter le superflu des branches qui croissent sur la tête des Saules.

Toutes les branches ne croîtroient qu'imparfaitement sur la tête des Saules, si l'on n'avoit soin d'en ôter le superflus.

Les Saules nouvellement étêtez ont coûtume l'année suivante de jetter une grande confusion de branches qui sans doute leurs seroient plus nuisibles que profitables si on les laissoit. Le mois de Mars de l'année suivante que ces petites branches ont poussé, on doit en jetant les yeux sur ces Saules juger des branches qu'il faut conserver, afin de décharger leurs têtes de celles qu'un juste dicernement en cela vous dit être superfluës.

Cela se fait avec la serpe, en les coupant tout près du vieux bois, &prenant garde d'offenser les branches qu'on veut laisser, & qui en sont toutes voisines.

Du tems d'êteter les Saules.

Lors qu'on n'a point négligé la veritable méthode de gouverner les Saules; on peut en tirer de profit tous les quatre ans; comme j'ai dit, que si on les incisoit devant l'Hyver, leurs playes ne se recouvriroient que trés difficilement. J'avertis pour cette raison de ne les point étêter que sur la fin de Fevrier, ou au commencement de Mars, & toûjours par un beau tems, & agissant de cette sorte, on aura long-tems de la satisfaction de ces Arbres.

Les feüilles & le sec qu'on peut tirer du bois & des feüilles sont tout propres pour assoupir les mouvemens impurs. *Voyez* le mot de Luxure en ce Livre, où on trouve d'autres moyens favorables pour remedier aux désordres de ce feu qui cause tant de désordres.

SAV

SAVON blanc. Pour le faire prenez deux cens livres de Soude noire pilée bien menuë avec cent livres de Chaux vive en pierre & éteindre 1°. la Chaux à demi avec de l'eau, & qu'elle ne fume plus, & quelle soit en poudre; puis mêlez ladite Soude avec la Chaux, & la bien mêler & les remuer ensemble avec une grande Spatule de bois; puis mettez le tout en un Tonneau, & y jettez dedans ledit Tonneau qui ne sera point clos dessus, & y mêlerez au bas une Chevre qu'on apelle une Hanche pour tirer l'eau, & un Panier au dedans crainte que la Soude ne se mêle dans ladite Hanche, puis cela étant fait vous jetterez des eaux dans ledit Tonneau sur lesdites Matieres, jusques à tant qu'elle surnage par dessus de deux ou trois seaux; puis vous boucherez bien ledit Tonneau, de peur que ce qui est dedans ne s'évante, & l'y laisserez reposer & tremper quatre bonnes heures, puis tirerez vôtre eau qui sera la premiere, & la marquerez bien, crainte de prendre l'une pour l'autre; puis étant toute tirée, vous la boucherez bien, & y jetterez une seconde fois de l'eau dessus, & vous la laisserez cinq heures, puis la tirerez & y en remettrez encore pour la troisiéme fois & quatriéme fois; mais pas tant qu'à l'ordinaire, & ferez comme dessus, & marquerez toutes vos eaux, & les boucherez; puis vous prendrez deux cens livres de bon Suif de Mouton ou de Bœuf, & lorsque vous voudrez faire vôtre savon, vous mettrez vôtre Suif dans une Chandiere, puis vous mettrez le feu dessous & le ferez fondre. Aussi-tôt qu'il sera fondu vous lui baillerez un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à tant qu'il soit en pâte, & lors qu'il sera en pâte vous le nourrirez petit à petit de vos eaux premieres, qui sera un seau à chaque fois, laissant quelque distance comme un quart d'heure, & lors que vous lui aurez baillé l'eau seconde & premiere, vous lui baillerez petit à petit toutes les demy heures un seau de vos eaux, troisiéme & quatriéme, jusqu'à tant que vous le voyez aprés en avoir tiré sur le bord de la Chandiere qu'il demeurera ferme, & qu'il file de grands filets; vous le tirerez dans des Caisses ou Liettes, & frotterez auparavant d'huile d'Olive, & le laisserez refroidir environ trois jours; vous trouverez environ un milier pesant de Savon, il ne faut oublier de faire assez grand feu dessous en le cuisant quand il y en a beaucoup; mais quand l'on en veut faire peu il n'est pas besoin de faire quatre eaux, il n'en faut faire que trois, & observer comme dessus.

Savon d'huile d'Olive. Prenez deux cens livres de Soude grise la meilleure, puis la mêlerez avec cent livres de Chaux vive, puis la mettrez dans un Tonneau. Il faut éteindre la Chaux à moitié & la rendre en poudre, & la mêlerez avec la Soude, & y laisserez de l'eau commune, comme au Savon blanc, que vous laisserez tremper trois ou quatre heures, puis tirerez vos eaux; sçavoir d'eau premiere huit seaux, de la seconde autant, de la troisiéme autant; puis mettrez deux cent livres d'huile d'Olive, sçavoir de fondrée dedans vôtre Chandiere, & mettrez le feu dessous & la ferez boüillir; puis lui donnerez un seau d'eau seconde, & un seau d'eau premiere, puis ladite huile deviendra en pâte, & lorsque vous verrez qu'elle jettera le Savon contre la Chandiere, vous continuerez en lui baillant toûjours de l'eau premiere & de l'eau seconde; vous reserverez de l'eau premiere deux seaux pour vous en servir sur la fin, lors qu'il sera presque cuit pour y jetter dedans petit à petit avec un bassin afin de l'épaissir, puis ladite eau premiere & seconde étant baillée avec les deux seaux, vous lui baillerez la troisiéme petit à petit, & quand vous n'aurez plus d'eau que les deux seaux, vous prendrez dix livres d'Amidon, & le détremperez dans de l'eau troisiéme, & étant détrampé, vous le jetterez dans vos deux seaus d'eau premiere qu'aurez gardé, & les détremperez bien, puis vous jetterez ladite eau petit à petit jusques à ce que le Savon soit cuit, & un quart d'heure aprés la tirerez dans vos Caisses, & ferez comme le premier, vous y trouverés cinq cens livres de Savon.

Savon Marbré. Prenés de la Soude noire septante cinq livres & cinquante de Chaux vive, le tout bien mêlé ensemble, puis le mettés dans un Tonneau de même comme au Savon blanc, & le laisserez tremper aussi même tems, puis tirerez vos eaux; sçavoir premiere, seconde, jusques à la quatriéme, & en tirerez six seaux de chacune; & les marquerés bien & aussi boucherez: Puis vous prendrés un cent pesant de Suif, ou si vous ny voulés point mettre de Suif, un cent pesant de foudrée d'huile d'Olive, que mettrez dedans

dans une Chaudiere, & ferés bon feu dessous. Aprés qu'il sera fondu il y faut jetter d'eau seconde, troisiéme & quatriéme, & puis aprés le laisserés boüillir jusqu'à tant qu'il s'épaissira contre la Chaudiere; puis le nourrirés petit à petit, de demi heure en demi heure d'un seau entier suivant le feu que vous ferés dessus; il y en faut toûjours mettre de demi heure en demi heure, jusques à tant qu'il relâche l'eau; puis aprés vous mettrez vôtre Savon dans vos Caisses pour en tirer l'eau que vous épurerez, & étant bien épurée, vous remettrez le Savon dans la même Chaudiere, & le ferez boüillir comme auparavant, puis vous lui baillerez un seau d'eau premiere, & y jetterez vôtre Marbreure.

Pour faire le Marbre il faut prendre deux seaux d'eau premiere, & six livres de Couperose, comme elle vient de chez les Espiciers, avec une livre d'orpiment jaûne, & faire boüillir le tout dans quelque Chaudiere, jusques à tant qu'il devienne un peu épais environ comme de l'huile d'Olive, & puis vous le jetterez dans vôtre dit Savon, & le ferez bien boüillir ensemble jusques au tems que vous le voyez separé, qu'il y aye des veines blanches avec du bleu. Cela étant vous le tirerez en vos Caisses, & le laisserez refroidir. Notez qu'il faut observer en cuisant vos Savons de toûjours bien remuer dans la Chaudiere avec une Spatule de bois afin qu'il ne brûle, & qu'il s'incorpore mieux. Et pour ce Savon blanc qui est le premier, il faudra reserver un seau d'eau premiere pour y jetter sur la fin, car il s'en épaissira mieux, & une demi heure devant que le tirer ou bien un quart d'heure, il y faudra jetter de l'Alun de Roche deux onces sur douze livres de Suif, & le faire bien fondre auparavant dans un pot avec un peu d'eau troisiéme ou seconde; puis le jetterez dans vôtre Chaudiere, & prenez garde d'observer bien la dose en diminuant vôtre Savon, comme si vous n'en vouliez faire que cent livres, deux cent livres cinquante livres. Faire vos eaux à proportion, & mettre ladite eau avec un bassin de tems en tems: C'est la plus belle chose que vous puissiez voir lorsqu'il est bien fait.

Le Savon sert pour ôter toute tâche d'un Drap, prenez Alun de Roche une livre, & la brûlez, six onces de poudre d'Iris ou Glayeul; Pulverisez le tout ensemble, puis prenez deux livres & demie de Savon blanc raclé subtilement avec la graisse; puis prenez un demi fiel de Bœuf, & une glaire ou deux d'œufs, incorporez les bien ensemble, & y ajoûtant un peu de sel broyé, puis y mettez autant de Savon incorporé que besoin est pour faire corps, afin qu'on en puisse former belottes en bonne pâte, solide, & les faites seicher à l'ombre, à cause que le soleil leur est contraire, & si vous les voulez vendre, faites les en poids & mesure. Quand vous voudrez ôter les tâches, savonez premier le Drap de tous côtez avec eau fraîche, frottant un Drap l'un contre l'autre fort bien, puis le lavez avec eau claire & fraîche, jusques à ce que l'eau en demeure claire; & s'il vous semble que la tache ne s'en soit bien allée, laissez seicher le Drap, & le refaites encore une autre fois comme devant, & toutes les taches s'en iront, qui est chose bonne & parfaite.

Savonnettes de Boulogne.

Prenez une livre de Savon de Gennes coupée à petites pieces, & quatre onces de Chaux vive que vous pilerez bien, avec deux verres d'eau de Vie, que vous laisserez tremper deux fois vingt-quatre heures: Puis prenez une feüille de papier, & l'étendez dessus pour seicher, étant sec le pilerez bien dans un Mortier avec demi once de Machalep, demi once de Santalcitrin, demi once d'Iris, autant de Calamus, le tout en poudres & quatre onces de Gomme Adragant, & paitrirez ensemble avec blanc d'œuf, la Gomme Adragant sera détrempée avec Eau rose; puis formez vos Savonnettes.

Prenez une livre d'Iris, quatre onces de Storax, deux onces de Santal citrin, demi once de cloux de Girofle, un sol de Canelle, un peu d'écorce de Citron, une once de Machalep, une noix Muscade, le tout soit mis en poudre.

Puis prenez environ deux livres de Savon blanc qu'il faut raper, & mettre dans trois chopines d'eau de vie, puis le paitrissez fort avec environ une Pinte d'eau de fleur d'Orange, ou autres de Senteur.

Puis de l'Amidon à discretion battu & passé, que vous mêlerez avec lesdites drogues cy-dessus, & le Savon, pour en faire une pâte; puis ayez un peu de Gomme Adragant dissoute en eau de senteur, & cinq ou six blancs d'œufs, & en formez vos Savonnettes de la grosseur que vous voudrez.

Pour les bien parfumer.

Prenez du Musc telle quantité que vous voudrez, que vous délayerez en eau d'Ange, puis prenez gros comme une Savonnette de composition cy-dessus, & mettez tout ensemble dans le Mortier aprés vôtre pâte en forme de levain, & enfin faites vos Savonnettes.

SAX.

SAXIFRAGE, ou Perce-pierre, Ital. & Esp. *Saxifragia*, Alle. *Steimbreck*.

Qualitez, Ch. & sec. au 3. D.

Descr. La premiere a quantité de petites branches menuës, qui ont de petites feüilles, étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par égaux intervalles. Elle est si semblable au Thim, qu'on ne la distingue qu'au goût; sa racine est assez grande & profonde, & divisée en quantité de rameaux.

Lieu, Elle vient en des lieux âpres & pierreux, elle fleurit en Juin & Août.

Propr. Elle échauffe, nettoye, ouvre, subtilise & resout; étant cuite dans du Vin elle est bonne aux Febricitans, à ceux qui ne peuvent uriner, ou qui sanglottent, & elle brise les pierres dans les reins, d'où elle a pris son nom de Saxifragia, aussi bien que les autres especes suivantes.

SCA

SCABIEUSE, Ital. & Esp. *Scabiosa*, Alle. *Apostenkraut Scabioserkraut*.

Qualitez, Chaude & seche.

Descr. La grande Scabieuse a les premieres feüilles longues, mais celles qui les suivent sont longues & découpées bien menu, étant plus petites à mesure qu'elles s'éloignent de la racine: Sa tige croît haut d'une coudée, blanche & ronde comme ses rameaux, à la cime desquels

viennent de certaines têtes faites en écaille, qui finissent en pointe comme le Cisanus, il en sort des fleurs roussâtres, qui ont une graine noire.

LIEU, Elle vient dans les Bleds & dans les terres incultes, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle est bonne pour nettoyer la poitrine & les poulmons des humeurs flegmatiques, soit qu'on boive la poudre de l'herbe seche ou le suc; & pour ôter la gale d'où elle a pris son nom, on donne quatre onces de son suc à boire, avec une dragme de Theriaque, le premier jour qu'on se trouve mal, puis on fait suer le Malade dans un lit; il en faut faire autant les jours suivans, pour se préserver du venin de la peste.

SCABIEUSE, & ses effets

La Scabieuse, que plusieurs appellent fleur de Veuve, est de deux sortes, car il y en a de commune, & celle-ci, que par excellence on nomme la belle Scabieuse: Elles n'ont rien de different dans leur fleur, sinon que celle-cy est bien plus couverte, & qu'elle est comme d'un violet cramoisi, marqueté de blanc. Elle a une certaine odeur comme de Musc, qui est agreable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de prés.

Sa culture, Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potagers: On l'arrouse quand elle en a besoin. Cette fleur dure trois ans, c'est pourquoi pour en avoir il la faut semer.

Il ne faut pas obmettre ici les grandes vertus de la Scabieuse, parce qu'elle rechauffe, desseiche & nettoye; si bien qu'elle suffit elle seule pour décharger la poitrine & la nettoyer de flegmes, & des autres crasses, superfluitez; soit qu'on prenne cette herbe seche & reduite en poudre dans du vin ou dans du boüillon, soit qu'on en prenne le jus avec du Miel. Si l'on boit la décoction de son herbe, elle fait le même effet, & en outre fait en aller la galle.

On s'en sert pour les foiblesses d'estomac, & les maux de poitrine: On la met en emplâtre sur les charbons de peste, les cloux & autres semblables maux, & c'est une chose certaine qu'elle les guérit en trois heures de tems; & le jus en est admirable quand on en donne aux Malades le poids de quatre onces, avec une dragme de Theriaque: Le premier jour cela le fait suer abondamment, continuant à leur en donner la même quantité durant plusieurs jours. Ce remede est excellent pour ceux qui ont été mordus ou piquez de Serpent & d'autre Bêtes venimeuses, & l'herbe pilée & appliquée sur la morsure ou piqueure la guérit.

Le jus de la Scabieuse, avec de la Bourrache & Camfre efface les rousseurs & tâches du corps.

La décoction de sa racine est bonne pour les boutons causez par le mal de Naples, pour lequel il en faut boire jusques à ce qu'ils s'en soient allez. On en fait de la poudre, dont on donne une dragme dans du petit lait de Chévre, & c'est un remede excellent pour les galleux, farcineux, pourris & veroleux.

SCABIEUSE, Elle est fort propre pour la toux & maladie des poulmons, aussi pour cet effet l'on en tire le jus, on la pulverise, on en fait décoction pour user long-tems, aussi on fait Conserve de sa fleur; ses feüilles ou sa racine appliquées sur les gratelles, tignes, ou mêlée avec huiles & onguents y font grand profit, mêmement és Antrax & Carboucles pestiferez lesquels avec le jus de Scabieuse, dedans trois heures vous les trouverez évanoüis. Le jus de Scabieuse à la quantité de quatre onces beuës avec une dragme de Theriaque dès le premier jour, est singulier contre la peste, moyennant qu'au lit on se fasse suer, & que l'on reitere souvent ce breuvage. Le même remede sert aux morsures des bêtes venimeuses, si outre cela vous appliquez sur la morsure les feüilles pilées de cette herbe, un liniment fait du jus de Scabieuse, poudre de Borax, autrement dit Chrysocolle, & peu de Camphre est singulier pour les dartres, gratelles, lentilles & autres infections & ordures de la peau. Sur tout, la décoction de Scabieuse beuë l'espace de quarante jours, guérit entierement des dartres, ainsi que je l'ay experimenté plusieurs fois.

SCH.

SCHIRRE, le vrai Schirre s'engendre pour l'ordinaire d'un sang le plus impur & le plus materiel de la mélancolie, qui n'a aucun sentiment & tres peu de douleur: Ce n'est pas que le foye & la rate par leur propre vice, & la suppression des mois, & d'autres flux ny contribuent de leur côté, aussi-bien que la mauvaise nourriture.

Le Schirre bâtard succede, à l'éresipele, ou a d'autres tumeurs, il se forme le plus souvent à la Rate, au foye, à la Matrice ou au Mesantere.

Si tôt que l'humeur qui cause le vrai Schirre vient à se brûler, ou a s'échauffer avec la bile, il se tourne aisément en Cancer. Pour guérir promptement le Schirre, car si par négligence on le laisse entierement former il se rendra incurable; d'où s'ensuivra de tres facheuses maladies. Il faudra observer un regime de vivre oposé au precedent, se nourrir de Poulets, de Chapons, de Veau, de Mouton, d'Agneaux, de Chevreaux & œufs frais; assaisonner les boüillons de Buglose, de Borrache, de Houbelon, d'Epinards, de Mauves, de Soucis, & de Capres; rejeter toutes sortes de Salures, d'Epiceries, & toutes Legumes qui seront chauds & venteux. L'on bannira les chagrins, & ce qui peut contrister, même il est de necessité d'éviter certains exercices qui affoibliroient les forces, & qui acheveroient de dissiper la chaleur naturelle, qui est d'un grand secours dans cette rencontre.

Le Vin blanc & le clairet se peuvent boire avec moderation, un peu plus que l'on ne feroit pas en d'autres indispositions. Aprés avoir établi ce premier fondement l'on viendra à la saignée du bras, & s'il est de besoin à celle du pied; ensuite on se purgera avec l'infusion de Sené, d'Epithime, de Polipode, ou avec de Confection Amech, ou avec la poudre d'Hiere, mêlée avec quelque Conserve.

A l'exterieur on appliquera les mêmes emplâtres, & les autres remedes qui sont ordonnez à la douleur de rate. Que si aux Femmes le Schire étoit à la Matrice, on leur fera recevoir par en-bas la fumée d'eau de Vie, & de Vinaigre jetez sur une Brique, ou un Caillou fort chaud.

Si aprés une fois ou deux, que l'on aura mis en usage cette Ordonnance, on ne s'en trouve pas si tôt soulagé, il ne faudra pas laisser que de la continuer, car cette maladie demande beaucoup de patience.

Pour la SCIATIQUE.

PRENEZ de la Glue & en faites emplâtre sur du Chevrotin, que vous appliquerez sur la partie malade, l'y laissant jusqu'à ce que la douleur ait passé, ou que l'emplâtre devienne noir, & se leve de lui même, & que vous voyez des petites gouttes d'eau sur la partie.

Emplâtre de Monsieur Vidal Capitaine.

Mettez huile d'olive trois onces, avec un demi verre de bon Vinaigre dans un pot de terre neuf plombé, faites le boüillir jusqu'à ce que le Vinaigre soit consumé, ce qui vous paroît quand il ne fait plus de bruit; aprés quoi commencez à diminuer le feu, & y ajoûtez du Mimiura deux onces, & remuerez toûjours, puis mettez Cire jaune deux onces, mêlez & remuez encore, & ajoûtez douze bayes de Laurier en poudre, sechées au Soleil s'il se peut, & de la grosseur d'une noix de graisse de Cerf, & remuez incessamment juqu'à ce qu'il devienne noir, le refroidissant en remuant toûjours, & l'emplâtre fait, apliquez-la sur le mal.

La décoction de l'écorce de peuplier blanc soulage fort les malades de goûte sciatique: ce que fait aussi le suc des branches de genêt trempée en vignaire

Sciatique Voy. Goûte.

Emplâtre pour la Sciatique.

PRENEZ De la Cire jaune, de la Poix blanche & noire, & de la Therebanthine de chacun quatre onces, de la Gomme Ammoniac & de fleur de Soufre de chacun deux onces, de l'Oliban, de l'Iris & du Fenugrec pulverisés de chacun une once pour composer cette Emplâtre.

Ayant pulverisé subtilement ensemble l'Iris & le Fenugrec & l'Oliban à part, & les ayant mêlez avec les fleurs de Soufre on choisira de la Gomme Ammoniac en larmes bien pures, qu'on fera liquefier dans le grand Mortier de Bronze chaud, & on l'y incorporera avec la Therebantine, puis ayant fait fondre ensemble sur un petit feu dans une petite Poële de Cuivre la Cire jaune, & les Poix blanche & noire coupées en petits morceaux, & les ayant passées par un linge on y mêlera la Gomme Ammoniac, incorporée avec la Therebentine, & le tout étant à demi refroidi on y ajoûtera les poudres,& l'Emplâtre sera faite. Il faut avoir soin de lever soir & matin l'Emplâtre qu'on a appliquée sur la partie, & de bien essuyer l'une & l'autre avant que de la remettre.

SCO.

SCOLOPENDRE Vraye, Esp. *Doradilla*, All. *Steinfarn & Miltzkraut.*

QUALITEZ, Ch. au 1. & sec au 2. D.

DESCR. Scolopendre, Lasplenium ou Ceterac, jette quantité de feüilles d'une seule racine, semblables à la Scolopendre, Animal venimeux: Il naît sans tiges, sans fleurs & sans graine, ses feüilles sont découpées comme celles du Polypode; mais plus couvertes & plus étroites, jaunes par dessous & rondes, vertes par dessus, la racine est noire & veluë.

LIEU, Il naît dans les Montagnes, dans les fentes des pierres, & dans les lieux âpres & humides, il conserve tout l'Hyver sa verdure, & produit des nouvelles feüilles en Avril.

PROPR. Il est incisif & aperitif, la décoction dans du vin désopile le foye & la rate; est bonne pour la pierre & pour la fiévre quarte, elle purge la bile noire, & sert contre la difficulté d'urine.

Sa décoction faite en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de rate, & qui sont sujets à la fiévre quarte.

SCORDIUM, All. *Uvasser.*

QUALITEZ, Ch. & sec au 3. D.

DESCR. Le Scordium ressemble beaucoup au Chamedrys, avec une odeur qui aproche fort de celle de l'Ail, d'où il a pris son nom; il a les feüilles plus grandes que celles du Trisago ou Germendrée, & moins déchiquetées; elles sont astringentes & ameres au goût, ses tiges sont quarrées, & la fleur est rouge.

LIEU, Il naît dans les lieux marécageux, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il est chaud, & provoque l'urine. L'herbe prise au poids de deux dragmes en hydromel est bonne aux rongemens d'estomac, à la dissenterie, & à ceux qui ne peuvent uriner qu'avec difficulté. Elle fait cracher, & fait sortir toutes les humeurs grossieres & pourries qui chargent la poitrine, enduite avec de l'eau ou avec du Vinaigre fort elle est bonne à la goutte. Le suc de l'herbe pris en brevage est bon à tout ce que dessus.

SCORSENERE VIPERINE, ou Serpentine, Esp. *Scurzo.*

Elle a les feüilles longues d'un Pan, presque semblables à celles du Sarbebouc, elles ont force filament, & sortent d'une longue queuë, quelques-unes étant courbées en arc. La tige est haute de plus d'un pied, ronde & nouée, de laquelle sortent encore de petites feüilles assez étroites; sa fleur est jaune, tout a fait semblable à celle du Barbebouc, laquelle se flétrissant laisse un rondeau cottonné où est la graine; qui est blanche & longue comme celle du Barbebouc: sa racine est longue d'un pied, large d'un pouce, noirâtre, tendre, succulente, ayant un lait doux & savoureux.

LIEU, Elle naît dans les bois & dans les lieux aquatiques. Dans la Bohéme elle est temperée en humidité & chaleur, & fleurit en May & Juin.

PROPR. On fait boire le suc des feüilles & la racine contre la morsure des Vipéres, & des autres Animaux venimeux, aussi-bien qu'aux maux pestilentiels. La racine mangée tous les jours préserve de la peste & du venin; la même sert contre l'épilepsie & le vertige; étant mâchée ou confite en sucre elle guérit du mal de cœur.

SCR.

SCROFULAIRE, Ital. *Scrofularia*, All. *Branwurtz.*

QUALITEZ, Ch. & sec. au 3. D.

DESCR. Elle a sa tige haute d'une coudée, qui jette quantité de branches anguleuses, roussatres, ses feüilles sont noirâtres, fortes & dantelées, ses fleurs qui viennent à la cime des branches sont petites, purpurines, faites en casque, sa graine vient en de petites têtes comme celles du Lin; elle est ronde & pointuë d'un côté sa racine est grande, blanche & garnie de petites glandes.

LIEU, Elle naît dans les lieux humides, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. La poudre de la racine prise au poids d'une dragme, tuë les vers, étant fraîche elle guérit admirablement les écroüelles & les hémor-

rhoïdes, pour cela l'on prend la racine en Automne, & l'ayant bien pilée avec du beurre frais, on la met dans un pot de terre qui n'ait point servi, & l'ayant bien couvert on le laisse l'espace de quinze jours dans quelque lieu humide, puis on fait fondre ledit beurre à petit feu, lequel on coule, & on le garde pour ces maladies.

De la racine cueillie en Automne & bien netoyée, pilée avec beurre frais, le tout enfermé dans un vaisseau de terre plombé & bien bouché, & ce vaisseau mis en quelque lieu humide, & l'y laisser reposer l'espace de quinze ou vingt jours, puis que le beurre soit fondu & liquifié sur un feu lent, enfin passé, l'on en fait un onguent fort singulier, pour frotter & oindre avec heureuse issüe les écroüelles & hémorrhoïdes: Telle racine est environnée de plusieurs petits nœuds ayant la forme d'hémorrhoïdes ou écroüelles.

SECRETS DIVERS.

SECRET contre les mouvemens impurs.

Je n'userai point ici de redites; ceux qui voudront être soulagez des miseres, dont bien des saints sont attaquez, trouveront dans cét Ouvrage, *au mot luxure*, des moyens naturels & Physiques pour en être délivrez: Mais ce que je dirai ici, c'est qu'outre ces remedes naturels dont il est parlé. Il y a une Sœur dans la Communauté des Filles de saint Vincent de cette Ville, qui a des parens Medecins, de qui elle a un autre secret, par le moyen duquel on peut être exempt de ces combats: non pas seulement pour quelque tems mais pour toûjours; si on s'en sert pendant un certain nombre de jours de suitte, sans qu'on en soit incommodé: Ce qui seroit difficile à croire, si ce n'étoit qu'il y a des Medecins éclairez, qui ont écrit que le remede étoit assuré, & qu'il y a des persones qui reconnoissent la bonté dudit remede, pour en avoir fait eux-mêmes l'experience.

La même Sœur par un autre remede a gueri plusieurs de son sexe d'une maladie, qu'on apelle *furor uterinus*, dans la Communauté où elle est, & où on les avoit placées. Comme on y en reçoit plusieurs qui sont dans la demence, elle ne croit pas devoir donner ses secrets au Public; elle n'en est pas la maîtresse absoluë; mais elle pourroit faire part du remede à certaines personnes qui n'en feroient pas un mauvais usage; comme à une Supérieure de Religieuses, qui auroit quantité de filles sous sa conduite; c'est d'une notorieté publique que plusieurs ont été exemptes de ces fureurs où elles étoient, quand on les a placées dans ladite Communauté, où on a vû des filles ou femmes qui sont dans la demence, & on n'éxige rien que la pension qu'on reçoit ordinairement; & en cas de guérison, on demande ce dont on est convenu. Avant que de finir cét Avis: On trouvera bon que je réponde à l'objection qu'on fait ordinairement; mais s'il y a des remedes naturels dans les incommoditez, d'où vient qu'on n'en parle pas, d'où vient qu'on ne va point à des Medecins éclairez; & à des Apoticaires experimentez. Mais qui ira? une fille & bien d'autres? on aimeroit mieux quelques fois mourir.

Secrets & remedes contre la roüille, bruine, halle, & autres maux venant de l'air, aux arbres, fruits & vignes.

Le remede le plus sur pour être délivré de tous ces accidens & de ces maux qui ruinent, & désolent non seulement quelques particuliers; mais aussi les Villages, & des Provinces entierement. *Voyez* dans ce Dictionnaire le mot de remede, page 26. 27.

Remede contre une prochaine tempête, greue, sauterelles, chenilles, &c. qui nuisent aux hommes & au bestail du labeur. V. page 26. 27. 28. &c. de cét Ouvrage.

Outre ces remedes en voici quelques autres qui reüssissent bien souvent.

1°. Pour prevenir la roüille, bruine ou nielle devant arriver, il faut brûler beaucoup de pailles en plusieurs lieux si on en a, ou bien les herbes qui auront été arrachées des Jardins ou du Champ.

Berithius Autheur renommé entre les Grecs lors qu'il voyoit que l'air amassoit cette bruine, avoit acoûtumé de brûler tout-soudain la corne d'un Bœuf, avec fiante de Bœuf, & faisoit à force fumée autour du Jardin & Champ; principalement du côté du vent.

Apulée a écrit que, la fumée de trois cancres brûlez avec fiante de Bœuf ou de Chevre, ou avec paille, étoit un tres prompt remede, que si la roüille a déja saisi les Plantes; vous y pourvoirez par ce moyen, comme dit Berithius, broyez des racines ou feüilles de Cocombres sauvages ou Colochintes, & les trempez en l'eau; en aprés arrosez devant le Soleil levé les plantes qui auront été touchées de la roüille. Vous aurez le même effet avec cendre de Figuier ou de Chéne trempée en eau, & arrosez comme il est dit. Il sera bon comme dit le même Apulée, de ficher ou planter force branches de Laurier par le Jardin ou Champ; car comme il a remarqué plusieurs fois, tout le dommage passé, & s'en va sur lesdites branches de Laurier. Or la roüille a accoûtumé fort souvent d'être és lieux fort abondans en rosée; de plus aux vallées & lieux qui n'ont pas le vent libre de tous les côtez: Mais en cét endroit il ne sera point mal à propos d'entendre & ce que cét excellent Maître du Jardinage Columelle dit, touchant le moyen de se garantir de la roüille.

Quant au hâle qui est volontiers la mort des vignes & des fleurs. Pline prend trois Cancres vifs, & les fait brûler, étant pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs sement au jardin ou au champ des Fêves tant dedans qu'à l'entour, & ce contre la bruine; ce que toutesfois j'avois obmis. Voilà tre ce que je dirai pour le present, pour nous garantir de ces maux qui nous arrivent, afin que ce qui sera semé & planté y vienne & croisse: Ce que je ne me fusse jamais ingeré décrire, si je neusse sçû que les Auteurs Africains, Grecs & Latins l'ont recherché, aprouvé & remarqué avec grand soin, & peine incroyable; même si je n'eusse éprouvé la plus grande partie avec mes amis fort curieux d'Agriculture, je n'en eusse jamais dit un mot.

Secret & remedes afin que les Serpens, & autre bêtes rampantes n'abitent pas aux Jardins ou autre part,

Selon le raport de Florentin, sçavant entre les Grecs qui ont écrit, si l'on plante à l'entour de l'Absinthe ou Armoise, au moins si l'on en plante en divers endroits, & s'ils ont acoûtumé d'y entrer l'on les en chassera incontinent faisant parfum de racine de Lis, ou de corne de Cerf.

Tarentin Auteur Grec, dit qu'on ne peut être piqué & endomagé des Serpens, si l'on se frotte du jus de Raifort, ou si l'on en mange, ou que l'on en porte sur soi. Florentin dit que les Serpens n'aprocheront jamais du lieu où aura reposé de la graisse de Cerf, ou de racine de Centaurée; & s'enfuiront toutes les bêtes rempentes, si l'on mêle ensemble Pyretre, Galbanum, corne de Cerf, Hysope, Soulphre, pusse d'Anon, corne du pied de Chevre; & le tout étant broyé ensemble, & arrosé avec du fort vinaigre, on fasse de toute cette composition des petites boules; car l'odeur de toutes ces choses étant répanduës par l'air, vous verrez incontinant que toutes les bêtes s'enfuiront comme si l'on les chassoit avec un foüet, ou elles mourront.

Aucuns ont écrit que le rameau du Grenadié chasse non seulement les serpens, mais aussi toutes les bêtes venimeuses; on sera pourtant sage & prudent, si on en fait mettre sous les lits. Le même Florentin assemble en un même lieu les troupes de serpens, comme on fait des poissons en un filet, en enterrant dans le jardin, champ ou autre lieu sujet aux serpens ou autres bêtes venimeuses, un vieux vaisseau où ont eût tenu longtems des salures; car tous ces animaux en aprocheroient tout soudainement, & en aprochant ils tomboient d'eux-mêmes, le vaisseau ayant été mis de niveau sur la surface de la terre: C'est une chose trés-assurée que les serpens s'enfuyent par l'odeur des vieux cuirs & savattes. Je n'oublierai pas ici que les serpens haïssent fort le feu, seulement parce qu'il leur éblouït la vuë: Ils haïssent aussi les choses qui sentent le fort, comme les aulx & oignons; ils aiment le savinie, le lecre, fenoüil comme font les crapaux la sauge, & les viperes la roquette: Ils fuyent le frêne, de sorte qu'ils ne s'aprochent pas de son ombre du soir & du matin; mais le fuyent de bien loin: j'avois presque oublié que les serpens ne vont point parmi les feüilles de fougere, c'est ce qui fait qu'en beaucoup de lieux où les serpens s'engendrét on trouve bon d'y semer ou d'y répandre de la fougere: Il ne faut pas aussi passer que les serpens haissent les fleurs de fug, lesquelles aussi on dit tignie, jerse & chenille, que si l'on brûle des feüilles de fougere, par leur seule senteur elles font fuir les serpens, & aller en d'autres endroits.

Remede pour ceux qui ont été mordus des serpens, lequel remede est prompt & aisé à faire.

Si quelqu'un a été mordu d'un serpent, qu'il boive du jus de feüilles de frêne avec du vin blanc; s'il y a de la fiévre qu'il prenne seulement le jus, & qu'il couvre avec des feüilles de frêne le lieu qui sera mordu. Plusieurs ont éprouvé heureusement ce miracle, & en ont été étonnés & cela sans cause, car le frêne a une certaine contrarieté contre les serpens.

Autres remedes & secrets éprouvez par plusieurs Auteurs bien renommez.

Dioscoride tient qu'il est bon de succer la piqueure avec la bouche, pourvû que celui qui succera ait déjeuné, & qu'il se soit rafraichi la bouche avec du vin: Mais au lieu de cela les modernes Chirurgiens y apliquent une ventouse, & par ce moyen ils évitent le danger où celui qui suceroit la morsure se mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'étuver la playe avec une éponge, & la scarifier aprés; mais il faudra faire entrer la lancette bien avant, afin de faire ouverture au venin qui seroit caché dedans; neanmoins qui décharneroit la playe & couperoit la chair feroit beaucoup mieux, & c'est pour deux raisons; car premierement le venin en sort plus aisément; secondement le venin qui est entré dans le corps, sort avec l'abondance du sang qui coule de la playe faite par l'incision.

Si donc la partie blessée est en quelque extremitez du corps, le meilleur est de la couper: Mêmement si la morsure est de quelque serpent dangereux; comme seroient, aspics, cerastre, vipere & autre semblables.

Cornelius Celsus loüe fort si on prend un poulet tout vif, & l'ayant fendu par le milieu on l'aplique tout chaudement sur la playe: On pourra faire le même avec chair de veau ou chevreau ou agneau, apliqué toute chaude incontinent aprés qu'on les a tuez. Il est bon aussi de boire soudain aprés avoir été mordus un brevage composé de vin tout pur & de poivre, ou quelque chose semblable pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empêche tant mieux que le venin ne s'arête au dedans; car la plûpart des venins tuent par la froidure.

Voyez la suite de ces secrets & remedes à fol. 23. suivant.

Secrets & remedes contre les Scorpions, Crapaux, Rats de jardins, belette, & autres bêtes qui corrompent & gâtent les herbes & les fruits.

Diophanes en ses livres de l'Agriculture dit, que si l'on met le ressort sur le scorpion il le fait mourir sur le champ, & que celui qui aura frotté ses mains de jus de ressort, peut manier sans danger le scorpion & autre bêtes venimeuse. Il ajoûte davantage, que le Sangdaraca mêlé avec beurre ou graisse de Chevre, apliqués en parfum chasse les mêmes scorpions, si on en brûle un tous les autres s'enfuiront. Je n'obmetrai pas que Talentin Auteur Grec, dit que celui qui tiendra l'herbe Sideritis, ou bien la Scropiore, il les pourra manier sans danger. Pulcrade dit aprés Zoroastres, que si l'on lie au pied des lits des Avelanes les scorpions n'y pourront monter; quant au remede de ceux qui auront été piqués par le scorpion, je dirai ici: si quelqu'un fait cuire en huile le scorpion duquel il aura été piqué, ou un autre, qu'il graisse la place de cette huile, il en sera beaucoup soulagé; le même adviendra, s'il tue & froisse le scorpion sur le lieu même, & alors qu'il pique; mais la piqueure sera dangereuse s'il a mangé du basilique ce jour même.

Florantin écrit que le jus d'un figuier frais apliqué sur la piqueure est bonnne. Pline assure que la cendre du scorpion bûë avec du vin est bonne, la poudre des vers brûlez, aux hommes & bêtes & oiseaux qui ont des vers, qui sont mordus des chiens enragez, le poil brûlé du même chien pris en brevage, de sorte que comme l'on dit, le poison & contre poison à soi-même. Apulée dit, que les rats ne font jamais mal aux semences, si avant qu'elle soit jettée ou enterrée, on les trempe en fiel de

de bœuf, que si on ferme les rats venus avec feüille de rosages ils mourront tous. Entre les Grecs ils y en a qui mêlent avec farine fine, cocombre sauvage ou jusquiame, ou amandes ameres, vervale noir en égale portion le tout broyé, il le petrisse avec huile, le mette auprés des loups & des rats. Pline dit qu'on les chasse si on trempe de la cendre de belette ou de chat avec de l'eau qu'on met sur les semences : Il y a danger, que ce qui s'en produira retient du venin de ces animaux. Il sera meilleur de tremper les semences en fiel de bœuf pour faire fuire les grandes bêtes. Voici ce qu'il faut faire, jamais ne toucheront au lieu qui seront semés si l'on répand dessus de l'urine vieille qui aura trempé du fient de chien. Démocrites promet que le même sera bon comme nous avons dit, l'on met beaucoup de Cancres de riviere ou de cancre marin, non moins de dix dans un vaisseau de terre plain d'eau, & couvert, & mis à l'air pour être échauffé par le Soleil l'espace de dix jours ; puis faudra arroser de cette eau de deux jours l'un. Aucuns des anciens Auteurs de l'Agriculture, Grecs & Afriquains, brûloient de la pivoine. Auberdanes en seme par le jardin, au champ, chassant par ce present secret toutes bêtes nuisantes.

Pline dit en l'histoire qu'il conseille sagement qu'on jette sur les feüilles du fient de bœuf, détrempé toutes les fois qu'il pleuvra, par ce moyen tout ce qui pourroit être venimeux en ce remede sera lavé : C'est une invention merveilleuse de l'entendement humain.

Le secret le plus seur contre tout ce qui nuit aux jardins, est celui des exorcismes de l'Eglise page 26. de la lettre R.

SECRET pour rendre la chair des Poules, Chapons, Perdrix, Pigeons, Faisans, Poulets, jeunes Canards, Tourterelles, Aloüettes, Grives & autres Oiseaux ; Pareillement des Chevraux, Agneaux, Levraux, Conils, jeunes Couchons, & semblables animaux à quatre pieds, medecinales ; de sorte qu'elles purgent les corps de toutes superfluités doucement, & sans douleur de tête ny autre mal.

Par le recit des choses ci-devant dites, & par les enseignemens que nous y avons donné ; il est bien aisé à recueillir, que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus & facultez qui sont données à un certain genre des choses, par leur forme essentiele, lesquelles resident au temperamment, & en la proprieté de la matiere, ne peuvent être communiquées à une autre espece separée & diverse, n'est pas convenable à la raison, comme nous l'avons clairement fait voir par beaucoup d'exemples des compositions qui se peuvent faire aux fruits, herbages, racines, vignes & vins ; & sur cela Galien en parle en plusieurs endroits, non pas en vain ; que le lait d'une chevre qui aura mangé de sçamonée, ou du tithimale, ou du chou marin deviendra laxatif : Ce que Hipocrate confirme, non seulement des chevres, mais aussi des femmes ; disant qu'il n'importe pas peu pour le lait, de quelle viande soit nourrie la femme ou la bête, soit pour avoir du lait de bonne nourriture pour les sains ou pour les malades, & pour ceux qui sont étiques, ou pour nourrir les enfans ; puis qu'on voit que la même chair des animaux tient de l'odeur & vertu des choses qu'ils ont mangées où ils ont été nourris ; les grives sentent le genêvre duquel elles se nourrissent : Il ne faut pas s'étonner si quelques oiseaux & quelques animaux à quatre pieds encor jeunes, étant nourris des choses medecinales, comme nous dirons, tiennent quelque chose de cette vertu medecinale en leur chair. Vous me demanderez comme cela se peut faire, je ne veux pas à present dire ce que les anciens Philosophes & Medecins modernes en ont écrit ; je veux choisir Thomas Crastus, lequel (comme je crois aura plus de crédit) parloit ainsi : Pour faire que la chair des poules soit laxative, il faut faire cuire les medicamens laxatifs, comme sont l'ellebore, la scamonée, l'agaric, le thitimale & semblables, avec du froment & de l'orge, si vous nourrissez quelque tems les poules de ces grains, aprés être seiche, ou quelqu'autre oiseaux semblables ; leur chair mangée purgera tout doucemement, & ne sera pas de mauvais goût. Voila ce qu'il en dit, lequel artifice peut être pratiqué non seulement aux poules, chapons, perdrix, faisans, & autres oiseaux semblables ; mais aussi à d'autres animaux à quatre pieds, comme sont chevreaux, agneaux, levrauts, cochons & autres semblables, les nourrissant dans la maison de quelque viande laxative : Car je ne parle pas des sauvages, mais de ceux que l'on a nourri, ou que l'on veut nourrir en sa maison. La racine d'elleborre cuite dans l'eau, la rend medecinale & laxative ; que si on fait tremper dans cette eau de la miette de pain ou du froment, & qu'on en nourrisse quelque tems des poules, ce pain ou froment étant converti en sang aprés que la poule les a mangé, & que là-dessus on les tue & mange, il ne faut point douter qu'elle n'aye atiré la vertu laxative de l'ellebore ; & qu'elle n'en retienne encore quelque chose ; quoi qu'il soit survenu beaucoup de changement : Cela étant il ne faut pas douter que l'ellebore ou sa substance ne soit transferée en ces viandes.

Il y en a plusieurs qui ayant plumé les gros oiseaux, dont nous avons parlé ci-dessus, & écorché les autres animaux, & ayant ôté les entrailles aux uns & aux autres, les remplissent & farcissent de drogues laxatives ; comme de rhubarbe, de agaric, de feüilles de sené, de semence de carthame, de racines de polipode, d'épithime & semblables : A sçavoir de l'un seulement, ou de deux ou plusieurs ensemble, y ajoûtant un peu de canelle, de semance d'anis, de fenoüil ; mêmes des herbes convenables à la partie malade, & ayant mis cela dans le ventre de l'animal, il faut ensuite fermer le trou par où ils ont mis les drogues, & le font rôtir à petit feu ; & par ce moyen la chair étant imbue de la vapeur qui s'éleve de ces choses en cuisant, elle est renduë medecinale & laxative : d'autres ayant rempli le ventre de l'oiseau de ce mélange le font cuire dans quelques boüillons gras, puis usent de ce boüillon qui est laxatif ; ensemble aussi de la chair, & ainsi ils purgent le corps de toutes humeurs superfluës.

Secret pour rendre les vins medecinaux.

Environ le tems des vandanges, lors qu'on déchausse les vignes il faudra déchausser autant de seps de vigne que vous voudrez & les marquer ; puis les faudra biner tout à l'entour & les bien monder, & cela fait il faudra prendre des racines d'ellebore, les piler dans un mortier, & les

les bien ranger tout au tour du sep, puis il faut mettre au tour du fiens vieil & bien pourri, des vieilles cendres & les deux parts de terre, & mettre par dessus les racines du sep de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part : Si on le veut garder jusqu'à ce qu'il soit vieux pour purger, vous le pourrez faire sans le mêler avec l'autre vin. Si vous prenez un verre de ce vin avec un peu d'eau, & que vous le beviez devant souper, il vous purgera sans danger.

Vous pourrez faire ceci autrement, à sçavoir, lors qu'on déchausse les vignes il vous en faudra marquer quelques-unes, afin qu'on ne les mêle pas parmi l'autre vin, & mettre tout autour des racines trois faisceaux d'ellebore noir ; puis jeter la terre par dessus : Quand ce viendra au tems des vandanges faites mettre à part les raisins qu'on recueillira aux seps que vous aurez marquez, & faites serrer aussi le vin à part ; duquel vous pourrez mettre un plein goubeau parmi le reste de vôtre boire, & assurés vous qu'il vous purgera. Ceci est tiré de mot à mot des livres de la chose rustique de Monsieur Caton.

Les modernes ne font autre chose sinon qu'ils nétoyent tres-bien les racines de la vigne aprés qu'elle est déchaussée ; puis ils l'arrousent bien, & l'abreuvent du suc de quelque médicament composé, ou bien de liqueur, dans laquelle quelque simple médicament laxatif aura trempé, & reïterent cela par quelques jours, & principalement au tems que les vignes commencent à jeter leurs nouveaux bourgeons, étans pleines de seve; cela étant fait ils remettent la terre contre les racines, & sur tout il faut prendre garde que durant ce tems la bise froide ne regne, de peur que le froid ne gâte la racine, & ne diminue la vertu des drogues & médicamens. Les raisins qu'une telle vigne produit sont laxatifs,& purgent comme aussi le vin qu'on en tire ; comme le même Florentinus l'a remarqué & laissé par écrit, au premier & second livre de ses Georgiques. Ce moyen est bien aisé & bien-tôt fait, comme témoigne Arnaud de Villeneuve, pour les causes & raisons que nous avons produites, en traitant des arbres : Car en cette façon il s'est trouvé tel raisin, comme dit le même Autheur que chaque grain purge, ce qu'on tenoit pour un grand miracle : Ceux qui aiment les raisins blancs & le vin blanc, en pourront choisir pour medeciner : Ceux qui aiment le rouge pourront prendre des rouges, car en ceci chacun se peut gouverner à sa volonté, & s'accommoder à son goût. Il y a encore un autre moyen pour avoir des raisins & du vin laxatif, lequel je ne veux pas cacher ny taire : Il faut choisir en la saison des sarmens de vignes bien nourris, & de bonne sorte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plain de ces décoctions & brévages laxatifs, ou de quelques liqueurs medecinales preparées par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait on met de la terre parmi, & les accoûtre-t'on si bien & si long-tems & avec tel souci, jusques à ce que les bourgeons du sarmant commencent à pousser, & lors on les plante en lieu propre ; comme on fait aussi les autres vignes, se prenant toûjours bien garde qu'en les traitant trop rudement les bourgeons ne soient endommagez, ou qu'on ne les fasse cheoir. Les raisins qu'une telle vigne produira aprés, purgeront la même humeur qu'eusse fait la liqueur ou infusion de quoi on les a arrousés & abreuvés ; si fera bien aussi le vin qu'on en tirera.

Autres moyens & adresses fort belles & de bon esprit, par lesquelles on rendra les raisins & les vins qui auront la vertu de faire dormir & de resister aux venins.

Si au lieu des médicamens laxatifs composez ou de leur infusion, ou de la décoction des drogues simples, on met & verse à la racine de la vigne déchaussée quelque drogue ayant vertu de faire dormir détrempée en quelque liqueur, & qu'on l'en arrouse en tems & saison ; ou bien qu'on enterre au pied du sep & parmi les racines quelques plantes ayant cette même vertu de faire dormir ; ou qu'on les plante seulement auprés & au tour du sep, comme enseigne Dioscoride, parlant du vin qu'il dit Photien ; tant les raisins comme le vin qui en sortira au pressoir, auront cette faculté de faire dormir.

On pourra faire le même, si comme nous avons montré és arbres, on perce un sep choisi avec une tariere ou virbroquin ou autre instrument, mettant dedans le médicament que vous aurez choisi, bouchant le trou & le lier bien, remettant aprés le tout à Dieu. Si vous mettez de la Thériaque ou Mitridat, ou quelqu'autre contre-poison dans le trou du sep, ôtant la moüelle s'il est necessaire, ou bien si vous arrousez & abrevez le sep de quelque liqueur dans laquelle ces choses soient détrempées, ou quelques médicamens simples, resistant aux poisons soient infusez; vous aurez un sep de vigne qui produira des contre-poisons preservatifs, chasse-peste & un remede propre pour resister aux venins, & à toutes choses venimeuses : Tellement que quelque bête venimeuse que ce soit n'aura garde de se loger ou arrêter tant soit-peu dessous un tel sep. Même on dit que le vinaigre qu'on fera du vin recueilli en un sep ainsi medeciné, & même les raisins secs ont une vertu & faculté merveilleuse, contre tous poisons, contre la contagion & maladie de peste, contre la morsure de bêtes venimeuses, & contre plusieurs autres choses ; & à faute de ces choses, les feüilles de ce sep pilées & apliquées sur la piqueure ou morsure des animaux venimeux y servent grandement : Et si on ne peut recouvrer des feüilles les cendres des sarmens cueillis en ce sep, garentiront l'homme de tout danger ; car même sans point de theriaque, la cendre de quelque sarment que ce soit, est grandement profitable contre la morsure des chiens pourvû qu'ils ne soient enragez. Les Autheurs de ces choses afin que personne ne pense que je parle de moi-même, sont les Agriculteurs & Medecins Cartaginois & Grecs, & entre les autres Florentinus, qui n'a pas voulu permettre que ceci fût caché à la posterité.

Au reste je n'ai pas voulu mettre fin à ce propos sans premierement donner cét avertissement, à sçavoir, que si on prend un sarment de ce sep ainsi medeciné pour le replanter ailleurs, mal aisément tiendra-t'il rien du naturel medicinal du sep, comme nous avons dit aussi des arbres ; parquoi il faudra l'arouser de nouveau & souvent, pour rafraichir & renouveler la vertu envieillie & amortie ; comme écrit Neapolitanus Palladius, Agriculteur qui n'est pas à mépriser.

Secret pour faire que la Laictue, la Bourache, le Pourpié, le Concombre, Courges, Poupons, Refort, Fraises, Groseilles, Framboises, & autres semblables fruits auront une vertu laxative.

Si vous faites tremper les semences des plantes trois ou quatre jours avant que les semer, dans l'infusion des simples medicaments laxatifs, les ayant fait secher vous les ferez encore retremper en diverses fois, puis vous les mettrez en terre bien fumée & bien labourée, tout ce qu'il en sortira tiendra de la vertu & faculté des médicamens ou vous aurez fait tremper les semences. Le même viendra si vous arousez de cette eau où les drogues laxatives auront trempé, les plantes encore jeunes & tendres & ne faisant que naître, les abrevant doucement, comme feroit une nourrice qui alaiteroit son enfant à heures propres & convenables, réiterant cela quelques jours: Car par ce moyen ces plantes recevront aisément cette faculté de lâcher le ventre doucement, & purger le corps. Si les chaleurs sont grandes vous pourrez par fois & en tems propre réjoüir ces plantes; les arosant de la même infusion assez abondamment, & à propos, comme nous avons dit des arbres.

Quelques-uns déchaussent ces plantes, lors qu'elles sont encore jeunes, découvrent jusques aux plus petites racines, se prenans bien garde de les traiter trop rudement, ou les aracher du tout: Cela fait ils prennent des drogues laxatives propres à leur intention, & les ayant un peu concassées s'il en est besoin, ils les épendent & sement parmi les racines découvertes comme nous avons dit des arbres; puis ayant remis la terre dessus les couvrent & ensevelissent, & ainsi nourries ils les laissent croître & succer la vertu des médicamens. Ce que je sçai pour certain avoir été experimenté.

D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant les drogues choisies; puis ayant bien fumé la terre, & s'il est besoin bien arousée, ils enterrent leurs plantes & les laissent-là.

SECRETS pour faire par artifice des vins medecinaux, lesquels on pourra faire en tems de vandanges, ou en quelqu'autre tems que ce soit.

Au tems des vandanges vous pourrez mettre à part du moût des raisins blancs qui soient bons, & sans être pourris ny gâtez, si vous aimez le vin blanc, ou bien si vous aimez mieux le rouge vous pourrez prendre d'autres raisins: Or il vous faudra mettre ce vin dans un petit tonneau, dans un baril ou bouteille de quelque matiere bien nette & bonne, avant qu'il commence à boüillir; mais il faudra avoir mis premierement dans ce baril les matiéres medecinales dont vous voulés que le vin tire la vertu, aprés les avoir bien lavées & mondées soyent herbes ou racines, fleurs, semences, espices, senteurs, fruits, grains ou quelqu'autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses medecinales soit de la douziéme partie plus ou moins, selon que les drogues auront leur saveur, odeur & qualité, forte ou petite: Cela étant fait, il vous faudra mettre une écuelle un peu ouverte d'un côté sur le trou de dessus le tonneau, afin que l'écume & la crasse qui monte peu à peu de bas en haut puisse librement sortir; & que le clair puisse redécendre en bas quand le vin cessera de boüillir & qu'il n'écumera plus; il ne faudra remplir du tout le tonneau, ce que soit dit à ce coup pour tous les autres, & le bien boucher afin que rien ne se perde; puis le reposer en quelque lieu propre pour s'en servir quand on en aura à faire. On pourra user de ce vin deux mois aprés; vous pourrez voir avec quel artifice on travaille en ceci, & que nature même confit & assemble la faculté des drogues avec celle du vin: Car par la chaleur naturelle du moût, & par la force du boüillir la vertu intérieure des choses qu'on y fait tremper est comme atirée & combatue; de sorte que le vin étant le plus fort, dépoüille ces drogues de leur propre faculté & se l'aproprie, la transubstantie en soi-même, & par ce moyen il s'acquiert une vertu medecinale, laquelle par la vertu penetrante qu'il a, & par l'industrie de l'ouvrier il atire des choses qu'on mêle parmi, laquelle il fait aprés penetrer soudainement, & comme en un clin d'œil par toutes les parties du corps sans en rien offenser nature, sans facherie, ennui, ny mal de cœur, comme nous l'avons experimenté & bien observé, & vû experimenter à des autres. Voila le premier moyen de faire ces vins artificiels, lequel toutefois j'ai un peu pour suspects: Car il est à craindre que ces matieres qu'on mêle parmi le vin ne l'empêchent de se pouvoir longuement garder & ne le fassent aigrir & gâter bien-tôt si on les laisse dedans, à cause qu'elles empêchent que le vin ne puisse avoir aër, & pour autres raisons; parquoi il me semble qu'il vaudroit mieux le changer de vaisseau en autre, & le frelater aprés qu'il aura boüilli & jeté toute son écume, & ôter toutes les matieres qu'on avoit mis dedans les jetans là: Sinon que vous voulussiez y mettre d'autre moût par dessus & faire d'autre vin medecinal pour donner aux pauvres qui seroient malades; mais il n'auroit pas une telle vertu que le premier. Il y a une autre maniere de laquelle plusieurs usent ordinairement, dont voici la facon: Ils mettent les drogues qu'ils ont choisies propre à leur intention en une sufisante quantité de moût dans un vaisseau propre, & les font boüillir à petit feu sur des charbons bien alumez l'écumant pendant qu'il boût, jusqu'à ce que la troisiéme partie ou à peu prés soit consumée, & que le moût ait entierement attiré à soi la saveur & l'odeur des choses qu'on a fait boüillir avec: Cela étant fait il faut ôter le vaisseau de dessus le feu, le bien couvrir, & le laisser reposer & rasseoir toute la nuit; le lendemain il le faut passer par un panier d'osier, & mettre le vin qui en sortira dans d'autres moûts, non pas toutefois en si grande quantité, en un vaisseau propre pour le garder, & sera bon de mettre dessus le tonneau un couvercle aproprié comme il a été dit ci-dessus, lors qu'il aura parfaitement boüilli, & qu'il aura jeté toute son écume, qu'on l'aura bien rempli, bien bouché & fermé; il le faudra mettre en lieu propre & convenable pour le garder, afin de s'en servir au besoin; mais ce moyen aussi est aucunement suspect, encore qu'il ne soit pas du tout à rejeter, à cause de l'ébullition des choses que l'on y met; car il pourra avenir qu'elle sera ou trop grande ou trop petite, trop longue ou trop briefve, car il n'y a point de distinction limitée: Il se trouve plusieurs choses qui endureront bien d'être cuites longuement; mais il y en a d'autres qui ne veulent être cuites que bien

bien peu, que si on ne regarde à cela la force & la vertu de ce qu'on cuit s'évanoüira & s'en ira en fumée bien-tôt ; & pourtant je trouverois meilleur de faire tremper les drogues medecinales dans le moût, tant & si longuement que l'on peut apercevoir & connoître, & par le goût, & par l'odeur, que le moût a retiré la vertu & faculté desdites drogues : ce qu'étant fait on les pourroit faire boüillir un bien peu & tout doucement, puis parfaire comme il a été dit.

Vins Medecinaux.

Il faut que le vin que vous voulez faire medecinal soit blanc ou clairet ou de moyenne couleur, fin, & cueilli de bons plants, les raisins bien meurs & non pourris ny gâtés, dans lesquels par mesure, & avec une quantité que le Medecin bien expert connoîtra sufisante ; on mettra les drogues desquelles on veut qu'elles tirent la vertu, en un vaisseau bien net fait de bois, ou dans de pots de terre bien vernis & bien cuits. Or tant meilleur sera ce vin & plus agréable, tant plus penetrant il sera aussi, & tant plus aisément il produit ses vertus & facultés en toutes les parties du corps: Et pourtant ayant comme renforcé la nature du corps ; il resistera tant mieux aux maladies qui l'assailliront & presseront davantage: quand on met les drogues dans le moût lors qu'il bouillit ; il en revient ce profit, qu'il n'est pas à craindre que la vertu s'évanoüisse & se perde par les vapeurs, que les matiéres se brûlent, ni qu'elles sentent la fumée ; comme il arrive quand on le fait bouillir sur le feu, à la façon commune des Apotiquaires. Le vin donc reçoit & atire les qualitez des drogues qu'on y mêle, lequel leur sert comme de guide & conducteur pour les faire jusques aux plus petites & éloignées parties du corps, par lesquelles il est reçû & recueilli fort volontiers pour la convenance que sa nature a avec la nôtre, sans aucune crainte ni frisson, telle que nous voyons ariver quand il est question d'avaler quelque medecine laxative, à cause de l'odeur fachense, la couleur désagreable & le goût méchant; ce qu'on ne trouvera pas dans ces vins medecinaux, que s'il s'y trouve quelque odeur ou goût mauvais on les pourra couvrir & corriger avec du sucre, du miel, de reglisse, raisins secs, poudre de senteur ou semblables, qui ne seront point malfaisante à l'estomac ; mais il ne faut pas oublier que par la subtilité de ces vins, laquelle parvient bien-tôt par tous les conduits du corps, non seulement le corps est purgé & déchargé de tous excremens, mais aussi est delivré de toutes opilations, à cause que le vin par sa force & vertu ôte tous empêchemens, ouvre les conduits, & même les parties en sont fortifiées ; qui est un moyen bien utile & bien court pour secourir aux parties afligées: Car quand les conduits sont ouverts les esprits ont les voyes libres, pour pouvoir aller à toutes les parties du corps, & avec les esprits la chaleur naturelle avec laquelle est conjointe la vie de chacune partie ; mais quand la chaleur naturelle est opprimée & pressée par les opilations elle s'afoiblit tellement qu'à grand peine peut-elle faire ses actions & fonctions acoûtumées, non pas même separer par la coction le bon du mauvais: Voila d'où viennent les cruditez & pourritures desquelles procedent aprés les maladies.

SECRETS *pour faire des vins composés, par le moyen desquels on pourra survenir à plusieurs & diverses maladies, avec un rôle des anciens & nouveaux vins & des remedes.*

Il est bien certain que les anciens Medecins ont recherché avec grand soin & diligence ; tous les moyens comme il se pouvoit faire des vins artificiels, qui par leur faculté pussent guérir les maladies tant du corps que de l'esprit ; comme nous voyons en Theophraste les vins d'Eraclée d'Arcadie, lesquels faisoient perdre les sens aux hommes qui en beuvoient ; en Athaneus des vins des Thasiens, qui faisoient dormir, & les autres chassoient le sommeil : En Pline les vins d'Arcadie qui rendoient les femmes fertiles & fecondes, & faisoient enragez les hommes ; semblablement les vins Trezeniens, desquels ceux qui en beuvoient étoiẽt frustrés de generatiõ, & les vins Lyciens qui arêtoient le ventre à ceux qui l'avoient trop lâche s'ils en avoient seulemẽt goûté. De là est venuë cette grande diversité de vins en M. Caton, lesquels sont composés pour secourir à diverses maladies; pareillement en Dioscoride, & avant tous ceux-ci dans les œuvres de sçavans en l'Agriculture & Medecins des Crataginois & des Grecs. Or les Medecins qui sont venus aprés, ayant reu que par les artifices inventez par ceux-ci, on pouvoit remedier presque à toutes sortes de maladies, promptement, seurement & sans dégoût ; & afin que je dise quelque chose du mien avec quelque peu de dépence ils furent émeus par cela, comme je pense de faire tremper & mettre en infusion quelques medicamens laxatifs dans du vin, afin de lui faire avoir une vertu médecinale & laxarive laquelle on prend avec grand plaisir, & consentement de toutes les parties du corps, & lors il montre de grandes facultez & vertus au corps humain; il dõne un goût plaisant aux drogues & aux choses avec lesquelles on le mêle : Il fortifie les vertus du cerveau, de l'estomac, du foye, du cœur & des boyaux, par la familiarité & convenance de sa nature avec la nôtre, laquelle nous est amie & comme née avec nous: Voila pourquoi Galien ordonne de mêler le vin Falernien avec le Mitridat & la Theriaque, afin de couvrir l'amertume de plusieurs drogues qui entrent aux compositions de ces antidotes, & par ce moyen faire que l'estomac, qui rejete les choses ameres, les reçoive plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiée. Les Medecins donc bien adroits & experimentez, ont fort bien & prudemment inventé les moyens de faire ces vins artificiels ; afin que par le vin la vertu des drogues y mixtionnées fussent bien-tôt & avec plaisir transportées par tout le corps, à cause de la subtilité de son essence, & de la familiarité qu'il a avec nous, & ainsi que les corps fussent delivrés de diverses maladies, sans nuisance, sans fâcherie, & sans mal de cœur, plusieurs & diverses compositions, afin que de plusieurs vous puissiez choisir celles qui vous semblent les meilleures, & que vous aimerez le plus.

Vin medecinal pour servir à ceux qui ont dificulté d'uriner.

Pilez du genévre en un mortier, mettez en une livre dans des conges de vin viel, & les faites bouillir en un pot net, étant refroidi mettez-le dans une bouteille, & en faites boire à ceux qui

en auront besoin, un ciathe le matin à jeun, & ils s'en trouveront bien.

Vin propre à ceux qui ont la sciatique.

Prenez du bois de genêvre de la longueur de demi pied & le coupez bien menu, puis le faites bouillir dans un conge de vin viel, quand il sera refroidi versez-le dans une bouteille, & bevez un ciathe de ce vin à jeun, & vous en recevrez profit.

Vin propre contre les tranchées, & quand la vermine fache le ventre.

Il vous faut prendre trente grenades aigres, les piler, & les mettre dans une cruche; puis mettre par dessus trois conges de quelque gros vin noir & rude; aprés cela faut bien boucher le vaisseau, & trente jours aprés l'ouvrir & s'en servir si on en a besoin: Il en faut prendre une hemine à jeun.

Vin de Thim.

Ce vin sert contre la dificulté de cuire & digerer la viande, contre les dégoûtemens, la dissenterie, les douleurs des nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hiver, & contre les animaux venimeux, aprés la morsure desquels on sent une froidure ou bien le lieu pourrit: Le vin d'Origan sert aux mêmes maladies.

Vin de Cabaret & de Pastenaille sauvage.

Le premier provoque l'urine, & est propre aux hidropiques, à ceux qui ont la jaunisse & qui ont la sciatique; le dernier sert aux maladies de la poitrine, des entrailles d'autour du cœur & de la matiere: Fait venir les mois, chasse les rots & ventositez, & fait sortir l'urine arrêtée; il est bon aussi à la toux, aux rompus & cassez.

Vin artificiel fait de roses, aneth & anis.

Mettez dans du moût ou autre vin des roses mondées, du blanc qui est au bas de la feuille (que les Medecins apellent ongle) & cueillis en lieux montueux; ensemble une partie d'anis & de miel avec un peu de safran: Liez le tout ensemble; ce vin sera bon pour l'estomac, & pour ceux qui ont la pleuresie; outre cela liez dans un linge de la semence d'Aneth, & le plongez dans le vin; il provoquera lors à dormir, fera uriner, & aidera à la digestion des viandes: Et derechef mettés dans le vin de la semence d'anis, comme il a été dit, il corrigera la dificulté d'urine, & profitera grandement aux entrailles.

Vin de bayes de laurier & de persil, & de coniza ou herbe aux punaises.

Le vin composé avec bayes de laurier aide à la toux, à la poitrine, aux tranchées, aux dificultez d'urine, profite aux gens vieux; sert de remede aux douleurs d'oreilles, resiste aux serpens & aux bêtes qui se trainent; & si aide grandement aux femmes qui sont sujettes aux suffocations de matrice: Celui qui est composé avec persil renforce l'estomac, dissipe les ventositez qui s'y engendrent, & qui font souvent soûlever le cœur, reveille l'apetit, provoque l'urine & fait dormir. Celui de Conisa ou herbes aux punaises, est propre à l'estomac, aide les paralitiques, ceux qui ont quelque membre stupide, ceux qui tremblent qui ont des tranchées, & qui sont graveleux, & si profite fort aux maladies pestilentielles.

Vin propre à l'indigestion & dificulté d'urine.

Cueillez la pomme de grenade lors qu'elle fleurit, & mettez trois hemines dans un vaisseau qui tienne une amphore, qui est la huitiéme partie d'un muy, puis y ajoûtez du vin viel une bonne quantité, avec des racines de fenouil bien mondées & pilées au pois d'un hemine; bouchez bien le vaisseau, & trente jours aprés vous le pourrez deboucher & vous en servir. Lors que quelqu'un ne pourra cuire la viande en l'estomac, ou uriner librement, il en pourra boire telle quantité qu'il voudra sans aucun danger: Le même vin chasse toute sorte de vermine hors du ventre, pourvû qu'on se prepare comme s'ensuit: Celui qui le doit prendre ne doit rien souper, le lendemain il faudra piler une dragme d'encens, & prendre une dragme de miel cuit, & de ce vin un septier & le boire à jeun: que si c'est un jeune enfant il lui en faudra donner la moitié ayant égard à son âge. Voilà ce que Monsieur Caton en a dit, lequel me semble être un peu excessif en la mesure, si vous avez égard à nôtre tems & à la disposition des corps d'aujourd'hui.

Vin avec rose ou de rose.

On peut apeler ce vin, vin de roses, car il est fort propre & convenable aux personnes en tems d'été, & par les grandes chaleurs. Il le faut faire avec des roses rouges, mondées de leur ongle seichée & mise dans du moût comme il a été dit, puis tirées: On le pourra aussi faire beaucoup plus soudain, mais il n'aura pas une telle vertu, si on met dans une certaine quantité de vin autant d'eau rose, que le goût & l'odeur de l'un & de l'autre soient conservez: Il est fort propre pour éteindre les vehementes chaleurs interieures, pour renforcer le cœur, & les entrailles, pour entretenir les forces & vertus du corps qui diminuent, pour affermir la lacheté des ventres, reparer ceux qui sont affoiblis, remettre ceux qui sont à demi perdus, pour arêter les trop grandes sueurs, pour resister à toutes putrefactions & à toutes contagions pestilentielles; servant en toutes ces choses de souverain remede: Il est fort salutaire à ceux qui sont de nature bilieuse & chaude, & si ne profite pas peu à ceux qui sont tourmentés du flux de ventre, de dissenterie, affoiblissement de la faculté retentrice, de vomissement souvent de cœur, de défaillence, même si on met un peu d'eau de pluye parmi, & qui soit serrée si on s'en lave la bouche; outre ce qu'il rafermira les dents qui branlent & les gencives laches; il rendra le soufle fort plaisant, si on se lave les yeux avec une petite goute, ce sera pour éclaircir la vuë, car à cause du vin il nétoyera & mondifiera, & à cause des roses il fortifiera & rafermira la vuë.

Vin d'Anis.

Le vin d'anis ouvre les opilations interieures, dissipe

dissipe les ventositez, apaise les rots aigres, corrige l'indigestion d'estomac, & guérit les violentes douleurs du Colon ; mais sur tout il est bon pour augmenter le lait aux femmes, si elles en prennent quelques jours en assez grande quantité avec du sucre : Car pris ainsi il est de tres-grande vertu ; il apaise les douleurs & autres maladies des reins qui procedent de ventositez, & fait sortir le gravier qui s'y engendre, principalement si on prend premierément des tablettes, composées avec anis que les Medecins nomment Dianisum, & des tablettes composées avec gomme diagragant, apelée Diatragacantes : car aussi-tôt ses douleurs étant apaisées les reins sont nétoyez de gravier lesquels sont avec l'urine.

Vin de Hysope.

Ce vin étant adouci avec reglisse ou sucre, est specialement apelé vin des vielles gens ; car il a vertu de digerer, ouvrir, atirer & de provoquer les urines : Il donne grand secours à la toux humide, & au mal caduc, particulierement aux enfans : Il desseche les humiditez de l'estomac, si on le boit ou qu'on s'en fomente : Il ôte tous les empêchemens qui pourroient être aux poulmons, nétoye tous les conduits de la voix de toute phlegme, aide aux hydropiques, il desseche & fortifie les parties relâchées par trop grande humidité, si on les fomente chaudement.

Vin de Sauge.

En quelque sorte que l'on fasse le vin de sauge, soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a une admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies de gencives relachées, contre les douleurs de dents qui branlent, contre les maladies des nerfs & des parties nerveuses, comme sont paralisie, convulsion, tremblement & semblables : Il conforte & réjouit les nerfs, soit qu'on le boive, ou qu'on les bassine chaudement aprés les avoir frotté tout doucement, & n'y a rien de meilleur comme enseigne Arnaud, ny remede plus singulier ny plus assuré. Il est aussi utile contre le haut-mal procedant de l'estomac, par le consentement ou communication que ces parties ont avec le cerveau ; car ces vins composez ont la vertu des choses desquelles on les fait.

Vin de ruë, fenugrec, d'hysope & d'ache.

Le premier sert contre les venins & poisons contre les ventositez & contre les animaux qui rampent : le second profite grandement au foye, principalement si le fenugrec est un peu pilé ; le troisiéme nétoye la poitrine, aide la digestion, est fort utile au ventre ; le quatriéme est bon pour faire uriner, excite l'apetit, & est utile aux douleurs des nerfs & des entrailles qui sont autour du cœur mais il faut mettre la semence d'ache toute pilée dans le vin.

Vin d'Absinthe & de Thim.

Prenez huit dragmes d'aluïne, même du pontique & le pilez, puis les liez dans un linge clair, & les mettez dans une fiole avec de bonne canelle, & mettez par dessus de bon moût, laissant une petite ouverture afin qu'il puisse bouillir, quand il aura bouilli il faudra remplir la fiole & la serrer. Ce vin servira contre les douleurs des entrailles de l'entour du cœur & du foye ; même contre les cruditez de l'estomac & autres maladies qui lui arrivent : il chasse aussi la vermine qui s'engendre dans le ventre. Quant au vin de thim voici comme il le faut faire ; il faut cueillir le thim quand il est en fleur, le faire secher & le piler, puis le faut mettre dans un tonneau de quatre anées, & jeter par dessus du vin blanc, & le bien boucher l'espace de quarante jours.

Vin de Roses.

Liez en un linge cent dragmes de roses pilées & les plongez dans huit setiers de moût, & trois mois aprés separez le vin clair, & le mettez à part pour le garder : Il sert à ceux qui n'ont point de fiévre, & pour aider à la digestion de l'estomac, & aux douleurs qui surviennent si on le boit aprés le repas : Il est bon aussi contre les trop grandes humiditez du ventre, & contre les dissenteries.

Vin d'Aluine ou Absinthe.

On prend cent dragmes d'absinthe pontique pilées & liées dans un linge net & clair, & le mettez dans un baril de moût ; là on le laisse tremper l'espace de deux mois entiers : Ce vin ainsi preparé est fort profitable à l'estomac, fait uriner, & aide à la digestion, il sert de remede aux maladies du foye, à la jaunisse, & aux maladies des reins ; chasse les dégouts & profite à ceux qui sont afligés de l'estomac : Il est aussi bon contre les enflures des parties d'autour du cœur qui ont longuement duré, & contre la vermine du ventre, & contre les mois arêtés.

Vin d'Hysope

Il faut prendre une livre d'hisope pilé, & la mettrez dans un linge clair avec des petites pierres, afin que par leur pesanteur elles fassent enfoncer l'hysope, puis le plonger dans un vaisseau plein de moût : Quarante jours aprés il faut prendre le clair & le mettre dans un autre pot. Ce vin est propre contre les maladies de la poitrine, de côtez & des poulmons ; contre la toux envieillie & la dificulté d'avoir son haleine, & aide aux tranchées & aux frissons des fiévres qui viennent par intervalle.

Vin de Betoine.

Pour faire le vin de betoine, il faut prendre une livre de cette herbe, lors qu'elle est remplie de sa graine, & la faire tremper en deux conches de vin, & sept mois aprés le tirer & le mettre en un autre vaisseau. Ce vin est excellent contre plusieurs maladies des entrailles ; comme est aussi l'herbe : Car pour le dire en un mot, les vins composez prennent la vertu & faculté des choses de quoi on les fait : Il ne sera donc pas mal aisé à ceux qui sçavent le naturel des choses de quoi on les fait.

Vin de Sauge.

En quelque sorte qu'on fasse le vin de sauge,

soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a une admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies des gencives, contre les douleurs de dents qui branlent, contre les nerfs & des parties nerveuses; comme sont paralisie, convulsion, tremblement & semblables: Car il conforte les nerfs, les réjouit & fortifie; soit qu'on les bassine chaudement aprés les avoir frotez doucement & il n'y a rien de meilleur, comme enseigne Arnaud, ny remede plus singulier ni plus assuré; il est aussi utile contre le haut-mal procedant de l'estomac ou de la matrice, par le consentement ou communications que ces parties ont avec le cerveau.

Vin de Thim.

Ce vin sert contre la dificulté de cuire & digerer la viande, contre le dégout, la dissenterie, les douleurs de nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hyver, & contre les animaux venimeux aprés la morsure desquels on sent une froidure ou bien le lieu pourrit: Le vin d'origan sert aux mêmes maladies.

Vin de Cabaret & de Pastenaille sauvage.

Le premier provoque l'urine & est propre aux hydropiques, à ceux qui ont la jaunisse & qui ont la sciatique. Le dernier sert aux maladies de la poitrine, des entrailles d'autour du cœur & de la matrice, chasse les rots & ventositez, & fait sortir l'urine arêtée: Il est bon aussi à la toux, aux rompus & cassés.

Vin de Aunée.

Le vin dans lequel on aura fait tremper par trois jours de launée, ou enula campana; il le rendra d'une merveilleuse vertu, éclaircit la vuë, pour resister à la peste, & pour provoquer l'urine. Il servira aussi de secours contre les enflures, contre les tranchées, morsure des serpents, contre la toux & autres maladies de la poitrine.

Vin de Gramen ou dent de Chien.

On fait ce vin avec racines de gramen ou de sanguinaire, autrement apelée renouée, bien mondé & lavé: Il fait mourir la vermine du ventre, nétoye les reins de tout gravier; il décharge la vessie remplie de l'urine & arêtée, ouvre les opilations du foye & des veines messarie, qui sont engendrés de crudité; apaise les douleurs de jointures, évacuant les matieres phlegmatiques qui les engendrent par les urines; car la racine de gramen est nombrée entre les medicaments qui provoquent l'urine; si on fait ce vin avec racines de poligonon ou renoüée, que les Apotiquaires nomment corigiola ou langue de passeaux; vous aurez un singulier remede, lequel j'ai experimentéen plusieurs avec heureux succés contre toutes les maladies des reins & de la vessie, principalement contre la gravelle, la pierre, la douleur des reins, la dificulté d'urine & les douleurs violantes qui en proviennent.

Vin de Sauge & de Marrube.

Le premier est grandement profitable contre les douleurs de reins, de la vessie, contre les crachemens de sang, la toux, les rompures, les convulsions, & contre les mois arrêtez: Le dernier est propre aux maladies de la poitrine, & à toutes les maladies ausquelles le marrube peut servir.

Vin d'Ache, d'Aneth, de Fenouil & de Persil.

Ces vins se font tous d'une même sorte, & les facultez sont semblables; il faut donc prendre des semences d'ache recente & bien meure & criblée neuf onces, & les lier dans un linge clair; puis les plonger en un vaisseau plein de moût: Ce vin fait venir l'apetit, aide à ceux qui ont mal d'estomac, à ceux qui urinent à peine, & à ceux qui respirent avec difficulté.

Vin de Sureau.

Ce vin est laxatif, & est composé de grains de d'yebles meurs, lesquels étans un peu foulez en tems de vandanges on les fait bouillir dans du moût; on les écume, & les ayant passé par un panier d'osier on garde le vin rassis, & clair pour s'en servir au besoin: On peut bien faire autrement; à sçavoir, faire bouillir ces grains avec le moût à petit feu, jusqu'à ce que la troisiéme partie soit du tout consumée; aprés cela on les laisse rasseoir toute la nuit à l'air, & le lendemain on les coule, comme nous avons dit ci-devant. Quelques-uns prennent les racines au lieu des grains; au reste ils le font de même que nous avons dit: Il purge les phlegmes & l'humeur bilieuse, sert de remede à l'hydropisie, ouvre les conduits de l'amaris, profite aux ulceres, tant exterieurs qu'interieurs; & sur tout il est tres utile aux sciatiques, goutes; & à ceux qui sont diaprés de verole; car par sa vertu laxative il apaise merveilleusement les grandes douleurs qui accompagnent telles maladies; évacuant & détournant les matieres qui étoient prêtes à tomber sur les parties, & même qui commençoient déja à tomber. Il est vrai qu'il est aucunement nuisible à l'estomac, & pourtant il sera bon de mettre parmi ce vin quelque chose odorante, afin de conforter & réjouir l'estomac.

On peut faire un vin propre à dissiper les ventositez, & qui aidera grandement à retenir & conserver l'enfant conçu au sein de la mere, afin qu'elle ne se blesse point, & qu'elle le porte jusqu'à son terme sain & entier. Voici quelle en est la composition; prenez de semence d'ache, de menthe seiche, d'ammide chacun trois dragmes; de mastic, de girofles, de cardamonum ou melegette, de rose rouge, de chacun une dragme; de canelle, de l'écorce de racines de capres, de castoreum de sedoaria, de glai illirique de chacun deux scrupules, de sucre blanc & bon deux livres, faites de tout ceci du vin à la forme qu'on fait le vin aromatique, dit vulgairement hypocras. La façon d'en user; c'est d'en prendre un peu soir & matin: Il fortifie les ligaments de la matrice, & aide grandement la faculté retantrice pour pouvoir porter l'enfant; il rend aussi les steriles habiles a concevoir, si la sterilité procede de la disposition venteuse & froide de la matrice, ou pour sa trop grande humidité, ou pour être glissante, à cause dequoi elle ne peut contenir la semence genitale; car ce vin repare & corrige toutes ces indispositions que jusques ici nous avons pour la plûpart recitées.

Secrets & remedes contre les morsures des serpens.

Si le Laboureur ou quelqu'un de ses gens a été mordu du serpent, faut soudain qu'il boive quatre doigts de jus de frêne exprimé avec vin blanc, & qu'il mette sur la morsure en forme de cataplame les feuilles desquelles le jus aura été exprimé, ou bien qu'il instille dedans la morsure trois ou quatre goutes de laict de figuier ou de figues, ou quelques grains de moutarde pilez en vinaigre, ou bien prenez feuilles de bouillon blanc, de cariophilata, de groselier rouge de chacune une poignée: faites cuire le tout en vinaigre & urine d'homme égale quantité, jusques à la consomption de la moitié, bevez trois ou quatre doigts de cette décoction, & fomentés la morsure de feuilles.

Serpens entrez au corps.

S'il advient que quelque serpent soit entré dans le corps du Laboureur ou de ses gens, dormant la bouche ouverte és prés, jardins ou autres lieux; rien n'est plus souverain pour le faire sortir hors du corps de l'homme, que de recevoir avec un entonnoir par la bouche la fumée d'un parfum fait de quelque vieille savate; car le serpent hait sur tout telle puanteur, & boire de la décoction de vervaine faite en vin blanc, chose experimentée.

Plusieurs Observations sur les vins.

SECRET. Le premier est que les tonneaux où on met ces vins artificiels doivent être pleins; car quand on ne les remplit pas ils s'aigrissent aisément & se gâtent bien-tôt, ce qui est assez commun: Le second est que les vins medecinaux comme aussi les medecines, ne sont point bonnes ny salutaires aux sains, sinon que ce soit pour prevenir quelque maladie. Il faudra donc avoir l'avis de quelque docte & prudent Medecin: Le troisiéme qu'il faut bien aviser quand on veut bailler de ces vins medecinaux à ceux qui ont fiévres, même si nous voulons croire Dioscoride il les faut faire abstenir du tout, principalement quand ces vins n'ont rien de commun avec les choses qui rafraichissent; car boire du vin en la fiévre c'est comme mettre des charbons au feu: Le quatriéme que les vins artificiels acquierent la vertu des drogues qu'on y met dedans, parquoi il ne sera mal-aisé à celui qui connoît la nature des choses de conjecturer quelle est la faculté du vin, comme Dioscoride le montre en la description du vin de bethoine, laquelle nous avons dit ci-devant: La cinquiéme que ces vins medecinaux sont fort dangereux de se gâter & aigrir quand on les tire hors du tonneau pour en user, sinon qu'on y pourvoye bien-tôt. Or le moyen pour empêcher cela c'est de mettre un peu d'huile par dessus, car nageant au dessus lui servira de bouchon pour le garder de se gâter: Le sixiéme que en ces vins medecinaux comme aussi en tous autres, il importe beaucoup quel est le tonneau où on les met, & de quel bois il est fait; car l'experience nous fait connoître que ce vin gardé quelque tems en des vaisseaux ou barils de bois de tamaris, aide grandement à ceux qui ont quelque maladie à la rate. Celui qui est gardé en tonneaux de frêne resiste fort & ferme à la peste & aux venins & ainsi de plusieurs autres, afin que je n'ennuye les Lecteurs par ma longueur: Le septiéme que les vins medecinaux faits au moût ne sont pas propres pour s'en servir, sinon quarante jours aprés qu'ils ont bouilli, ou bien deux mois; mais il n'est pas ainsi des autres: Le huitiéme qu'on pourra faire du vin medecinal sans grande peine ni grande dépence & sans feu & sans le faire bouillir. Si vous faites un petit fagot de ce que vous aurez choisi, & que vous le fassiez tremper dans le vin & pour le faire aller au fond; il y faudra atacher une pierre, vous pourrez faire le même si vous mettez vos drogues dans un linge clair ou dans un sachet; comme il a été dit ci-dessus, & que vous le fassiez tremper dans le vin quand ces choses auront trempé quelques jours; vous en pourrez goûter, & quelques jours aprés encore en goûter derechef jusqu'à ce que vous connoissiez que le vin a tiré le goût & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises tremper, & lors il faudra tirer hors les matiéres, & vous aurez du vin duquel vous vous servirez au lieu d'icelles, comme ayant faculté & vertu, lequel il vous faudra soigneusement garder, & afin qu'il ne s'évente le faudra bien boucher. Ce ne sera point hors de propos d'ajouter à ce que dessus, que si les choses qu'on veut mettre dans le vin ont quelque qualité insigne, il y en faudra mettre peu en une grande quantité de vin à cause de la grande force de leur saveur & odeur lesquelles se presentent soudain au goût & au flairer; que si ces qualitez sont trop grandes, & que à cause de ce elles soient facheuses & mal plaisantes, on les pourra corriger avec choses douces & de bonne odeur, ou pour le moins les couvrir aucunement comme nous dirons traitant des fruits medecinaux; mais c'est assez parlé des artifices pour faire des vins medecinaux. Il reste maintenant de proposer quelques formes particulieres pour composer de ces vins, y ajoûtant quant & quant les aides de chacun particulierement & leurs usages décendant de degré en degré des formes & inventions des anciens à celles des modernes. Or afin que vous ne puissiez pas vous plaindre que je n'ai que des paroles, je suis venu des paroles au fait même comme je l'ai expliqué aux pages cy-devant.

SECRET *pour avoir des eaux & des fontaines naturelles, tres bonnes pour les hommes & le bestial dans les lieux où il n'y a ny source, ny puis, ny ruisseau, ny citerne.*

Pour faire des fontaines dont l'eau est excellente, & même meilleure que celle des sources naturelles qui sont quelquefois alterées par des mineraux qu'elles rencontrent dans leur passage, ou d'autre matiéres, comme l'on voit dans les Villes à la proximité de quelques immondices. Il n'y a qu'à imiter la nature & qu'à considerer la situation de la maison en campagne auprés de laquelle on veut avoir fontaine ou reservoir d'eau; car il est certain que les sources naturelles ne viennent que des eaux, puits qui se rassemblent dans certains réceptacles qu'elles rencontrent. Voici comment vous pourrez faire une fontaine qui ne tarira point: Si vôtre maison est au pied d'une montagne vous prendrez garde que l'eau qui tombe ne se perde point par quelque troux ou fente de la montagne; vous pourrez recueillir grande quantité d'eau, & la faire décendre au pied de vôtre maison: Prenez garde qu'il n'y ait quelque ouverture par laquelle vôtre eau se puisse perdre, & s'il y en

en a, enfermez-la de pierre & de terre, & puis faites en sorte qu'elle ne s'écoule ny a droit ny a gauche, afin qu'elle aille dans le lieu destiné pour recevoir les eaux des pluyes, & ayant fait comme une chaussée en toute la circonference, ou faites massonner les pierres du premier recepectacle sans mortier, afin que les eaux puissent passer jusques au second, ou bien faites faire quelque grille d'airin, ou une platine percée de petits trous, afin qu'il ne passe rien que l'eau, & ainsi quand elle aura passé au travers du sable & par le premier receptacle, elle sera bien afinée quand elle se rendra au second & au bas dudit receptacle, parce que le premier receptacle sera grand, & découvert en l'air comme un étang: Il faudra faire un troisiéme degré plus bas que les deux autres duquel sortiront les eaux pour l'usage de la maison Si vous voulez enrichir la face du receptacle du côté que l'on tirera l'eau; vous y pourrez mettre telle beauté qu'il vous semblera, soit en façon de roc ou autrement, & y pourrez planter des arbres à droit & à gauche, que vous ferez courber en forme de tonne ou de cabinet pour donner quelque beauté à vôtre fontaine.

Que si la maison est un château entouré de fossez cela pourra servir, y conduisant cette eau par des tuyaux jusques dans ladite maison, comme on fait à Lyon, à Paris & à quantité d'autres lieux ou l'on fait passer au travers des fossez par le moyen de certaines pieces de bois qui sont creuses pour cét effet, elles sont couvertes par dessus, & on met un tuyau de plomb par où l'eau desdites fontaines passent,& ne dites pas que ce soit une citerne, car on doit à bon droit l'apeler une fontaine, d'autant que l'eau qu'elle je tera produit du tresor des autres fontaines, & il n'y a aucune difference sinon deux points: le premier est que l'on m'a aidé à recueillir ce qui nous est representé, que s'il a de la peine ne faut il point de frais pour conduire les sources naturelles dans les Villes & Châteaux? ne faut-il pas aussi-bien de la massonnerie qu'à ceux que je vous montre à faire; & qui est celui qui la pourra apeler legitimement citerne, vû qu'elle n'a rien moins que les fontaines naturelles?

Je vous ai dit qu'elles étoient toutes semblables aux naturelles, & que c'étoit excepté deux points: Le premier est comme je dis que l'on m'a aidé, secondement comme quand on seme le blé, qu'on taille & laboure la vigne n'est autre chose qu'à aider la nature: Le second est plus considerable, il n'y a point de fontaine naturelle qui puisse donner des eaux desquelles on puisse être assuré qu'elle soit bonne comme celle que je vous montre à faire; la raison de ceci est que toute la terre est pleine de divers mineraux, desquels il est impossible que les eaux passant par les conduits des rochers & des veines de la terre n'amenent avec elles quelque sel singulier ou mineral ou venimeux; ce qui ne se peut trouver dans l'eau de nôtre fontaine.

De plus on sçait que c'est une régle generale que les eaux les plus legeres sont les meilleures, & y a t'il des eaux plus legeres que celle des pluyes; elles sont montées auparavant que de décendre, & cela à été fait par la vertu d'une chaude exhalaison. Or les eaux qui sont montées ne peuvent porter en elles que bien peu de substance terrestre, & encore moins de substance minerale, & cette eau qui est ainsi legerement montée par exhalation & redécent sur les terres lesquelles sont nettes de tous mineraux & autres choses qui peuvent rendre les eaux mauvaises.

Et pour mieux faire connoître que les eaux des puits sont plus legeres, & par consequent les meilleures; interrogez un peu les Teinturiers & les Afineurs de sucre, ils diront que les eaux des pluyes sont meilleures pour leurs affaires & pour plusieurs autres choses; que si vous ne vous rendez pas à toutes ces preuves je vous renvoi à la lecture du grand Vitruve, qui est celui qui a parlé le plus savamment de toutes les eaux.

J'oublie de vous dire que quand il pleut extraordinairement & abondamment, les pluyes d'orage les eaux qui décendent violemment des montagnes pourront amener quantité de terre, sable & autres choses; pour obvier à ces grandes inondations il faut mettre des grosses pierres au travers des lieux par où elles découlent, & par ces moyens la violence des eaux sera amortie, & se rendra doucement dans sa source.

Les Arbres mêmes y sont utiles pour le même sujet, & s'il n'y en a pas il sera bon d'en planter; car ils empêcherõt que les eaux ne puissent creuser la terre, & par un tel moyen l'herbage sera conservé au long de cét herbage: Les eaux décendront fort doucement droit au receptacle, les feüilles des arbres qui tomberont dans le parterre, & les arbres qui croîtront aux dessous cét les fruits, s'il y en a aux arbres étant putrefiés, les eaux du parterre atireront le sel desdits fruits, feuilles & herbages, laquelle rendra beaucoup meilleure les eaux de fontaines, & empêchera toute putrefaction.

Si la maison de campagne est à demi quart de lieuë de la montagne à côté d'une maison, on y peut faire venir la fontaine quand les eaux qui en décendent s'en vont tomber dans les prairies assez loin de la maison, par le moyen de quelques fosses ou rigoles, à commencer aux pieds de la montagne & par ces fossez faire conduire les eaux vers le côté de l'heritage, & quand vous les aurez conduits jusqu'à la plaine devers le côté de la maison il faudra conduire le surplus du chemin par des tuyaux de plomb, de terre ou de bois.

Pour faire une fontaine en lieu champêtre & en plat pays, lors que la terre est de niveau le secret d'y faire une fontaine naturelle, il faut donner de pente à force d'hommes, ce qui est plus de dépence ce qu'étant élevé d'un côté est abaissé de l'autre, il la faut necessairement paver.

Je voudrois en premier lieu choisir un champ bien prés de la maison, & selon la grandeur de la famille, où je voudrois faire un parterre, & ayant tendu des cordeaux avec un nombre d'ouvriers faire ôter la terre du bout prochain de la maison ou l'on voudroit faire les receptacles, & les faire porter à l'autre bout du parterre, & par ce moyen on n'auroit pas si tôt baissé la partie prochaine de la maison de deux pieds que l'autre partie ne se trouve plus haute de quatre pieds, qui feront une hauteur assez capable pour amener toutes les eaux des pluyes qui tomberoient dans les parterres. Les frais de cela ne sont pas si grands qu'ils vaillent le disputer; mais quand aux frais du pavé il pourroit coûter plus ou moins, selon la commodité des choses qui se trouveront dans ces lieux, le besoin qu'il y a de paver ces parterres puis que c'est un pays, & qu'on n'y a pas pû faire des puits.

Je

Je vous ai dit ci-devant que si les terres étoient sableuses que les eaux des pluyes passeroient d'abord qu'elles seroient chutes, & que si toutes les terres étoient ainsi que jamais elles ne pourroient avoir source de fontaine, & que les fontaines ne sont causées que de ce que les terres sont foncées de pierres ou de quelque mineral : Pour ces causes quand vous aurez fait aporter les terres du bout du parterre à l'autre, & qu'il seroit tout preparé à recevoir les pluyes cela ne vous serviroit de rien ; parce qu'elles ne trouveroient rien qui les put arêter. Voilà pourquoi je dis qu'il faut necessairement que le parterre soit pavé, afin qu'il puisse contenir l'eau ; je n'entens pas qu'il faille que ce soit un pavé taillé ny choisi de pierre dure comme celui des Villes, ny assis avec du sable s'il ne se trouve sur le lieu ; mais les poser avec de terre simplement ; voila comment je l'entens, afin que la dépense ne soit si grande : S'il se trouve de la pierre platte comme l'on voit en plusieurs contrées il les faut mettre de plat, afin qu'elles tiennent plus de places pourvû qu'elles puissent empêcher que les terres ne boivent l'eau : C'est tout un comment elles seront mises.

Si on fait la fontaine en quelque lieu où il n'y aye point de pierre fôcés la de brique ou d'argile, car l'argile ne boit point l'eau comme l'autre terre ; mais il faut remarquer que les terres âgilieuses dont on se sert pour retenir l'eau il faut qu'elle soit corrigée. Les moyens desquels ceux des Villes usent, est qu'ils ont un nombre de chevaux atachez à la queuë l'un de l'autre tout d'un rang, & au premier cheval pour le conduire un homme qui tient la bride d'une main & de l'autre il les touche tous à coups d'un foüet jusques qu'elle soit bien conroyée ; aprés on aplanit ces terres d'une telle maniere qu'elle puisse servir à tenir les eaux. Ce parterre portera grand profit & utilité en y plantant des arbres fruitiers de toutes especes & les planter par ligne directe, & puis le parterre sera pavé, & à l'endroit d'un chacun arbre on laissera trois ou quatre pouce de terre sans être pavé, afin qu'il n'empêche point de croître les arbres. Cela fait on pourra faire aporter sur ledit pavé de la terre jusqu'à un pied de haut & davantage ; on pourra ensuite y semer les legumes que l'on voudra, les arbres croîtront & la terre fructifiera & portera des fruits, & même du bois, on y semera du foin & du paturage si l'on veut, & enfin ce sera un promènoir fort agreable : Ne dites pas que le parterre couvert de terre que les eaux qui passeront dessus sumergeront les semences qu'on y aura semées ; parce que les terres qui sont spongieuses & labourées ne peuvent contenir les eaux. C'est pourquoi les pluyes qui tomberont dans le parterre descendront à travers les terres j'usqu'au pavé, & de la décendront jusqu'au sable qui sera joignant le receptacle & en continuant passeront à travers les sables pour se rendre au premier.

Voila le dessein de trois fontaines d'eau au bas de la montagne & une en plat païs ; mais parce que celle du plat païs ne se peut faire sans frais, & ne trouveront pas la commodité des montagnes. Voici un secret dont les Laboureurs se peuvent aider en plat païs, n'ayant ni pierre ni brique ni argile. Un Laboureur peut choisir une piece de terre prés de sa maison, & l'ayant haussée & haute d'un bout comme j'ai dit ci-devant ; le Laboureur doit avoir certain maillet de bois & battre la terre fort unie, étant ainsi bien battue & bien dressée il fera les deux recepéctacle que j'ai dit ci-dessus, & chercherez en quelques part soit prés ou bois, quelque terre qui soit bien épaisse d'herbe pour enfoncer le dedans de son parterre, & afin que les racines des herbes entrent d'un gason à autres il remplira toutes les jointures de terre fine, & par ce moyen les racines des gasons passeront de l'un à l'autre, & lors ce sera un pavé de prez qui amenera les eaux au receptacle par le moyen de son inclination ; mais les terres boiront ses eaux sans leur donner le loisir de se rendre aux receptacles, non vous ne le pouvez dire, car on voit un milier de terre qui n'ont pas trois pieds de pente, & toutefois les pluyes se rendent à la partie basse eau des prez, & demeure là un bien long-tems avant que les terres les ayent succées ; car la quantité des herbes & racines empêche que la terre ne puisse succer l'eau comme les terres labourées. Je ne dit pas que les fentes qui surviennent en Eté à cause de la secheresse ne puissent boire une partie de l'eau comme les terres labourées ; mais l'inclination ou pente du parterre cause que les eaux se rendent soudain entre les sables qui sont au dessus du premier receptacle si le Laboureur borde son parterre de plusieurs arbres. Cela donnera ombrage audit parterre & empêchera que les gasons ne se fendent : Secondement je voudrois qu'il laissât croître l'herbe desdits gasõs sans la couper, & les pluyes qui descendroient du haut en bas feroient coucher l'herbe, & lors elle serviroit de couverture aux fentes de la terre, & quand les herbes se putrifieroient leur sel se rendroit dans le receptacle qui causeroit une bonté aux eaux comme j'ai dit.

Et si le champ duquel on a fait ce parterre ne suffit pas pour toute l'année qu'il viene à tarir il doit ajoûter encore un champ, & faire de même que nous avons dit, qu'il mette un robinet à sa fontaine pour sa maison & pour ses bêtes, qu'il fasse quelque receptacle à côté pour tirer de l'eau pour abrever son bétail, qu'il mette un robinet sur le coin de la fontaine, & quand il faudra abrever son bétail qu'il ouvre ledit robinet & le laisse couler dans l'abrevoir, & alors les bêtes boiront de l'eau pure & nette.

SECRETS pour trouver de l'eau où il n'y a point de Fontaine, de Puits & de Citerne.

Le tems plus commode de toute l'année & de plus grand jugement pour trouver les sources des puits & fontaines sont les mois d'Août & Septembre ; car lors on connoît bien les forces des sources : Quand la terre par les grandes chaleurs de l'Eté n'a plus l'humidité de la pluye, il faut alors assurer que telle source ne tariront jamais.

S'il arrive que la source de la fontaine soit quelque peu loin de la maison, vous y pourrez faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus commodement par canaux & conduits faits de plomb ou de bois, ou de potteries. Les meilleurs sont de bois d'aune ou de sapin ou de pin, duquel sort la poix resine, parce que tels bois ont un humeur oléeux & chaud, qui resiste facilement aux injures de l'eau ; aprés eux ceux de poteries : Si ce n'étoit que l'eau portée par iceux cause obstruction ; ils doivent être épais de deux doigts, aigue d'un côté de demi pied pour entrer l'un dans l'autre : Les pires sont de plomb, parce que l'eau

qui est conduite prend une mauvaise qualité du plomb à cause de la ceruse; mais elle cause souvent dissenterie & autres semblables maladies si nous en croyons à Galien : Nous voyons plusieurs païs boire de telle eau sans dissenterie. Quoi qu'il en soit il faudra bien enduire & souder les canaux par mixtion faite de chaux vive & graisse de porc ou poix-resine & blanc d'œuf, ou de chaux, huile & limure de fer; parce que tout cela resiste à la corruption & pourriture venant de l'eau. Si quelque montagne empêche la conduite des tuyaux il faudra donner passage, si quelque valées éleve les arcs, tels que l'on peut voir en un Vilage prés de Paris nommé Arcueil, ainsi apelé pour tels arcs; on planté pieu & marin à supporter les conduits de l'eau.

Or ce n'est pas assez d'avoir trouvé source de puits & fontaines, encore faudra-t'il prendregarde à la bonté & salubrité de l'eau; ainsi qu'enseigne Aristote : Car puisque nôtre vie consiste à la plus grand part à l'usage de cét Element : Il est bien raisonnable que le maître de la maison des champs aye soin d'avoir bonne eau; vû que l'eau doit être le principal brevage de ses serviteurs, & que le pain que lui & sa famille mange en est pétri & la plûpart de sa viande en est cuite. La meilleure eau & la plus saine de toutes, excepté celle de pluye, qui tombe principalement en Eté quand il tonne & grêle bien fort, celle-ci n'est pas bonne : toutefois l'eau de pluye engendre dureté de ventre & obstructions, principalement celle qui est gardée és Citernes nouvellement faites à raison du siment dont elles sont enduites; même se corrompt assez-tôt excepté celle qui pleut en May, étant corrompuë gâte la voix, aporte une rancité & petite toux; aprés est l'eau de fontaine qui décend des montagnes & coule parmi les pierres & rochers; puis l'eau de puits ou celle qui sort au penchant de la montagne, ou celle qui naît au fond de la valée. La quatriéme est l'eau de riviere, la plus mauvaise est celle d'un Etang ou Marêt, & sur tout celle qui ne court point est pestilantielle : L'eau de neige & de glace est la plus mal saine de toutes, d'autant qu'elle est plus froide & terrestre pour n'être point subtilisée par la chaleur & vertu du Soleil. Quant à l'eau de puits & fontaines laquelle n'est pas toûjours & en tout lieu trouvée bonne, sa bonté sera connuë si elle n'a pas de saveur, odeur ni couleur, neanmoins bien claire & de la sorte de l'air, prenant soudain la couleur de la chose qu'on jette dedans, si elle est nette, tiéde en Hyver, froide en Eté, facile à échaufer & subtile à se refroidir: En laquelle les poix, feves & autres semblables choses cuisent plus facilement, & qui étant reposée quelque tems dans un vaisseau d'airin, cuivre ou d'argent bien écuré ne délaisse aucune teinture ni tache au vaisseau, si l'ayant fait bouillir en un chauderon bien net, ne dépose ordure au fond. Si ceux qui en boivent ont la voix claire, la poitrine saine & le teint du visage net, & finalement celle qui avec les autres marques est bien legere, & par consequant la meilleure entre plusieurs sera jugée : Celle qui excede aux susdites marque sa qualité, & pour sçavoir qu'elle est la plus legere pesez pareille mesure de chacune eau, ou bien prenez deux trois ou quatre drapeaux de même toile longueur & largeur, selon la quantité des sortes d'eau dont vous voudrez connoître la bonté, & en chacune mouillez son drapeau & égoutez les drapaux & les pesés l'un aprés l'autre, & le plus leger sera le meilleur. Il est vrai que la legereté de l'eau ne se connoît pas tant au peser qu'en ce qu'elle est buë, & en ce qu'elle donne quelque sentiment de pesanteur aux hypocondres, & décend soudainement; même qu'elle échauffe & refroidi soudainement.

SECRETS pour trouver l'eau pour faire des puits.

Faites miner & creuser la terre environ cinq pieds de profondeur, mettez dans le trou qui sera fait un grand pot de terre aprés que le Soleil est couché, & aprés que vous l'aurez frotté d'huile prenez de la laine environ la largeur de la main, ayant été auparavant bien lavée & sechée, attachez y une petite pierre de telle maniere qu'elle ne puisse tomber, collés cette laine ainsi preparée à ce pot destiné pour découvrir s'il y aura de l'eau dans ce lieu, prenez ce vaisseau, renversez-le dans ce trou de telle maniere que la laine soit placée justement dans le milieu & qu'elle ne touche point en terre; couvrez ce pot de terre environ un pied & demi d'auteur que vous laisserez en cét état toute la nuit tout ce maneuvre jusques devant le Soleil levé, avant lequel vous ferez ôter toute la terre qu'on avoit mis dans ledit pot & le ferez tourner, & ce qui avoit été pendant la nuit dessous vous le mettrez dessus; si vous trouvez que la laine soit imbibée d'eau & qu'elle en rende étant pressée avec les mains; se sera un signe assuré qu'il s'y trouvera de l'eau, & que même il ne faudra pas beaucoup creuser pour trouver de l'eau; que si au cantraire la laine & le pot ne vous donne point ces signes, ne contez pas en pouvoir trouver en ces lieux là.

Secret pour trouver de l'eau sous la terre.

1. La terre dont les Potiers se servent pour leurs ouvrages est une bonne marque pour en trouver en ces lieux là.

2. Arrêtez-vous pour en trouver dans les endroits où la terre paroît noire & grasse ou pierreuse, & que les pierres sont noire & rouge.

3. Faites faire un trou de trois pieds de profondeur & d'un pied & demi de large sur le midi; mettez y une éponge qui soit seche étant couverte fraichement cueilli, laissez cette éponge dans ce trou, & aprés trois heures de tems retirez-là, & si elle se trouve humide c'est une marque qu'il y a de l'eau faites y creuser un puits.

Quand on a trouvé de l'eau dans une terre legere contentez-vous; car si vous voulez chercher la source vous vous mettrez en danger de tout perdre.

Si la terre est sabloneuse ou noire, ou qu'elle soit de glese, d'argile ou de petit caillou, ou de caillou & de sable ensemble, l'eau en sera assurement tres-bonne; s'il y a de la graie ou du limond ou qu'elle soit faujeure il n'y a rien a esperer d'en avoir.

Secret pour prendre les Lapins & les Lievres, sans armes, sans poudre & sans plomb, éprouvé par le Chevalier Berardi, & le Seigneur Alno, de l'invention du Maior de Dunkerque dont l'Auteur genereusement fait part au Public.

Je veux continua-t'il vous faire voir ma maniere

niere de prendre des lievres ; c'est une chasse toute divertissante, & je vous y invite pour demain sur les quatre heures du matin avant le Soleil levé.

La partie étant ainsi arêtée nous nous trouvâmes Albano, Tissago & moi à la grande place, où le Major nous y ayant joints nous partimes pour prendre le chemin des Dunes tout du long de la Mer, & nos valets nous suivirent portant tous de grandes perches de bois, un peu plus longues que les piques ordinaires de nos soldats; un des valets du Major étoit parti une heure ou deux devant nous avec un havresac plein de pois rotis, qu'il avoit répandu tout du long du chemin où nous devions passer durant l'espace de plus de deux lieuës; nous trouvâmes le long des Dunes de petits buissons de distance en distance, où nous pouvions facilement nous cacher pour n'être point vûs du gibier.

Le Major nous ayant placez tous separement il nous donna à chacun une de ces perches & en prit pareillement une pour lui; ensuite il nous dit qu'il avoit ordonné à quelques païsans de battre la campagne avant la pointe du jour, & de continuer jusqu'à ce que le soleil fût levé, qu'indubitablement nous verrions dans peu de tems des lievres & des lapins: Tout cela est bon lui dîmes-nous, mais ce n'est pas le tour de les voir comment pouvoir les prendre sans aucunes armes: je vai vous le montrer continua-t'il, mais cachez-vous promptement, car en voici plusieurs que j'aperçois qui viennent à nous.

En effet, le premier lievre qui parut le Major d'un coup de perche qu'il lui donna au dessus des oreilles il le jetta sur le côté; il en fit de même au second, au troisiéme & au quatriéme: Il en tua sept à huit lapins pareillement en moins de demie heure, & nous étant aperçus comme il s'y prenoit nous l'imitâmes si bien qu'en cinq ou six heures de tems nous mîmes sur la place plus de quarante pieces de gibier: Et comme cette chasse est tres extraordinaire, & qu'il y a peu de monde qui aime ce divertissement, qui ne soit bien aise de sçavoir comme elle se fait: J'ai raporté seulement cette histoire ici dans la vuë seule de faire plaisir aux honnêtes gens, en leur aprenant un secret dont je me suis depuis tres souvent servi, & dont je me sers encore assez souvent, ou dans mes terres ou dans celles de mes amis.

Voici donc comme la chose se passe avant le jour, on fait battre la campagne par une cinquantaine de païsans, comme nous fimes avec le Major & un valet ou deux étans munis de pois rotis, lesquels sont extremement durs. On les fait marcher un couple de lieuës sur les routes où l'on veut chasser.

Le gibier qui entend les païsans qui font du bruit marche devant eux en s'enfuyant; les chasseurs s'étans postez dans les avenuës & dans les buissons d'où ils ne peuvent être decouverts; les attendent au passage, & voici le tour d'adresse & comme on les prend.

Les lievres ou les lapins trouvant en leur chemin une assez grande quantité de pois rôtis, ils s'y amusent, ils veulent les croquer & font des efforts & des grimaces qui ne donnent pas un petit plaisir aux Chasseurs; mais ce qui est a observer de plus particulier pour ne les pas manquer; c'est que dans le moment qu'ils grincent les dents, ferment & éloignent les yeux par la peine qu'ils ont de casser leurs pois, qui sont d'une dureté effroyable: Il faut adroitement leur décharger un seul petit coup de perche au dessus des deux oreilles, ils tombent sur le champ tout étourdis, & vous en prenez à la main par cette subtilité tant qu'il s'en presente.

Le Major aprés les chasses nous regala chez lui avec toute sorte de magnificence, c'étoit un tres galant homme, qui faisoit parfaitement bien les honneurs de l'emploi que le Roy lui a confié.

SEAU De Salomon. Sa racine toute nouvelle pilée, ou le jus d'icelle, efface toutes lentilles, taches, meurtrissures, provenant pour être hallé, battu, tombé ou heurté, soit à la face ou autre partie du corps: L'on en distile de l'eau qui est fort propre pour le tein des Dames.

SECRET Pour aprendre de soi-même facilement & sans maître les quatre Regles de l'Arithmetique.

L'Arithmetique est la science des Nombres.

On la divise en quatre principales Regles sçavoir Addition, Soustraction, Multiplication & Division, par le moyen desquelles on peut resoudre toutes sortes de Questions.

Il est necessaire avant toutes choses de sçavoir la numeration, sans laquelle on ne peut exprimer la valeur de plusieurs chiffres jointes ensemble, la Table suivante en donnera le moyen.

Table de Numeration.

Nombre	1
Dixaine	24
Centaine	356
Mil	4679
Dixaine de mil	53796
Centaine de mil	675379
Million	7943752
Dixaine de millions	85945679
Centaine de millions	964379655
Milliars	1000000000
Dixaine de milliars	25570067543
Centaine de milliars	375247536737

Pour l'intelligence de cette Table, il faut remarquer que la premiere colonne du côté dextre, produit des nombres; c'est à dire autant d'unitez que la figure vaut; comme 1 vaut un, 2 vaut deux, 3. vaut trois, & ainsi des autres.

La seconde colonne produit des dixaines, c'est à dire, que la figure vaut autant de fois dix que sa valeur, comme un 1 vaut dix, un 2 vingt, un 3 trente, un 4 quarante, & ainsi des autres.

La troisiéme produit des centaines, c'est à dire, qu'un 1 vaut cent, un 7 sept cens, un 9 neuf cens, &c.

La quatriéme produit des mil, la cinquiéme des dix mil, la sixiéme des cent mil, la septiéme des millions, la huitiéme des dix millions, la neuviéme de cent millions, la dixiéme de milliars, la onziéme des dix milliars, & la douziéme des cent milliars.

EXEMPLE.

Je veux sçavoir ce que valent les sept figures de la septiéme ligne de la Table de numeration, qui sont 7943752.

Suivant l'explication cy-dessus, la premiere

figure à main droite qui eſt 2 vant deux, la ſeconde qui eſt cinq vant cinquante, la troiſiéme ſept cens, la quatriéme trois mil, la cinquiéme quarante mil, la ſixiéme neuf cens mil, & la ſeptiéme ſept millions; ainſi toutes ces figures étant nombrées feront ſept millions neuf cens quarante trois mil ſept cens cinquante deux.

ADDITION PREMIERE REGLE.

Eſt ajoûter pluſieurs nombres enſemble pour faire un total.

Exemple.

Un Marchand a vendu quatre piéces d'étoffe, ſçavoir la premiere 456 livres 2 ſ. 6 deniers, la ſeconde 325. livres 18 ſ. 4 den. la troiſiéme 564 liv. 19 ſ. 11. den. & la quatriéme 226 liv. 3 ſ. 9 den. Il veut ſçavoir à quelle ſomme monte le tout.

Pour faire cette regle il faut premierement ſçavoir que la livre tournois eſt composée de 20 ſ. & le ſol de 12 deniers.

Pour la diſpoſition de la regle il faut obſerver de bien poſer les chiffres, enſorte que les deniers ſoient ſous les derniers, les ſols ſous les ſols, les livres ſous les livres, les dixaines ſous les dixaines, les centaines ſous les centaines, &c.

Diſpoſition.

Premiere piece	456 liv.	12 ſ.	6. den.
Seconde	325	18	4
Troiſiéme	564	19	11
Quatriéme	226	3	9
Total	1573	14	6
Preuve	122	22	0

Pour l'operation de cete Regle il faut ajoûter tous les deniers enſemble qui ſe trouvent monter à trente deniers, qui valant 2 ſols ſix deniers, il faut poſer 6 den. ſous la colonne des deniers, & retenir les deux ſols pour les ajoûter à la colonne des ſols, qui feront enſemble 24 ſols, il faut poſer 4 ſols ſous ladite colonne, & retenir une liv. ou deux dixaines, qu'il faut ajoûter avec les trois dixaines de ſols, feront 5 dixaines de ſols ou deux livres dix ſols, il faut poſer un 1 ſous leſdites dixaines, & retenir 2 liv. qu'il faut ajoûter à la premiere colomne des liv. feront 23 liv. il faut poſer 3 ſous lad. colonne & retenir 2 qu'il faut ajoûter à la ſeconde colonne & trouverez 17, il faut poſer 7 & retenir 1 qu'il faut ajoûter à la troiſiéme colonne & trouverez 15, il faut poſer 5 & avancer 1 un peu au delà de la troiſiéme colonne, ainſi on pourra voir que leſd. quatre pieces d'étoffe coûteront 1573 liv. 14ſ. 6 den.

La preuve de cette Regle ſe fait par la Souſtraction, & commencer à compter la premiere colonne des livres à main gauche, on trouvera 14 qu'il faut ôter de 15 qui ſont les deux premieres figures du total, reſtera 1 qu'il faut poſer ſous le 5. Il faut auſſi compter la ſeconde colonne, on trouvera 15 qu'il faut ôter de 17 reſte 2 qu'il faut poſer ſous ledit 7, il faut enſuite compter la troiſiéme colonne on trouvera 21 qu'il faut ôter de 23 reſtera 2 qu'il faut poſer ſous ladite figure, il faut enſuite compter les ſols on trouvera 52 ſ. qu'il faut ôter de 2 liv. 14 ſ. ou 54 ſ. reſtera 2 ſ. qu'il faut poſer ſous leſd. 14 ſ. & finalement compter la colomne des deniers, on trouvera 30 den. qu'il faut ôter de 2 ſ. 6 den. il ne reſtera rien, qui eſt une marque infaillible que la Regle eſt bien faite.

Cette Regle étant bien entenduë, on pourra facilement faire toutes ſortes d'aditions comme de marcs, d'onces, de gros, de deniers & de grains, de toiſes, pieds, pouces & lignes, &c. en obſervant que le marc ſe diviſe en 8 onces, l'once en 8 gros, le gros en trois deniers, & le denier en 24 grains.

La toiſe ſe diviſe en ſix pieds le pied en douze pouces, le pouce en douze lignes.

Le muid de blé ou de ſel ſe diviſe en 12 ſeptiers, le ſeptier en 4 minots, le minot en 3 boiſſeaux, & le boiſſeau en 16 litrons.

L'année ſe diviſe en 12 mois, le mois en 30 jours, le jour en 24 heures, l'heure en 60 minutes.

L'aune ſe diviſe en 2 moitiez, 4 quarts, 8 huitiémes, 16 ſeiziémes, 3. tiers, 6 ſixiémes, 12 douziémes, 24 vingt-quatriémes

L'addition d'aunage ſe fait comme l'adition par livres, ſ. & den. en obſervant de prendre les fractions de l'aune ſur le pied des fractions de la livre, comme il ſe voit par le Bordereau cy-aprés.

Bourdereau d'aunage.

Pour $\frac{1}{2}$ 10 ſ.	$\frac{1}{3}$ 6 ſ. 8 d.	$\frac{3}{4}$ 15 ſ.
$\frac{1}{4}$ 5 ſ.	$\frac{1}{6}$ 3 ſ. 4 d.	$\frac{7}{8}$ 17 ſ. 6 d.
$\frac{1}{2}$ 2 ſ. 6 d.	$\frac{1}{12}$ 1 ſ. 8 d.	$\frac{15}{16}$ 18 ſ. 9 d.
$\frac{1}{16}$ 1 ſ. 3 d.	$\frac{11}{24}$ 10 d.	$\frac{5}{6}$ 16 ſ. 8 d.

Addition d'aunage.

Un Marchand a cinq pieces de marchandiſes qui contiennent

	24 aunes $\frac{1}{2}$	ou	10 ſ.
	17 $\frac{1}{4}$	ou	5 ſ.
	18 $\frac{1}{3}$	ou	6 ſ. 8 d.
	16 $\frac{3}{4}$	ou	15 ſ.
	17 $\frac{5}{6}$	ou	16 ſ. 8 d.
Total	94 aunes $\frac{1}{3}$	ou	13 ſ. 4 d.

Ayant fait l'operation, on trouve que les ſ. & den. montent à 2 liv. 13 ſ. 4 den. ainſi les 2 liv. ſont deux 2 aunes qu'il faut ajoûter avec les aunes, & comme les 13 ſ. 4. d. ſont les deux tiers de la liv. il faut les poſer pour 2 tiers d'aune, & trouver au total 94 aunes $\frac{2}{3}$ que contiennent leſd. cinq pieces de marchandiſe.

SOUSTRACTION SECONDE REGLE.

Souſtraire eſt ôter un moindre nombre d'un plus grand, pour ſçavoir le reſtant.

Exemple.

Un particulier doit à un autre 70436 liv. 12 ſ. 4 den. ſurquoi il lui paye 59698 l. 18 ſ. 7. den. on demande ce qu'il doit de reſte.

Pour faire cette regle il faut premierement écrire la ſomme qui eſt duë, & ſous icelle celle que l'on paye, comme il ſe void par la diſpoſition ci-aprés.

Disposition.

Dette	70436 livres	12 sols	4. den.
Payé	59698	18 f.	7 den,
Reste	10737	13	9
Preuve	70436	12	4

La regle étant ainsi disposée, il faut commencer par les den. & dire qui de 4. paye 7 ne peut, il faut emprunter 1 sol sur la colonne des sols lequel vaut 12 den. qu'il faut joindre avec 4 font 16, & dire qui de 16 paye 7 restera 9 qu'il faut écrire sous les den. ensuite il faut passer à la colōne des sols ou est écrit 12 qu'il ne faut plus conter que pour 11 à cause de l'emprunt, & dire qui de 11 paye 18 ne peut, il faut emprunter une livre sur la premiere figure des livres qui vaut 20 sols & 11 font 31, & qui de 31 paye 18 restera 13, qu'il faut écrire sous ladite colonne des sols. Il faut ensuite passer aux livres, & ne conter la figure 6 que pour 5 attendu l'emprunt, & dire qui de 5 paye 8 ne peut, il faut emprunter une dixaine sur la figure suivante & dire qui de 15 paye 8 reste 7 qu'il faut écrire dessous, il faut dire ensuite qui de 2 paye 9 ne peut, il faut emprunter une dixaine, & dire qui de 12 paye 9 reste 3 qu'il faut écrire dessous. On dit ensuite qui de 3 paye 6 ne peut, il faut emprunter une dixaine sur la figure qui est un 0, qui ne peut rien produire; c'est pourquoi il l'a faut emprunter sur la figure 7, & dire qui de 13 paye 6 reste 7 qu'il faut écrire dessous, on passe ensuite à ladite figure 0, que l'on conte pour 9, & dire qui de 9 paye 9 reste 0, qu'il faut écrire dessous, & finalement passer à ladite figure 7 qu'il ne faut conter que pour 6 & dire qui de 6 paye 5 reste 1 qu'il faut écrire dessous, ainsi il restera encore 10737 liv. 13 f. 9 den. à payer comme il se voit par l'operation ci-dessus.

Il faut remarquer que lors qu'il se rencontre plusieurs zeros dans la somme principale d'une soustaction, il faut empruter sur la figure qui les precede qui sera ensuite contée pour un moins que sa valeur, & faire valoir tous lesdits zeros pour 9 à la reserve du premier qui doit être conté pour 10.

Exemple.

Dette.	250000 livres.
Paye	178546
Reste	71454
Preuve	250000

La preuve de la soustraction se fai en ajoutant ce qui reste à payer, à ce qui a été payé pour avoir le total de la somme principale, on observera le même ordre pour toutes sortes de soustractions.

MULTIPLICATION.

Troisiéme Regle.

Multiplication est multiplier un nombre par soi-même ou par un autre, pour sçavoir combien ils contienent d'unités.

Exemple.

Je veux sçavoir combien 4 étant multiplié pa 4 contient d'unités. Il faut dire 4 quatre foi quatre font 16, ainsi 4 étant multiplié par 4 donne 16.

Pour multiplier facilement & promptement il est necessaire de sçavoir par cœur la Table suivante.

Table de Multiplication.

2 fois	2 f.	4	4 fois	4 f.	16	7 fois	7 f.	49
2	3	6	4	5	20	7	8	56
2	4	8	4	6	24	7	9	63
2	5	10	4	7	28	8 fois	8 f.	64
2	6	12	4	8	32	8	9	72
2	7	14	4	9	36	9 fois	9 f.	81
2	8	16	5 fois	5 f.	25	2 fois	12 f.	24
2	9	18	5	6	30	3	12	36
			5	7	35	4	12	48
3 fois	3 f.	9	5	8	40	5	12	60
3	4	12	5	9	45	6	12	72
3	5	15	6 fois	6 f.	36	7	12	84
3	6	18	6	7	42	8	12	96
3	7	21	6	8	48	9	12	108
3	8	24	6	9	54			
3	9	27						

Pour faire toutes sortes de multiplications, il faut écrire le nombre à multiplier, & sous icelui le multiplicateur.

Exemple.

Un Capitaine de Cavalerie a acheté 245 chevaux à raison de 216 liv. chaque cheval, on demande combien lui couteront lesdits 245 chevaux.

Il faut premierement poser 245 pour nombre à multiplier & 216 dessous pour multiplicateur.

	245 à multiplier par
	216 liv. multiplicateur.
	1470
	245
	490
Total	52920

La regle étant ainsi disposée, il faut multiplier le chifre 6, premiere figure du multiplicateur par le chifre 5 premiere figure du nombre à multiplier en disant 6 fois 5 font 30, il faut poser un 0, sous ledit chifre 6 & retenir 3, il faut dire ensuite 6 fois 4 font 24 & trois que j'ai retenus font 27, je pose 7 & retiens 2 & 6 fois 2 font 12, & 2 font 14, je pose 4 & avance 1.

Il faut ensuite que la seconde figure du multiplicateur qui est 1, fasse la même chose que la premiere, & dire une fois 5 & 5 je pose 5 en reculant d'un degré, une fois 4 est 4, je pose 4, & une fois 2 est 2 je pose 2.

Il faut ensuite passer à la troisiéme figure dudit multiplicateur, & dire 2 fois 5 font 10, je pose 0, en reculant encore d'un degré & retiens 1, 2 fois 4 font 8, & 1 que je retiens

font 9, je pose 9, & finalement 2 fois 2 font 4, je pose 4.

Cela étant fait, il faut additionner les trois produits & trouver 52920 livres pour la valeur requise, comme il se voit par l'operation cy-dessus.

La preuve de la multiplication se fait par la division & est immanquable, c'est pourquoi je ne me servirai point de la preuve par 9 qui peut errer, & pour la preuve de cette regle voyez la premiere regle de division ci-aprés page 31.

Observations sur la Multiplication.

Il faut remarquer que quand on multiplie quelque nombre que ce soit par des sols le produit ne donne que des sols, & pour les reduire en livres, il faut trancher la derniere figure dextre qui ne sera contée que pour des sols & prendre la moitié des autres, qui demeureront pour autant de livres.

Exemple.

On demande combien vallent 356 écus blancs, ou Loüis d'argent à 62 sols, multipliez 356 par 62 le produit donnera 23072 sols, lesquels étans reduits en livres comme il est dit ci-dessus, vous trouverez 1153 livres 12 sols pour la valeur requise.

Operation.

AVIS,

A present que les écus blancs valent 66 sols, il faut multiplier par 66 sols, & au lieu de trouver 1153 liv. 12 sols, vous trouverez 1174 liv. 16 sols.

```
 356 écus bl.
  62 sols.
 ----------
 712
2136
 ----------
2207 l. 2 s.
 ----------
1103 l. 12 s.
```

Il y a une autre maniere plus courte, pour sçavoir ce que valent un nombre d'écus blancs qui est de multiplier par 33 sols qui est la moitié de 66 sols.

Exemple.

Multipliez 356 écus blancs par 33 sols, le produit donnera 11748 sols, tranchez la derniere figure qui est 8 & la doublez, vous trouverez 16 sols & les autres seront des livres,

Operation.

```
  356 écus blancs.
à   3 l. 6 sols.
 ------------------
 1068 l. qu'il faut doubler.
  106 l. 16 sols.
 ------------------
 1174 l. 16 sols.
```

On peut voir par ces deux operations que quoi qu'elles soient multipliées differemment, elles produisent toutes deux la même chose.

Pour la preuve, voyez la seconde regle de Division, page 32.

Pour multiplier par sols & deniers, par livres & sols, & par livres, sols & deniers, il est necessaire de sçavoir reduire les deniers en sols, les sols en livres, & les deniers en livres. C'est pourquoi j'ai mis ici ces trois manieres de reductions, que l'on nomme ordinairement parties alliquotes.

Les reductions des deniers en sols, par les parties alliquotes, de 12 deniers valeur d'un sol.

Pour 1 denier faut prendre le douziéme.
Pour 2 deniers le sixiéme.
Pour 3 deniers le quart.
Pour 4 deniers le tiers
Pour 5 deniers le quart & le sixiéme.
Pour 6 deniers la moitié.
Pour 7 deniers le tiers & le quart.
Pour 8 deniers deux fois le tiers.
Pour 9 deniers la moitié & le quart.
Pour 10 deniers la moitié & le tiers.
Pour 11 deniers deux fois le tiers & le quart.

Multiplication par sols & deniers.

Un particulier dépense tous les jours 17 sols 4 deniers, on demande combien par an.

Multipliez 365 jours dont l'année est composée par 17 sols, & pour les quatre deniers prenez-en le tiers & faites addition de tout, le produit donnera 6326 sols 8 deniers, qui étans reduits en livres donneront 316 liv. 6 sols 8 den. pour valeur requise

Operation.

```
 365 jours
  17 sols 4. deniers.
 ------------------------
2555
 365
 121 sols 8 den. produit de 4 den.
 ------------------------
 632 l. 6 sols 8 deniers.
 ------------------------
 316 l. 6 sols 8 deniers.
```

Voyez la preuve à la troisiéme Regle de Division, page 32.

Les reductions des sols en livres par les parties alliquotes de 20 sols valeur de la livre.

Pour 1 sol on coupe la derniere figure qui demeure pour autant de sols, & on prend la moitié des autres pour avoir des livres.

Pour 2 s. on double la derniere figure qui demeure pour autant de s. & on pose les autres pour avoir des livres.
Pour 3 s. comme pour 2 s. & pour un s.
Pour 4 s. on prend le cinquiéme.
Pour 5 s. le quart.
Pour 6 s. comme pour 4 s. & pour 2 s.
Pour 7 s. comme pour 5 s. & pour 2 s.
Pour 8 s. deux fois le cinquiéme.
Pour 9 s. le quart & le cinquiéme.
Pour 10 s. la moitié.

Quand on prend pour 11 s. pour 12, &c. Il faut toûjours prendre pour 10 s. & pour 1 pour 2 ou pour 3 s. comme il est marqué ci-dessus.

Les reductions des den. en liv. par les parties alliquotes de 24 dixaines, dont la livre est composée, d'autant que 240 den. valent une livre, & en coupant la derniere figure dextre trouverez lesdites 24 dixaines.

Il faut remarquer qu'il ne faut prendre sur le pied

pied de 24, que jusques à la figure tranchée, & ensuite sur le pied de 12.

Pour 1 denier le vingt-quatriéme, & à la figure tranchée le douziéme.

Pour 2 deniers le douziéme, & à la figure tranchée le sixiéme.

Pour 3 deniers le huitiéme, & à la figure tranchée le quart.

Pour 4 deniers le sixiéme, & à la figure tranchée le tiers.

Pour 5 deniers comme pour 3 deniers & pour 2 deniers.

Pour 6 deniers le quart, & à la figure tranchée la moitié.

Pour 7 deniers comme pour quatre deniers, & pour 3 deniers.

Pour 8 deniers le tiers, & à la figure tranchée les deux tiers.

Pour 9 deniers comme pour 6 deniers & pour 3 deniers.

Pour 10 deniers comme pour 6 deniers & pour 4 deniers.

Pour 11 deniers comme pour 8 deniers & pour 3 deniers.

Sçachant bien les Tables ci-dessus, on peut faire telles multiplications que l'on voudra.

Exemple.

Un Marchand vend 964 aunes de drap à raison de 14 liv. 18 sols 6 den. l'aune, je demande ce qu'il doit recevoir pour la valeur.

Multipliez 964 aunes par 14 liv. pour les 18 sols, prenez la moitié & deux fois le cinquiéme des 964 & pour 6 deniers aprés avoir tranché la derniere figure à main droite, prenez le quart des deux premieres, & la moitié de ladite figure tranchée vous trouverez 14387 liv. 14 sols pour valeur requise.

Operation.

96.4 aunes
14 liv. 18 f. 6 deniers.

3856
964
482 produit de 10 sols,
192 16 } produit de 8 f.
192 16
24 2 produit de 6 den.

14387 14 f.

Voyez la preuve à la 4. division page 32.

Multiplication par fractions d'aunages.

On demande ce que coûteront 27 annes $\frac{3}{4}$ de satin à 7 liv. 13. f. 4 den. l'aune.

Multipliez 27 aunes par 7 l. & pour 13 sols 4 deniers prenez en deux fois le tiers & pour les $\frac{3}{4}$ d'aune, prenez la moitié & le quart de 7 l. 13 f. 4 d. vous trouverez 212 l. 15 f. pour valeur requise.

Operation.

27 aunes $\frac{3}{4}$
7 liv. 13 f. 4 deniers

189
9 } produit d. 13 f. 4 deniers.
9
$\frac{3}{4}$ 16 8 } produit des $\frac{3}{4}$
18 4

212 livr. 15 sols 0 deniers.

Voyez la preuve à la 5. division page 32.

DIVISION QUATRIE'ME REGLE.

Est partager un grand nombre en plusieurs parties égales.

Exemple.

Un Capitaine a acheté 245 chevaux qui lui reviennent à 52920 liv. sçavoir ce que doit coûter chaque cheval.

Il y a trois manieres differentes de faire la division; sçavoir à la Françoise, à l'Espagnole & à l'Italienne. Je me sers ordinairement de cette derniere comme plus facile, plus courte & moins embarassante, n'étant point obligé à couper les figures, & à poser plusieurs fois le diviseur.

Pour faire l'operation de cette regle, il faut premierement écrire 52920 pour nombre à diviser au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire, & ensuite écrire 245 pour diviseur, & faire une petite barre dessous pour separer le quotien. Cela étant ainsi disposé, il faut considerer que le diviseur est composé de trois figures; c'est pourquoi il faut faire un petit point sous la troisiéme figure du nombre à diviser qui est 9, ensuite il faut commencer par la premiere figure à main gauche qui est 5, & dire en 5 combien y a-t'il de fois 2 premiere figure du diviseur. Il y a deux fois qu'il faut écrire sous la barre du deviseur, & le multiplier par les trois figures d'icelui l'une aprés l'autre en commençant par la derniere qui est 5, & dire 2 fois 5 font 10, ôtez 10 de 9, ne peut, il faut emprunter 1 qui vaut 10 & 9 font 19, & qui de 19 ôte 10 reste 9 qu'il faut poser sous ladite troisiéme figure & retenir 1, il faut dire ensuite 2 fois 4 font 8 & un que j'ai emprunté font 9, ôtez 9 de 2, ne peut, j'emprunte 1 qui vaut 10 & 2 font 12, & qui de 12 ôte 9 reste 3 que je pose dessous, je dis ensuite 2 fois 2 font 4 & un font 5, ôtez 5 de 5 reste rien. Cela étant fait il faut abaisser la figure 2 du nombre à diviser vis-à-vis des deux figures 3 & 9 restées, & dire en 3 combien de fois 2 une fois, il faut poser 1 ensuite du 2 qui est déja posé au quotien, & dire une fois 5 est 5, ôtez 5 du 2, ne peut, il faut dire de 12 reste 7 qu'il faut poser dessous & retenir 1, & dire une fois 4 est 4 & 1 que je retiens font 5, ôtez 5 de 9 reste 4 que je pose sous icelui, & une fois 2 est 2 que j'ôte de 3 reste 1 que j'écris dessous. Il faut ensuite abaisser la figure 0 du nombre à diviser vis-à-vis des trois figures 1, 4, 7 restées, & dire en 14 combien de fois 2, il y a 6 fois que je pose au quotien, & dire 6 fois 5 font 30 que j'ôte de 0, ne peut, j'emprunte 3 dixaines qui valent 30, & ôtez 30 reste 0, que je pose dessous, je dis ensuite 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai empruntez font 27 que j'ôte de 27 reste 0, & finalement 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai empruntez font 14, ôtez 14 de 14 reste 0.

Operation.

Nombre à diviser 52920 | 245 diviseur.
392
1470 | 216 l. quot.
00

Ainsi on voit par l'operation que chaque cheval coûtera 216. l.

Comme la preuve de la division se fait par la Multiplication, voyez la premiere regle de Multiplication page 29.

Division à la Françoise.

2
22
343
2487
52920 | 216
24555
244
2

On peut voir par l'operation de cette regle qu'elle est beaucoup plus longue que l'Italienne, y ayant neuf chiffres davantage.

Diverses questions sur la division.

Un particulier dépense tous les ans 316 l. 6 s. 8 den. on demande combien par jour.

Il faut diviser 316 l. par 365 jours, mais comme 365 est un nombre plus grand que 316, il faut multiplier 316 l. par 20 s. & y ajoûter 6 sols; le produit donnera 6326 sols qu'il faut diviser par 365 le quotien donnera 17 s. & restera 121 s. qu'il faut multiplier par 12 den. & y ajoûter 8 d. le produit donnera 1460 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien donnera 4 den. ainsi on voit que ce particulier aura tous les jours 17 sols 4 den. à dépenser.

Operation.

316 liv. 6 s. 8 d.
20

Nombre à diviser 6326 | 365 jours diviseur.
2676 | 17 s. 4 d. à dépenser
121 | sols par jour.
12 | den.

242
1218

1460
00

Pour la preuve voyez la troisiéme regle de multiplication page 30.

Autre.

Un Marchand Drapier a 964 aunes de drap qui lui coûtent 14387 livres 14 sols, on demande la valeur de l'aune.

Il faut diviser 14386 par 964 aunes, le quotien doit produire 14 liv. & restera 891 qu'il faut multiplier par 20 sols & y ajoûter 14 s. le produit donnera 17834 s. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien doit produire 18 sols & restera 482 s. qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 5784 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien donnera 6 den. ainsi on voit que chaque aune coûtera 14 liv. 18 s. 6 den.

Operation.

Nombre à diviser 14387 | 964 diviseur.
4747 14 liv. 18 s. 6 den.
891 livres restans
20 sols.

17834
8194
482 s. restans
12 deniers.

5784
00

Voyez la preuve à la quatriéme regle de Multiplication page 30.

Autre.

Une piece de Satin contenant 27 aunes $\frac{3}{4}$ a coûté 212 liv. 15 s. on demande la valeur de l'aune.

Pour faire cette regle, il faut réduire 27 aunes $\frac{3}{4}$ en quarts d'aunes, en multipliant 27 par 4. & y ajoûter 3, le produit donnera 111 quarts pour diviseur.

Il faut multiplier 212 l. 15 sols par 4, le produit donnera 851 qu'il faut diviser par 111, le quotien donnera 7 l. & restera 74 l. qu'il faut multiplier par 20 sols, le produit donnera 1480 sols qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien donnera 13 sols, & restera 37 sols qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 444 den. qui étans divisez par le même diviseur, le quotien donnera 4 den. ainsi chaque aune coûtera 7 l. 13 sols 4 deniers.

Operation.

27 aunes $\frac{3}{4}$ à multiplier par
4

111
212 liv. 15 s. à multipl. par
4

851
Nombre à diviser 851 | 111 diviseur.
74 | 7 l. 13 s. 4 den.
20 sols

1480
370
37
12 den.

74
37

444
00

Voyez la preuve à la cinquiéme Regle de multiplication page 30. 31.

Pour

Pour tirer l'interêt de quelque somme que ce soit, il faut diviser le principal par le denier.

Si l'interêt est au den. 20, il faut diviser par 20, au den. 18 par 18, au den. 24 par 24 &c.

Pour diviser par 100, il faut couper les deux dernieres figures à la main droite les autres seront le produit.

Exemple.

Je veux partager 45300 liv. à 100 soldats, sçavoir ce qu'ils auront chacun.

Il faut couper les deux dernieres figures & trouverez 453 liv. pour chaque soldat.

453 *l* 00

Pour preuve ajoûtez deux 0 à 453 vous trouverez 45300.

Regle de trois droite ou de proportion.

Cette regle est ainsi apelée, dautant qu'elle est composée de trois termes, dont le premier & le troisiéme doivent être de même nature, c'est-à-dire, que si ce sont des aunes au premier, il faut aussi que ce soiét des aunes au troisiéme, comme aussi si ce sont des livres au second terme, il faut trouver des livres au quatriéme que l'on cherche.

Exemple.

On demande si 57 aunes de drap ont coûté 249 l. combien 19 aunes de pareil drap ?

Pour l'operation de cette Regle, il faut multiplier le troisiéme terme par le second & le produit de la multiplication le diviser par le premier, le quotien donnera un quatriéme terme que l'on cherche & qui sera la valeur des 19 aunes, comme il se voit par l'operation cy-aprés.

Operation.

Si 57 aunes 249 liv. combien 19.

19

2241
249

Produit 4731 | à diviser par 57 aunes
171 | 57 diviseur
00 | 83 l. quatriéme terme.

On voit par l'operation ci-dessus que j'ai multiplié 249, second terme par 19, troisiéme terme dont le produit est 4731 que j'ai divisé par 57, premier terme dont le quotien a donné 83 liv. pour quatriéme terme & la valeur de 19 aunes.

Pour la preuve elle se fait par son contraire, en disant si 19 aunes coûtent 83 liv. combien 57 aunes, faisant l'operation suivant l'ordre ci-dessus vous trouverez 249 l. pour nombre requis.

Operation.

Si 19 aunes coûtent 83 livres combien 57 aunes.

57

581
415

4731 | 29 diviseur
93 |
171 | 249 livres
00 |

Regle de trois double droite.

Un Entrepreneur a 25 ouvriers qui font 75 toises d'ouvrage en 15 jours, on demande combien 15 ouvriers feront de toises de pareil ouvrage en 5 jours.

On voit que cette regle est composée de cinq termes, qu'il faut neanmoins reduire à trois en multipliant 25 ouvriers par 15 jours, dont le produit sera 375 pour premier terme, & il faut aussi multiplier 15 ouvriers par 5 jours, dont le produit sera 75 pour troisiéme terme, & ensuite faire la regle, comme il se voit par l'operation ci-aprés.

Si 25 — 15 jours 75 toises combien 15 — 5 jours.

15 75 5

125 375 75
25 525

375 5625 | à diviser par
1875 | 375
00 | 15 toises.

On voit par l'operation que 15 ouvriers en 5 jours feront 15 toises d'ouvrage.

Pour la preuve il faut dire par son contraire, si 15 ouvriers en 5 jours font 15 toises, combien en doivent faire 25 ouvriers en 15 jours.

Faites l'operation selon l'ordre ci-devant expliqué, trouverez 75 toises pour nombre requis.

Regle de trois droite par fraction.

Si 48 aunes $\frac{3}{4}$ coûtent 536 l. combien 18 aunes $\frac{2}{3}$. Pour faire cette Regle il faut premierement reduire 48 aunes $\frac{3}{4}$ & 18 aunes $\frac{2}{3}$ en même dénomination, comme il se voit ci-aprés.

48 aunes $\frac{3}{4}$ 18 aunes $\frac{2}{3}$
4 3

195 56
3 4

585 224

12 12

On voit que pour reduire ces deux nombres en même dénomination, j'ai multiplié 48 aunes par 4 dénominateur de $\frac{3}{4}$ & y ay ajoûté trois numerateur, le produit a donné $\frac{195}{4}$ lesquels j'ai multiplié par trois dénominateur de $\frac{2}{3}$ le produit à donné $\frac{585}{12}$.

J'ai aussi multiplié 18 aunes par 3 denominateur de $\frac{2}{3}$ & y ay ajoûté 2 numerateur, le produit a donné $\frac{56}{3}$, lesquels j'ai multiplié par 4 dénominateur de $\frac{3}{4}$ le produit a donné $\frac{224}{12}$.

Cette operation étant faite on voit que 48 aunes $\frac{3}{4}$ sont reduit à $\frac{585}{12}$.

Il faut ensuite dire par la regle de trois, si $\frac{585}{12}$ coûtent 536 liv. combien $\frac{224}{12}$.

Diverses Questions sur la Regle de trois

Un particulier vend à un autre pour 3000 l. de marchandises prix contant, à condition qu'il lui donnera 5 pour cent de benefice, on demande

quelle somme il doit recevoir au lieu de 3000. Dites par regle de trois.

Si 100 l. donnent 105 l. combien 3000 la regle étant faite trouverez 3150 pour valeur requise.

Autre.

Un particulier vend pour 6005 liv. de marchandise prix courant en perdant 5 pour cent.

Dites par regle de trois si 105 l. sont reduites à 100 l. combien 6000.

Faites la regle vous trouverez 5714 l. 5 s. 8 pour valeur requise.

Regle de Compagnie.

Trois Marchands se sont associez ensemble pour faire trafic & bourse commune, dont le premier a mis 1200 liv. le second 900 liv. & le troisiéme 400 liv. ils ont gagné pendant leur societé 900 liv. on demande ce que chacun doit avoir pour sa part selon l'argent qu'il a mis.

Pour faire cette Regle il faut ajoûter les trois mises ensemble qui montent à 2500 liv.

Cela étant fait il faut former trois regles de trois l'une aprés l'autre, & dire par la premiere si 2500 liv, ont gagné 900 liv. combien gagneront 1200 liv. qui est la mise du premier, la regle étant faite trouverez 432 liv. pour la part du premier.

Pour trouver la part du second il faut former une seconde regle de trois, & dire si 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 900 liv. la regle étant faite vous trouverez 324 livres.

Et pour trouver la part du troisiéme il faut aussi dire si 2500 ont gagné 900, combien 400 la regle étant faite vous trouverez 144 l. Voyez l'operation ci-aprés.

Operation.

Mise du premier	1200
Mise du second	900
Mise du troisiéme	400
Total	2500

Si 2500 liv. ont gagné 900 combien 1200

1080000	2500 diviseur
8000	
5000	432 l. pour la
0000	part du prem.

Si 2500 l. ont gagné 900 l. combien 900 l.
900

81000	2500 diviseur
6000	324 l. pour la
10000	part du second.
00000	

Si 2500 l. gagnent 900 l. combien 400 liv.
400

360000	2500 diviseur.
11000	144 liv. pour la
1000	part du troisié-
000	me.

Pour la preuve il faut ajoûter les trois parts du gain ensemble pour avoir 900 liv.

Part du premier	432
Part du second	324
Part du troisiéme	144
Total	900 l.

Regle de Discussion entre gens d'affaires, utile & curieuse.

Six particuliers ont fait un Traité avec le Roi, & ont établi leur societé sur le pied de 20 sols, ou de 240 deniers, dont le premier est entré pour 6 sols 8 den. ou 80 den. le second pour 5 sols ou 60 den. le troisiéme pour 3 sols 4 den. ou 40 den. le quatriéme pour 2 sols 6 den. ou 30 d. le cinquiéme pour 1 sol 8 den. ou 20 den. & le sixiéme pour 10 den. le tout faisant 20 sols ou 240 deniers.

Il arrive que l'un d'entre-eux qui étoit entré au Traité pour 3 s. 4 den. ou 40 den. fait faillite & emporte 100000 liv. à la Compagnie. Mais comme les cinq autres ne veulent point abandonner le Traité, aimant mieux payer chacun leur part desdites 100000 livres. On demande ce que chacun des cinq autres doit porter de ladite perte, au prorata de ce qu'il est interessé audit Traité.

Pour faire cette Regle, il faut premierement soustraire du total desd. 240 den. les 40 den. de celui qui a fait faillite, il restera 200 den. & pour sçavoir ce que chacun doit porter desd. 40 den. il faut former une regle de trois, & dire si 200 den. portent 40 den. de perte, combien doivent porter 80 den. dont le premier est interessé, la Regle étant faite à l'ordinaire on trouvera au quotien 16 den. ainsi il sera interessé au Traité pour 96 den. au lieu qu'il n'étoit auparavant que pour 80.

Il faut faire la même operation pour le second, & dire, si 200 den. portent 40 den. combien porteront 60 den. le quotien donnera 12 den. qui joints à 60 den. dont il étoit interessé auparavant, feront 72 den. au lieu de 60 den. faites la même operation pour le troisiéme qui est interessé pour 30 den. vous trouverés 6 den. qui joints avec les 30 den. feront 36 den.

Le quatriéme qui est pour 20 den. portera 4 den. & par consequent interessé pour 24 den. au lieu de 20.

Et finalement le cinquiéme qui est pour 10. d. le sera pour 12 den. additionnez tous les deniers ensemble vous trouverez 240 den.

Il ne reste plus qu'à sçavoir ce que chacun des Associez doit porter pour sa part desd. 100000 liv. sur le piéd qu'il y est interessé, & pour y parvenir il faut faire cinq regles de trois en commençant par le premier, & dire si 240 den. qui est le piéd sur lequel lad. societé est établie perdent 100000 liv. combien perdront 96 den. la regle étant faite vous trouverez 40000 liv. pour la part de celui qui étoit interessé pour 6 sols 9 d. & continuant le même ordre pour les autres trouverez 30000 liv. pour celui qui étoit interessé pour 5 sols, 25000 pour celui qui étoit interessé pour 1 sol 8 den. & finalement 5000 pour celui qui étoit interessé pour 10 den.

Et pour faire voir que cette regle est tres-juste; il ne faut qu'aditionner ces cinq sommes ensemble, vous trouverez 100000 & c'est la preuve.

On pourra observer le même ordre pour toutes sortes de regles de cette nature, ce qui arrive souvent entre les gens d'affaires & négocians.

Secrets pour rendre les pommes, poires, prunes cerises & autres fruits laxatifs, qui purgeront doucement & sans dégoût.

Avant toute chose allez chez un Apoticaire, prenez

prenez des drogues purgatives qui soient bonnes & fraiches, concassez-les grossierement ; faites les tremper un jour entier dans l'eau & autres liqueurs convenables. Voici les simples dont se servoient les Anciens pour purger & rendre les fruits medicinaux ; Elebore noir, Coloquinte, Scamonée, toutes les especes de Titimale, dont Erusa est une espece, évacuent le flegme, les eaux & la colere noire, le concombre sauvage lequel on apelle élatermne purge le flegme & ses humeurs gluantes & visqueuses, qui sont dans les parties nerveuses, le turbith évacue les flegmes, & les eaux ; comme fait aussi la grande Caltapusse ou Palma christi, la Thimelea qui est apelée des Perses Mezereum, purge les eaux & les flegmes & les humeurs billieuses. Voila dequoi se servoient les Anciens pour rendre les arbres laxatifs, & les vignes propres à medicines, si mieux on n'aime se servir comme des Medecins modernes, de polypode, de chepitime, cartame, saffran batard, sené, les hermodactes, hagaric, rhubarbe, fabe-ret, tirobolans & autres qui ne sont pas si violens ; quoi que la force & violence des premiers soit reprimée par la voye & changemens des tems.

Voici donc comme il s'y faut prendre quand vous voudrez avoir des fruits qui ayent vertu de purger, ou qui ayent quelqu'autre vertu & faculté comme nous dirons. Il faudra choisir un arbre entre les autres de telle espece que vous voudrez ; mais qu'il porte de bons fruits & agreables, qui soit petit & non trop élevé de terre, qu'il n'aye que deux ou trois ans, venu en bon terroir & fertile, & exempt de tout dommage & injure tant des hommes que des bêtes ; à l'entrée du Prin tems lors que tous les arbres commençent à bourgeonner & jeter les boutons, ou quelque tems auparavant, selon que la saison de l'année & la nature le requera. Il vous faudra ouvrir & fendre cét arbre au bas du tronc, un peu au dessus de la racine ; mais il vous faudra prendre garde de n'offenser, ny écorcher l'écorce, mais la traiter doucement ; puis ayant mis des petits coins d'os ou de bois dans la fente ; vous le ferez ouvrir de la longueur d'une paûme & demi, plus ou moins selon la portée de l'arbre, & incontinant il faudra ôter la moüelle de l'ouverture que vous aurez faite s'il y a de la moüelle au tronc ; mais si l'arbre ne peut souffrir d'être fendu, il faudra le percer avec une tariere un peu plus outre que la matrice ou le cœur de l'arbre, & avec quelque instrument propre pour tirer quelque portion de la moüelle, ou en son lieu du cœur de l'arbre. Jean Mesué se contente de faire deux ou trois petits trous à l'arbre, distant d'une paûme l'un de l'autre, sans point ôter de la moüelle, comme nous dirons bientôt ; que si encore l'arbre ne peut pas porter d'être percé avec une tariere, il y faudra proceder par autre voye comme nous enseignerons ci-aprés. Aprés donc que vous aurez bien netoyé la fente ou le trou il le faudra remplir de quelque medicament d'hellebore noir pilé, ou de scamonée ou de suc de coloquinte ou de claterium, ou autre selon l'humeur que vous aurez intention d'évacuer ; mais il faudra premierement un peu piler ou bien mettre en infusion, & se souvenir qu'il faut tout faire par mesure : Car il ne faut pas qu'il y ait rien de pressé ny de trop serré afin que l'arbre puisse tirer sa nourriture, & que la transpiration soit libre, & que la force & vertu du medicament puisse être porté en haut avec la nourriture par le conduit de la moüele ou du cœur de l'arbre, & être distribué lors que le fruit se forme & croît ; cela étant fait & bien accompli il faudra ôter les coins & rassembler les côtés de la fante, & les joindre si proprement qu'il n'y demeure point d'ouverture, afin que rien ne s'évante, & il sera bon de mettre sur la playe l'emplâtre de Caton, lequel est composé d'argile ou craye de sable, avec laquelle on mêle de la fiante de bœuf fraiche, & petrie jusques à ce qu'elle soit gluante. Quelques-uns se contentent avec Columele de couvrir l'ouverture avec argile ou terre grasse bien broyée avec de la paille, & en la partie superieure de la playe ils mettent de la mousse, de la cire ou de la poix envelopée avec écorce tendre, afin que la pluye n'entre dedans, ou que l'arbre ne soit offensé par le froid, neige, grele ou autrement ; finalement il faut bien attacher le tout avec un lien de peur que les matieres ne se perdent, ou que les bêtes ne les fassent sortir hors de leur place, il faudra avoir les mêmes soins & observer les mêmes choses quand il faudra fermer les troux qu'on aura fait avec la tariere, hormis qu'il faudra mettre dans le trou une cheville de même grosseur que la tariere dont on l'a fait ; de sorte que le trou soit bien fermé de toute part : Ces choses étant exactement accomplies, il faudra laisser l'arbre en son naturel afin qu'il puisse produire & bien nourrir ses fruits, lesquels étant arrivés à maturité seront cueillis en leur tems, & alors vous connoîtrez par experience qu'ils auront la même vertu des medicaments que vous aurez mis dans l'arbre. Jean Mesué Docteur excellent en la Medecine des Arabes, enseigne le moyen de faire des prunes qui purgeront le corps, il en écrit en cette sorte : On perce le prunier en deux ou trois lieux, les troux étant petis & distant l'un de l'autre d'une paume, & ayant mis la sçamonée dans les troux on les bouche avec argile, & par ce moyen les prunes sont renduës laxatives ; on les donne en leur suc, ou en décoction avec sucre au poids d'une once : Au reste il se faudra prendre garde que tel arbre ne soit gâté par les chenilles, ou autres animaux qui ont coûtume de broter les arbres, ce qu'on ne voit arriver que rarement à cause de la vertu medecinale, laquelle se répand jusqu'aux feuilles ; aussi nous avons remarqué qu'elles servent à plusieurs choses, & on ne voit point les fruits gatez des vers.

Cinq autres moyens pour medeciner les arbres qui purgent les corps doucement.

Quand vous aurez choisi les arbres tels que nous avons dit ci-devant, & qu'ils commenceront à entrouvrir leur bourgeons pleins de seve & à épanoüir leurs boutons, il les faut alors diligemment déchausser, comme on déchausse les seps des vignes jusqu'aux plus petites racines. Quand donc elles seront découvertes & que vous les aurez bien netoyé, il faudra mettre tout autour, & dessus & dessous quelque poignée de ces medicamens dont nous avons parlé ; il les faut couvrir ensemble avec les racines, & mettant la terre par-dessus avec du bon fient ; que si la saison est

seiche il sera bon de l'arroser de tems en tems le matin & le soir pour le maintenir en sa naturelle vigueur jusques au tems de son fruit.

Ceux qui sont d'un esprit plus subtil, & qui s'employent à rechercher plus particulierement les choses secrettes sur la fin du mois de Mars; ils coupent quelques branches notables de la racine d'un arbre, & à ce tronc coupé du côté qui tient au pied de l'arbre, ils mettent un pot de terre plein de ces drogues medecinales & laxatives, & le bouchent bien de toute part, tellement que rien ne se puisse répandre & évacuer, puis ils remettent la terre par dessus, & laissent l'arbre jusques à ce que le tems de recueillir les fruits soit venu, & le Prin-tems étant revenu il faut reïterer la même operation. Si quelqu'un au lieu de mettre dans le pot des drogues medicinales & laxatives y met quelque senteur ou autres choses semblables, & les enterre comme il a été dit, les feuilles & l'écorce en auront l'odeur.

Vous pourrez faire le même en une autre façon plus aisée, avant que l'arbre que vous voulez mediciner monte en seve, il faut déchausser ses racines tout au tour, prenant garde de les blesser, puis il les faudra arroser peu à peu de l'eau où les drogues ou herbes medicinales propres & convenables au but que vous pretendez ayent trempé & infusé, ce qu'il faudra reïterer quelques jours, ou pour le moins les rafraichir une fois la semaine jusques à tant que la fleur de l'arbre soit tombée, & que le fruit sorte évidemment: Si la bize souffle & qu'il gele il vous faudra le garder du froid, ce que vous pourrez faire en mettant sur la racine de l'arbre de la paille, & puis par dessus du fumier bien gras, pourvû que le fumier ne touche point l'arbre de peur que sa chaleur pourrie ne le fasse mourir, que s'il arive que l'Eté soit chaud & sec il faut arroser l'arbre le matin à l'aube du jour, & le soir le soleil étant couché, avec la même infusion plus temperée que la premiere façon. Cette façon est bien facile à preparer, car chacun peut aisément avoir de ces plantes laxatives ayant un peu cancassé les drogues, les faire tremper dans bonne quantité d'eau pendant un jour entier, c'est en user de la maniere que nous avons dit; vous en pourrez prendre un autre tant gros soit-il en cette maniere choisir de cét arbre une branche notable & bien nourie, laquelle il faut percer avec une tariere ou quelque instrument jusques à la mouelle ou jusqu'au cœur & non plus outre, & faisant l'ouverture assez grande selon la grosseur de la branche: Cela fait il faut remplir le trou des drogues que l'on a preparé puis le boucher & lier & laisser jusques à ce que les fruits soient murs, lesquels seront fort laxatifs, sans que les fruits des autres branches du même arbre s'en ressentent aucunement. Ce moyen est tres certain & bien éprouvé, je puis dire que quand un pommier est ainsi accommodé par un diligent & adroit Laboureur qu'on auroit enseigné une fois ou deux, en un même arbre il y auroit quatre branches ayant toutes diverses facultez de purger selon la diversité des drogues qu'on y auroit mises, & quatre autres branches desquelles les põmes seroient diverses en odeur & en goût; ce qui n'étoit point arrivé pour avoir été anté, ny par autre sorte de déguisement que celui que j'ai dit. Il y avoit encore une autre chose dans cét arbre qui étoit admirable, à sçavoir que les feuilles ny les fruits des branches laxatives n'étoient aucunement offensées par les chenilles, & le reste de l'arbre étoit tout rongé & gâté.

Quelques-uns transplantent en tems propre & convenable les petits arbres qu'ils veulent mediciner, qu'ils mettent bonne quantité de ces herbes medicinales au lieu du fien dans la fosse qu'ils ont faite pour les planter, les rangent autour des racines; cela fait ils jettent la terre par dessus mêlée avec du fien bien gras; que si l'Eté est chaud & sec extraordinairement comme dans les jours de Canicule, ils arrosent ces arbres à des heures propres avec d'eau de l'infusion des mêmes herbes qu'ils ont mises dans la fosse.

Autre maniere de medeciner les arbres qui sont fort belles & dignes d'être remarqués.

Si vous désirez de tirer des arbres de vôtre jardin d'autres remedes que les precedens, qui ne sont propres qu'à purger les humeurs que les drogues mêmes eussent évacué, vous pourrez faire que les arbres produiront leur fruit de telle faculté que vous voudrez; si donc vous voulez avoir des fruits pour vous en servir contre la peste & les venins, au lieu des medicamens & drogues laxatives. Vous prendrez de bon theriaque ou du mitridat, ou des racines qui servent de preservatif & autre telle chose qui resiste à la peste & au venin, & en abrever les arbrisseaux à la façon que nous avons dit, que si vous voulez avoir des fruits qui fassent dormir, il ne faudra rien sinon aproprier des plantes, racines & semences, qui ayent cette faculté de faire dormir par une même méthode convenable au but que vous pretendez.

Quelques autres suivant le conseil de Dioscoride font semer plusieurs semances de plantes laxatives au pied de l'arbre qu'ils veulent rendre medicinal ou ils y plantent les plantes mêmes, & mettent si avant leurs racines qu'elles sont entremêlées parmi celles des arbres s'il est possible. Or pour les garder de secher ils les arrosent souvent en tems propre, & par ce moyen ils font aussi que la vertu laxative des plantes est comme conduite à la racine de l'arbre pour lui servir de nourriture; puis par la vertu que les racines ont d'atirer & de succer pour entretenir la vie de l'arbre & de ses parties, cette faculté monte peu à peu jusqu'au fruit; mais il faudra tellement aproprier ces plantes qu'elles environnent le tronc de l'arbre tout au tour comme une couronne; car l'arbre recevra quelque chose par une transpiration insensible de la vapeur que ces plantes jettent & produisent; ce que nous ne devons pas trouver étrangé ou éloigné de la raison; car nous voyons plusieurs fruits d'arbres tenant du goût & de l'odeur de quelques plantes qui naissent prés de ces arbres. Voila d'où vient que nous voyons des vins plus propres à faire uriner les uns que les autres, quoi qu'ils soient dans un même fonds que je crois devoir être attribué à quelques plantes ou racines qui viennent auprés des seps qui ont cette vertu de faire uriner.

Il s'en trouve aussi qui ont rempli les trous des arbres qu'ils destinent à être medicinaux, selon la façon que nous avons enseignée des medicaments laxatifs composez.

Il y en a qui arachent par force une branche d'un

d'un arbre qu'ils ont choisi, tellement que cette branche emportoit avec soi quelque chose de l'arbre, & étoit chargée de tres-bon fruit & en abondance, puis mettoient cette branche en un pot de terre bien fumée & le mettoient profond, mettant avec dans le pot des plantes qui fussent laxatives, & au tems des grandes chaleurs ils arrosoient abondamment cette branche avec eau de l'infusion des mêmes plantes soir & matin, reïterant cela par intervale jusqu'à ce que les fruits fussent parvenus à leur maturité. C'est un Reverend Pere Celestin qui m'a assuré qu'il n'avoit jamais usé d'autres plantes pour le faire sinon de celles qui venoient dans leur jardin du Convent; à sçavoir de l'épurge, de palma christi, de tithimale, de violette de Mars, de mauve & semblables; par le moyen desquelles & en la façon que nous avons dit, il avoit des cerises, des prunes, d'abricots qui purgeoient tout doucement; même il disoit qu'il avoit acquis la faveur de plusieurs grands personnages ausquels il avoit donné de ces fruits medecinaux. Quand je parle des pommes j'entend à la façon des Latins qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruits qui ont l'écorce molle & déliée: Quand donc les arbres qui les portét qui sont fort petits, sont deflenris, & que le fruit n'est pas encore formé; je commence disoit ce Religieux, d'arroser & tremper ces fruits qui sont encore tendres tout doucement par dessus, comme si je les voulois alaicter en quelques liqueurs, où les medicamens laxatifs que j'avois choisis comme propres à mon intension, auront trempé en tems propre & continuë de faire cela quelques jours; je choisis toûjours les mieux nourris & mieux cultivez, s'ils ont soif dans les chaleurs je les arrose avec la même liqueur à heures convenables jusqu'à ce que la terre soit toute trempée.

De la façon qu'il faut cueillir, serrer, garder & user des fruits medecinaux, & des autres choses qu'il faut observer en cét Art.

Je veux avertir ceux qui seront curieux de cét Art; que plus petits seront les fruits des arbres qu'on voudra mediciner & plus tendres, tant moins il faudra de matiere, & tant moins les faudra-t'il arroser & y avoir de peine, & au contraire quand ils sont gros & durs. Nous mettons au premier rang le cerisier, meurier, prunier, pêcher, avant-pêcher, abricotier, olivier & vignes. Au second nous mettons le pommier & poirier, coigner amandrier, noyer & semblables arbres. Or les uns & les autres de ces fruits ne feront point paroître leur vertu medicinale qu'ils ne soient parvenus à maturité: Etant donc meurs il les faudra cueillir dans un jour serain environ la nouvelle lune, lors que le soleil sera bien-haut, & les prendre tout doucement, se prenant garde de ne les casser ou blesser en sorte que ce soit, puis il les faut serrer en lieu propre & convenable pour s'en servir au besoin, comme il est marqué dans le secret des jardins s'ils ne sont pas de garde, ou parce que la saison a été sujette au vent de midi & à la pluye, de sorte qu'ils sont dangereux de se corrompre, ou bien parce qu'on les aura cueillis en tems de pluyes ou brouillards qui fait la veritable cause de la pourriture sans rien attendre; il les faudra mettre au four à faute de ne les pouvoir mettre au soleil ou sur des clayes auprés du feu, & s'ils sont petits & tendres on les y pourra mettre tous entiers, & s'ils sont gros & durs il les faut fendre & les netoyer des grains de dedans, même leur ôter l'écorce & les faire secher peu à peu ensuite les serrer dans des pots si vous trouvez bon de les confire à la façon acoûtumée. Le moyen d'en user & de les manger ainsi entiers ou bien les faire cuire comme l'on fait des pruneaux au tems qu'on mange du poisson & qu'on jeûne. Quant au tems qu'il est bon de les manger, c'est le matin ou bien un peu avant le repas, & même quelquefois avãt que de se coucher pour la quantité il faudra mesurer selon la portée de chacun, ayant égard à l'âge, au sexe, à la complexion, & selon que chacun sera aisé à purger & selon la drogue qu'on aura arrosé l'arbre sera forte; à cét effet il faudra prendre avis d'un sçavant Medecin, il faut aussi serrer & garder les noyaux & les pepins de ces fruits medicinaux, d'autant qu'ils ont une singuliere vertu contre la vermine du ventre & pour ouvrir les opilations du foye, & si on les plante, les arbres qui en viendront auront quelque chose de medicinal, ce qui se trouvera à grande peine aux rejetons, aux rameaux qu'on prẽdra de tel arbre pour les planter & provigner ailleurs; non pas même si on veut planter en autre part l'arbre medicinal; car ayant perdu sa nourriture naturelle & le suc de quoi il étoit entretenu d'où il tiroit sa faculté, & pourtant l'ayant changé de lieu, si vous voulez qu'il reprenne sa vertu, il le faudra nourrir & arroser avec matieres medicinales comme nous avons dit, & ceci ne se doit pas seulement pratiquer aux arbres qu'on replante; mais en ceux qui ne changent ni d'air ni de terroir, & pourtant il faudra tous les ans, ou pour le moins tous les deux ans remettre des medicaments, soit simples ou composez, preservatifs ou autres, & les mettre comme nous avons dit la premiere fois.

Si vous voulez faire que tous les fruits soient medicinaux, premierement il faut parler à un fidelle Apotiquaire pour avoir quelques simples medicamens laxatifs du nombre de ceux qui ne sont point violens comme sont la rhubarbe, l'agaric, le sené, la polipode, l'épithime, la semence de carthame, les mirabolans, les thamarins & semblables; aprés que vous aurez choisi un ou deux de ces simples tels qu'il seront à vôtre dessein, il faudra par l'avis de quelque Medecin sçavant prendre les parties les plus entieres & les rompre grossierement, puis les faire tremper quelques heures avec un peu de canelle & de semence d'anis dans du petit lait ou d'oximel, ou de la tisane, ou du vin & de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur agreable selon le temperament & la saison. Cela fait il faudra couler l'infusion & l'exprimer doucement, & l'ayant mis dans un vaisseau le faire un peu chauffer sur les cendres chaudes avec les fruits, & les laisser emboire quelque peu de tems comme en parle Columelle; mais il faut piquer en plusieurs lieux les prunes, pêches, poires, figues, coins ou cerise, pourvû qu'ils ayent été sechés au soleil ou au four afin de les mieux garder, lors que les fruits seront bien trempez de cette infusion qu'on les verra pleins, alors vous aurez une viande medicinale laquelle sans douleur purgera; vous pourrez faire de même au raisin qu'on dit de damas avec grand profit de l'estomac & du

foye; mais il faut ôter les pepins de dedans s'il arrive que ces fruits ainsi preparez ayent quelque goût facheux; vous les couvrirez de sucre ou de poudre de reglisse, ou canelle, ou bien d'anis confit selon le goût, afin que le mauvais goût soit corrigé par un contraire.

Il y a un moyen aisé & salutaire de faire cuire les coins & autres gros fruits au foyer, & en les cuisant les rendre propres pour purger & fortifier les entrailles. Prenez de l'eau ou du vin dans lequel vous ayez fait tremper de la scamonée; des écorces de tithimale, de turbit ou quelqu'autre de ces medicamens; dans lequel vous mettrez aprés des prunes seiches, des damas, des figues, des raisins secs, & les laisserez tremper jusqu'à ce qu'ils soient enflés. Ces fruits ainsi aprêtés purgeront doucement, car ils n'atirent pas la substance des medicamens laxatifs; mais seulement la vertu; il y en a qui prennent les fruits dôt nous avons parlé fussent ils secs ou rances, & ne les font rien tremper; mais ils choisissent par le conseil du Medecin les drogues qui leur étoient necessaires & propres, & ne les concassent point, les mettent dans un linge clair, & les font bouillir avec les fruits dans un petit pot dans l'eau ou vin, puis mettent parmi force bon sucre, & le font manger ainsi à ceux qui sont délicats, ou ils leur font prendre le jus seulement; & quant aux fruits qu'ils ont fait cuire, il les passent par un crible, & serrent dans un pot pour s'en pouvoir servir.

Il y en a d'autres qui aprés avoir long tems fait tremper ces fruits à la façon que j'ai dit, les font aussi seicher; enfin étant bien secs ils les serrent dans une boitte pour en prendre quand ils en auront besoin, & avant que d'en manger il les ratissent & mettent force sucre; si la chaleur étoit grande, il les font tremper en eau rose; mais en Hyver il les font tremper dans du vin, & mettent du sucre par dessus, & font prendre le tout au malade; mais le meilleur est de prendre l'avis de quelque docte Medecin, j'entend même de tout ce que j'ai écrit cy-devant & jusqu'à present; car il choisira de bonnes drogues & convenables aux maladies & à la conservation de la santé; il connoîtra en quelle quantité & doze il en faudra prendre, conduira le tout comme il jugera à propos.

Secret pour se procurer la vertu de chasteté par des moyens naturels. Il n'y a rien qui soit plus capable de troubler nôtre temperament que si nous changeons tout d'un coup & à contre tems nôtre façon de vivre, l'air, le manger, le boire & les autres choses que nous apelons non naturels peuvent beaucoup sur nous, & sont principalement les causes ausquelles nous devons tout le bon-heur ou le mal-heur de nôtre santé selon la maniere dont nous en usons; c'est un axiome dans la Medecine qu'Hipocrate a remarqué le premier, que le changement qui se fait en nous avec precipitation nous cause toûjours des maladies, à moins que nous ne soyons assez forts pour y resister. Si l'on veut par exemple corriger le temperament trop chaud & trop sec d'un homme passionné; on doit y proceder avec tant de lenteur & de prudence qu'il ne s'aperçoive presque pas lui même de l'action des remedes qui le rafraichissent & qui l'humectent, autrement on le jetteroit dans une intemperie contraire, qui le rendroit malade.

Les hommes qui dans la fleur de leur âge joüissent d'une santé parfaite, & qui sont d'un temperamment chaud & humide ont beaucoup plus de semence & de vertu pour produire que ceux qui sont d'un temperament chaud & sec; mais cependant ceux-ci sont les plus passionnez.

Si ces derniers n'ont pas tant de vertu elle est du moins plus forte & plus chatouillante & plus pleine d'esprits & de vents; c'est ce qui les échauffe & rend passionnez au lieu que les premiers sont simples & debonnaires.

En quelque lieu que vive un homme passionné il est toûjours embarrassé de son temperament; la vertu & la religion ont bien de la peine à retenir ses premiers mouvemens & à lui faire vaincre sa complexion qui lui fournit à toute heure des objets dont son imagination est échauffée.

Dans le chagrin où il en est, il cherche par tout des remedes qui puissent dompter la passion. Celui que la nature lui presente pour éteindre son feu lui plairoit beaucoup sans de certaines considerations; cependant tous les autres remedes dont on peut user par dedans ou par dehors, sont tous en quelque façon inutiles ou dangereux pour lui, leur fraicheur éteint presque nôtre chaleur naturelle, & l'un & l'autre détruisent presque nôtre memoire & font tort à nôtre jugement c'est ce qui a fait dire à plusieurs Medecins qu'il ne faloit pas tout à fait s'oposer à la violence de ce feu, ce qui fit dire à l'oracle d'Apollon Delphique, que Diogene interrogea pour son fils; *Qu'on se gardât bien d'arrêter la violence de cette passion, si l'on vouloit conserver la vie des hommes.* En effet, si l'on s'opiniâtre à détruire nôtre passion, on détruit en même tems nôtre temperamment, & par là on nous cause des maladies dont souvent nous ne guerissons jamais.

Cependant si nôtre passion est si forte qu'elle nous aporte quelque incommodité facheuse, & que même elle nous en fasse aprehender d'autres qui ne le sont pas moins; nous pouvons alors nous servir des remedes que les Medecins nous proposent sur ce sujet; mais avec une telle moderation que nous ne fassions rien dont nous ayons lieu ensuite de nous repentir.

L'experience nous aprend que l'air froid, les alimens qui font peu de sang & d'esprit, le jeune, l'eau en boisson, le travail & les veilles sont des remedes propres à combattre cette passion, & se lier d'amitié avec un autre; fuir la nudité dans les portraits & dans les statues; ne lire jamais des Livres qui nous parlent de cette passion, & ne regarder point d'animaux qui se caressent, sont encore des puissans moyens pour corriger cette passion; car le grand secret pour vaincre ici & pour remporter la victoire; c'est de fuir toutes les occasions, & de fermer les yeux à tous les objets qui sont capables de faire la moindre impression dan nôtre esprit à l'exemple de Job qui avoit fait un pacte avec ses yeux, afin de n'avoir aucune mauvaise pensée. *Pepigi fœdus cum oculis meis, ut ne cogitarem quidem de Virgine.*

Mais tous ces remedes ne suffisent pas quelquefois pour un homme passionné, & qui d'ailleurs est d'une telle complexion qu'il est porté à ce qu'il ne voudroit pas. Il faut quelqu'autre remede qui fasse plus d'impression sur lui-même, & qui lui arache comme

par

par force pour parler ainsi; cette passion dont son imagination est blessée.

Je ne m'arêterai point ici à déduire tous les remedes que nos Medecins employent à combattre cette passion: Je proposerai seulement ceux qui ont le plus de force pour la diminuer; mais avant que de les proposer il me semble que l'on doit sçavoir que tous les temperamens ne sont pas égaux, & qu'il y a des remedes qui diminuent le sang, les esprits & la vertu de produire dans les uns, & qui cependant dans d'autres en produisent abondamment.

Ce que j'avance seroit dificile à croire si l'experiance par laquelle nous sçavons ne nous en instruisoit. La laictue & la chicorée par exemples s'oposent presque dans tous les hommes à la vertu de production; mais je sçai certainement que dans quelques uns principalement s'ils en mangent le soir, elle en produit une telle abondance qu'il leur arrive des desordres la nuict en dormant. La même experience nous aprend encore que le poivre & le gimgembre diminuent cette vertu en dissipant les vents. Cependant il y en a d'autres qui sont beaucoup plus passionnez qu'auparavant quand ils en ont usé.

La raison de ces effets si differents n'est fondée que sur la varieté des complexions des hommes, la laictue qui nous rend pour l'ordinaire froids en cette passion par l'aveu de toute l'antiquité rend quelques-uns plus passionnez, en temperant leur chaleur & leur secheresse excessive par sa froideur & par son humidité.

Le poivre au contraire dissipant les humeurs superflues échauffe & desseche ceux qui sont naturellement froids & humides, & leur procurant ainsi un temperamment égal il augmente leur passion.

C'est encore par la même experience que nous savons qu'il y a des remedes chauds ou froids, que les uns & les autres dissipent ou étouffent nôtre feu, & s'oposent à nôtre concupiscence, nous en prenons par la bouche & nous en apliquons par dehors, afin d'éteindre de toutes parts cette passion.

Je ne dirai rien ici des ceintures rafraichissantes, des lames de plomb que l'on s'aplique sur les reins, des roses blanches dont on parseme son lit, de la mandragore, des groseilles rouges, du citron aigre & de tous les autres remedes qui nous rafraichissent & nous dessechent beaucoup. Je dirai seulement quelque chose de ceux qui ont le plus de force à éteindre nôtre feu.

Le lis d'estang que quelques-uns apellent volet, & que nos Apotiquaires nomment Nenufar aussi bien que les Arabes, a une qualité si particuliere pour combattre ce feu; qu'au raport de Pline, son usage pendant douze jours consecutifs empêche cette vertu de production; il desseche & rafraichit les corps, sans que d'ailleurs nous en ressentions aucune incommodité: C'est par ses qualitez si nous en croyons Galien, qu'il entretient nôtre voix & nourrit nôtre corps, & qu'il s'opose à la production de ces esprits qui nous font tant de mal: On en use diversement; tantôt l'on en fait une décoction, du sirop, de la conserve, de l'eau distilée au bain marie, & tantôt on en compose un liniment.

Bien que nous n'ayons pas la ciguë des Ateniens qui est d'un verd obscur & d'une puanteur insuportable; cependant la nôtre ne laisse pas de nous incommoder par sa froideur quand nous les mangeons; témoin François Trapellinus, Precepteur de Pomponace, qui en ayant mangé dans un soupé fut troublé bien-tôt aprés; témoin encore le Chevalier Nasatinus Bassanus, qui en ayant aussi mangé en façon de racine de persil en devint insensé.

Nous savons pourtant sur le raport de Scaliger & d'Enguilar que les Piemontois en coupent le germe quand elle pousse au Prin-tems, & qu'ils en mêlent dans des salades; que quelques pauvres d'Italie s'en servent encore aujourd'hui avec du pain en forme d'asperges. Jules Scaliger avouë même en avoir mangé en façon de chervis sans en avoir été incommodé; & saint Jerôme nous assure que les Prêtres d'Athenes par l'usage qu'ils faisoient de la ciguë cessoient de ressentir les mouvemens de la concupiscence.

Selon la pensée de ces Auteurs on n'auroit jamais conseillé aux femmes d'en boire la décoction pour les empêcher de tomber dans les excés de cette passion, si on n'eut été persuadé qu'elle ne produisoit point de mauvais effets.

De tout cela on peut conclure ou qu'il y a des especes differentes de ciguë, ou que la force des personnes qui en usent resiste plus ou moins à la vertu de cette plante; ou qu'enfin ce que je croirois plûtôt, c'est que les uns en prennent peu, & les autres beaucoup; car Galien nous aprend que si nous en usons avec moderation, elle nous rafraichit beaucoup pour cette passion; au contraire si nous en prenons un peu trop, elle nous rend stupides, & enfin elle nous tue si nous en mangeons par excés.

Aprés cela on ne doit point être si scrupuleux dans l'usage de nôtre ciguë, que le sont quelques Medecins aujourd'hui, qui ne veulent pas même que l'on s'en serve par dehors en petite quantité, & l'histoire de Socrate qui mourut aprés avoir bû un mélange de ciguë, ne nous doit pas faire craindre d'user de la nôtre avec moderation sur tout par dehors.

De tous les remedes chauds qui détruisent la vertu de production & qui combattent les vents, il n'y en a point que l'on estime avoir plus de force que le camfre, l'agnus castus, dont vous parlez dans vôtre lettre, & la ruë; ce sont ces remedes à ce que l'on dit qui causent aux hommes & aux femmes la chasteté, & qui dissipent tous les fantômes que cette passion peut presenter à leur imagination.

Le camfre crud que l'on nous aporte de Perse, de la Chine ou de l'Isle de Bornée est une espece de gomme que quelques Medecins pensent être froide & seche, parce qu'étant mêlée avec quelque remede froid elle rafraichit avec beaucoup plus de force.

Mais d'autres soûtiennent le contraire, & croyent que le camfre est chaud & sec au second degré, parce qu'il échauffe la langue & l'estomach, qu'il a une odeur penetrante, qu'il brûle même dans l'eau. En effet je n'ay point trouvé de meilleur remede dans les épuisements que cause l'étude que de mettre dans la bouche gros de camfre comme la tête d'une épingle: dés qu'il se fond à l'humidité de la bouche, il envoye par tout le corps des esprits qui nous recréent & tombent ensuite dans nôtre estomach; il nous échauffe & nous incommode même par sa chaleur si nous en prenons beaucoup.

Quelques Medecins pensent que les hommes qui en usent souvent sont pour la plûpart steriles, parce qu'ils ont apris qu'il avoit la propriété d'éteindre tout à fait nôtre feu. En effet, sa secheresse est trop considerable pour ne pas dessecher nos humiditez, sa matiere trop subtile pour ne pas faire évaporer les parties spiritueuses de nôtre passion ; mais cette pensée quelque apparente qu'elle soit & l'experience qu'en fit Scaliger sur une chienne de chasse n'empêchent pas que nous ne demeurions toûjours dans nôtre sentiment, à sçavoir que nous ne croyons pas qu'il puisse éteindre le feu ny empêcher la vertu de production. Car comme l'opinion contraire n'est point bien établie par l'experience & que l'histoire de Jules Scaliger est unique, nous avons lieu de croire qu'il n'est pas ennemi de la production des hommes ce que je pourrois prouver par Tarchenine qui nous assure que ceux qui purifient le camfre à Venise & à Amstredam sont tres feconds & tres passionnez.

Les femmes Atheniennes qui servoient aux ceremonies que l'on faisoit à l'honneur de Ceres preparoient des lis avec des branches d'agnus castus dans le temple consacré à cette Déesse : Elles avoient apris par l'usage que l'odeur des brâches de cét arbre combattoit les pensées & les songes de cette passion : A leur exemple quelques Moines Chrétiens se font encore aujourd'hui des ceintures avec des branches de cét arbre qui se plient comme de l'osier, & ils prétendent par-là s'arracher du cœur tous ces desirs ; en verité la semence de cét arbre que les Italiens appellent Peperalla, & que Serapion nomme le poivre des Moines, fait de merveilleux effets pour se conserver dans l'innocence ; car si l'on en prend le poids d'un écu d'or, elle empêchera la production des esprits propres à cette passion, & s'il s'en fait encore aprés en avoir usé, elle les dissipe par sa secheresse, & sa qualité astringente reserre tellement les parties qu'aprés cela elles ne reçoivent presque plus de sang pour en fabriquer de nouveaux.

La ruë seche produit les mêmes effets, sa semence qui est chaude & seche au troisiéme degré aussi-bien que celle de l'agnus castus desseche tellement ces esprits qu'il n'en reste presque point, sur tout si l'on en prend de tems en tems le poids d'un écu d'or.

SEG.

SEGLE, Ital. *Segala*, Esp. *Centeno*, Allem. *Rocken*.

DESCR. D'une racine il sortira souvent six ou sept tuyaux, longs, grêles, noüez, qui ont un épy droit quand il est en fleur, & qui se baisse quand il mûre ; le grain est long, maigre & sans bosse, connu de tout le monde.

LIEU, Il aime les lieux froids & gras.

PROPR. Il resout & échauffe plus que le Froment ; sa farine ou plûtôt son pain apliqué sur la tête entre deux linges, avec un peu de Vinaigre guérit le mal de tête inveteré. Ce pain est de sa nature visqueux, oppilatif, de difficile digestion, mauvais à l'estomac ; si on en ôte le Son avec icelui il tuë les vers, lâche & passe legerement par le ventre : Il n'est pas pourtant si bon que le pain de Froment. Etant mêlez ensemble le pain en est plus leger, de meilleur goût, il ne charge pas beaucoup l'estomac, & se conserve tendre plus long-tems. Le Levain est plus propre pour les apostemes que celui de Froment.

SEGLE, D'une racine il sortira souvent six ou sept tuyaux, longs, grêles, noüez, qui ont un Epy droit quand il est en fleur, & qui se baisse quand il est meur : Le grain est long, maigre & sans bâle, connu de tout le monde. Il aime les lieux froids & gras, il resout & échauffe plus que le Froment, sa farine ou plûtôt son pain apliqué sur la tête entre deux linges avec un peu de Vinaigre guérit le mal de tête inveteré. Ce pain est de sa nature visqueux, oppilatif, de difficile digestion ; mauvais à l'estomac : Si on en ôte le Son avec icelui, il tuë les vers, lâche & passe legerement par le ventre, il n'est pas pourtant si bon que le pain de Froment. Etant mêlez ensemble le pain en est plus leger, de meilleur goût, il ne charge pas beaucoup l'estomac, & se conserve tendre plus long-tems. Le Levain est plus propre pour les apostemes que celui de Froment.

SEGLE, l'Orge, l'usage qu'on fait tous les jours de ces grains pour la nourriture de l'Homme, & pour celle de plusieurs Animaux fait assez connoître qu'ils contiennent des substances aussi essentielles que subtiles, & propres à être portées aux endroits les plus cachez & reculez de nos corps, & la faculté de produire leur semblables, qu'ils ont commune avec toutes les Semences nous persuade qu'ils possedent éminemment & comme en abregé, tout ce que la Plante qui les a porté avoit de meilleur, puis qu'ils peuvent produire la même Plante qui perit tous les ans, aprés s'être ainsi perpetuée par leur moyen.

La mécanique seule peut justifier ces veritez, non seulement dans la Boulangerie du pain ; mais dans la Brasserie de la Biere, car par la fermentation artificielle que le Boulager procure à la farine, la reduisant en pâte avec de l'eau chaude, & y mêlant du Levain, & par la cuite qu'il donne aprés dans son Four à la pâte, lors que ses parties ont été bien divisées par la fermentation, il a un pain agreable au goût & bon à manger ; mais qui a besoin aprés la chaleur de l'estomac & de son acide, ou ferment naturel, pour produire une derniere fermentation, & par elle la division intime de toutes ses particules, afin que les plus pures & les plus subtiles soient portées à toutes les parties du corps qui en ont besoin, & que les plus grossieres soient poussées dans les intestins, & rejetées au dehors comme des excremens inutils.

Pour ce qui est de la Biere ; aprés que les Brasseurs ont artificiellement donnez au grain un commencement de germination, & concentré ensuite dans le même grain en le sechant, la disposition qu'il avoit à germer ; ils moulent grossierement, puis y en ayant ajoûté trois fois autant d'autre non germé, mais moulu de même. Ils versent sur le tout de l'eau à demi boüillante, & ensuite de la froide, autant qu'il en faut pour dissoudre & separer les parties volatiles du grain, & donner au total une chaleur bien temperée, & aprés y avoir ajoûté la Levure necessaire, & bien agité le tout avec des instrumens propres ; ils couvrent soigneusement les Vaisseaux qui contiennent

tiennent les Matieres, & les laissent ainsi pendant quatre ou cinq jours, ou jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent frapent le nez, & qu'on y discerne une odeur vineuse, subtile & penetrante, qui est une marque assurée d'une parfaite Fermentation.

C'est alors le veritable tems auquel on peut distiler les Matieres par la Vessie couverte de sa tête de More, & en avoir un esprit inflammable chargé du Sel & du Soufre volatile du grain, & tout autant subtil & penetrant, que peut être celui du vin, également bien rectifié. J'aurois pû en donner une description plus juste; & même exorter ceux qui voudroient y travailler, à la recherche de l'eau de pluye des Equinoxes, & sur tout de celui du Prin-tems; mais j'ai crû m'en pouvoir dispenser, parce qu'on peut voir tout ces procedez chez les Brasseurs, & trouver même dans les Livres, & particulierement dans les Traitez de Chimie de la plûpart des Modernes, toutes les lumieres dont on peut avoir besoin pour cela.

Je me contenterai de dire ici qu'on peut avec bien moins d'embarras separer les parties dont le Froment, le Segle, l'Orge, ou quelqu'autre semblable grain sont composez, en remplissant environ les deux tiers d'une Cornuë du grain que l'on voudra, & en faisant la distilation dans le Fourneau de Reverbere clos à feu nud par un feu bien gradué suivant les Régles de l'Art. Car par ce moyen on trouvera dans le recipient, l'esprit, le sel & l'huile volatiles, décendus par le bec de la Cornuë, mêlez & confus avec beaucoup de flegme, dont on peut aprés faire la rectification au bain de Sable dans un Matras à long coup, couvert de son Chapiteau bien luté, & avoir même par de reïterées Rectifications un sel volatil blanc & Cristalin, ou du moins un esprit fort penetrant, contenant le Sel volatil qui aura été resout: Ce qui peut arriver à cause de la grande disposition que les sels volatiles des Plantes ont à se resoudre en Liqueurs ou a se dissiper. On en tirera aussi une huile volatile fort penetrante, qui aura uni à elle quelques particules du sel volatile.

On peut attribuer à l'esprit inflammable tiré de ces grains fermentez, presque les mêmes qualitez qu'à celui du vin. On peut aussi s'en servir aux mêmes usages. Le sel & l'esprit volatil sont fort propres dans toutes les maladies, où il est necessaire d'inciser & d'atenuer les mauvaises humeurs, & les pousser à travers des pores, des chairs & de la peau, par les sueurs ou par insensible transpiration.

On peut aussi s'en servir fort à propos dans les maladies épidemiques, & même dans celles de la poitrine, & sur tout dans les Asthmes & dans les Pleuresies; car ils détachent puissamment la pituite, qui bouche les conduits de la respiration, & ils aident à l'expectorer; ils dissipent les vapeurs qui s'y mêlent quelquefois, & qui sont même capables de produire l'asthme, sans aucun concours de pituite; ils resolvent le sang coagulé qui cause la pleuresie, pourvû qu'on les donne à tems & avant que le sang extravasé soit changé en pus.

On les donne depuis demi scrupule, jusqu'à demi dragme dans du vin, du boüillon, ou quelqu'autre Liqueur. On les mêle aussi avec des Sirops ou des Opiats, ou peut même fort à propos en continuer l'usage, en donnant moins à la fois, on employe principalement l'huile volatile pour l'exterieur, & on en oint les parties attaquées de Rhumatisme, ou de quelque douleur froide. On s'en sert aussi avantageusement pour rapeler & faire passer les esprits aux membres Paralitiques.

Des obligations des Seigneurs des Terres.

SEIGNEURS S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, sont en danger de le perdre; car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum: in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

1. SEIGNEURS, S'ils ont éxigé de leur Vassaux aucuns droits indus, ou s'ils leur ont fait aucune exaction par forme de Tailles, Aydes, Corvées & autres semblables charges, sous quelque pretexte que ce soit, y ayant en tous ces cas non seulement de grands pechez, mais aussi obligation indispensable par les Loix humaines, aussi bien que par les Divines, d'en faire restitution même jusques aux dommages & interêts qui s'ensuivent: Car les Loix des Princes obligent comme les Canons, quand elles n'y sont pas contraires, ainsi que disent les Peres, & comme l'ont defini tant de Papes. *S. Aug. Epist. 54. ad Macedonium. S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 2. in corp. S. Yvo Carnot. Episc. epist.* 280. Ordonnance d'Orleans art. 106.

2. S'ils ont établi des Banalistes ou Garennes, n'en ayant aucun droit. *Ordonnance de Blois déja citée*

3. Si ayant des Garennes ils ont établi des Gardes pour empêcher que les Lapins n'endommageassent les terres voisines. *Ordon. citée.*

4. S'ils ont usurpé les Communes, il y a la même obligation de restitution en tous ces derniers cas qu'au premier. *Ordonn. citée S. Aug. sup.*

5. S'ils ont rempli les Charges & Offices de judicature de leurs Terres, d'Officiers de capacité & de vertus, & si aprés les avoir pourvus ils ont pris tous les soins qu'ils devoient de s'informer s'ils s'aquitoient de leurs obligations, & s'ils ne commettoient aucun abus ny prévarication; tant au fait de la Justice que de la Police: Les Seigneurs étant responsables non seulement du mal qu'ils font, s'ils ne les ont pas choisis les plus gens de bien & les plus intelligens qu'ils ont pû trouver; mais aussi s'ils ne les punissent de leurs injustices, en les destituant de leurs charges, ou les faisant châtier par leurs Juges Superieurs; ainsi qu'il est porté par les Ordonnances. Ordonn. de François I. art. 142. & 143. *Ordonn. d'Orleans art.* 55.

6. S'ils ont vendu les Offices ou Charges de Judicature, leur étant deffendu par les Ordonnances à peine d'être privez de leur droit de presentation & de nomination; d'en recevoir de l'argent ny autre chose équivalente. *Ordonnances d'Orleans art. 40. & celle de Blois art. 100.*

7. S'ils ont un lieu propre pour administrer la justice, & des prisons seures pour mettre les prisonniers. *Ordonn. d'Orleans art.* 15.

8. S'ils ont donné main-forte à la Justice pour empêcher & reprimer les désordres & scandales publics, les lieux infames, les blasphemateurs,

gens sans aveu, inconnus & Bohemiens : S'ils ont donnez aussi pour l'execution des Ordonnances, tant de l'Eglise que de la Police, afin que les Fêtes & Dimanches soient gardées, qu'on ne vende ny debite aucune denrée, qu'on ne châtie, qu'on ne tienne ny marché ny foire, qu'on ne fasse aucune œuvre servile, qu'on ne frequente pas les cabarets & les tavernes, & qu'on ne fasse aucune sorte de dance publique durant le divin Service, ny aucune dissoluë en aucun jour de l'année. Charles IX. Etat 63. *Ordonn. d'Henry III. à Blois art.* 360.

9. S'ils ont fait poursuivre tous les crimes qui se sont commis dans leurs Terres y étant obligé, sur peine de perdre les droits de leur Justice, & les Confesseurs doivent leur refuser l'absolution. s'ils ne s'en aquitent. *Ordonn. de Moulins art.* 30 *& celle de Blois art.* 184. *&* 196.

10. S'ils ont mis en prison qui que ce soit de leur autorité privée, & sans y aporter les formalitez ordinaires de la Justice.

S'ils ont retenu les Prisonniers dans leurs Prisons plus de trois jours aprés la Sentence ou aprés l'apel.

S'ils ont empêché l'execution des Arrêts ou jugemens de Justice.

S'ils ont recelé les mal-faicteurs & criminels.

S'ils ont remis & composé les crimes, au lieu de les faire punir.

S'ils se sont entremis de la nomination des Collecteurs, & à l'assiette & confection des Rôles des Tailles, & s'ils ont usé de menace ou de recommandation en ces rencontres pour faire décharger les uns & surcharger les autres sans raison.

S'ils ont pris les denrées de leurs Sujets ou d'autres, ny aucune chose qui leur apartienne, que de leur gré, & en les payant au prix courant. François I. 1535. ch. 13. art. 5. Charles VIII. 1451. art. 47.

11. S'ils ont été à la chasse dans les Bleds ou dans les vignes pendant le tems porté par les Ordonnances qui le defendent à peine de tous dommages & interêts. *Ordonnances d'Orleans art.* 106.

12. S'ils ont jamais contraint aucuns de leurs Vassaux ny autres, de donner leurs filles, niéces, ou pupilles en mariage à leurs Serviteurs, enfans ou amis contre leurs volontez ; leur étant deffendu par les Canons sur peine d'excommunication ; & par les Ordonnances de privation du droit de Noblesse & de punition, comme coupables de Rapt. *Conc. Trid. Sess.* 24. *de Ref. Matrimonii cap.* 9. Ordonn. de Blois art. 281.

13. S'ils ont soutrait à leurs Vassaux ou à aucune autre personne leurs papiers, ou les ont forcez de s'acommoder de leurs biens, terres ou heritages ; ou de compromettre de leurs differens. *Ordonn. de Blois art.* 284.

14. S'ils ont usurpé, surpris aucun bien de l'Eglise, papiers, titres, terriers ou autres choses apartenantes aux Benefices ou Beneficiers, étant pour ce fait declarez excommuniez tous les Dimanches dans les Prônes, & ne pouvant se faire absoudre de cette excommunication qu'ils n'en ayent fait une pleine & entiere restitution. *Conc. Trid. sess.* 22. 6. 11.

15. S'ils ont jamais empêché directement ou indirectement les Ecclesiastiques de donner leurs Benefices à ferme, ou s'ils les ont obligez de les donner à moindre prix qu'ils ne valoient étant tenus à la restitution du tort & dommage que lesdits Ecclesiastiques en ont souffert, les Ordonnances leur deffendant, même de prendre aucune Ferme sous quelque pretexte que ce soit, ny de les faire prendre par personnes interposées à peine d'être declarez roturiers & nullité des Baux. Ordonn. de Blois art. 48. François I. Henry II. *Ordonnance d'Amboise art.* 3.

16. S'ils ont fait payer fidellement les dixmes de leurs Terres ; les Ordonnances les obligeant même de faire signifier & publier au Prône le jour qu'ils ont pris pour en faire la dépouille, afin que les Dixmeurs desdits Ecclesiastiques en soient avertis, & qu'ils puissent tous prendre ce qui leur apartient. *Decret. Greg. de decimis & oblationibus c.* 56. 1. 32. *&c. Conc. Lateran. sub innoc.* 3. *c.* 53.

17. S'ils ont eu tous les soins qu'ils doivent avoir d'aquiter les legs & œuvres pies de ceux dont ils ont herité, & de faire executer les fondations de leurs Ancestres ou Predecesseurs ; comme sont celles des Hôpitaux, Maladreries & autres lieux de charité, étant de leur devoir de les faire visiter par les Officiers de Justice ou autres que les Ordonnances y obligent, afin de remedier aux abus, & de maintenir toutes choses dans l'ordre qu'elles doivent être. *Conc. Mediol.* 3. *tit. de iis quæ ad bona Ecclesiastica, tuenda pertinent C. Bitur.* 1584. *de hospitalibus can.* 1.

18. S'ils ont accepté l'apel d'aucun duel ou s'ils se sont battus, ou y ont porté les autres par leur conseil ou autres voyes, leur étant deffendu par les Ordonnances, sous peine de grandes punitions sur leurs personnes & sur leurs biens, & d'excommunication majeure par l'Eglise ; c'est à dire sous peine d'être retranchez du corps de l'Eglise, & abandonnez au pouvoir de Satan. *Conc. Trid. Sess.* 25. *cap.* 19. *de Ref.*

19. S'ils ont fait vivre leurs familles non seulement dans tous leurs devoirs Chrêtiens ; mais même plus exemplairement que les autres ; car étant les premiers dans leurs Terres ; ils doivent être l'exemple de tous en vertu, & en pieté. *Conc. Mediol.* 3. *tit. de iis quæ ad Matrimonii Sacramentum pernent. S. Aug. serm.* 18. *de verbo.*

20. S'ils ont passé leur vie dans l'oisiveté & inutilité, étant obligez aussi étroitement que le reste des Chrêtiens de s'aquiter de toutes les obligations qui sont inseparables de leur condition, & de s'ocuper en choses bonnes, utiles & honnêtes. *Genes.* 3. *Ezech. cap.* 16.

21. Si leur vie a été voluptueuse & une suite continuelle de plaisirs, & s'ils ont passé leurs jours dans les festins & la bonne chere : Car outre que dans les festins dit le grand S. Gregoire, on y commet toûjours quelque peché, les sentimens de pieté s'y ralantissent beaucoup, quand même on y observeroit les régles de la temperance, & que l'on n'y passeroit point les bornes d'une juste necessité, & on s'expose aux attaques continuelles des tentations, & c'est dans la consideration de ce peril & de la foiblesse de l'homme que ce saint Pape assure, qu'on ne peut user sans crainte des plus honnêtes divertissemens du monde. *S. Greg. lib.* 2. *Moral. c.* 9.

22. S'ils ont fait des dépenses au dessus de leur condition ou de leur bien, ne pouvant le faire sans commettre de grands pechez ; car ils sont obligez non seulement de reigler leurs dépenses selon

selon les maximes de l'Evangile & de la modestie Chrêtienne, qui leur deffend de vivre dans le luxe; mais aussi de secourir les pauvres, au lieu de leur superflu, qui ne se trouve jamais au milieu même des plus grandes richesses lors que l'on prend pour régle la coûtume & l'exemple du monde. *S. Basil. in Hom. in ditescentes.*

23. S'ils ont toûjours protegé & deffendu les Ecclesiastiques contre tous ceux qui les vouloient oprimer ou empêcher de faire leurs fonctions. *Ordonnance de Blois art. 18. Conc. Trid. sess. 25. cap. 20.*

24. S'ils ont obligez les Curez ou Vicaires de leurs Paroisses de changer ou differer les heures du Service divin ordinaire, & sur tout lors qu'il a été reglé par l'Evêque. Charles IX. à Paris en 1671.

25. S'ils n'ont point oprimé la veuve & l'orphelin; s'ils leurs ont fait justice & les ont protegez en tout ce qu'ils ont pû. *Eccl. 4. v. 10. Exod. 22. v. 22. Isaï 1. v. 17. Job. 29. v. 12.*

26. S'ils ont empêché qu'on ne tint les foires & marchez les Dimanches, les Fêtes, & les Fêtes de Patron, & les Bâteleurs de jouer, & aux Cabaretiers de vendre du vin pendant l'Office. Arrêt de la Cour de Parlement du 23. Avril 1673.

27. S'ils ont eu soin de choisir un lieu propre pour rendre la justice, & empêcher qu'on ne la rende sous les porches des Eglises, dans les Cimetieres & dans les Cabarets. Arrêt de la Cour de Parlement du 28. Avril 1675.

SEL

Sel Policrate.

Mettez en poudre une livre de salpêtre purifié & une livre de soufre commun, mêlez-les ensemble, & aprés avoir fait rougir au charbon alumé un pot de bonne terre, mettez-y environ deux onces de mélange & le remuez; lors que la flâme de la matiere alumée cessera vous y remettrez deux autres onces du mélange en remuant encore, & continuerez jusqu'à ce que le tout soit employé, puis vous le calcinerez en remuant encore six heures, pendant lesquelles il faut que la matiere soit toûjours rouge sans se fondre; dissolvez cette masse dans une bonne quantité d'eau froide, & aprés l'avoir filtré & évaporé, faites-la cristaliser dans la cave, vous aurez un sel aperitif qui provoque l'urine, qui leve l'obstruction du foye, de la ratte & du mesantere: Sa dose est depuis une dragme jusqu'à deux, vous le donnerez avec une liqueur convenable selon les intentions; souvent on le donne le matin avec un verre d'eau de fontaine.

La preparation du Diaphoritique qui se fait en prenant le regule d'antimoine au lieu de l'antimoine cru est plus parfaite; car ledit Diaphoritique sera bien plus blanc & plus pur.

Prenez une livre de regule d'antimoine & trois livres de bon salpêtre, mêlez les ensemble, & mettez environ une once ou plus de ce mélange dans un pot de terre non verni, qui aura rougi au feu de charbon, lequel étant en un instant calciné, vous remettrez une autre once de cette même matiere, & continuerez jusqu'à ce que le tout soit employé: Le pot étant refroidi vous le casserez & verserez sur cette masse blanche comme neige quantité d'eau tiéde en la remuant, & la laisserés rasseoir; vous tirerez cette lotion jusqu'à ce que la poudre soit insipide pour l'exposer ensuite au soleil jusqu'à ce qu'elle soit seiche.

Ce remede est merveilleux pour ouvrir les abcez internes, pour chasser par une transpiration insensible tout ce qu'il y a de venin & de superflu dans le corps, il leve toutes les obstructions du ventre inferieur, & consume toutes les serositez nitreuses qui font les infections de la peau, si vous le donnez depuis dix grains jusqu'à vingt-cinq avec un peu d'eau de scorsonnere ou de vin blanc

Prenez une livre de salpêtre & trois livres de bol commun ou argile seiche & en poudre, distilez le tout par une cornue au feu de reverbere, donnez leur le feu par degrez, & aprés que l'eau phlegmatique sera sortie vous aurez un esprit, lequel pendant la distilation paroît rouge comme du feu, que vous garderez dans une fiole.

Cét esprit est donné depuis six gouttes jusqu'à quinze, & étant donné avec liqueur convenable, il tempere l'ardeur de la fiévre, modere la soif, il leve les obstructions, & est specifique contre les fievres malignes & pestilantielles: Il est d'un tres-grand effet contre la douleur nephretique, & excite merveilleusement l'urine.

Vous preparerez l'esprit de sel de même maniere que celui de nytre; si vous prenez le sel commun que vous seicherez pour le mettre en poudre subtile, que vous mêlerez avec égale partie d'argile pulverisée, pour mettre le tout dans une cornuë au feu reverbere, selon le degré pour en tirer l'esprit, dont l'usage est de le mêler avec quelque liqueur convenable jusqu'à une agreable acidité.

C'est un tres-bon remede contre la gravelle & la pierre, si vous le mêlez avec l'eau de raifort, de parietere ou de vin d'alguegnenge.

Cét esprit est encore tres-utile pour guerir la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions du foye & du mesantere causées par matiere visqueuse si vous le mêlez avec un peu de vin blanc.

Esprit de cerise. Prenez cerises noires que vous ferez fermenter dans la cave dans un vaisseau de bois, & aprés que la fermentation sera faite vous les distilerez pour en conserver l'esprit qui est rafrichissant & aperitif: Si vous le donnez avec une décoction convenable, comme des feuilles tresle acetens autrement alleluya, il tempere l'ardeur des fievres aiguës & modere la chaleur du foye.

Vous tirerez de même maniere l'esprit de fraises, qui est rafraichissant, l'esprit de bayes, d'hyeble & de sureau, qui est fort convenable pour guerir l'enflure, comme aussi l'esprit de senuré des bayes de cét arbrisseau, qui fortifie l'estomac & aide la digestion.

Esprit de Melise. Prenez des feuilles de melise que vous ferez infuser à la cave dans l'eau de vie, qui surnagera les feuilles de deux doigts, & aprés huit jours de fomentation vous distilerez le tout au bain marie, pour avoir l'esprit de melise qui fortifie le cerveau & consume son humidité superflue.

Vous vous servirez du même moyen pour avoir l'esprit d'absinthe qui aide à la digestion, l'esprit de camolille qui est resolutif, & l'esprit de chardon beni qui est un bon preservatif contre la peste.

Sel pour tirer le sel des plantes, &c. Vous tirerez le sel d'une maniere, prenant le marc & le residu de l'expression du suc des plãtes ou l'extrait de celles qui sont odorãtes dont on aura tiré l'eau, faites secher, calciner & bien bruler ledit marc ou extrait jusques à ce qu'il soit reduit en cendres, dont vous ferez lessive avec eau commune ou de riviere; puis filtrerez par le papier broüillard, & ensuite vous verserez de la nouvelle eau dessus les cendres aprés la filtration pour achever de tirer le reste du sel, & continuer ainsi de lessiver & d'extraire le sel jusques à ce que l'eau soit insipide.

Le sel armoniac des anciens n'étoit autre chose que le sel volatile de l'urine des Chameaux & de plusieurs autres animaux qui passoient en grand nombre par des païs fort chauds, comme par les deserts de la Libie par l'Arabie, l'urine de ces animaux étoit consumée peu de tems aprés avoir été faite par la grande ardeur du soleil, & l'on trouvoit son sel volatile sublimé à la superficie des sables. C'est peut-être ce qui lui a fait donner le nom de *sal armenoacum quasi ammoniacum ab aureb. arena.* On le ramassoit & on le conservoit dans des vaisseaux de verre; mais nous ne voyons plus guere de ce veritable sel armoniac, soit parce qu'il ne passe plus assez de Chameaux dans ces lieux chauds, soit parce qu'on neglige de ramasser celui qu'on y trouve.

Le sel armoniac qu'on nous aporte presentement est formé en pains plats orbiculaires, plus large qu'une assiette, épais de trois doigts, gris en dehors blanc en dedans & disposez dans leur épaisseur en cristaux droits comme des colomnes, sans odeur ne l'humectans pas beaucoup à l'air, d'un goût fort salé & penetrant, se dissolvant dans l'eau commune, mais se coagulant aisément en cristaux moux & negeux, fort froids au toucher. Ce sel est penetrable ou alcali pour les eaux fortes. Il est étonnant que l'origine de ce sel armoniac ait été ignoré jusqu'à present; car on n'est encore point instruit exactement ny du lieu où l'on le fait ny des matieres qu'on employe à sa composition.

La cõmune opiniõ est que les Venitiens le preparẽt avec cinq parties d'urine, une partie de sel marin, & demie partie de suye de cheminée qu'õ cuit ensẽble & qu'on reduit en une masse, laquelle étãt mise dans des pots sublimatoires & poussée par un grand feu; l'on en fait sublimer un sel en la forme que nous voyons le sel armoniac ordinaire; mais on sçait que la preparation de ce sel ne se fait point particulierement à Venise; & il y a plus d'aparence que c'est un ouvrage des Egyptiens & de plusieurs autres peuples du levant qui se servent pour le faire de l'urine des Chameaux & du sel marin ou d'un autre sel fixe semblable; mais il est bon de suspendre son jugement sur ce fait jusqu'à ce que nous en soyons plainement éclaircis; ce qui me paroît seur, & que nôtre sel armoniac est composé d'une partie volatile urineuse & alkaline, & d'une partie fixe salée ou acide, semblable au sel marin, comme il sera prouvé par les analises qui en seront faites. Il faut que dans la liaison de ces deux sels qui paroissent contraires, les parties du sel marin qui étoient en forme de pointes grossieres se soient insinuées & comme engainées dans les pores du sel volatile alkali, où n'ayant point eu assez de mouvement pour faire un écartement, elles n'ont fait que les remplir, les fixer, & y employer en quelque maniere le passage de l'air.

Si l'on veut purifier le sel armoniac il faut le dissoudre dans une quantité suffisante d'eau, filtrer la dissolution & la faire évaporer jusqu'à siccité dans un vaisseau de verre; on aura un sel blanc duquel on peut donner depuis six jusqu'à vingt-quatre grains dans quelque liqueur convenable; c'est un excellent sudorifique & diuritique; il est bon dans les fiévres malignes & quartes, & pour exciter les mois aux femmes. On s'en sert dans quelques colires.

Si l'on dissout le sel armoniac à froid dans de l'eau, il la rafraichira tellement que si l'on y plonge aussi-tôt aprés un termônetre commun, on verra l'esprit de vin coloré qu'il contient, décendre vîtte & beaucoup plus bas qu'il ne feroit s'il étoit dans de l'eau pure, & si l'on retire le termometre de dedans la dissolution du sel armoniac pour le mettre dans l'eau commune, l'esprit de vin coloré remontera assez vîtte pendant quelques-tems. Cette experience qui a été découverte par Mr Boile peut servir pour rafraichir le vin en Eté. Il faut avoir une livre de sel armoniac pulverisé, & en jetter dans trois ou quatre pintes d'eau à diverses reprises, plus ou moins à la fois, suivant qu'on voudra que l'eau soit plus ou moins rafraichie; car si vous n'en jettez dans l'eau que quatre ou cinq onces, elle ne sera pas tant rafraichie que si vous en jettez huit onces, & si vous y jettez toute vôtre livre de sel armoniac en une fois, l'eau en sera beaucoup plus rafraichie; mais la fricheur durera moins que si vous la mettez par reprises; il faut remuer le sel armoniac à mesure que vous jettez dans l'eau avec un bâton, afin d'en faciliter la dissolutiontion, & qu'il excite davantage de rafraîchissement.

Sel de Chardon benit. L'ustion & par l'inceneration des parties des plantes n'est pas toûjours necessaire à l'union du sel volatile avec l'acide pour la composition d'un sel fixe, puisque nous voyons par experience que sans leurs secours nous pouvons tirer du *Chardon-benît*, *de l'absinte*, *de l'oseille*, *de la centaurée & de plusieurs autres plantes* un sel composé d'acide & d'alkali, aprochant beaucoup de la nature des fixes; quoi qu'un peu moins capable de resister au feu que celui qu'on peut tirer des mêmes plantes en les reduisant en cendres, & quoi qu'on ne puisse pas l'y exposer sans une notable diminution de sa quantité, & principalement de la partie aqueuse, qui s'étoit corporifiée avec lui, & sans quelque dissipation de l'acide, qui n'avoit pas encore été unie intimément avec la volatile, ou qui l'avoit surmontée en quantité.

Ce sel neanmoins n'ayant pas souffert la violence du feu qu'on a coûtume d'employer pour l'ustion & l'incineration de ces plantes, & contenant en lui leur partie la plus essentielle vaut beaucoup mieux pour la Medecine que celui qui a souffert l'incineration, puis qu'il retient encore une bonne partie de la substance sulfurée de la plante d'où on l'a tiré, & qu'il en a même en partie la saveur & l'odeur, tandis que la partie aqueuse de la plante qui s'est corrifiée avec lui ne manque pas de diminuer son acrimonie.

On nomme ces sels essentiels, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus essentielles de

de la plante ; leur couleur est d'ordinaire obscure, & à moins qu'on ne les calcine dans un creuset, & qu'on ne les dissolve, filtre & coagule de nouveau ; quoi-qu'il vaut beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obscure, que de dissiper en les calcinant leur partie sulfurée, & avec elle la saveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenuës.

Les exemples que j'ai donnez pour l'extraction, depuration, évaporation des sucs des plantes pour en avoir le sel essentiel ; de même que ceux de leur ustion, incineration, lixiviation, filtration, coagulation, pour en avoir le sel fixe, n'ayant pas besoin de repetition : Je n'en grossirai pas ce Chapitre.

Vertus du sel de Chardon-benit. Le sel essentiel de chardon-benit contenant en lui beaucoup de parties sulfurées de la plante est fort propre à provoquer les sueurs, sur tout donné dans sa propre eau : Il est ennemi des vers, & il resiste à la pourriture des humeurs & à la malignité des fiévres. Celui qu'on tire des cendres de la plante a à peu prés les mêmes vertus ; mais ses effets sont plûtôt purgatifs que diaphoretiques. Ce dernier se trouvant plus fixe est aussi beaucoup plus propre pour mortifier les acides qui excitent les fermentations dans l'estomac & dans les parties basses : On donne l'un & l'autre de ces sels depuis demi scrupule jusqu'à demi, & même jusqu'à une dragme dans sa propre eau dãs un bouillon, dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur.

Methode du sel essentiel, crême ou cristal de tartre. On mettra par exemple trois ou quatre livres de tartre lavé comme je viens de dire, dans un grande chaudiere de cuivre bien nette placée sur un bon feu de charbons, avec dix fois autant de belle eau, & les ayant fait bouillir pendant un bon quart d'heure, les remuant de tems tems avec une espatule de bois, & en separant l'écume ; on les passera par une chausse de drap, repassant même la liqueur coulée la premiere, & faisant ensorte qu'il n'y ait rien qui ne soit pas bien clair, & l'ayant toute passée & laissée refroidir, on trouvera quelque peu de crême surnageant la liqueur comme une croûte, & le reste du sel essentiel de tartre attaché en fort petits cristaux aux côtez & au fond des vaisseaux ; lequel on ramassera, lavera & sechera pour s'en servir si l'on veut en cét état.

Mais si on desire le rendre plus beau & le reduire en gros cristaux ; on le fera bouillir dans une grande poële en des nouvelles eaux bien claire, & lors qu'il sera tout-à-fait dissout & l'eau diminuée en sorte qu'on voye la crême se former au dessus comme une pellicule ; on ôtera doucement la poële du feu, & ayant laissé tout-à-fait refroidir la liqueur sans y toucher ; on trouvera cette crême assez épaisse qui la surnagera, & les cristaux blancs & brillants attachez aux côtez & au fond de la poële, les ayant lavez & sechez, on les gardera pour le besoin.

La grande quantité de cristal de tartre qu'on prepare dans les païs où le tartre est fort commun, est cause qu'on ne fait pas difficulté de se servir de vaisseaux de cuivre, quoi-qu'on feroit beaucoup mieux de faire bouillir le tartre dans la poële d'étain sonnant, car quoique le tartre ne puisse pas promptement penetrer & dissoudre beaucoup de cuivre, il ne laisse pas d'en enlever dans le peu de sejour qu'il y fait quelques particules ; qui ne manquent pas de se mêler parmi la crême ou les cristaux ; comme on le peut remarquer dans le cristal de tartre qu'on y a preparé, dont sa substance est opaque, & la couleur blanche tire tant soit peu sur la couleur du cuivre, au lieu que celui qu'on aura preparé dans des vaisseaux d'étain sonnant est tout-à-fait blanc & même assez transparant.

La division des parties de ce sel essentiel qui arrive en passant la dissolution du tartre par la chausse est cause qu'on le trouve presque en poudre au fond & aux côtez des vaisseaux, & que pour l'avoir en cristaux l'ayant dissout & fait bouillir dans nouvelle eau, on ôte aprés fort doucement le vaisseau du feu, afin que la liqueur n'étant point agitée, ni les parties du sel essentiel rompuës, les cristaux en soient plus entiers & plus beaux.

Operation. Pour cét effet ayant mis dans une cucurbite de verre la quantité que l'on aura voulu d'huile de tartre tirée par défaillance du sel de tartre bien purifié, & mis la cucurbite au bain de sable moderément chaud ; lors que cette huile sera suffisamment échauffée ; on y versera peu à peu de la crême de tartre bien blanche mis en poudre bien subtile tout autant qu'il s'y en pourra dissoudre, & lors que l'huile ayant été soulée de cette acide la mutuelle action de ces dernieres avec le sel fixé sera cessée ; on versera dans la cucurbite à peu prés deux fois autant d'eau chaude & nette qu'il y aura de matiere ; & ayant bien mêlé le tout on le filtrera chaudement par le papier gris posé sur un entonnoir de verre ; puis ayant rincé & remis la cucurbite au même bain, on y reversera la liqueur filtrée, & on en fera doucement évaporer l'humidité jusqu'à ce qu'on voye paroître une petite pellicule au dessus de la liqueur ; ce qui étant il faut tirer le feu du dessous du bain, & laisser refroidir le vaisseau.

Ayant ensuite versé dans quelque bouteille la liqueur surnagera les cristaux, on les étendra sur du papier blanc, & les ayant promptement fait secher au soleil ou en quelque étuve on le serrera soigneusement dans une bouteille de verre forte & bien bouchée, & ce seront des veritables cristaux de tartre, dissoluble dans les liqueurs aqueuses, soit chaude, soit froide. On peut encore remettre dans la même cucurbite la liqueur qu'on avoit versée par inclination, & y faire christaliser à la même chaleur des bains, en y procedant de même qu'auparavant ; mais si on n'est pas curieux d'en tirer un sel cristaliser ; on peut se contenter d'en faire évaporer l'humidité jusqu'à ce que le sel reste bien sec & bien blanc dans la cucurbite, auquel tems on le serrera en diligence de même que le précedant.

En cette préparation on doit sçavoir pour la combinaison du sel de tartre fixé par l'acide du feu, ou des matieres combustibles fait avec l'autre sel de tartre naturellement volatile mais fixé par l'acide, qui fait une partie de sa composition ; forme un sel composé non seulement fort permeable par toutes sortes de liqueurs aqueuses ; mais fort en état d'ouvrir & de penetrer les conduits du corps, & lequel contenant en soi les vertus & les proprietez de toutes les substances qui se trouvent unies en lui, peut operer avec grande efficace, & poduire avec beaucoup plus de force & de facilité tout ce que l'on peut

attendre du cristal de tartre ordinaire; on peut aussi en user de même, & en même dose, & même s'en servir en lieu de ce dernier pour la preparation du tartre chalibé & pour celle du tartre emetique.

Ceux qui voulant faire cette preparation auront eu la curiosité de peser leur sel de tartre avant que de le faire resoudre en liqueur, & leur cristal de tartre avant que de l'y dissoudre, reconnoîtront la verité de ce que j'ai dit ailleurs, qui est que six parties de sel fixe de tartre rendent solubles sept parties de son cristal.

Le principal usage de la crême ou cristal de tartre, est pour inciser & digerer les humeurs crasses & visqueuses, & les disposer à la purgation; on l'employe avec un heureux succés dans les obstructions du foye, de la ratte & de tous les visceres, & même on en continuë l'usage pendant plusieurs jours suivant le besoin; on le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme dans du bouillon ou dans quelque liqueur chaude dans laquelle on l'aura dissout.

SEM.

Le tems de faire les semailles. Le choix des semences étant fait, & étant instruit des bleds qu'il faut semer en Automne; il ne reste plus qu'à sçavoir le tems auquel on doit s'employer à ce travail.

Il y a des païs où dés la fin du mois d'Août on commence à faire les semailles du seigle, principalement dans ceux qui sont froids, afin qu'avant l'hyver cette espece de bled ait le tems de se fortifier pour y pouvoir resister; car autrement il courroit grand risque de perir.

Si tôt que le mois de Septembre est venu, on ne balance plus de jetter ces grains en terre, & il n'y a que le mauvais tems seul qui en puisse empêcher.

Aprés cette semaille vient immédiatement celle de l'orge d'Automne, autrement l'orge quarré; elle ne dure pas long-tems, à cause qu'on n'en seme que fort peu, & seulement pour survenir de bonne-heure à la nourriture des domestiques, sur tout lors que le bled est cher, ou que les moissons arrivent tard.

Le méteil se seme ensuite, puis le froment, dont le propre du témperament est de pouvoir mieux resister au froid que pas un autre grain.

Je ne sçaurois supporter l'entêtement de ceux qui par de sottes raisons qu'il vous donnent de la nature de leur terroir, ne commençent jamais leurs semailles que fort tard, & ils ont beau à cause de cela ne pas recueillir beaucoup de grains: Jamais ils ne veulent entrer en connoissance de cette méthode tres-mauvaise, devant prendre pour maxime ce proverbe, qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter des semences en terre.

Ce qu'on doit remarquer quand il fait bon semer. Il fait trés-bon commencer à semer quand les premieres feuilles des arbres commencent à tomber, & lors que le tems est beau.

Lors qu'à la lueur du soleil on voit sur les guerets les étoiles d'araignées, c'est une marque qu'on ne doit point s'endormir à jetter les bleds en terre; car ces insectes ne filent jamais en Automne, qu'elles ne sentent le Ciel preparé par ses influences à faire au plûtôt germer les bleds nouvellement semez.

Du vrai tems de semer. Il seroit à souhaiter que tous les Laboureurs pussent semer leurs bleds depuis le dixiéme jour avant la fin de Septembre jusqu'au dixiéme Octobre, lesquels jours se rencontrent fort souvent dans le cours de la lune, que les habiles Laboureurs apellent ordinairement la bonne; se persuadant que pour lors les influences de cét Astre agissent beaucop sur les semences; ce qui est à leur égard une pure vision; mais sans se former un scrupule sur cette observation, soit pour n'être pas en état de le faire à cause du trop de terre qu'on peut avoir à semer, soit que quelqu'autre raison nous en empêchent; je dirai que pendant six semaines & guéres davantage, à commencer le huitiéme Septembre, il fait tres-bon semer les bleds, en quelque quadrature que puisse être la lune.

La methode de bien semer. Cette leçon ici n'est pas pour ceux qui sçavent ce que c'est que le métier de Laboureur; mais seulement pour les aprentifs en cette matiere. Ainsi donc jeunes gens que l'inclination porte au labourage, lisez attentivement ces preceptes, & vous y trouverez dequoi satisfaire vôtre penchant.

Cherchez d'abord une grande nappe que vous attacherez devant vous, dans laquelle vous tiendrez à pleine main pour épancher sur la terre; mais observez qu'en voulant jetter ce grain, vôtre main droite dans laquelle vous le tenez doit répondre à vos pas; c'est à dire qu'il faut que cette main mouve en même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre.

Mais ce n'est pas de même à l'égard du seigle, de l'orge & de l'avoine, qu'on ne doit point prendre à pleine main, mais les jetter en quantité plus mediocre, ainsi que bien d'autres grains.

Pour le millet, le panis & les raves, il ne faut se servir que de trois doigts pour les semer; car ces sortes de grains tombent toûjours assez druts à cause de la petitesse dont il sont.

Jeunes gens qui faites vôtre aprantissage, observez sur tout quand vous jettez vos semences, de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de vôtre terre garnis de beaucoup de bled & d'autres où il n'y auroit rien; car deux inconveniens s'en ensuivent. Premierement, parce qu'aux endroits où il est trop touffu il ne vient que languissamment, à cause que la substance qui est en cét endroit n'est pas suffisante de nourrir ce trop de grain qui y est germé.

En second lieu, c'est qu'aux plances qui sont vuides il y croît de méchantes herbes, qui avançant ordinairement plus vîte que le bled l'étouffent, & sont cause par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquesfois la semence qu'on y a mise.

Qu'on prenne garde aussi qu'en couvrant le bled semé on y mette point par trop de terre, cela étant dangereux de l'empêcher de pousser son germe dehors.

Pour connoître si l'on a bien semé. Voici une remarque curieuse, & que bien de gens intentionnez pour le labourage seront bien aises d'aprendre; elle consiste à sçavoir, si ayant semé on y a bien réussi, & pour en être certain on s'y prend de cette maniere; on ouvre les doigts de la main,

main, & on les imprime sur la terre qu'on a semée; si c'est du froment qu'on ait mis en terre il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec ses doigts sept à huit grains si la saison est tardive, & cinq à six lors qu'elle sera avancée; si c'est de l'orge & qu'on veuille faire cette même experience il en paroîtra six ou sept, neuf ou dix grains

Pour les feves qu'on aura semées on sera certain d'y bien reussir, lors qu'aprés avoir fait cette impression l'on en voit paroître trois ou quatre, ou cinq ou six tout au plus; ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Des semailles du Prin-tems, Il ne suffit pas d'avoir sçu semer les bleds dont je viens de parler; voici encore d'autres grains qui ne sont pas à la verité si estimez; mais qui ne laissent pas que d'être fort necessaires dans une maison de campagne.

Le temperament de l'air, & la nature des lieux ou les terres sont situées, décident du tems auquel on doit commencer ces sortes de semailles, les unes plûtôt & les autres plus tard.

De l'Avoine. Les grandes rigueurs de l'Hyver étant passées, & pour peu en quelque païs que ce soit que la terre paroisse meuble on commence à semer les avoines; ce grain étant celui de tous qui craint le moins le froid, & on ne s'endort point à le jetter en terre si-tôt que le mois de Fevrier est venu, suposé que le tems le permette, à cause qu'on dit en proverbe qu'avoine de Fevrier remplit le grenier.

Observation. Mais il y a une observation à faire lors qu'on les veut semer, & sans laquelle on se trouve déchu de son attente, & voici qu'elle est.

Si c'est en terre forte que vous semiez de l'avoine, prenez garde toûjours de ne la point semer dessous; c'est à dire qu'aprésqu'elle est répanduë sur la terre, les sillons du champ étant tracez avec la charruë. On ne se sert point de cette charruë dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain mais on prend la herse, qui avec sa pesanteur & ses dents fait tres-bien son devoir en cette occasion.

Et au contraire, si c'est une terre legere que vous ensemenciez d'avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charruë, quoi qu'il y en ait aprés cela qui ne laissent pas de se servir de la herce.

Du froment apelé froment de Mars. Voici une espece de grain dont on se sert au défaut de ceux que des pluyes continuelles ont empêché de mettre en terre en Automne; c'est un froment qui se seme au mois de Mars, & dans les terres aisées à fumer, & non jamais dans celles où le bled aura été moissonné l'année precedente.

Il est de la nature des autres fromens qui aiment la terre humide, à la difference neanmoins qu'il y croît autant en quatre mois, que les autres en neuf; plus la terre aura été bien labourée & bien amendée, & plus de grains en retirera-t'on, & la maniere de le semer est de même que celle qu'on observe à l'égard des autres bleds fromens.

De l'Orge. On sçait de quelle utilité & comme au défaut du bled on s'en sert tous les jours pour faire du pain; c'est ce qui fait qu'elle merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit la cultiver.

Ce grain de son naturel dégraisse extrêmement les terres, & vient mieux en celles qui sont legeres qu'en celles qui sont fortes & humides. Dans celle-ci l'orge est sujette à se convertir en avoine, au lieu que dans celle-là elle y profite tres-bien, elle est un peu susceptible de froid. C'est la raison pourquoi on ne la seme qu'environ le quinziéme Avril pour avoir achevé cette semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre la coûtume des bons Laboureurs.

Lors qu'on veut semer l'orge il faut toûjours que ce soit par un tems sec & jamais mou; car il differe du froment, en ce que le premier ne se plaît que dans la poussiere & le second dans la bouë, & pour la semer on suivra la même observation, dont j'ai dit qu'il falloit se servir à l'égard de l'avoine.

Du Millet. Le millet absorbe aussi beaucoup de substance, & rend par consequent la terre où il est semé tout-à-fait maigre, tant par l'abondance de ses racines qui occupent cette terre entierement, que par la grande quantité des méchantes herbes qui ont toûjours coûtume de l'accompagner.

Ce grain se plaît extrêmement dans une terre grasse, & veut être semé avec trois doigts seulement; une bonne poignée suffit pour en semer un demi arpent, autrement il le faudroit arracher en le sarclant.

Des Vesses. On seme ordinairement les vesses au mois de Mars dans des guerets destinez comme pour y semer de l'orge ou de l'avoine. On sçait qu'elle est d'un trop grand profit pour qu'un pere de famille n'ait pas le soin d'en faire semer; car y a t'il de meilleure nourriture pour les animaux, que lors qu'elle est fraîchement fauchée? & y a t'il un grain meilleur pour engraisser le bestial que celui-là? puisque c'est par le moyen de cette nourriture que les bœufs se maintiennent toûjours robustes à la charruë, & que les vaches abondent en lait, & enfin qu'elles en deviennent grasses en peu de tems.

Il y a des païs où la vesse se seme à la fin d'Octobre; mais c'est dans ceux où il n'y a pas lieu de craindre que le froid endommage ce grain; autrement on perd sa peine quand on la seme devant l'hyver; plus elle est en bonne terre & plus belle vient-elle; mais comme elle se multiplie assez abondamment dans toutes sortes de terres; on garde ordinairement les meilleures pour les employer à produire des grains qu'on estime beaucoup davantage; tels sont les orges, les pois & les avoines.

Cette semence est ennemie de la rosée, & cette humidité la corromp aussi-tôt, si on ne la couvre incontinent aprés qu'elle est répanduë; c'est pourquoi on observera toûjours de ne la semer que deux ou trois heures aprés que le soleil est levé & toûjours par un beau-tems.

Lors que la vesse est semée comme il faut, j'entens dans une terre qui auparavant l'hyver aura eu un labour, elle croît toûjours assez sans qu'il soit besoin de la sarcler, ainsi qu'on fait tous les autres grains.

Pour faire que les semailles soyent assurées il n'y a qu'à amasser la suye qui est és cheminées & la

la mettre avec les susdites semailles le jour devant que vous les mettiez en terre, ou bien si vous arrousez les semences d'eau de pourcelaine, & l'y laisser tremper toute une nuit afin qu'elle l'emboive.

Le même dit pour empêcher que les oiseaux ne mangent les semence qu'il y a une sorte d'ail par les champs qu'on apelle alum lequel on fait bouillir, afin qu'il ne reprenne & jetter par les champs, & il empêchera que les oiseaux ne mangeront les semences; ceux qui en auront mangé étant tous étourdis sont pris à la main. Africain a ce fait mêle un peu de froment, ou d'orge cuits avec du vin infusé dans icelui avec hellebore, & l'espars dehors du circuit des places du jardin, & par ce moyen les oyseaux n'endommageront point les semailles. Quand ils seront morts ou enyvrez il commande qu'on les pende par les pieds; il n'oublie pas aussi la décoction des écrevices de riviere, de laquelle si vous arrousez les semences elle ne seront attouchées des oiseaux, chose admirable, voire je dirai davantage que le fruit qui en naîtra ne sera point sujet à être endommagé des bêtes. Il y en a qui avec heureux succés arrousent seulement les plantes de cette décoction, ce que plusieurs de mes amis & moi avons éprouvé mille fois; mais c'est en certain tems de la lune.

Garder des semances. Les semences doivent être gardées en sachets ou vaisseaux de terre qui ayent la bouche étroite, ou dans des boëttes ou bien calebasses bien bouchez, & en un lieu bien sec, & où l'on n'épande aucune eau; car les semences se déplaisent grandement à l'humidité. Les semences des oignons, ciboules & pourreaux; comme aussi du pavot, se gardent en leurs grains ou écorces.

Des semences. Pour que la saison de la semaille soit heureuse il est à souhaiter premierement que le tems soit beau, & en second lieu que la semence soit bien choisie.

Du choix des semences dépend l'abondance de toutes sortes de grains; car il seroit inutil d'avoir donné à une terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraissée autant qu'elle l'auroit souhaitté, & enfin de l'avoir renduë tout à fait meuble, si on ne lui donnoit une semence capable de se mulplier dans son espece, & de produire de bon grain.

Observations. Avant que de semer une terre il faut toûjours en connoître la nature, car telle est propre à porter du froment qui ne peut servir à produire du méteil ny du seigle, & c'est ce qu'un pere de famille aura bien soin de faire observer à ses valets.

Le changement de semence est encore un point essentiel pour obliger une terre à produire beaucoup; car bien souvent, quelque beau, quelque net & quelque bien choisi que puisse être un grain provenant d'un terroir, & dont on l'ensemence toûjours sans le changer; l'experience nous fait voir que ce même grain ne manque point d'y degenerer; c'est ce qui fait que pour éviter cét inconvenient, tout homme qui sçait ce que c'est que le labourage en change tous les trois ou quatre ans.

Mais qu'on ne se trompe pas dans ce mot de changement, car ce n'est point en changer que d'en prendre d'un qui auroit dans toute l'étenduë du terroir qu'on habiteroit; il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à sa terre ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voici encore un autre inconvenient dans lequel on seroit fort sujet de tomber si l'on n'y prenoit garde, qui est que lors qu'on change ses semences il faut toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons, afin que ce nouveau grain trouvant plus de substance s'y multiplie beaucoup; au lieu que si ce grain sortoit d'un fond meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par consequent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre, que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix du bled. Il ne reste plus aprés avoir fait ces observations qu'à choisir le bled qu'on veut mettre en terre, & de quelque espece qu'il puisse être, on prendra toûjours garde que le grain soit bien meur, fort pesant, de belle couleur & non alteré; car alors qu'il ne manque à un grain aucune de ces qualitez, il ne sçauroit que remplir l'attente de celui qui le seme; c'est ce qui fait que les Laboureureurs envieux de recueillir de beaux bleds prennent bien la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis de bled qu'ils y trouvent de defectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroit le mieux nourri, & par ce moyen n'ont que de bonnes semences à mettre en terre.

Tous bleds qu'on destinera pour semer seront tenus fort nets, & sans mélange d'aucun autre grain. On observera de ne semer que du bled nouveau & jamais de vieux; le premier produisant dans la generation un effet dont la nature à fustré le second.

Quelle quantité de semence il faut pour un arpent de terre. Si la mesure des terres étoit par tout égale, & que leurs natures ne differassent en rien les unes des autres, on pourroit donner des regles certaines de la quantité de semence qu'il faudroit pour semer un arpent de terre; mais comme les differens païs & les astres sous lesquels nous vivons, en diversifient les mesures & les temperamens; il est fort difficile d'en rien déterminer, & l'unique avis qu'on puisse donner là-dessus, est de suivre l'ancien usage en cela des lieux où l'on veut conduire un labourage.

Tout bon Laboureur doit neanmoins sçavoir qu'il faut qu'une terre située en bon fonds reçoive plus de semence qu'une qui seroit dans un terroir maigre. Le bon sens ne s'explique que trop là-dessus, sans qu'il soit besoin d'en donner aucune autre raison; cependant, deux sçavans Naturalistes ont eu autrefois une grande contestation sur cét article.

L'un soûtenoit qu'il falloit semer plus fortement dans les terres maigres, que dans les terres grasses à cause disoit-il, que dans les premieres chaque grain de bled ne produiroit qu'un seul épi, & que pour faire par consequent qu'on y recueillit de bonne moisson; on étoit obligé d'y jetter beaucoup de grain à la difference des terres grasses, qui pour peu de grain poursuivoit-il qu'on y jettât, s'y multiplioit toûjours d'une telle maniere, qu'un champ ainsi semé

surpassoit bien souvent l'esperance de celui qui le cultivoit.

L'autre étoit d'un sentiment contraire, & pour moi si j'avois à suivre l'une de ces deux opinions, je serois plûtôt de celle du dernier qui veut qu'on donne plus de semences aux terres grasses qu'à celles qui sont maigres ; celles-ci étant fort sujettes à manquer, au lieu que celles-là rendent toûjours ce qu'on leur donne avec usure.

Les terres beaucoup ombragées des arbres, & qui sont d'un temperament trop humide, ainsi que celles qu'on est obligé de semer indispensablement par la pluye ou par les grands vents, demandent la semence plus forte que les autres, à cause de la perte du grain qui y est causée par leur nature trop froide & trop humide. Si tôt qu'on aura commencé les semailles on ne cessera point qu'on n'ait achevé ; car le plûtôt qu'on peut avoir fait c'est toûjours le meilleur.

Semence des bleds & du choix qu'on en doit faire pour que la saison de la semaille soit heureuse. Il est à souhaiter premierement que le tems soit beau, & en second lieu que la semence soit bien choisie.

Du choix des semences dépend l'abondance de toutes sortes de grains ; car il seroit inutile d'avoir donné à une terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraissée autant qu'elle l'auroit souhaitée ; & enfin de l'avoir rendu tout à fait meuble si on ne lui donnoit une semence capable de la multiplier dans son espece & de produire de bon grain.

Observations avant que de semer une terre. Il faut toûjours en connoître la nature, car telle est propre à porter du froment qui ne peut servir à produire du meteil ny du seigle, & c'est ce qu'un pere de famille aura bien soin de faire observer à ses valets. Le changement de semence est encore un point essentiel pour obliger une terre à produire beaucoup ; car bien souvent quelque beau & quelque net, & quelque bien choisi que puisse être un grain provenant d'un terroir, & dont on l'ensemence toûjours sans le changer, l'experience nous fait voir que ce même grain ne manque point d'y degenerer : C'est ce qui fait que pour éviter les inconveniens, tout homme qui sçait ce que c'est que le labourage, en change tous les trois ou quatre ans ; mais qu'on ne se trompe pas dans ce mot de changement ; car ce n'est point en changer que d'en prendre d'un qui auroit cru dans toute l'étenduë du terroir qu'on habiteroit : Il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à sa terre ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voici encore un autre inconvenient dans lequel on seroit fort sujet de tomber si l'on n'y prenoit garde, qui est que lors qu'on change les semences, il faut toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons ; afin que ce nouveau grain trouvant plus de substance s'y multiplie beaucoup, au lieu que si ce grain sortoit d'un fond meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par consequent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix des bleds. Il faut choisir le bled qu'on veut mettre en terre, & de quelque espece qu'il puisse être, on prendra toûjours garde que le grain soit bien meur, fort pesant, de belle couleur & non alteré ; car lors qu'il ne manque à un grain aucune de ces qualitez ; l'on ne sçauroit que remplir l'attente de celui qui le seme.

C'est ce qui fait que les Laboureurs curieux de recuellir de beaux bleds prennent bien la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis de bleds qu'ils y trouvent de défectueux pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri, & par ce moyen n'ont que de bonne semence à mettre en terre.

Tous bleds qu'ő destinera pour semer seront tenus fort nets, & sans mélange d'aucun autre grain.

On observera de ne semer que du bled nouveau, & jamais du vieux, le premier produisant dans la generation un effet dont la nature a frustré le second.

Tous bons Laboureurs doivent sçavoir qu'il faut à un bon fond plus de semence que dans un terroir qui est maigre.

Les terres beaucoup ombragées des arbres, & qui sont d'un temperament trop humide, comme aussi quand on est obligé de semer indispensablement par la pluye ou par les grands vents, demande la semence plus forte que les autres, à cause de la perte du grain qui est causée par leurs natures trop froide ou trop humide.

Sitôt que les semailles sont commencées on continuera sans perdre tems de semer, car le plûtôt qu'on seme est toûjours le meilleur.

Quand on aura de la matiere pour la multiplication des grains, on commencera plûtôt de dix ou douze jours auparavant que ceux du lieu commencent leurs semailles, soit qu'on seme du froment, du seigle, de l'orge d'automne ou du meteil. Le seigle est sujet à se pourrir, on le seme plûtôt que le meteil & que le froment, & que l'orge d'automne ; ce premier ne se seme que dans les terres seiches, le meteil demande une terre ny trop seiche ny trop molle ; l'orge d'automne ou l'orge à quatre coins, on le seme à même tems que le meteil, il demande une terre grasse bien fumée & bien labourée ; ce grain est d'un tres-grand secours aux pauvres gens à cause qu'on le moissonne des premiers, & qu'ainsi on s'en peut servir d'abord, & veut être mangé la même année, à la reserve seulement de ce qu'il en faut garder pour la semence.

Pour le froment voyez bleds dans la lettre B, où il sera parlé de dix ou douze façons de multiplier & d'avoir un plus grand profit, qu'on ne fait ordinairement

Le tems de semer les bleds sera observé selon l'usage du païs où l'on est.

La methode de bien semer. Il est bon que les Aprentifs & les jeunes gens sçachent qui sont portez par inclination au lauborage, aprennent & suivent attentivement les preceptes suivans.

On doit avoir une grande nape qu'on attachera devant soi, dans laquelle on mettra environ un boisseau de semence, qu'on prendra à pleine main pour épancher sur la terre, qu'il observe qu'en voulant jetter le grain que sa main droite dans laquelle il le tient doit répondre à ses pas ; c'est à dire qu'il faut que cette main se meuve

en même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre; mais ce n'est pas de même à l'égard du seigle, de l'orge & de l'avoine qu'on ne doit point prendre à pleine main; mais les jeter en quantité plus médiocre ainsi que d'autres grains.

Pour le millet, le panis & les raves, il ne faut se servir que de trois doigts pour les semer; car ces sortes de grains tombent toûjours assez druts à cause de la petitesse d'où ils sont.

Laboureurs qui commencez à cultiver les terres observez sur tout quand vous jetez vos semences de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de vôtre terre garnis de beaucoup de bled, & d'autres où il n'y auroit rien; car deux inconveniens s'ensuivent.

Parce que premierement aux endroits où il est trop touffu il ne vient que languissamment, à cause que la substance qui est en cét endroit n'est pas suffisante de nourrir ce trop de grain qui y est germé. En second lieu c'est qu'aux places qui sont vuides il y croit de méchantes herbes, qui avancent ordinairement plus vîte que le bled, l'étouffent & sont cause par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquefois la semence qu'on y a mise; qu'on prenne garde aussi qu'en couvrant le bled semé on n'y mette point par trop de terre, cela étant dangereux de l'empêcher de pousser son germe dehors.

Pour connoître si l'on a bien semé. Voici une remarque curieuse, & que bien de gens intentionnez pour les labourages seront bien aises d'aprendre; elle consiste à sçavoir si ayant semé on y a bien réussi, & pour en être certain on s'y prend de cette maniere; on ouvre les doigts de la main & on les imprime sur la terre qu'on a semée; si c'est du froment qu'on ait mis en terre il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec ses doigts sept à huit grains, ou dix ou neuf grains lors que la saison sera tardive, & du moins cinq à six lors qu'elle est avancée.

Si c'est de l'orge & qu'on veuille faire cette même experience il y en paroîtra six ou sept ou neuf ou dix grains.

Pour les feves qu'on aura semées on sera certain d'y bien reussir lors qu'aprés avoir fait cette impression on en voit paroître trois ou quatre ou cinq ou six au plus, ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Les semailles du Prin-tems. Il ne suffit pas d'avoir sçu semer les bleds dont je viens de parler, voici encore d'autres grains qui ne sont pas à la verité si estimez; mais qui ne laissent pas d'être fort necessaires; le temperament de l'air & la nature des lieux où les terres sont situées décident du tems auquel on doit commencer cette sorte de semailles, les unes plûtôt & les autres plus tard.

L'avoine. Les grandes rigueurs de l'hiver étant passées, & pour peu en quelque païs que ce soit que la terre paroisse meuble on commence à semer les avoines; ce grain étant celui de tous qui craint le moins le froid, & on ne s'endort point à le jeter en terre sitôt que le mois de Fevrier est venu; suposé que tems le permette à cause qu'on dit en proverbe, qu'avoine de Fevrier rempli le grenier.

Les terres où on les semera auront été recassées, c'est à dire auront eu un labour avant l'hyver, afin de donner le tems à l'étuole qu'on y aura enterré de s'y consommer.

Il y a une observation à faire lors qu'on les veut semer, & sans laquelle on se trouve déchu de son attente, & voici qu'elle elle est; si c'est en terre forte que vous semiez de l'avoine prenez garde toûjours de ne la point semer dessous; c'est à dire qu'elle est repanduë sur la terre, les sillons du champ étant tracez avec la charruë.

On ne se sert point de cette charruë dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain; mais on prend la herce qui avec sa pesanteur & ses dents, fait tres bien son devoir en cette occasion, & au contraire si c'est une terre legere que vous ensemensiez d'avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charruë, quoi qu'il y en ait aprés cela qui ne laissent pas de se servir de la herce.

Semence des Jardins. Les Jardiniers & tous ceux qui se mêlent des Jardinages travailleront inutilement, si ce qu'ils auront pris soin de semer est gâté par les insectes ou enlevé par les oiseaux, ainsi pour y remedier à propos il faut pratiquer les remedes & les secrets suivans.

Quelques tems avant que de semer il est important de tremper les semences qu'on veut mettre en terre dans le jus de Jubarbe, qui les garantira non seulement de tous les animaux qui gâtent les Jardins, mais encore les rendront beaucoup plus belles; c'est ce qu'ont enseigné les Autheurs Grecs & Latins, & ce que Paul Afriquain remarque l'avoir éprouvé; mais comme il n'y a pas pourtant une assez grande abondance de cette herbe de Jubarbe; ceux qui en manqueront pourront en sa place prendre de la suye de cheminée, qui étant ramassée le jour avant que l'on seme & mêlée avec les semences les garantira de toute sorte de vermine, quand même on ne feroit qu'arrouser les semences de l'eau où ladite suye aura trempé durant un jour ou une nuit pour avoir le tems de s'imbiber; c'est le sentiment de Columelle. Pline dit qu'il y a une sorte d'ail aux champs qu'on apelle allum, que l'on se trouve bien de jetter par les champs aprés l'avoir cuit, de peur qu'il ne rejerme, pour empêcher que les oiseaux n'arrachent les semences. Les oiseaux qui en mangent se laissent prendre à la main tous étourdis. Africain à cét effet mêle avec élebore un peu de froment ou d'orge cuit, ou trempé en du vin, & le semer au dehors, & à l'entour des semences, & quand les oiseaux seront morts ou enyvrez pour en avoir mangé il commande qu'on les prenne. Il y en a qui arrosent les plantes seulement de cette décoction, & s'en trouvent bien, & je l'ai éprouvé moi-même & mes amis en ont fait autant. Il y a quelque Autheur de l'Agriculture entre les Grecs, loüé & aprouvé par Columelle, Pline & Parlade, qui trempent en eau un jour & une nuit toute entiere., la racine de cocombre sauvage & la jettent sur les semences reïterées plusieurs fois dés le lendemain il met en terre ledites semences. Apulée estime qu'il y faut mêler un peu de lentilles lors qu'on les seme; car la lentille resiste naturellement au tort que les vents aportent ausdites semences.

SEN.

SENEVE' sauvage Ital. *Tuspi*, Esp. *Poniqueso de flor blanc*, All. *Bisemkraut*.

QUALITEZ, ch. & sec au 4. D.

DESCR. Senevé sauvage. Le Thlapi est une herbe qui a les feuilles étroites, longues d'un doigt, pointuës, tournées contre terre, grassettes & fenduës au bout, lesquelles contournent sa tige; sa tige est menuë de la hauteur de deux paumes avec beaucoup de branches confusément, lequel dés le pied va en élargissant; sa graine est semblable à celle de nasitort, enclos en des gousses faites à la façon de celles des lentilles, excepté qu'elles sont fenduës au bout.

LIEU, Il croît és environs de Pragues en lieux rabouteux & pierreux, & fleurit en May jusques en Août, & fait sa graine en Juin ou Septembre.

PROPR. La graine prise en breuvage au poids de quinze dragmes purge la bile par le haut & par le bas, & est bonne pour mettre aux clysteres contre la sciatique. Prise en breuvage elle fait sortir le sang, rompt les apostemes au dedans du corps, fait venir les mois aux femmes, toutefois elle tuë l'enfant au ventre de la mere.

SENEVE' ou moutarde commune Ital. *senape, o mostardo*. All. *senff*.

QUALITEZ, la graine ch. & sec. approch. du 4. D.

DESCR. Senevé la moutarde sauvage est la plus petite plante des trois, sa tige est droite ferme, rude, chargée de branches qui ont des petits cornets velus, où est la graine enfermée qui est petite & mince.

LIEU, Elle naît dans les lieux incultes, elle fleurit en Juin & Juillet, & aprés elle porte la graine.

PROPR. Elle a les mêmes effets que la precedente, à quoi on peut ajoûter la graine de moutarde étant enduite avec l'urine d'un jeune enfant est singuliere aux hydropiques, apliquée aves du vinaigre elle sert de vessicatoire, & guérit les dartres & la lepre; mais la precedente est meilleure à tout cela, celle-ci est moins en usage.

SENEVE', La semence de senevé mâchée & tenuë sous la langue, vaut contre la paralysie de la langue, même contre toutes sortes de paralisies, si sur le lieu malade l'on met un sachet plein de graine de senevé, qui ait bouilli premiérement en vin; la poudre dans le nez fait éternuer & netoye le cerveau des superfluitez; la décoction de l'herbe apaise la douleur des dents.

La même décoction beuë rompt la pierre, & provoque les mois des femmes, elle nettoye les cheveux, & garde de tomber, l'huile de senevé est souveraine à liniment pour les gouttes sciatiques & foiblesse de nerfs.

La graine pilée & mise dedans le moût, l'entretient dans sa douleur, & empêche qu'elle ne se perde à raison qu'elle reprime son ébulition; icelle pulverisée & mêlée avec vinaigre, guérit les piqueures des serpens & scorpions, beuë assoupit le venin des potirons mangés, mêlée avec urine de jeune enfant, & frotée sur le ventre des hydropiques leur fait vuider des eaux en abondance; si on la détrempe avec de l'eaū, & en frottez les mains ou quelqu'autre partie qui ait besoin d'être détergée connoîtrez grand profit.

SENE' Ital. *Sena*, Esp. *Sena de Alexandria*, Allem. *Sener*.

QUALITEZ, les feuilles ch. au 2. D. sech. à 1 D.

DESCR. Sené, c'est une herbe dont les feuilles ressemblent à celles de la reglisse 1. sa tige est haute d'une coudée, les rameaux sont menus & souples, sa fleur est jaune comme celle de choux, ses gousses sont courbes & peu épaisses, sa graine étant meure ressemble aux pepins des raisins; cette plante est ennemie du froid.

LIEU, Elle croît en Toscane, le meilleur vient d'Egypte. Pierre de la Valli dans ses Relations assure qu'il a veu en Perse des arbres qui portent le sené; il fleurit au milieu de l'Eté.

PROPR. Il ouvre, il lâche, il regle & subtilise, il purge la bile & la pituite le plus doucement de tous les medicamens, il nétoye le cerveau, le foye, la ratte, les poulmons, & il fortifie l'estomac & tous les sens, il se peut donner à tout âge en seureté & presque dans toutes sortes de maux; pour le rendre un peu plus efficace on y joint de la rhubarbe, ou de la casse, ou l'on en fait une infusion dans du petit lait de chevre.

SENEÇON, Ital. *Cardoncello spelicciosa*, Esp. *Boruaron*, All. *Creutswurts grindkraut*.

DESCR. Seneçon, sa tige est haute d'une coudée & roussatre, ses feuilles sont longues & découpées comme celles de la roquette, quoi que plus petites & plus rudes, ses fleurs sont jaunes, qui enfin deviennent blanches comme un poil gris, d'où il a pris le nom de dérigeron & senecio; il s'en vont en papilotes, sa racine est inutile en Medecine.

LIEU, Il naît par tous les jardins, & même sur les murailles des Villes & vieilles mazures, il fleurit tous les mois & est vert toute l'année.

PROPR. Il est refrigeratif & un peu resolutif, les fleurs étant beuës quand elles sont fraiches étranglent. Toute la tige étant cuite dans du vin cuit & prise en brevage guérit les douleurs d'estomac qui sont causées par la bile; le suc des feuilles provoque les mois aussi bien que la décoction, & l'eau de la plante, les feuilles & les fleurs sont refrigeratives & bonnes apliquées en cataplâme sur les mammelles enflamées & cassées aux nourrices.

Des sens. Les sens sont des facultez par lesquelles on connoît les choses sensibles.

Il sont exterieurs ou interieurs, les exterieurs sont la vuë, l'oüie, l'odorat, le goût & le toucher.

Du sens commun de la fantaisie & de l'imagination.

La fantaisie est un sens interieur, qui examine & considere exactement les choses sensibles, & de celles-là on vient à concevoir & aprehender celles qui ne le sont pas, si bien que l'imagination represente non seulement les images des choses qui tombent dans les sens exterieurs; mais aussi une infinité d'autres qui peuvent être aussi bien en veillant qu'en dormant.

SEP.

Ouvrages à faire dans le mois de Septembre. La terre des jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois-ci, ensorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des plantes potageres, soit semées, soit replantées; ce qui n'est pas si necessaire que le mois precedent, tant parce qu'on en reserve beaucoup pour les planter d'hyver; sçavoir laictues, chicorées, pois, &c. que parce que certaines plantes demandent un assez long-tems pour se perfectionnar, & qu'elles n'en auroient pas assez devant lae fin de l'Automne.

On fait la même chose qu'au mois precedent.

On fait des couches à champignons.

On replante beaucoup de chicorées, & lors plus prés aprés que durant les mois precedens; c'est à dire qu'on les met demi pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne reviennent pas si larges.

Il en faut replanter presque dans toutes les places vuides, dés le commencement du mois jusques vers le quinze ou vingt. On seme à la fin du mois des épinars pour la troisiéme fois, & ceux là seront bons en Carême & même aux Rogations.

On replante encore des choux d'hyver, & sur tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

Pendant tout le mois on met des fraisiers de la pipinier à la place des touffes mortes, & on les arrouse aussi tôt, comme il faut faire en tout tems les plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'hyver.

On greffe vers le quinziéme du mois les pêchers sur amandiers, & sur d'autres pêchers en place. La seve y est pour lors assez diminuée pour ne pas nouër les écussons.

On lie d'un lien ou deux par bas le celery, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre seiche pour les faire blanchir, & on prend soin de le point lier que par un tems fort sec. La même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extremitez des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de seve qui y seroit inutile; ainsi elle demeure dans le pied & le grossit.

On lie aussi les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les oseilles coupées.

On seme des maches pour le Carême, les raiponses ne valent pas la peine d'être semées dans un jardin; on en trouve assez le Prin-tems dans les bleds & le long des hayes.

C'est particulierement dans ce mois-ci & pendant tout l'Automne que toutes sortes de Jardiniers souhaitent de la pluye.

On tâche de faire perir avec des fioles pleines d'eau emmiellées les mouches & les guépes qui mangent les figues, les muscats, les poires & autres fruits.

On seme des pavots & des pieds d'aloëtes dans les jardins à fleurs, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet devant ceux qu'on seme en Mars.

Dans ce mois-cy & le precedent on replante de la chicorée parmi les laitues à pommer, celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les chicorées ayent pris leur étenduë; les arosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & sec.

La bonne chicorée pour l'hyver, si c'est en terre sabloneuse doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la saint Lambert qui est le dix-sept de ce mois, & si c'est en terre forte elle doit avoir été semée un peu plûtôt, & en tout cas doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour replanter; c'est à dire grosse à peu prés comme un doigt; il la faut planter jusqu'à la mi-Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois & plus prés, aprés au commencement de Septembre sans rien couper à la racine qui a fait un peu de motte deux ou trois doigts, ayant de la terre seche & sabloneuse, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur; cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la chicorée venuë toute grande devant les grands froids ne sçauroit se conserver l'hyver.

Profit à faire en ce mois. Jusqu'au huit de ce mois on salera & fondra encore le beurre, & huit jours passez on l'envoyra vendre au marché; pour les fromages ils se secheront toûjours.

Tous les œufs que pondront les poules jusqu'à la Nôtre Dame de Septembre seront gardez pour l'hyver; le bestail gras envoyez aux foires & tous les veaux vendus; il y a encore des pigeonneaux à vendre dans ce mois, ainsi que de la cire & du miel.

Les fruits de cette Saison commencent à devenir moins communs & plus rares que ceux d'Eté, & par consequent plus chers; c'est pourquoi il fait bon les vendre. Il y a encore des poires & des prunes qu'on seche au four dans ce mois; ce que je conseille de faire ne pouvant trop avoir de ces sortes de provisions en Carême, tant pour vendre que pour manger à la maison; pour vendre sur tout lors que l'on a pris soin de les secher de la maniere que je l'ai dit en son lieu, ce qui ne coûte gueres neanmoins, & qui rend beaucoup de profit.

Sur la fin de ce mois le pere de famille commence à chercher le debit de ses moutons qu'il a acheté en May, & du jeune bestial qu'il a engraissé depuis ce tems.

Les cochons de lait se vendent bien en ce tems, & si la mere de famille en a, elle pourra les envoyer au marché.

Si la vandange arive dans ce mois le pere de famille aura soin de bien amasser & de bien conditionner tout son vin.

Occupation du Laboureureur en ce mois. Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas leur derniere façon on la leur donnera.

Les semailles de seigle se commenceront ordinairement dans ce mois, & au cas que les vandanges y arivent on sera soigneux de tenir son pressoir & ses cuves toutes prêtes.

Ce mois est la vraye saison de fancher les regains, d'abattre les noix, & d'amasser les ris & les millets.

SER

SERPOLET, Ital. *Peverelaserpollio*, Esp. *Serpollio*, All. *Quendel*, ou *Huenerkoel*.

QUALITEZ, ch. & sec au 3. D.

DESCR. Serpolet, le domestique ne rampe pas, mais il croit haut d'un pan, ayant les feuilles & les branches de l'origan, quoique plus blanches & l'odeur de la marjolaine; ses fleurs sont purpurines qui viennent en épis, & sont for piquantes au goût.

LIEU, On le trouve dans les jardins, dont on se sert dans les viandes & dans les bouquets, il fleurit en May jusqu'à la fin de l'Eté.

PROPR. Il digere & il ouvre fortement, sa décoction dans du vin provoque l'urine & les mois, netoye les humeurs visqueuses des reins, dissout les ventositez, apaise les douleurs des intestins, & guérit les ruptures interieures & désopile le foye & la rate, il est bon à l'estomac; c'est pourquoi on s'en sert dans les viandes & dans les sausses, son odeur seule fortifie le cerveau.

Le Serpolet cuit en vinaigre & huile rosat apaise les douleurs de tête si on en frotte les temples avec miel, netoye les poulmons, aide au mal caduc, sa décoction profite aux ventositez, enfleures & dureté de ratte; le parfum de serpolet fait mourir les serpens & autres bêtes venimeuses & chasse les puces; le poids d'un écu de la poudre de serpolet desseichée, buë avec eau apaise les tranchées & délivre les difficultez d'urine.

SERRETTE, Ital. *Serratula*, Allem. *Schartenkraut*.

DESCR. Serrette c'est une plante differente de la betoine, sa rige est purpurine mince & chargée de branches avant qu'elle jette, ses feuilles sont semblables à celles de la betoine dentelées tout autour; mais quand elle a produit sa tige, ses feuilles sont comme celles de la grande valeriane, quoi que les plus hautes soient plus petites ses fleurs viennent en chapiteaux, & sont purpurines; elle a quantité de racines.

LIEU, Elle naît parmi les bois sur tout en Boheme.

PROPR. Toute la plante beuë dans du vin blanc est fort bonne à ceux qui sont tombez de haut; car elle resout le sang qui s'est pris hors des veines, le vin de sa décoction nétoye les ulceres & les ferme, en fomentation elle apaise les douleurs des hémorrhoïdes. Les Teinturiers s'en servent pour donner couleur aux draps de laine.

SER Montain. Ital, *Seseli massiliense*. Allem. *Steimbrech Vualdikumel*.

QUALITEZ, la gr. & rac. ch. & sech. au 2. D.

DESCR. Le Seseli de Marseille à des feuilles semblables au fenoüil mais un peu plus grosses & découpées, attachées au bas de la tige par des queuës longues, sa tige haute & mieux nourrie, qui fait en haut trois ou quatre branchettes, au bout desquelles il y a des ombelles comme celles de l'aneth, chargée de graine longuette.

LIEU, Le vrai Seseli de Marseille croit par tout en abondance & notamment sur le chemin de Marseille à Aix, & és lieux âpres aux environs de Montpelier, il fleurit deux fois, au Prin tems & aussi en Automne.

PROPR. La graine & la racine ont vertu d'échauffer, prise en brevage elles sont propres à la difficulté d'urine, & quand on ne peut respirer sans tenir la tête droite; sa graine prise en brevage avec du vin aide à la digestion.

Des obligations des serviteurs. S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre, car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

1. S'ils ont toûjours été obéïssant à leur maître ou maîtresse en tout ce qui étoit juste & raisonnable. *Ephes. 6. Coloss. 3.*

2. S'ils leurs ont fait tort, ou en prenant du bien soit pour se le rendre propre sous quelque couleur que ce soit, même sous pretexte de gages, ou de recompense duë, soit pour les dôner à d'autres ou en les laissant perdre par leur faute; en toutes ces manieres outre le peché il y a obligation de restituer. *Exod. 20. 1. Corint. 6. Tit. 2.*

3. S'ils leurs ont porté le respect & l'honneur qu'ils doivent. *1. Tim. 6. tit. suprà.*

4. S'ils ont médit d'eux, ou publié des choses qu'ils vouloient tenir secrettes, ou qui pouvoient leur faire tort. *Eccles. 10. Rom. 1. Corinh. 6. Jacob. 4.*

5. S'ils les ont servis avec affection, sur tout ceux qui vivoient en vrai Chrêtien, *1. Tim. suprà Aug. de Moribus Ecclesiæ c. 30.*

Des obligations des Serruriers. Les Serruriers conserveront leurs biens, ou les augmenterôt s'ils remplissent leurs devoirs, étant fidelles à executer ce qui suit; car saint Paul dit *1. tim. 2. 48. pietas ad omnia utilis est, promissionem habent viquæ nunc est & à futura.*

1. S'ils ont employé de méchant fer pour du bon, ou l'ont fait payer plus qu'il ne valoit; il en faut faire restitution. *S. Thom. suprà.*

2. S'ils ont fait des contre-clefs, des roussignols, des passepartout, ou levé des serrures pour des personnes qu'ils sçavoient, ou qu'ils se doutoient en vouloir mal user étant responsables des maux que ces choses ont produit. *Sancti Thom. suprà, & art. 1. ad. 1.*

3. Si aprés avoir fait marché pour la livre du gros fer, ils l'ont fourni plus gros & plus long qu'il n'étoit de besoin; ils sont obligez d'en fournir dans la quantité & dans la qualité dont on est convenu avec eux, & ils ne peuvent s'en faire payer davantage, sans avertir du moins ceux qui les ont mis en besogne. *S. Thom. suprà, art. 4. in corp.*

4. Si à l'égard des portes, croisées & autres ferrures il les ont fait plus foibles & moins garnies qu'ils ne devoient; il y a obligation de reparer le dommage. *Ibid.*

5. S'ils ont employé sur le memoire de leur livraison une plus grande quantité de fer qu'ils n'en ont livré, il en faut faire la restitution. *Ibid.*

Servante & ses devoirs. 1. Ne soyez jamais si ennemis de vôtre salut que de faire tort à vos maîtres ou maîtresses, en prenant leur bien injustement pour vous le rendre propre, sous quelque pretexte que ce soit, non pas même de suplement de gages, ou de recompense pour les services que vous leurs avez rendus ny pour faire des aumônes.

2. Ne donnez point à d'autres personnes ce

qui apartient à vos maîtres ou maîtresses, soit qu'il soit vrai qu'ils leurs ayent rendus services ou non, car c'est à eux à donner leur bien & non pas à vous.

3. Ne laissez rien perdre par vôtre faute, car en cette rencontre comme dans les deux precedentes outre que c'est un peché, vous êtes de plus obligez à leur restituer la valeur du tort que vous leurs avez fait.

4. Soyez toûjours obéïssantes à vos maîtres ou maîtresses en tout ce qui est juste & raisonnable, comme l'Apôtre saint Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la loy de Dieu.

5. Portez leur le respect & l'honneur que vous leurs devez, dit le même Apôtre, & saint Pierre exige de vous que vous les contentiez par vôtre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin, ce qui ariveroit si vous veniez à contredire leurs desseins, & resister à leurs volontez quand elles ne sont pas contraires à celles de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

6. Que si vous aprenez qu'on leur fasse du tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quelques choses qui soient contre les bonnes mœurs; ne manquez pas de leur en donner avis.

7. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite; car le saint Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent, & qui détracten de leur prochain.

8. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent qu'on tienne secrettes, & qui leur peuvent faire tort ou leur causer du déplaisir si elles étoient connuës.

9. Servez les plus par affection qu'envie du gain ou par contrainte.

10. Si vous étiez assez malheureuse pour leur souhaiter du mal, & les maudire vous seriez la premiere maudire & punie de Dieu.

11. Ne méprisez point leurs avis, & ne vous en moquez pas de crainte que Dieu ne vous en châtie.

12. Adonnez vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes née, & fuyez avec soin l'oisiveté qui est la source de tous les vices.

13 Ne vous entretenez point vainement avec les autres servantes, & ne parlez en aucune maniere des choses qui se passent en la maison de vos maîtres ou maîtresses, ny d'aucun défaut que vous ayez veu en eux.

14. Ne souffrez aucune liberté des personnes d'autre sexe, & ne permettez qu'on vous touche les mains sous quelque pretexte que ce soit, parce que des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'aprend Nôtre Seigneur dans l'Evangile. En saint Luc chap. 10.

15. N'entrez jamais sans compagnie dans une chambre où il y aura un homme que quand la charité ou la necessité l'éxigera, & pendant tout ce tems que vous y serez, ayez soin que la porte soit ouverte; s'il y a des lits à faire que ce soit s'il se peut lors qu'il n'y aura point d'hommes puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

16. Lorsque vous entrerez en service convenez avec le maître ou la maîtresse chez qui vous devez demeurer qu'ils vous permettent de vous confesser au moins une fois le mois.

17. Adorez & regardez Dieu en vos maîtres & maîtresses, & quand vous leurs obéirez croyez fermement que c'est à Dieu à qui vous obéïssez, & pour que vôtre obéïssance soit parfaite & selon Dieu elle doit être accompagnée de six conditions.

Premierement qu'elle soit aveugle, obéïssante en tout ce qui n'est pas peché.

Secondement simple, c'est à dire sans repliquer les raisons que vôtre maître ou maîtresse ont de vous commander ou deffendre telle ou telle chose.

Troisiémement amoureuse & cordiale, c'est à dire avec affection & non avec chagrain & avec tristesse ny en grondant.

Quatriémement, universelle en tout tems, en tous lieux & en toute chose qui sont commandées ou deffenduës, comme il a été marqué cidessus; parceque saint Jacque dit que celui qui manquera à un commandement sera criminel comme s'il avoit manqué à tous les autres.

Cinquiémement, prompte prevenant leur commandement quand ils font connoître qu'ils souhaitent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu & non aux hommes. Saint Paul dit ne les servez pas seulement lors qu'ils ont les yeux sur vous, comme si vous ne pensiez qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur comme des servantes de Jesus-Christ ce que Dieu desire de vous.

18. Plus leur humeur vous paroît facheuse, plus ils sont prompt & coleres, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficile à contenter, & plus vous devez avoir de joye de les servir; pensez que c'est par un effet de la providence de Dieu que vous êtes entrée en leur maison afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un veritable endroit pour vous sauver.

19. Ne chantez jamais des chansons mondaines, & ne dansez pas avec les garçons.

20. Tous les jours avant que de vous coucher n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave* le *Credo* & autres Prieres; soyez tres soigneuses de faire vôtre Examen de conscience; c'est à dire à rechercher les pensées, les paroles & actions qui auront déplu à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire peché contre quelqu'un de ses Commandemens ou de son Eglise.

21. Ayez une grande reconnoissance des bienfaits que vous avez reçus des maîtres & maîtresses que vous avez servi; n'en parlez jamais qu'en tres bonne part, & ne souffrez pas qu'en vôtre presence les autres domestiques en parlent mal à propos & avec mépris.

22. Si on vous reprend de quelque défaut & qu'on vous fasse connoître que vous n'avez pas bien fait vôtre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

23. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra digne d'une recompense infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos maîtres ou maîtresses.

24. Un des plus importans avis est que vous ayez une grande estime de l'état & condition où vous êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos

vos maîtres c'est regner, & de plus souvenez-vous que nôtre Seigneur est venu en ce monde pour servir & non pas pour être servi.

25. Ne sçavez vous pas que Jesus-Christ a dit bien-heureux sont les pauvres, bien-heureux sont ceux qui souffrent, & que vous serez bien-heureux lors que l'on vous maudira, lors que l'on vous persecutera & que l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien.

26. Quand vous auriez les apointemens les plus considerables, & que vous seriez maîtresse pour ainsi parler dans la maison où vous êtes, que vôtre maître vous attaque en vôtre honneur & vous poursuit pour l'avoir, quitez, sortez de la maison tout d'abord & n'atendez pas un moment; car à quoi (comme dit Jesus-Christ même dans son Evangile de saint Matthieu chap. 16.) que vous servira le gain de tout le monde si vous perdez vôtre ame.

27. Souvenez vous qu'en quelque lieu que vous soyez Dieu vous y regarde, & qu'il observe vôtre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidel compte. Dieu veuille pour vous mes tres cheres Sœurs que vous soyez de ses brebis que le Seigneur met à la droite à qui lesbonnes œuvres méritent qu'on leur donne l'Eternité heureuse pour recompense: Je le demande à mon Dieu pour vous, & qu'il vous comble de ses saintes graces.

SES

SESELI d'Ethiopie, Allem. *Stembreck.*

Qualitez, La graine & rac. sec. au 2. D.

Descr. Le Seseli d'Ethiopie a les feuilles semblables au lierre, sinon qu'elles sont moindres, un peu plus longuettes & presque rondes, avec des découpeures tout autour à mode de scie, la plus grande partie attachées de deux à deux ou trois; la plante est haute ayant les tiges de deux coudées de haut, garnies de branches avec des têtes comme l'aneth, sa graine est noire & épaisse comme le froment.

Lieu, Il croît en Provence & Languedoc, il fleurit en Automne.

Propr. Sa semence est tres-bonne à ceux qui sont travaillez du haut-mal. La même donnée à boire à toutes les bêtes à quatre pieds les aide beaucoup à mettre dehors leurs fruits; les feuilles aussi données à manger ont pareille vertu.

SESELI de Morée, Allem. *Uvalde Kumes.*

Qualitez, gr. & rac. ch. & sec. au 2. D.

Descr. Le Seseli de Morée a les feuilles comme la ciguë, toutefois plus larges & plus épaisses; sa tige est plus grande que celle du seseli de Marseille, & a une ombelle tout au bout chargée de graine large, odorante & charnuë.

Lieu, Il croît és lieux âpres & humides par les côteaux & sur le Mont-ida, il fleurit en Automne.

Propr. La semence beuë avec du vin conforte & échauffe l'estomac, aide à faire digestion; elle arête les tranchées & douleurs de ventre; elle fait uriner, & est tres-bonne à ceux qui ne peuvent pisser que goute à goute, & contre les chaudes-pisses; elle provoque les fleurs menstruales, & pousse dehors l'enfant mort; elle est fort bonne à ceux qui sont atteins du haut-mal, elle guerit les frissons des fiévres, tres-utile pour aider à la respiration & aux toux inveterées; bref elle est utile à toutes les parties interieures, si on en donne à boire aux bêtes à quatre pieds, elles feront plus facilement leurs petits.

SIC

SICOMORE, Ital. *Ficco d'Egitto*, Allem. *Uvilde Feygenbaum.*

Qualitez, le fruit est temperé.

Descr. Sicomore, le veritable a les feuilles fort épaisses, qui ressemblent à celles du meurier, elle produit des fruits trois ou quatre fois l'année le long du tronc, ils ressemblent aux figues sauvages, quoi-que beaucoup plus doux & sans grains au dedans; il faut égratigner l'arbre pour les faire meurir, & il en revient d'autres incontinent en leur place, le bois est fort & noir quoi qu'il ait beaucoup de lait. La branche qu'on en coupe demeure toûjours verte.

Lieu, Il vient en Egypte, à Rhodes & en Syrie, & porte du fruit quatre fois l'année.

Propr. Le fruit du Sicomore lâche le ventre, il nuit à l'estomac, & nourrit peu. Avant que le sicomore ait porté au commencement du Printems on bat doucement son écorce avec une pierre, l'écorchant seulement un peu; on en tire pour lors une seve avec de la laine qu'on espraint & qu'on laisse secher; on la reduit ensuite en trochisques, elle amolit & soude les corps.

SIM

SIMPATIE, Tous ceux qui ont traité de ce merveilleux secret jusqu'à present se sont efforcé par de grands raisonnemens Phisiques d'en prouver la realité; & comme il est difficile de parler clairement d'une chose qui est par elle-même extremement obscure & cachée; ce n'est pas merveille si ces Messieurs les Phisiciens n'ont pas beaucoup converti d'incredules ny convaincu de savans par leurs raisonnemens; le Chevalier d'Igbi passe pour un de ceux qui en ont parlé avec le plus d'évidence, & cependant il ne s'est pas rendu intelligible pour toutes sortes de personnes, parce qu'il supose des principes dont on croit être en droit de lui demander des raisons, aussi-bien que du secret qu'il établit sur ces principes suposez.

Il faut avoir de bon vitriol romain que l'on calcine, ou plûtôt que l'on purifie de ses humiditez superfluës, en l'exposant durant trois ou quatre jours au gros soleil, étant renfermé dans une fiole de verre bien bouchée; on doit délayer de ce vitriol dans un petit bassin d'eau de pluye, filtrée au feutre environ une once pour une peinte d'eau, & si c'est en Eté que l'on veut operer quelque guerison, on n'aprochera point cette eau du feu, parce qu'il faut qu'elle ne soit ny froide ny chaude, mais dans un juste temperament entre le froid & le chaud; puis on fera tremper dans cette composition vitriolique un linge imbibé du sang sorti de la playe que l'on veut guerir, & on la retirera étant bien mouillé.

Si le malade est éloigné du lieu où se fait l'operation; en sorte qu'aprés ce premier linge imbibé de son sang, on n'en puisse pas avoir commodément d'autre; on se contentera de

tremper le même linge de douze heures en douze heures dans l'eau vitriolée, & de tenir ce linge dans un lieu temperé. Ce qui est en cela d'admirable, c'est que toutes les fois que l'on trempera le linge le malade ressentira à sa playe un soulagement pareil à celui que donne un habile Chirurgien quand il pense de nouveau une playe, & le malade sera gueri en fort peu de tems par la vertu inestimable du vitriol.

Autre preparation ou composition du Vitriol d'Angleterre. Prenez une livre de couperose plus ou moins comme vous voudrez, reduisez-là dans un mortier en poudre fort subtile; mettez cettte poudre dans du papier, mettez ce papier où est la poudre dans une boëte ou autre instrument semblable & propre pour la bien contenir, de peur qu'il ne s'en verse & ne s'en perde. Exposez cette poudre avec la boëtte au soleil & lors qu'il ne donne plus dessus, il la faut retirer, & ne la laisser jamais au serein.

Avec cette poudre on arrête toute sorte d'hémorragie quand même l'artere seroit coupée.

Il la faut apliquer sur la veine ou l'artere saignante avec un peu de charpie, apliquant par dessus la charpie un astringent composé de bol fin, de terre sigillée, de blancs d'œufs & de vinaigre, mettant une compresse & un bon bandage par dessus.

Autre preparation. Simpatie, poudre de simpatie; faut prendre couperose ou vitriol romain, ou d'Allemagne à la reserve de celui d'Angleterre qui entre dans la composition de la poudre precedente telle quantité que vous voudrez, mettez-le en poudre fort subtile, & exposez-le au soleil de la même maniere & avec la même précaution que nous avons dit ci-devant.

Prenez en même tems de la gomme tragaçant, & autant presque de couperose, mettez la en poudre fort subtile que vous passerez par le tamis de soye: Exposez cette poudre au soleil pendant tout l'Eté, & en même tems que l'autre, & avec les mêmes précautions; mais separément dans un autre papier & une autre boëte.

Cela fait, quand vous voudrez composer de la poudre de simpatie il faut prendre deux parties égales de ces deux poudres, & les bien mêler ensemble. Voila la façon que le Chevalier d'Ygbi a composé la veritable poudre de simpatie, dont il décrit les usages & les raisons pour montrer qu'il n'y a point de magie; quoi que ses effets en semblent miraculeux.

Ses proprietez. Etant apliquée sur les parties, elle arrête le sang comme la precedente.

Elle arrête la perte de sang des femmes, ayant de leur sang sur du linge, en mettant de ladite poudre dessus, & enveloper aprés ledit linge, & le mettre dans un lieu propre & net.

Arrête l'émorragie du nez, & en l'apliquant sur le sang répandu sur un mouchoir ou autre linge & l'enveloper; vous pouvez faire sentir au malade au travers du même linge l'endroit où la poudre est apliquée.

Comme aussi arrête le sang de toutes sortes de playes, quand même l'on ne seroit pas auprés de la personne qui saigne, pourvû qu'on aporte de son sang sur un mouchoir ou linge, & y mettre de ladite poudre dessus, & l'enveloper & le mettre dans un lieu net ou le guerir.

SIR

Sirop de Capilaire excellent. Prenez demi livre ou davantage de feuilles de capilaires bien mondées de leurs branches, une livre de cassonnade ou sucre fin, pilez le tout dans un mortier de marbre pendant un quart d'heure; mettez cette conserve dans un pot de terre pour vous en servir comme il s'ensuit; prenez d'eau commune à boire chopine & demi, quatre onces de cette conserve, une livre & demi de cassonnade ou sucre fin, un blanc d'œuf, battez le tout ensemble, faites le cuire lentement sur le feu jusques à la consistance de sirop, que vous coulerez & conserverez pour le besoin.

Sirop contre le rhume de cause froide. Prenez une livre d'eau de vie, quatre onces de sucre, deux dragmes de canelle; il faut les faire infuser pendant quatre heures; si l'on veut donner la teinture, le plus gros vin est le meilleur, pour donner l'odeur il faut faire infuser pendant toute une nuit quatre grains de musc ou d'ambre gris, & en verser dans la composition deux ou trois ou quatre goutes.

Sirop pour ceux qui sont agonizans, & ne se peuvent ravoir. Prenez eau rose autant que de celle de la Reine d'Hongrie, & du sucre candi que vous ferez fondre à petit feu; il s'en fait un sirop qui mêlé avec de l'eau de canelle, fait des miracles à ceux qui sont agonisans.

Pour faire les sirops à boire & pour garder. Il faut prendre des groseilles rouges, les écraser sur un tamis dans une terrine suivant la quantité que vous en voulez faire, puis vous porterez la terrine à la cave & la mettrez sur un tonneau ou sur une planche; en sorte qu'elle ne touche pas à terre; vous laisserez ainsi cuver: ce jus l'espace de trois ou quatre jours, au bout duquel tems vous le coulerez tout doucement dans une autre terrine par dessus un tamis, puis vous le passerez dans une chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair: Ensuite vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures que vous arouserez avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferez cuire jusques au caramel; c'est à dire à la plus forte cuisson, en prenant bien garde qu'il ne se brûle; & lors qu'il sera en cét état vous y mettrez deux pintes de jus de groseilles bien clair en passant l'écumoire par dessous, de peur que le sucre cuit ne s'atache au fond, & le laisserez reposer un moment; cela fait vous le mettrez sur un bon feu, & le pousserez à la cuisson; prenez bien garde de ne le pas trop faire cuire, & de le bien écumer jusques à ce qu'il soit dans la cuisson; pour connoître quand il est cuit il en faut prendre dans une cuillere trois ou quatre goutes que vous coulerez l'une aprés l'autre dans un verre d'eau, & lors qu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau sans se dissoudre que fort peu, vous tirerez vôtre sirop & le laisserez refroidir, puis le mettrez dans des bouteilles & il se gardera ainsi tant que vous voudrez.

Les sirops de cerises & de framboises Se font de même à l'exception qu'il ne faut point les laisser cuver.

Que ce remede est doux & benin, & qu'on en peut donner hardiment aux femmes grosses & aux enfans, sur toutes choses l'on donne cét avis sincere

sincere au public, que desormais on ne soit plus si simple de prendre ny d'user des remedes d'aucun charlatan, jeune Frater, bigots, bigotes, Moines, gardes-malades, Accoucheuses & autres, à moins qu'ils n'ayent l'aprobation d'habiles Medecins; car telles gens font plus mourir & languir du monde qu'il n'en perit dans les armées: C'est à quoi les Magistrats devroient tenir la main, ainsi que ceux qui sont capables de reconnoître tels abus, comme sont les habiles & vrais Medecins, Chirurgiens & Apotiquaires.

Pour faire le sirop d'abricots. Il faut prendre des abricots bien meurs la quantité de six livres, & les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire bouillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demi refroidir & puis les passer sur un tamis; cela fait vous en prendrez l'eau que vous passerez à la chausse, & la mettrez dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans ladite eau, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit en sirop, & que la goute tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau; il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lors qu'il sera fait le laisser refroidir & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lors que vous en aurez besoin.

Pour faire le sirop de verjus. Prenez du verjus en grain, pilez-le promptement & le jetez sur un tamis dans une terrine, au dessus duquel tamis vous presserez bien le marc & le passerez au plus vîte à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, vous mettrez ensuite dans une poële à confitures quatre livres de sucre, que vous ferez fondre & cuire jusques à la grosse plume; c'est-à-dire aprochant du caramel; mais il ne faut pas qu'il aille jusques là. Vous prendrez aprés deux pintes de vôtre jus de verjus bien passé, que vous mettrez dans sa poële où est le sucre que vous pousserez promptement jusques à la cuisson ci-dessus de peur qu'il ne jaunisse: Il faut prendre garde que la goutte que vous jetterez dans le verre d'eau de tous les sirops ci-dessus ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre; car si la goutte tomboit trop à plomb d'être trop cuit, il courroit risque de se candir; c'est à quoi il faut prendre garde.

Sirop de jus de citrons. Pour faire ce sirop vous prendrez 1°. trois livres de jus de citron acide, bien clair, bien dépuré, & nouvellement exprimé 2°. six livres de sucre du plus fin ou sucre royal, & en faites de sirop susdit suivant l'instruction ci-aprés. Les Anciens ont crû que la dose des sucs acides des fruits dans les sirops devoit être plus grande que celle du sucre, & que les mêmes sucs demandoient une longue cuite, tant pour consumer une partie de leur humidité qu'ils croyoient superfluë, que pour trouver la consistance necessaire aux sirops qui en étoient composez; c'est cette pensée qui les a obligé à faire bouillir long tems les sucs; je ne doute pas que les sucs acides evaporés en partie dans un vaisseau de verre au bain marie ne perdent de leur aquosité, & que ce qui reste dans le vaisseau ne se trouve alors plus acide que le suc n'étoit avant que sa partie aqueuse fût évaporée; mais outre qu'il n'est pas toûjours necessaire de rechercher cette extraordinaire acidité; les sucs perdent de leur beauté par la cuite & deviennent moins rafraichissans, d'ailleurs la partie aqueuse n'est pas inutile dans la composition de ces sucs puis qu'elle est fort rafraichissante, & que par sa jonction les acides sont portez plus commodément aux parties éloignées, & sans offencer par leur acrimonie celles par où ils doivent passer.

Et parce que les sirops qui sont seulement composez des sucs acides & de sucre, ne demandent pas une consistance tout-à-fait si épaisse que celle des autres sirops; on ne les doit pas tenir long tems sur le feu de peur de les alterer. La description de ce sirop peut servir d'exemple pour tous les sirops qui ne sont composez que de sucs acides de fruits & de sucre.

On peut preparer ce sirop en deux façons, l'une en prenant six livres de cassonnade bien blanche & bien seche, la clarifiant avec un blanc d'œuf & avec six livres d'eau de fontaine, & la cuisant sur un feu moderé jusqu'à la consistance d'un électuaire solide bien cuit; puis y mêlant hors du feu trois livres de suc de citrons bien depuré, & remuant le sirop avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi. L'autre se fait en mettant trois livres de suc de citrons bien dépuré dans un vaisseau de terre bien verni, y faisant dissoudre six livres de sucre fin en poudre, & remuant le tout avec un pilon de bois jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout & incorporé avec le suc; il faut continuer l'agitation hors du feu de même que le premier sirop; cependant on doit éviter d'employer pour la preparation de ce sirop & pour tous ceux qui sont composez des sucs acides, aucun vaisseau qui ne soit de verre ou de terre vernie.

Le sirop de citrons, rafraichit & humecte beaucoup, il étanche la soif & éteint sensiblement l'ardeur des fiévres bilieuses, il fortifie l'estomac & les entrailles debilitées par l'intemperie chaude des humeurs, & resiste à la corruption & au mauvais air; il est bon contre les vers, les venins & contre les maladies contagieuses & épidemiques; sa dose ordinaire est depuis demi once jusqu'à une once dans un verre de tisane ou de quelqu'autre liqueur; il sert de base à quelques compositions, & on le mêle dans les potions & dans plusieurs autres remedes.

On peut preparer de même le sirop de grenades, de groseilles, d'épine-vinette, de verjus & leurs semblables.

Sirop de coins. Pour faire ce sirop vous prendrez du suc de coins bien rassis & bien dépuré la quantité de deux livres, & autant de sucre royal; mettez le tout dans un pot de terre verni sur un petit feu clair, & le faites cuire en consistance de sirop; cela ainsi fait retirez alors le pot du feu, & ayant laissé refroidir à demi le sirop, ajoûtez-y, si vous le trouvez bon, de l'huile de canelle & de girofle de chacune deux goutes, incorporées avec un peu de sucre en poudre, & ainsi sera fait le sirop de coins, qui est fort aprouvé pour ses bons effets.

Si l'on vouloit préparer un sirop moins chargé de suc de coins, & par consequent moins astringent, on pourroit le preparer de même que celui de limons, & n'y mettre qu'une livre de suc de coins sur deux livres de sucre; mais parce qu'on recherche principalement l'astriction en ce sirop il est fort à propos de rendre la dose du suc pareille à celle du sucre, afin que le suc se trouvant concentré & dépouillé de la plûpart

de son humidité superfluë par la coction qui lui étoit necessaire pour obtenir la consistance du sirop, le rendre plus astringent & plus propre aux intentions pour lesquelles il est preparé ; on prendra donc parties égales de sucre bien fin & de suc de coings bien dépuré ; on les mettra ensemble dans un pot de terre verni, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à une bonne consistance de sirop; puis on ôtera le vaisseau du feu, & lors que le sirop sera presque refroidi on pourra l'aromatiser avec deux goutes d'huile distilée de canelle, & autant d'huile de girofle incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Le sirop des coings rétablit les foiblesses de l'estomac, arête le vomissement, aide à la coction des alimens, donne de l'apetit, digere les mauvaises humeurs & les met en état d'être expulsées; il fortifie les entrailles, il est heureusement employé dans les dissenteries, les diarées & toutes sortes de flux de ventre, causez par l'acrimonie des humeurs, ou par la foiblesse des parties; sa dose ordinaire est une once, on peut la prendre seul à la cuillere, où le mêler dans les potions, ou dans la tisane pour la boisson ordinaire.

Sirop de chicorée composé avec rhubarbe. Vous prendrez pour faire ce sirop 1°. de l'orge entier, des racines d'ache, de fenoüil, d'asperges, du tartre blanc crud de chacun deux onces. 2°. Des feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive ou scariole, de laiteron lisse de la seconde espece, de laictuë commune & sauvage, choisissant celles qui herissent des pointes à la maniere des épines, d'épatique, de fume-terre, d'houblon de chacune une poignée. 3°. Du capilaire de Montpelier, du politrich, de capillaire commun, de ceterach, de la reglisse ratissée, des bayes de coqueret, de la semence de cuscute de chacune six gros; faites cuire toutes ces drogues suivant les regles de la Pharmacie dans dix livres d'eau de fontaine jusques à la diminution du tiers; puis coulez & exprimez le marc de la décoction, que vous clarifierez avec un blanc d'œuf parmi six livres de sucre, lui donnant une cuite moyenne entre l'électuaire mou & solide; au même tems qu'on fait ces choses, il faut ainsi faire infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre verni au dedans bien couvert, six onces de bonne rhubarbe & six gros de spicanard, incisez avec une once de tartre blanc de Montpelier pulverisé dans trois livres d'eau distilée de chicorée, les faisant ensuite un peu bouillir & aprés couler, exprimer la décoction, puis clarifier la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre royal, pour la mêler avec le sirop que vous venez de faire, & cuire le tout ensemble jusques à une bonne consistance; ainsi sera fait le sirop de chicorée composé avec rhubarbe preparée, que vous garderez soigneusement, parce qu'il est de grand usage en Medecine.

Il n'y a point de sirop plus usité en tous lieux que celui de chicorée composé; on le trouve aussi décrit dans tous les dispensaires mais differemment à cause de divers sentimens des Auteurs; pour moi j'y ajoûte le tartre de même qu'à plusieurs autres sirops, pour bien penêtrer les simples & en mieux communiquer la vertu à l'eau pour arêter leurs parties volatiles & en empêcher la dissipation.

On commencera la décoction des simples par l'orge entier & bien nourri qu'on fera bouillir avec le tartre pilé dans dix livres d'eau pendant une bonne demi heure, puis y ayant ajoûté les racines d'ache, de fenouil & d'asperges mondées de leur cœur & de leur écorce & bien incisées ou écrasées, on y fera bouillir demi heure, on y joindra ensuite les bayes de coqueret écrasées, & les herbes incisées qu'on fera bouillir un bon quart d'heure parmi tout le reste; aprés quoi on y jettera la reglisse mondée & écrasée; la cuscute & le capilaire qu'on aura reservez, & leur ayant donné quelque bouillons on tirera la décoction du feu, & lors qu'elle sera à demi refroidie on la coulera & on l'exprimera; puis ayant clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi six livres de beau sucre, on les fera cuire sur un feu moderé jusqu'à la consistance de sirop, qui sera ce que nous apelons sirop de chicorée composé sans rhubarbe; mais si on veut qu'il soit composé avec rhubarbe; il en faut continuer la cuite jusqu'à une consistance entre celle d'électuaire mou & celle d'électuaire solide.

On aura cependant mis infuser durant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un pot de terre verni au dedans, étroit d'embouchure & bien couvert; six onces de rhubarbe choisie, & six dragmes de spicanard incisez avec une once de tartre bien pulverisé dans trois livres d'eau distilée de chicorée, & aprés qu'on leur aura donné quelques petits bouillons, que l'on aura coulé & exprimé le tout & clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre fin; on y joindra cette liqueur clarifiée au sirop cuit, comme il a été dit & encore chaudes, & en cas qu'il ne se trouve pas alors assez épais, on en continuera la cuite jusqu'à une bonne consistance de sirop que l'on serrera lors qu'il sera bien refroidi: Il y en a qui reservent une partie de leur décoction pour y infuser la rhubarbe & le spicanard; mais si l'on considere qu'une liqueur déja chargée de la vertu de plusieurs simples n'est guere en état de bien recevoir de nouveau celle de la rhubarbe & du spicanard, & qu'il faut par force qu'elle en laisse une bonne partie dans le marc; on jugera bien que l'eau de chicorée qui est ici ordonné doit être beaucoup plus propre dans cette occasion; puis qu'elle ne se trouve embarrassée d'aucune vertu étrangere, & qu'elle ne possede que celle qui lui est naturelle.

Quelques-uns ont apelé ce sirop le baume du foye & de la ratte, à cause qu'il en ouvre puissamment les obstructions, de même que celle du pancras & du mesantere; il est bon pour la jaunisse, pour les cachexies, & pour ramolir & dissiper la grosseur & la dureté du ventre, qui arrive souvent aux petits enfans par les obstructions ou par les vers. On s'en sert avec heureux succez dans les apozemes que l'on fait pour preparer les mauvaises humeurs à la purgation, particulierement les billieuses, & pour ouvrir les conduits necessaires à leur évacuation; il est purgatif, principalement lors qu'il est composé avec la rhubarbe, ce qui fait qu'on le donne quelquefois seul aux petits enfans, & qu'on le mêle quelquefois parmi des infusions purgatives, sur tout dans les diarrhées, dans les lienteries, les dissenteries & les autres maladies bilieuses des intestins-

intestins. Ce sirop a cela de bon, qu'en évacuant les mauvaises humeurs, il fortifie toutes les parties du bas ventre, sa dose ordinaire est depuis une once jusqu'à deux.

Ceux qui desireront avoir un sirop de chicorée simple le pourront preparer avec une partie égale de sucre fin & de suc de chicorée dépuré par le repos, clarifiez ensemble avec un blanc d'œuf, & cuits en consistance de sirop.

Sirop de jujubes. Pour composer ce sirop 1°. soixante jujube, 2°. de l'orge mondé, de la reglisse, du capilaire de Montpelier de chacun une once, 3°. une poignée de violette nouvelle, 4°. des semences de mauve, de coins, de pavot blanc, de sthelon, de laictuë de chacune trois gros; faites cuire le tout suivant les régles de la Pharmacie dans six livres d'eau commune; puis coulez la décoction & la clarifiez avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre, lui donnant ensuite la cuite & la consistance des sirops ordinaires, & ainsi sera fait le sirop de Jujubes que vous serrerez pour ses usages.

Si l'on faisoit la décoction des medicaments ordonnés pour ce sirop, sans avoir égard à la substance visqueuse des semences, & sans bien suivre l'ordre qui doit être observé dans la décoction; on pourroit la rendre si visqueuse que le sirop qu'on en feroit ne seroit pas en état d'être long-tems conservé: il se conserveroit encore moins, & sa consistance seroit moins reguliere, si suivant la coûtume des Anciens on y ajoûtoit la gomme tragacanth, puis trois dragmes de cette gomme seroit capable de donner à ce sirop une consistance de looch & qu'elle n'empêcheroit d'être transparant; mais si l'on y procede suivant ma méthode; la vertu des medicamens ne manquera pas de se trouver dans ce sirop qui aura même une consistance fort louable.

On fera bouillir à petit feu l'orge mondé dans six livres d'eau pendant une bonne demi heure dans un pot de terre verni, puis on y ajoûtera les Jujubes incisé, & on les y fera bouillir un bon quart d'heure, ensuite on y ajoûtera la reglisse ratissée & écrasée, de capilaire incisé & les semences brisées, & leur ayant donné quelque bouillon on y ajoûtera les violettes nouvelles qu'on plongera dans la décoction, tirant en même tems le pot du feu, & lors que la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de bon sucre on les cuira à petit feu en consistance de sirop.

Ce sirop soulage les personnes qui ont la tous seiche, qui sont sujette à des défluctions sur les poulmons; car il apaise la pituite, en adoucit l'acrimonie & aide à l'expectoration; on le prend ordinairement seul dans un culier depuis demi once jusqu'à une once; mais on peut aussi le dissoudre dans les tizanes pectorales, dans les jujubes & dans les apozemes & les mêler dans les looch.

Sirop de fleurs de tussilage simples. Prenez pour la composition de ce sirop une livre & demie de fleurs de pas d'âne nouvelle, & les mettez dans un pot de terre verni au dedans, versant par dessus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, puis tenez le pot couvert en digestion sur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout desquelles vous donnerez quelques bouillons à l'infusion que vous coulerez & exprimerez ensuite, pour être reversée dans le même pot sur pareille quantité de nouvelles fleurs de tussilage les laissant infuser ensemble, puis leur laissant jeter quelques bouillons, coulant & exprimant le tout comme la premiere fois. Cela fait vous clarifierez la coulature avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de sucre fin, & la ferez cuire à petit feu à la maniere des sirops.

Ayant une livre & demi de fleurs de tussilage nouvelles dans un pot de terre verni en dedans, & étroit d'embouchure; on y versera dessus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, & ayant bien couvert le pot on le tiendra sur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout desquelles on donnera quelques bouillons à l'infusion, on la coulera & on l'exprimera, & ayant mis une semblable quantité de nouvelles fleurs de tussilage dans le même pot, on y versera dessus la liqueur qu'on aura coulée; on recouvrira le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes tout autant que la premiere fois, & ayant donné quelques bouillons à l'infusion & l'ayant coulée & exprimée on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de sirop.

Ce sirop incise & détache la pituite visqueuse de la trachée artere, & des poulmons d'où vient qu'il soulage beaucoup les asthmatiques, & ceux qui ont les conduits de la respiration embarrassez; on le prend seul dans un cuillier par intervales loin des repas, depuis deux dragmes jusqu'à demi once; on le mêle aussi parmi loochs & les tisanes pectorales.

Sirop de tussilage composé. Pour faire ce sirop il faut prendre 1° demi livre de racines de tussilage 2° des feuilles & des fleurs de la même de chacune quatre poignées. 3°. deux poignées de capilaire de Montpelier 4°. une once de reglisse 5°. huit livres d'eau de fontaine, dans laquelle vous ferez cuire toutes ces parties suivant les régles de la Pharmacie; coulant ensuite & clarifiant la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre royal pour être cuite en consistance de sirop.

La diversité de substance des simples qui entrent dans la composition de ce sirop demandans des degrez differens de cuite; empêche qu'on ne puisse les infuser ni les cuire ensemble en même tems, à moins qu'on ne veüille mépriser les principales regles de la Pharmacie qui nous enseignent de commencer les infusions & les décoctions par les medicaments les plus solides, & parce qu'on ne peut cueillir en un même tems les racines, les fleurs & les feuilles de tussilage, qui est base de ce sirop, & que cette plante pousse les fleurs avant les feuilles: Il faut pour bien preparer ce sirop cueillir les racines vers la fin de l'hyver, lors qu'elles sont prêtes à pousser leurs fleurs, & les feuilles lors qu'elles seront poussées, & seicher les racines & les fleurs, & les garder jusqu'à ce que les feuilles soient en état, alors il faut bien écraser les racines, les faire bouillir pendant demi heure dans huit livres d'eau, puis ayant ajoûté les feuilles incisé, & les ayant fait bouillir un quart d'heure parmi les racines on y joindra de regalisse ratissée & écrasée, le capilaire incisé & la fleur de tussilage, & on leur donnera quelques petits bouillons, & on ôtera en même tems la décoction du feu, & on la

coulera & exprimera, lors qu'elle sera un peu refroidie; & aiant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on le cuira à petit feu jusqu'à la consistance de sirop, qui doit être un peu plus cuit que les sirops ordinaires, à cause de la viscosité des tussilages.

On peut attribuer à ce sirop les mêmes vertus qu'au précedent, & même il agit avec plus de force, à cause de la jonction des racines & des feüilles de tussilage, de la reglisse, & du capillaire: il est aussi un peu plus désagreable, & sa doze & ses usages sont à peu prés semblables.

Sirop pour les Asthmatiques. Pour composer ce sirop, ayez 1° deux onces d'orge mondé: 2° des racines de petasite, ou herbe aux teigneux, d'aunée, d'ache, de fenouil, de reglisse, des raisins de damas mondés de leurs pepins, de chacun une once & demi: 3° une douzaine de dattes mondées de leur noyaux: 4° de jujubes & des sebestes, de chacune une trentaine: 5° des feuilles de tussilage, de pulmonaire, de sommites d'hyssope, de marrube blanc, du capillaire de Montpellier, de chacune une poignée: 6° des grains ou semences d'anis de cotton, de chacune demi once: 7° des fleurs de tussilages & de pieds de chat, de chacune demi poignée. Faite la decoction de toutes ces drogues dans neuf livres d'eau de fontaine, coulés & exprimez en la maniere ordinaire, puis clarifiés la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre, & la faites cuire en consistence de sirop que vous matiserez par l'addition de six goutes d'huile d'anis, & deux goutes d'huile de canelle, distillées & incorporées avec du sucre en poudre; ainsi sera fait le sirop.

On fera boüillir pendant demi heure l'orge mondé dans 9 livres d'eau, puis aiant ajoûté les racines de petasité, d'aunée, d'ache, & de fenouil mondé & incisées, & les y aiant fait boüillir encore demi heure, on y joindra les dattes mondées de leurs noyaux & incisés avec les jujubes, les sebestes & les raisins de damas mondez de leurs pepins, aprés qu'ils auront boüilli parmi le reste environ un quart d'heure, on y mettra les herbes incisées qu'on fera boüillir encore un quart d'heure, aprés quoi on ajoûtera la reglisse & les semances écrasées, le capillaire & les fleurs, & aprés quelques boüillons, on ôtera la decoction du feu, & on le coulera étant à demi; puis ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu en consistance de sirop, & lors qu'il sera refroidi, on l'arromatisera avec sa goutte d'huile distiliée d'anis & deux gouttes d'huile de canelle, incorporées avec environ une once & demi de sucre fin en poudre.

Ce sirop est fort propre pour inciser & détacher la pituite froide visqueuse & tenace de la poitrine & de toutes les parties qui servent à la respiration; il soulage les asthmatiques & ceux qui ont des toux inveterées, car il débouche les conduits & en fait sortir le flegme qui les embarrassoit. C'est un vrai baume pour la poitrine des vieillards, on en prend ordinairement une cueillerée à la fois à toutes heures de la nuit & du jour, loin des repas, & on continuë, ou l'on en renouvelle l'usage suivant le besoin.

Ceux qui auront ce sirop & ceux de jujubes & de tussilage dans leur boutique se pourront passer de ceux de marrube, d'hyssope & de reglisse, dont je n'ai pas inseré ici la description, non plus que des sirops des fleurs de pieds de chat, & de rossolis, parce qu'on peut les préparer de même que celui de fleur de tussilage.

Sirop restaurant, ou de tortues. Prenez une livre de chair de tortuës de bois 2°. huit onces d'écrevisses de riviere 3°. d'orge mondé, de la chair de dattes & des raisins de damas de chacun deux onces 4°. des jujubes & des sebestes de chacune une douzaine 5°. une once de reglisse 6°. des pignons & pistaches mondées, de la semence de carthame, de melon, de concombre, de citrouilles, des fleurs de nenufar & des violettes de chacune demi once, 7°. de la semence de laictuë & de pavot blanc de chacune deux gros; faites artistement, la décoction de toutes ces drogues, & puis aprés l'avoir coulé avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat; faites cuire la colature en forme de sirop que vous aromatiserez par le moyen de six gouttes d'huile d'anis distilée, incorporées avec une once de sucre en poudre.

On ne doit preparer ce sirop que dans le besoin, & pour l'usage particulier de quelque malade à cause qu'on ne peut pas le conserver longtems; ses vertus sont trop considerables & ses doses trop bien proportionnées pour ne pas meriter d'avoir une bonne place dans les descriptions des sirops.

On prendra la chair de tortuës des bois separée des os, de la peau & des entrailles; pour les écrevisses, on les lavera bien & on les mettra dans un pot de terre verni avec deux onces d'orge mondé; on y versera dessus six livres d'eau de fontaine, & ayant bien couvert le pot, on fera bouillir le tout sur un petit feu pendant deux heures, puis on y ajoûtera les fruits mondez & insisez, qu'on fera bouillir parmi le reste un quart d'heure ou environ, ensuite on y mettra les pignons, les pistaches & les semences écrasez, & aprés elles la reglisse & les fleurs de nenufar, & enfin celles de violettes, & leur ayant donné quelques bouillons; on ôtera le pot du feu, & lors que la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat; on les cuira en consistance de sirop que l'on aromatisera lors qu'il sera froid, en y mêlant six goutes d'huile distilée d'anis, incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Ce sirop est fort recommandé pour rétablir les personnes dessechées & attenuuës par des longues maladies ou pour quelque fiévre lente; il soulage beaucoup les phtisiques, & sert à remettre ceux qui sont dans le marasme; car il humecte, il rafraichit & éteint la chaleur contre nature; on en use à la cuillier entre les repas, depuis demi once jusqu'à une once; l'usage en doit être long & assez frequent; on peut aussi les mêler dans des juleps ou dans des émulsions, comme on y mêleroit un autre sirop.

Sirop de Nenuphar. On choisira les seules parties blanches des fleurs de nenufar, on en pesera deux livres, & les ayant mises dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure; on versera par dessus neuf livres d'eau bouillante, on plongera bien les fleurs dans l'eau, & ayant bien couvert le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vint quatre heures, puis ayant

ayant donné quelque bouillon à l'infusion on la coulera, & on versera chaudement sur une nouvelle & pareille quantité de fleurs de neanufar, placées dans le même pot, & l'ayant couvert on reïtérera l'infusion, les bouillons & le coulement, puis on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les cuira en consistance de sirop, en y ajoûtant sur la fin de la cuite de suc de grenade bien depuré; ce sirop doit être un peu plus cuit que plusieurs autres pour empêcher que la visquosité de l'infusion ne le corrompe.

Ce sirop rafraichit & humecte beaucoup d'où vient qu'il est fort usité dans les fiévres tant continuës qu'intermittantes; il tempere la bile & apaise les douleurs de tête qui en proviennent; il éteint la soif & les ardeurs de ce feu, & il ôte cette passion qui fait tant de ravage dans nos corps; provoque un doux sommeil & remedie à la chaleur des reins, il incrasse les humeurs & en émousse l'acrimonie: On peut le donner seul depuis demi once jusqu'à une once & demi; mais on le dissout ordinairement dans des eaux distilées, dans des émulsions ou dans des décoctions en façon de julep.

Sirop de pommes simples. Prenez deux livres de suc épuré de pommes odoriferantes, & quatre livres de sucre fin en poudre, mettés-les dans un pot de terre verni sur un petit feu, les y tenant tant qu'ils soient bien unis ensemble & reduit en consistence de sirop, la préparation de ce sirop est semblable à celle du sirop du suc de citrons, ils peuvent aussi servir comme ci-dessus dit, de modelle pour plusieurs sirops simples qui ont pour base le suc de quelques fruits, comme sont ceux de cerises, d'épine vinete, de groseille de framboise de grenade, de verjus, & le reste dont je n'ai pas crû devoir mettre ici ses descriptions, il est aisé d'en venir à bout puis qu'aiant le suc de pommes, il suffit de l'exposer au Soleil pour y être epuré, le verser ensuite par inclination & le filtrer; puis le mettre dans un vaisseau de terre verni en dedans sur un fort petit feu avec le double de son poids de sucre fin en poudre, les tenir jusqu'à ce qu'ils soient bien unis ensemble, & reduits en consistence de sirop, les pommes de renette doivent être en ceci préferées à toutes celles que nous voions à Paris.

On peut aussi preparer facilement un sirop de pommes sans feu, si aiant pelé les pommes on les coupe en roüelles assés minses, rejettant les pepins, & aiant mis à l'envers un petit tamis de crin neuf, dans un bassin creux d'argent ou de fayance, on couvre la toile du tamis de ces roüelles de pommes, si ensuite on couvre ces roüelles de sucre en poudre à la hauteur de leur épaisseur. Si on met sur le sucre en poudre de nouvelles roüelles, & si on continuë de stratifier ainsi en finissant par le sucre, jusqu'à ce qu'on ait assez emploié de roüelles de pommes; car couvrant le tamis d'un autre plat ou bassin, & laissant le tout deux ou trois jours en un lieu frais, on trouvera au fond du bassin un sirop fort beau, fort agreable & de bonne consistence, ce sirop aiant été fait sans feu, n'a reçû aucune alteration, & se trouve doüé de toutes les bonnes qualités qu'on en doit esperer.

Ce sirop de pommes est fort cordial, & d'un bon usage, contre les palpitations de cœur, particulierement lors qu'elles sont causées par des vapeurs qui s'élevent de la rate; il réjoüit toutes les parties nobles, il étanche la soif, tempere l'ardeur des fiévres bilieuses; on peut en user par intervalles à la cuiller, ou le mêler avec des décoctions ou d'autres liqueurs propres.

Sirop purgatif de Nerprun le Rhamnus Catharticus. Nommé aussi en François Nerprun, ou Bourg épine, & c'est un arbrisseau croissant d'ordinaire le long des haïes, qui a son tronc gros comme la jambe & quelquefois davantage, portant plusieurs branches épineuses, couvertes de feuilles semblables à celles du poirier; ses baies sont de la grosseur des grains de genevrier bien nourris: elles sont premierement vertes, & deviennent aprés noires & luisantes en murissant, ce qui arrive proche le tems des vendanges; ces baïes sont entassées & par petits bouquets, & ont au dedans quatre, cinq ou six grains longuets & triangulaires, leur suc est obscur, verdatre & un peu amer.

On prendra une bonne quantité de ces baïes lors qu'elles sont bien mures, on les mettra en marceration dans un pot de terre verni sur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures, les remuant de tems en tems avec une spatule de bois, afin qu'elles s'échaufent également par tout, puis les aiant exprimées, on prendra six livres de leur suc & quatre livres de beau sucre, & on le fera cuire ensemble à petit feu dans le même pot jusqu'à la consistance de sirop, que l'on tirera du feu, & l'aiant bien écumé & laissé refroidir, on l'aromatisera avec quatre goutes d'huile distillé de cannelle & autant de girofle incorporées avec une once & demi de sucre fin en poudre, puis on serrera le sirop dans un vaisseau de verre ou de fayance pour le besoin.

Ce sirop purge puissamment les serosités de toutes l'habitude du corps, on l'emploie dans les cachexies, & dans les maladies des jointures, mais particulierement pour la guerison des hidropisies aqueuses & des rhumatismes, sa dose ordinaire est depuis demi-once jusqu'à une once, on le prend seul à la cueiliere, ou bien on le mêle parmi des decoctions ou d'autres liqueurs propres.

S O C.

SOCIETEZ. Il y a de trois sortes de Societez dans le negoce. La premiere est celle qui se fait entre deux, trois ou quatre personnes pour faire le commerce sous leurs noms collectifs, qui sont connus d'un chacun, c'est-à-dire, que la raison de la société est, sous les noms de Pierre, François, & Paul en compagnie.

Le seconde, est celle qu'on apelle en commandite qui se fait entre deux personnes, dont l'une ne fait que mettre son argent dans la société sans faire aucune fonction d'associé, & l'autre donne quelque fois son argent: mais toûjours son industrie pour faire sous son nom le commerce des marchandises dont ils sont convenus ensemble.

La troisiéme, est celle que l'on apelle anonime, c'est-à-dire, qui ne se fait sous aucun nom. Ceux qui font ces sociétés travaillent chacun de leur côté sous leurs noms particuliers, pour se rendre raison ensuite l'un à l'autre des profits, & pertes qu'ils ont fait dans leur negociation.

Condition d'une Societé Qui se contracte entre deux Marchands, & negocians, dont l'un porte de l'argent comptant pour son fond capital, & l'autre des Marchandises, & dettes actives contenuës dans l'inventaire qui doit preceder la societé, sont bien differentes de celles qui se font ordinairement entre deux negocians, qui en s'associant portent l'un à l'autre de l'argent comptant, comme il a été dit ci-dessus; c'est pourquoi il faut avoir diverses considerations: la premiere concerne la marchandise, & la seconde les dettes actives, à l'égard de la marchandise, la premiere chose que l'on doit considerer est le prix qu'elle peut valoir, en la reduisant sur le pied qu'elle vaudroit argent comptant, si celui à qui elle appartient la vouloit vendre à une personne qui ne l'achetteroit que pour gagner sur icelle, la raison en est, qu'il est juste & raisonnable que la marchandise qui est portée en la societé par celui à qui elle appartient de laquelle son fond capital est composé, produise du profit aussi bien que l'argent comptant qui est apporté par l'autre qui compose le sien.

La seconde consideration est, de sçavoir si à la fin de la societé la marchandise qui restera de celle qui aura été apportée par l'un des associez sera partagée entr'eux, suivant les parts & portions qu'ils auront dans ladite societé, ou bien si celui qui les a apportés doit les reprendre pour le prix mentioné dans son inventaire, ou bien suivant le prix qui sera pour lors arbitré à leur juste valeur, comme aiant pû diminuer de prix, pendant le tems que dure la societé. Il est necessaire de sçavoir ces choses, afin qu'il y ait un article dans l'acte des volontez des contractans, pour éviter les procez qui pourroient survenir dans la separation des associez, qui se fait bien souvent avant le tems porté par l'acte de societé; ainsi qu'il est arrivé plusieurs fois sur de pareilles questions.

Les negocians & marchands doivent sçavoir qu'il faut que toutes societez soient redigées par écrit par devant Notaires. Les societez entre negocians & marchands se font ordinairement sous signature privée, mais j'estime qu'il sera mieux de les faire reconnoître par devant Notaire, pour deux raisons; la premiere parce que si aprés la dissolution de la societé il arrivoit quelque contestation entre les associez, heritiers ou aiant cause, l'acte de societé ne sera point sujet à reconnoissance, ni trouvé suspect de faux, ou d'y avoir augmenté aucun article depuis la passation d'icelui: la seconde, parce qu'un acte sous signature privée n'est point susceptible d'hypoteque: ainsi l'acte de societé étant reconnu par devant Notaire, les associez auront hypoteque du jour de cette reconnoissance, sur tous les biens, meubles, & immeubles de l'un & de l'autre pour l'execution des conditions mentionnées dans ladite societé. Aprés que l'acte de societé aura été signé & reconnu pardevant Notaire (si bon semble aux associez) il doit s'en faire un extrait que les associez feront enregistrer au greffe de la jurisdiction consulaire s'il y en a aux lieux où se fera la societé, & le commerce convenu entre les associez, sinon en celui de l'hôtel commun de la ville, & s'il n'y en avoit point, au greffe de la jurisdiction Royalle ou de celle du Seigneur, pour être ledit extrait inseré dans un tableau exposé en lieu public. Il est necessaire que tous les marchands, & negocians sçachent la raison des societez pour plus grande sureté de leur commerce, & de l'exposition de leurs deniers sur la place, quand l'extrait sera registré au Greffe de la jurisdiction Consulaire Royale, du Seigneur, ou à l hôtel cōmun de la ville, & exposé en lieu public, afin que personne n'en prétende cause d'ignorance, & on connoîtra ceux qui composent les societez, & à qui on aura affaire, ainsi personne ne sera deçû ni trompé; mais l'extrait de la societé doit être signé des associez, ou de ceux qui seront intervenus en l'acte, en vertu de procuration de leurs amis pour y consentir, & doit contenir, les noms, surnoms, qualitez, & demeures des associez, & s'il y avoit quelques clauses extraordinaires, & le tems qu'elle doit commencer & finir. Pour les autres conditions qui regardent le fond capital que chacun doit apporter en la societé, ni celles qui regardent les parts & portions qu'ils y ont, & autres conditions qui ne regardent point le public, il n'est pas necessaire qu'elles soient mises dans l'extrait n'étant pas raisonnables qu'elles soient connuës de tout le monde; mais si l'un des associez demeuroit à Lion pour le fait du commerce de la compagnie pour l'achat ou pour la vente de la marchandise, il faudroit aussi que l'extrait de la societé fut enregistre au Greffe de la conservation de Lion, la raison en est, qu'il faut que les stipulations qui regardent le public, soient connuës aux endroits où les Associez sont actuellement demeurans, afin que les negocians ne puissent pas être surpris dans leurs negociations, par le moien de la connoissance qu'ils auront du nombre des associez qui leur seront obligez & garans solidairement avec celui de la societé qui negociera avec eux, & des autres stipulations qui regardent le public. L'article parle encore de la publication de l'extrait au lieu qu'elle doit être seulement inserée dans le tableau, mais comme j'ay déja dit ci-devant, cela doit être entendu que l'extrait sera enregistré au Greffe, & inseré dans le tableau public, conformement à l'article deuxiéme ci-devant allegué, & que par ce moien étant public, c'est la même chose que si la societé étoit publiée à l'audience, & c'est ainsi que l'article doit être entendu; comme il a déja été dit ci-dessus. Les associés doivent sçavoir que dans tous les actes qui se font par l'un des associez, pour emprunt, achat de marchandise, vente d'icelle & toute autre chose, quand il signe, par exemple, Pierre & Jacques & Compagnie, tous les Associez y sont obligez solidairement.

SOI

SOIF immoderée, est une secheresse si extrême, qu'elle oblige à boire incessament.

Elle tire son origine d'une cause interne ou externe, interne du ventricule, ou du foie, ou du cœur, ou des poulmons, ou de l'ésophage, ou d'une intemperie generalement chaude & seche, ou du suc salé & bilieux ou d'autres endroits, comme des reins, du bas ventre, ou du cerveau; ainsi que l'on le remarque en la phrenesie, en la manie, & en toutes ses violantes passions

Externes, par l'ardeur du soleil, par un grand travail, par le chagrin, par l'excez du vin & des viandes salées, & épicées; ou par une forte medecine

decine, ou par un poison, ou une piqueure de serpent, ou pour avoir beaucoup bû à la glace, ou pour avoir demeuré long-tems sans boire.

Si la soif est excitée par la bile, on s'en aperçoit à une amertume à la bouche, que si la salive est salée, ce sera une pituite de la même qualité: que si elle vient des poulmons, & du cœur on sent une petite fievre, on crache du sang, & on a peine à respirer.

Des reins, à tout moment il prend des envies d'uriner.

Du foie, la couleur est pâle, & les urines jaunes. D'une obstruction au mesantere, plus on boit plus on est alteré. Le cours de ventre est continuel, & les matieres toûjours cruës.

La soif immoderée à un febricitant duquel le corps est extrêmement aride, est un sinistre presage.

Si la soif vient à cesser, que la fievre continuë, que la langue soit seche & noire, c'est une marque que la vertu sensitive s'éteint.

Ceux qui ont accoûtumé de boire la nuit, s'ils dorment aprés, leur est bon, mais au contraire ils deviennent hydropiques ou meurent subitement.

De souffrir la soif en se mettant au lit, on s'en porte beaucoup mieux le lendemain.

Qui souffre volontiers la soif est fort & vigoureux.

Qui aura pris medecine, & qui boira avant qu'elle ait operé, ne manquera pas de vomir.

Pour guerir la soif, qui derivera de l'obstruction du mesantere, on n'aura qu'à boire à jeun pendant plusieurs jours d'une tisanne aperitive, & faire boire les matins de bonne eau pure à celle qui proviendra des reins.

A celle qui sera causée, soit par le poison, ou par une piqueure venimeuse, ou soit par des choses salées & poivrées; ou par un remede violent on procurera d'abord le vomissement, on donnera ensuite des cordiaux, on fera user des sirops de limons, ou de groseilles, de grenades d'épines vinettes, de petit lait, ou l'on fera boire de la tisanne de chicorée, d'oseille, de nenuphar, & prendre de la casse dans la decoction de tamarins.

A celle d'une pituite salée & pourrie, on purgera avec le catholicon double, ou le diaphenie, ou de la confection hamech; on fera user de tisanne d'orge, avec de crême de tartre, ou de l'esprit de souffre.

A celle qui viendra des poulmons au cœur & de l'ésophage.

A la campagne, machés les feuilles de l'alleluia, qui est une espece de trufe aigrelets où les feuilles de l'espine vinette qui sont aigrelettes aussi, ou l'écorce d'amaradulcis, qui est le solanum lignosum de quelques herboristes, mais n'avallés pas la salive, que cette écorce vous fera venir dans la bouche, ou enfin les racines recentes du polypode; nommément de celui qui vient à la racine des chesnes, qui est estimée le meilleur, ses racines ont le goût du reglisse, & font venir l'eau à la bouche: vous me direz que je prends tous les hommes pour des herboristes, & je vous réponds que je voudrois bien que tous les hommes le fussent en effet, parce qu'ils se délivreroient à peu de frais de quantité de maux qu'il souffrent.

Soif extraordinaire. Si vous êtes fort échaufé, & ensuite grandement alteré, sechez vous premierement, prenez une chemise bien chaude, encore que vous ne fussiés que moite; chauffés-vous ensuite, à la faveur d'un feu clair, où le vent ne donne point, beuvez enfin deux ou trois doigts de vin pur, mais du meilleur, qui ne soit point beaucoup frais, & gardez-vous de l'eau fraîche, de peur de quelque accident facheux.

La langue se trouvant chargée de quelque pituite salée, raclés-là avec un cuillier d'argent, si vous n'en avez point, prenez un linge net & rude, avec lequel vous la froterés, & si vous n'avez pas beaucoup de peine à vomir, mêlez un peu d'huile d'olive avec une écuellée d'eau tiede que vous mélerés pour provoquer le vomissement & pour vous décharger ainsi l'estomach de l'humeur qui cause la soif.

Vous pouvez aussi étant extraordinairement alteré, vous rinser la bouche avec du vin un peu aspre; ou avec de l'oxicrat, que vous ferés en versant une cuillerée d'excellent vinaigre dans un verre où il y ait six ou sept cuilerées d'eau fraische, ou avec du suc d'ozeille, si ce n'est que vous aimiez mieux rouler dans vôtre bouche l'os qui est dans la tête des carpes, ou celui, qui se trouve dans la tête des limaces.

Pour ôter la soif qui est procedée de la chaleur, il faut tenir en la bouche du cristal, du corail, d'argent, du sucre blanc ou un caillou qui a un peu demeuré dedans l'eau froide de fontaine. Le julep de roses, de violettes avec eau, la racine de regalisse tirée recemment de terre, & mangée ou beüe avec eau, apaise la soif, les veilles éteignent cette même soif, comme le dormir; celle qui vient de siccités, il est bon aussi de se laver la bouche de l'eau froide; les figues nouvelles ôtent la soif & refroidissent la chaleur, les noyaux de noix de pain, les feuilles de pourpier mises sous la langue, les fraises, poires, prunes, cerises, les grains de grenades, les laictues & semences de concombres servent à ce même effet & pain trempé dans eau froide & pris avec du vin, sert contre la soif. Le vin se refroidit, si on le met en l'eau froide avec le pot ou vaisseau, si l'on met du pain rosti en de l'eau de fontaine tres-froide, sur lequel tiré de là, l'on mette du vin, & on le boit en cette maniere, changeant souvent l'eau.

Soif, contre la soif de la fievre tierce. Faites tremper en vin blanc de la racine de parelle que l'on trouve à la teste des carpes, ou des feuilles d'ozeille ronde, ou une piece d'argent ou d'or, ou une pierre de Limaçon; ou un fragment de cristal souvent trempé en eau, ou feuilles de pourpier ou de joubarbe ou graines pelées de concombre.

SOL

Des obligations des SOLDATS, s'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre, car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt qui ædificant eam*; qu'ils prennent donc garde.

1. Si non contens de leur solde ils ont fait des violences & des concussions contre la deffense expresse de l'Evangile; c'est à dire, comme l'explique un Pere des premiers siecles, s'ils n'ont pas observé les reglemens militaires, & si par des violences extrêmes ils ont ravi le bien de leur prochain

prochain ; s'ils ont cherché des pretextes pour colorer leurs pilleries & pour arracher le bien aux innocens. *Luc 3. Ferrandus Carthaginensis, Ecclesia Diaconus.*

2. S'ils ont consideré que le courage & la force qui les a portez d'embrasser cette profession est un don de Dieu, & que par consequent c'est un crime tres-énorme de se servir de ses graces contre lui-même, & de les employer à violer ses Commandemens & à détruire sa gloire. *Sancti August. Epist.* 205.

3. S'ils ont toûjours été soumis aux Commandans, s'ils leur ont gardé une fidelité inviolable & exempte de tout soupçon d'intelligence avec les ennemis, s'ils leur ont porté du respect, & enfin s'ils ont executé leurs ordres ponctuellement. *S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 6. in corp.*

4. Si dans la guerre ils ont mal-traité même dans le païs ennemi les Prêtres, les Religieux, les vieillards, les femmes, les enfans & tous ceux qui étoient sans deffense, ou s'ils ont tué les ennemis de l'Etat par un esprit de vangeance, & par la seule volonté de répandre le sang humain, & non par la necessité d'une juste deffense, n'y ayant que cette raison qui puisse excuser un Chrétien quand il verse le sang de son ennemi; il faut repousser la force par la force ; mais il faut avoir de l'humanité pour celui qui cede à la victoire, particulierement lors que le repos public ne periclite point. *S. August. Epist.* 20.

5. S'ils ont porté les armes en faveur d'un parti notoirement injuste ou contre la gloire de Dieu & l'interêt de l'Eglise. Il vous est permis dit saint Augustin, de prendre les armes en suivant les commandemens de vôtre Prince, quoi qu'impie & sacrilege, pourvû que la justice de la cause ne vous soit pas manifeste *S. Augustin. lib. 22. contra Faustum cap. 15. & inc. 23. q. 1. 6. v.*

6. S'ils se sont laissez emporter au peché de la chair & à la débauche ; c'est une chose honteuse dit S. Augustin, qu'un homme invinsible à tout autre homme se laisse emporter à une passion si basse, & que le vin terrasse celui que l'épée n'a jamais pû abattre. *S. August. epist.* 205.

7. Si étant obligez d'observer les Ordonnances du Prince pour leurs subsistances, ils ont éxigé de leurs hôtes quantité d'autres choses à quoi ils n'étoient pas tenus, étant par consequent obligez à la restitution de ce qu'ils se sont fait donner de plus qu'il ne leur étoit ordonné. *Ordonn. de Blois art.* 295.

8. S'ils ont servi de passe-volans, & s'ils ont prêté ou changé leurs noms. *Ordonn. de Blois art.* 108.

S'ils ont pris des chevaux ou des charettes des Fermiers pour porter leur bagage par force & contre leur volonté & sans payer, ils sont obligez à la restitution des dommages & interêts. *Ordonn. d'Orleans art.* 111.

10. Si dans la route en campagne ou dans leurs garnisons ils ont vécu en soldats veritablement Chrétiens, en fuyant les vices ordinaires aux gens de guerre, comme l'oisiveté qu'on peut apeler la mere de tous les vices, le mansonge, les parjures, les blasphémes, la gourmandise, les jeux de hazard, & le peché que S. Paul dit qu'on n'oseroit nommer. La principale loüange d'un soldat Chrétien dit S. Charles, est d'être plein de pieté, & de rendre à Dieu ce qu'il doit; & il deffend aux Confesseurs de les absoudre tandis qu'ils persevereront dans ces pechez. *C. Mediol. 6. tit. Christianorum militum disciplina.*

11. Si avant que d'aler au combat, la qualité qu'ils portent de Chrétien leur est venuë en pensée, & s'ils s'y sont disposez comme à des occasions où leur vie est en tres-grand peril. *Ferrandus suprà.*

12. S'ils ne se sont pas contentés du logis qui leur avoit été marqué, & ont été vivre dans ceux de leurs compagnons, où ont souffert que d'autres vinssent chez eux ; ils sont en ce cas obligez solidairement à toute la dépense qui s'y est faite en leur consideration. *Henry III.* 1570 *art.* 4.

SOM

SOMMEIL, est une suspension des sens, tant interieurs qu'exterieurs, ordonné pour le repos & le salut de tous les animaux ; ainsi pendant le sommeil les sens sont tellement arrêtez qu'ils ne peuvent exercer leurs fonctions à cause des vapeurs élevées de l'estomac au cerveau qui ferme les conduits & l'esprit animal.

SOMMELIER d'une Maison a la garde toute la vaisselle d'or & d'argent qu'on lui met entre les mains, du linge de table, de la batterie d'office & de tous les ustanciles. Voyez le mot de Maître d'hôtel auquel il doit du tout rendre bon compte ; il a aussi le soin du pain, il le doit bien recevoir du boulanger, le distribuer suivant les ordres du maître d'Hôtel, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégat : On lui donne encore la clef de la cave, a soin & rend compte de chacune des pieces de vin dont il a la direction, & en fait la distribution à ceux à qui il est ordonné, ce qui se pratique ainsi, par exemple un muid de vin doit tenir deux cens quatre vingts pintes, & par la distribution il n'en doit rendre compte que de deux cens soixante pintes, ou de deux cens soixante-cinq tout au plus, à cause qu'il est distribué par petites mesures & à cause de la lie, & par-là on ne le peut tromper, ny lui en rien faire passer au Maître d'hôtel ; il doit aussi sçavoir faire toutes sortes de confitures seches & liquides, compotes, crêmes, biscuits, masse-pains, sirops, eaux & liqueurs ; c'est à lui à mettre le couvert, à bien rincer où faire rincer les verres, & de prendre garde à ce que l'eau destinée pour boire soit toûjours bonne, bien propre & bien nette : Enfin ayant la charge de la vaisselle d'or & d'argent il doit la bien faire netoyer soir & matin, la compter tous les jours & la faire serrer, & s'il en manque quelque piéce il faut qu'il en avertisse aussi-tôt, afin d'en faire faire la perquisition necessaire.

L'Officier ne peut pretendre que les gages dont il est convenu en entrant avec le Seigneur, ou son Maître d'hôtel. Quant à ses droits & profits c'est le treiziéme du pain qui lui est dû par le boulanger qui en fournit la maison ; mais cependant en lui faisant faire son devoir, & en tenant la main à ce que le pain soit du poids & de la qualité requise, suivant le marché fait avec lui ; il lui apartient encore les lies & les futailles du vin consommé & dont il a fait la distribution. Voila tout ce que sans faire tort au Seigneur, il peut legitimement pretendre, & ce qu'on ne lui peut aussi legitimement refuser, attendu que c'est même en quelque façon l'interêt

du Seigneur, & que cela est attribué à un Officier pour l'aider à subvenir à ses dépenses particulieres, & qui l'oblige pour peu qu'il soit honnête-homme, à faire toutes choses dans l'équité, & à ne songer qu'à bien servir & à faire le profit du Seigneur.

SON

LE SONGE est ce qui aparoit en dormant; non pas par a fonction de la vuë, mais par l'imagination ou plûtôt c'est une vision, qui pendant le sommeil se represente aux sens interieurs; il y en a de deux sortes, de naturels & de divins.

De naturels par des constitutions, les passions & les actions journalieres, les uns rendent content, joyeux & dispos, les autres triste, mélancolique, rêveur, chagrin & inquiet; la plûpart desquels viennent des choses qu'on a faites & pensé pendant le jour, qui font que l'ame lors que l'on sommeille retenant encore quelque peu de son aplication se les represente, & à cause qu'elle n'agit que par les organes qui sont empêchées; elle ne les void que confusément & en désordre; il faut ajoûter à cela qu'il y a plusieurs viandes qui rendent le dormir facheux par des mauvais songes; comme sont les legumes & les viandes grossieres & indigestes, particulierement la chair du sanglier, de vieux liévres, de bœuf, de vache, d'hoye, de canards & d'autres semblables, & celles de facile digestion, fait des effets tout opposés suivant aussi que l'on aura passé le jour en des entretiens agreables ou tristes, donnera matiere aux sens communs, à des bons ou des mauvais songes.

Pour l'égard de leurs significations l'on blâmera ceux qui en font une science ridicule, excepté de quelques conjectures qu'on en peut tirer de la santé ou de la maladie; ainsi ceux qui songent ordinairement au feu, aux querelles & à la guerre ont sans doute abondance de bile.

La mélancolie se marque dans nôtre temperament par toutes les choses tristes & lugubres, la pituite par l'eau, les pluies, la pêche & les rivieres. On reconnoît l'excez du sang par la vision des objets rouges & trop éclatans. Cette conjecture donne même quelque connoissance des vices ou des vertus qui ont leur premiere source dans la complexion du corps, quoi qu'absolument elles dépendent de l'ame; c'est pourquoi si l'on songe souvent une même chose il n'y a point de doute que ce ne soit le temperament; mais si elle ne se represente qu'une fois, on ne peut dire que cela reste plûtôt des occupations du jour qu'il ne vient des humeurs, ainsi vivant sobrement, & se couchant avec de bonnes & pieuses pensées, on ne peut que l'on ne fasse de bons songes.

Sous les divins l'on comprend ceux qui viennent de Dieu par l'entremise des Anges, qui sont les seules causes de nos songes; c'est pourquoi ce seroit une erreur de ne pas croire qu'il y en a qui nous sont revelés pour nous donner des avis de ce qui peut arriver de bon ou de mauvais, l'Ecriture sainte & les histoires le persuadent assez.

SOU

SOUCHET, Ital. *Cipero*, Esp. *Lancia de olor surcia Avellanda*, Allem. *Uvildegalgan*.

QUALITEZ, Il est chaud & sec mediocrement.

DESCR. Souchet, Il a les feuilles aprochantes de celles du pourreau mais moins longues, plus étroites, plus menuës; sa tige est haute d'une coudée & quelquefois davantage, quelquefois triangulaire, quelquefois quadrangulaire; la nouvelle est blanche comme celle des joncs, les feuilles de la cime sont beaucoup plus petites rangées autour en étoiles, parmi lesquelles sortent certains petits épics où est la graine, ses racines sont noires semblables à des olives, & quelquefois longuettes, ameres & d'odeur aromatique qui servent dans la Medecine.

LIEU, Le meilleur vient de Syrie & d'Alexandrie, il croît dans les marais.

PROPR. Il fortifie, il resserre & est aperitif; les racines cuites dans l'eau étant bûës provoquent l'urine & les mois, servent à l'hydropisie & à la pierre; leurs parfums guérit les froidure & l'opilation du foye.

SOUCY, Ital. *Flor di ogni Mese.* Allem. *Ringelblumen.*

QUALITEZ, Il est ch. au 2. D.

DESCR. Souci, cette plante est trop connuë d'un chacun pour en faire une exacte description qui seroit inutile.

LIEU, Elle se trouve par tout, & particulierement dans les jardins; elle fleurit en May & durant tout l'Esté.

PROPR. La fleur fortifie le cœur, resiste au venin, aux fiévres pestilentielles; en quelque façon qu'on la prenne, prise en breuvage avec du vin provoque les mois, son parfum fait sortir l'arriere-faix, ses herbes sont plus chaudes mangées en potage; une once de son suc avec une once de poudre de vers de terre guerit la jaunisse; l'eau de la plante distilée lors qu'elle est en fleur est bonne contre la rougeur & inflammations des yeux; si on en met dedans ou dessus; il est plus propre au dehors du corps qu'au dedans; les fleurs & les feuilles sont saines en salades & dans les bouillons.

SOUCI de Marais, Allem. *Dotterblum.*

DESCR. Souci de marais c'est une espece de tussilage, il a les feuilles semblables à celles du tremble quoi que plus grandes, & aprochant celles de la tussilage, à la reserve qu'elles ne sont pas si anguleuses ny si blanches au revers; sa tige est haute d'un pied ou environ, produisant force branches qui ont à la cime de grandes fleurs dorées faites comme des roses, sa racine est blanche & un peu amere.

LIEU, Elle vient dans les valons auprés des eaux courantes, & fleurit au Printems au mois d'Avril.

PROPR. On croit qu'elle a les mêmes vertus que la tussilage.

Vertu du souci. Le jus de souci mêlé avec bien p-u de vin ou vinaigre tiede, est souverain pour apaiser l'extrême douleur de la tête & des dents; si l'on en use en forme de lavement; ce jus bu à la quantité d'une once avec le poids d'un écu, de la poudre de vers de terre preparez guérit la

, auniffe ; on dit que manger fouvent des feuilles de fouci fait bonne vuë, l'eau distilée des feuilles, instilée dedans les yeux, ou linges trempez en icelle & apliqués fur iceux, guérit la rougeur des yeux, la poudre des feuilles desseichée, mise dedans la cavité de la dent guérit la douleur.

Le jus de la fleur beu à la quantité de deux onces, au commencement de la fiévre pestilentielle guérit de la peste, moyennant que le malade aprés avoir beu de ce jus se couche incontinent & se fasse suer bien couvert dans un lit; c'est aussi un bon remede aux fiévres cartes.

SOULIERS *de grande durée, & qui ne se gâtent point.* Albert enseigne pour le grand profit d'un ménager que pour avoir de fort bons souliers, & je dirois volontiers qui ne se gâteront jamais; faites les faire de cuir d'âne, & d'icelle partie du dos sur laquelle il porte les charges ; car ils ne se gâteront ny par la longitude du tems, ny pour cheminer sur les pierres ou sur les épines; si est-ce toutefois qu'avec le long-tems ils s'endurcissent si fort qu'on ne s'en peut servir comme il a écrit.

On en fait avec le cuir ordinaire de bœuf ou de vache preparé avec certains huiles dans le Diocése de Gal, qui est d'une grande durée; mais ces sortes de souliers ne veulent être dans les eaux ny dans les boües.

SOURIS V. Rat.

SPH

SPHONDILION, Ital. *Spondilio.*

Descr. Le Sphondilium est une herbe qui a les feuilles en quelque façon semblables à celles de plane & du panax; sa tige est haute d'une coudée comme celle du fenoüil ; au sommet il y a trois ou quatre bouquets où il y a sa graine double semblable à celle du Seseli, un peu plus large, plus blanche & plus pailleuse & de mauvaise odeur, ses fleurs sont blanches, sa racine est comme celle du raifort.

Lieu, Il croit és lieux marécageux & aquatiques

Propr. La graine du sphondilium prise en breuvage évacuë le phlegme par le bas, elle guérit aussi ceux qui ont le foye mal disposé, la jaunisse, ceux qui ne peuvent respirer que la tête droite, le haut mal & la suffocation de matrice, étant apliquée avec de la ruë, elle reprime les dartres ou feu volages ; le suc de ses fleurs fraiches est singulier aux oreilles ulcerées ; elle a beaucoup d'autres vertus.

SQU

SQUILLE, Stipoulle ou Oignon marin, Ital. *Scilla ou Squilla*, Esp. *Cebala Albarana*, Allem. *Merzvvibel.*

Qualitez, ch. au 2. D.

Descr. Squille, elle a les feuilles comme l'Aloës mais non pas si grosses ; sa tige est haute d'une coudée & demi, ses fleurs purpurines.

Lieu, Elle naît sur le bord de la mer, & fleurit au mois de Juin.

Propr. Elle est aiguë & corrosive, c'est pourquoi on envelope la racine de pâte ou de terre grasse, & on la fait cuire au four pour s'en servir ; on la met ensuite dans les Medecines qu'on fait pour provoquer l'urine, pour vomir & pour la foiblesse d'estomac. Le vinaigre de squille ou l'oximel scilleric, en prenant tous les jours un peu fait bon estomac, bonne halaine, bonne vuë, & preserve de toutes sortes de ventositez ; il fait bon visage, tient le ventre libre ; il sert au mal caduc, à la goute, aux duretez du foye & de la ratte, à l'apoplexie & à la pierre ; l'eau distillée mêlée dans l'amorce me les rats.

SQUINANCIE. *remede Chimique.* Sel de Saturne en gargarisme, un scrupule dans huit onces de liqueur apropriée.

Cristal mineral, La dose est depuis huit grains jusques à une dragme.

Alum en gargarisme. Une dragme sur huit onces de liqueur aproprié.

Esprit de vitriol d'Alun, La dose est depuis quatre jusques à huit goutes.

Corail preparé, La dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Autre remede pour la esquinancie. Faut prendre un nid entier d'hirondelle cuit en vin blanc, & avec huile de camomille & d'amandes douces, en faire cataplâme pour apliquer sur le gozier, ou boire incontinent le poids d'un écu de poudre de dent de sanglier avec eau de chardon-benit, ou toucher le lieu malade avec le liniment fait d'huile de lin & poudre de dent de sanglier, en apliquer sur le lieu cataplâme de fiante de jeune garçon de bonne habitude, nourri l'espace de trois jours de lupin avec pain bien cuit, contenant bien peu de levain & de sel, & pour son boire de vin clairet, sans autres viandes ny breuvages ; ajoûtantant à ladite fiante égale quantité de miel. Voyez dans le premier Tome dans la partie E, Esquinance.

STE

STECADOS, Ital. *Stecade*, Esp. *Cantuesso*, Allem. *Stœaskraut.*

Qualitez, ch. & sec. au 1. D.

Descr. Stecados, elle ressemble extrêmement à la lavande, ses feuilles sont grosses, longuettes & blanches; elle jette d'une seule racine plusieurs branches qui sont dures comme du bois ; ses fleurs sont semblables à celles du thim, elles viennent en petites têtes longuettes en forme d'épi & couleur bleuë.

Lieu, Elle a pris son nom des Isles Stechades qui sont auprés de Marseille où elle vient abondamment, la meilleure vient d'Arabie, elle fleurit en May & Juin.

Propr. Elle est amere au goût & un peu astringente, elle a la force de désopiler & de nétoïer, & de fortifier toutes les parties du corps, on la met dans les antidotes ; elle purge la bile & le phlegme, elle purifie le cerveau & tous les sens & les fortifie ; elle est bonne contre toutes les maladies froides, & au mal caduc avec du vinaigre scilitique ; il n'en faut gueres donner aux bilieux car elle les tourmente.

STECHAS, Sa décoction, sirop ou eau distilée conforte le cerveau & la memoire, delivre les opilations du foye & poulmons, ceux qui sont bilieux n'en doivent user, parce qu'il les trouble grandement, fait vomir, altere beaucoup, & aporte une grande chaleur par tout le corps.

STERNUATOIRES. Remedes tirés de chimie pour se procurer le moien d'éternuer
1. Tabac en poudre grossiere.
2. Betoine en poudre grossiere.
3. Sauge en poudre grossiere.
4. Racine d'ellebore blanc en poudre grossiere.
5. Esprit volatile de sel armoniac.
6. Esprit volatile huileux aromatique.
7. Eau de la Reine d'hongrie.
8. Eau de vie.
9. Esprit de vin.
10 Girofle en poudre grossiere.
11 Eau d'arquebusade.

SUC

SUCRE. Pour la facilité & perfection de toutes les liqueurs, j'ai crû qu'il étoit necessaire d'expliquer ici comment il faut clarifier les sucres, & c'est ainsi que cela se doit faire, & que je l'ai toûjours pratiqué. Dans une poële à confiture, mettez une pinte ou trois chopines d'eau avec un blanc d'œuf que vous foüeterez à froid, afin qu'il se mêle bien avec ladite eau, vous prendrez ensuite six livres de sucre, ou castonade, mais plûtôt le premier que le dernier, parce que plus le sucre est fin & beau, plus le Rossoli ou autres liqueurs est bonne & belle: vous le romprez par morceaux & le mettrez dans ladite eau sur le feu, le ferez fondre & boüillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poële jusqu'à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas: & lors qu'il voudra monter vous l'éteindrez de tems en tems avec un peu d'eau jusqu'à la concurrence de trois chopines ou deux pintes que vous consommerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre, cela fait & aiant bouilli quelques bouillons, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez à travers d'une étamine ou d'une serviette moüillée dans une terrine, puis vous vous en servirez quand vous voudrez, à faire vos liqueurs, & si vous voulés clarifier une plus grande quantité, vous y mettrez deux blancs d'œufs. & de l'eau à proportion.

SUR

SURDITE'. Prenez de sauge blanche & la faite bouillir en vin blanc à la diminution de la moitié plus, recevez-en la vapeur chaude avec un petit entonnoir par l'oreille, & ce continuez, & sans faute l'ouïë retournera aussi bonne que devant.

Un autre remede, prenez fiel de liévre, & lait de femme, & étant mêlez, mettez le chaud dans l'oreille avec du coton, & gueriré.

SUD

SUDORIFIQUE. Remede de chimie pour faire suer.

Or fulmuniant, la dose est depuis deux jusques à six grains.

Teinture de Lune, la dose est depuis six jusques à seize goutes.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit jusques à seize goutes.

Antimoine diaphoretique, la dose est depuis six jusques à trente grains.

Bezoard mineral, la doze est depuis six jusques à vingt grains.

Sel armoniac & sel de tartre donné separement & immediatement l'un aprés l'autre, la dose est depuis quatre jusques à 10. grains de chacun.

Esprit de têted'homme, la dose est depuis quatre jusques à vingt-quatre goutes.

Elixir anticpileptique, la dose est depuis quatre jusques à vingt goutes.

Esprit volatile de sel armoniac, la dose est depuis six jusques à vingt goutes.

Veronique en decoction.

Eau de chardon benit & de melisse, la dose est depuis deux jusques à six onces.

Extraits de melisse & de chardon benit, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sels de chardon benit & de melisse, la dose est depuis dix grains jusques à un scrupule.

Sels volatiles de tartre, de vipere, de crane humain, de sang humain, d'urine, de cheveux, de corne de cerf, d'ivoires, la dose est depuis six jusques à trente goutes.

Poudre vipere, la dose est depuis quatre jusques à trente grains.

Bezoard animal, la dose est depuis quatre jusques à vingt grains.

Teinture d'Antimoine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Eau des trois noix, la dose est depuis une once jusques à sept.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Mercure precipité noir, la doze est depuis douze grains jusques à demi dragme.

Mercure precipité rouge sans addition, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sel volatile huileux aromatique, la dose est depuis six gouttes jusques à vingt.

Esprit volatile huileux aromatique, la dose est depuis six goutes jusques à vingt.

Eau sudorifique de vipere, la dose est depuis une dragme jusques à demi once.

Resine de succin, la dose est depuis six grains jusques à quinze.

Ens veneris, la dose est depuis six grains jusques à un scrupule.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Oliban, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

SUP.

SUPERIEURS *Des Religieux & Religieuses.*

1. S'ils ont fait des établissemens dans les Dioceses, sans la permission de l'Evêque Diocesain; ce qui est contre l'esprit de l'Eglise qui est renfermée, & réunie dans la personne de l'Evêque.

2. S'ils ont bâti de nouvelles maisons pour fuïr l'obéissance qu'ils sont obligés de rendre par leur vœux, & avoir lieu d'être Superieur, afin d'y commander, ce qui est la ruine de la vie Religieuse, parce qu'elle ne se doit conduire que par l'esprit de charité & d'humilité dont toutes les personnes qui veulent dominer sont toûjours trés

éloigné, parce qu'il arrive presque toujours que le fond manque pour achever l'entreprise, & que la maison a necessité de tout: parce qu'on ne trouve pas des sujets pour remplir dignement les offices d'une si grande multitude de maisons.

3. Si pour avoir la gloire de se dire fondateur de l'Ordre, ils ont inventés de nouvelles Religions, & fait de nouvelles Regles: car outre que cette vanité est d'autant plus criminelle, qu'elle est tirée d'un état tout d'humilité; cette innonbrable diversité de Religions est onereuse à l'Eglise, & contre son intention, qui ordonne que ceux qui voudront se retirer du siecle, embrassent un des ordres déja établis, & qu'elle a approuvés.

4° Si pour se faire élire Superieur, ou pour entrer en quelqu'autre charge, on a mandié par argent, par faveur, ou par brigue, les suffrages des vocaux; & si dans cette veüe on a fait des bassesses & des lâchetés, comme de ne pas reprandre les défauts des Religieux, mais les tolerer pour s'attirer les esprits & ne les pas fâcher; & si ceux qui ont droit de suffrages s'y sont portés par quelque motif humain & par quelque interêt temporel, sans avoir égard au bien de toute la Congregation, & de la Communauté, & sans considerer si celui qu'ils choisissent, a les qualités d'un bon Superieur, & digne d'en remplir la charge, pour travailler en même tems à son salut, & à celui de ses freres, s'il est discret, s'il est humble, s'il est doux, s'il a de la vigueur, s'il cherche le profit de ses freres & non le commandement; comme dit le grand saint Gregoire.

5° S'ils ont passé de leur Monastere à un autre pour y avoir quelque dignité, ou quelque office, ou pour quelqu'autre raison non canonique; l'Eglise ne permet ce passage que pour vivre dans une observance plus étroite: si la maison est d'un autre ordre ou plus dans la discipline & dans l'esprit de la regle, si s'est une maison du même ordre.

6. Si le Superieur d'un Monastere sollicite la Superiorité d'un autre conjointement avec la sienne, cette multiplicité n'étant pas moins contraire au saint Canon, que la pluralité des Benefices. & étant également impossible qu'une même personne soit Superieur de deux maisons, qu'un même soit réligieux en plusieurs Monasteres.

7° Si le Superieur se regarde comme le Ministre de Jesus-Christ & le dispensateur de ses Misteres, s'est de s'étudier à ne rien commander qui soit contraire à la volonté de Dieu & à ses Commendemens de peur d'être condamné comme un mauvais dispensateur.

8° Si le Superieur met dans les Offices des Religieux d'une vie exemplaire, & d'une vertu éprouvée, & qui ait les qualités propres à chaque Offices.

A la porte un Religieux affable pour répondre à ceux de déhors, & agissant pour avertir le Superieur quand quelques étrangers desirent parler à un Religieux, soigneux d'ouvrir & de fermer la porte dans le tems prescrit par la regle, & de prendre les clefs des mains du Superieur, ou de celui qu'il ordonne, & les lui remettre: s'il a mis un Celerier sobre, doux, humble, actif, & point prodigue, soigneux pour serrer, & fidele dans la distribution du necessaire à chaque Religieux, & qui ne donne sujet de plainte à personne; s'il a mis la boulangerie à un Religieux vigilant pour ne laisser dissiper la farine, grain, & pain. Pareillement à la cuisine, mais sur tout à l'Infirmerie un qui ait assés de charité, pour suporter les mauvaises humeurs des malades, & compatir à leurs infirmités, & assés de soin & de capacité pour leur rendre les assistances spirituelles & corporelles.

9° Si le Superieur a soin que tous les lieux du Monastere soient reguliers; qu'il ait un cloître, un dortoir, un refectoir, un chapitre, & s'il pourvoit à ce que ni le vivre, ni le vêtement ne manque point, afin que les Religieux n'étant point embarrassés du necessaire, s'apliquent avec plus de facilité au service de Dieu.

10. Si les Superieurs ont corrigé & puni, selon qu'il est porté dans la regle & dans les constitutions, les Religieux scandaleux & désobéissans.

11. Si les Religieux avoient l'âge necessaire lors de leur profession, afin de connoître la sublimité & les obligations de la vie Religieuse, que l'Eglise a crû d'une telle importance que quelques Conciles l'ont déterminé à soixante ans, d'autres à quarante, d'autres vingt-cinq, & enfin le dernier general l'a reduit à seize ans parfait; ce qui supose qu'il se peut rencontrer dans cet âge là des personnes assés avancées dans la vertu pour pouvoir s'engager dans la Religion; mais ce qui n'empêche pas que l'on ne differe plus long-tems celles qui seroient encore trop peu instruites, trop ignorantes, trop legeres, qui n'auroient pas le jugement assés formé, ni une pieté assés solide; comme en éfet il est rare qu'on possede toutes ces qualités, si necessaires à la profession religieuse dans un âge si peu avancé.

12. Si on ne les a pas obligés par contrainte, par excés & mauvais traitement à entrer en Religion, & y prendre l'habit; car en ce cas, la profession étant nulle on doit reclamer dans le tems prescrit par les Canons, & notamment par le saint Concile de Trente qui limite au terme de cinq ans, & tous ceux qui les ont admis, ou qui ont fait violence, seront punis devant Dieu de leur cruauté.

13. S'ils ont éprouvé suffisamment les postulens avant que de les admettre, & s'ils les ont laissé quelque tems convenable avec l'habit seculier, pour examiner leur esprit; leur conversation & le motif de leur retraite.

14° S'ils ont fait choix de la vie Religieuse plus pour fuïr la peine, le travail & les embarras qu'ils auroient eu dans le monde, que les occasions du peché qui s'y trouvent continuellement, & pour y vivre avec moins d'inquietude, & moins de souci, & non pour y crucifier leur chair, & y mortifier leurs passions; ce qui ne peut venir de l'esprit de Dieu: car cette maniere de vie est plus d'un philosophe que d'un Chrétien.

15. Si avant que de faire entrer les postulans au Noviciat, & si avant que de recevoir les Novices à la Profession, ils leur ont montré la Regle dans toute son étenduë, avec les Constitutions, & même s'ils leur ont fait pratiquer ce qui se trouve de plus penible, & de plus humiliant pour éprouver entierement leur esprit, & leur vocation: & c'est de la sorte qu'en ont usé les premiers Peres des Monasteres

nasteres pour s'assurer si c'étoit l'esprit de Dieu qui poussoit les Postulans aux Cloîtres, & c'est aussi ce qui les a remplis d'autant de Saints qu'il y avoit de Religieux.

16. S'ils se sont engagés dans la Religion en veüe d'un benefice ou offices, & non dans l'esprit d'humilité, & de penitence, ce qui les rend indignes & incapables de jamais les posseder selon les saints Canons.

17. Si aprés la consommation du mariage, un homme sans la participation de sa femme, & une femme sans le consentement de son mari, ont pris l'habit & fait profession de la vie religieuse, tout ce qu'ils ont ainsi fait est de nulle valeur : c'est pourquoi les Conciles pour prévenir les inconveniens, veulent que ni l'un ni l'autre l'entreprennent sans le conseil de l'Evêque,

18. Si le Monastere étant fondé il a exigé des Postulents ou Novices pour leur faire faire profession, ou si n'aiant pas de fond pour la substence des Religieux, ils ont stipulé par contrat, outre la pension pour la nourriture, une certaine somme, ce qui est une veritable simonie. Les Conciles, les Peres en parlent de la même maniere que d'un ordre sacré, ou d'un benefice conferé pour de l'argent : Simonie que l'Eglise a tant en horreur qu'elle ordonne que le Superieur ou la Superieure seront déposés, chassés du Monastere, & relegués dans un autre Monastere, pour y faire penitence, & que ceux qui ont été reçûs de cette sorte ne pourront jamais esperer de parvenir aux ordres : & que l'on envoira les filles dans un autre Monastere d'une plus étroite observance, pour y faire penitence le reste de leurs jours. Les Superieurs peuvent neanmoins recevoir, comme par aumône, ce que les parens donnent volontairement, & librement à leurs enfans par espece de dot.

19. Si le Superieur avant la profession outre les vêtemens & les alimens, durant le tems du noviciat a fait donner au Monastere, sous quelque pretexte ou quelques couleurs que ce soit, par les parens du Novice quelques parties de ses biens : Ce qui est tres-mal, non que cela soit toûjours une simonie, mais à cause des grands inconveniens qui peuvent arriver : car le Monastere pourroit faire alors son possible pour lui faire faire profession, & lui faire plûtôt croire qu'il auroit vocation, quand même il n'en auroit aucune : & le Novice sortant auroit toutes les peines imaginables de retirer son bien des mains du monastere.

20. S'ils ont reçû dans le Monastere plus de personnes qu'il en peut tenir.

21. S'ils ont été humbles, & ne se sont point orgueilli d'un état si relevé au dessus du siecle, qu'est l'état Religieux : car il est fort à craindre que le demon n'aiant pû les perdre par les atraits du monde, ne le fasse par la beauté & l'éclat de tant de vertus qui s'y trouvent, & qui en font une vie sur-humaine & plus qu'Angelique, puisque c'est quelque chose de plus, de vivre en Ange dans un corps de chair, que de vivre en Anges sans aucun corps.

22. S'ils ont été éxat dans l'observance de leurs vœux, & s'ils ont continuellement demandé à Dieu la grace d'y perseverer & de lui être fidéle.

23. S'ils ont reçû conformement à la regle du Saint qu'ils ont pris & choisi comme pere, & comme fondateur : la regle leur devant tenir lieu, s'il m'est ainsi permis de parler d'un second Evangile : sans avoir égard au relâchement que je trouve introduit dans la maison par la negligence, & la lâcheté de ceux qui y vivent.

24. Si aprés avoir fait profession d'une entiere désapropriation d'une vie pauvre, à l'exemple de Jesus-Christ, & des Apôtres, ils se sont reservez quelque chose en leur particulier, pour en disposer à leur volonté, ils doivent se souvenir du severe châtiment de ce malheureux qui ne mit aux pieds des Apôtres qu'une partie de son bien & se reserva l'autre.

25. Si dans leurs Cellules ils ont des meubles superflus, & que la regle ne permet pas, ou quoi que se soit sans la permission du Superieur.

26. Si l'habit de religion a été propre & honnête, mais point curieux ni affecté, s'il n'y a point d'habit de differens ordres, & d'une étoffe précieuse ; les Religieux ne pouvant & ne devant pas ignorer que l'habit, generalement parlant, c'est la marque du peché commun à tous les hommes, & que leur habit particulier est un habit de penitence, d'humilité & de pauvreté.

27. S'ils ont reçu des presens de leurs parents ou amis à l'insçû du Superieur, cela étant contre l'esprit de la resigion. Saint Benoît le défend tres expressément à ses Religieux, & veut que quand le Superieur leur a permis de recevoir ce qu'on leur presente : le même Superieur puisse à sa volonté en disposer en faveur d'un autre frere pour éprouver leur parfait détachement.

28. Si outre les jeûnes de l'Eglise ils ont gardé ceux de leur Ordre & de leur Monastere.

29. S'ils ont observé les abstinences commandées par la regle sans y contrevenir, à moins que d'être reduits à l'infirmerie, & s'ils l'ont reprise aussi tôt que leur force & l'état de leur santé l'ont pû permettre.

30. S'ils ont soigneusement gardé le silence si fort commandé par la regle ; les fondateurs de l'ordre l'aiant ordonné comme un moien necessaire pour conserver l'humilité, pour nourrir toutes les vertus, & pour être le gardien de l'ame ; car s'épanchant par la langue comme hors d'elle-même, où elle doit être enfermée comme dans une arche ; que peut-elle trouver sinon des eaux ou de la bourbe ? c'est dans le silence qu'ils peuvent entendre ce que Dieu dit à l'oreille de leur cœur : ou même par le silence qu'ils doivent parler aux hommes, le silence les preserve de la médisance, des paroles de vanité, & des discours superflus, & en un mot toutes leurs forces consistent dans le silence, selon le langage de l'Ecriture.

31. S'ils ont chanté au cœur l'office de l'Eglise avec pose & attention, & une pieté vraiment religieuse qu'inspire la dévotion aux Laïques qui s'y rencontrent.

32. S'ils se sont occupez à quelque travail des mains utile & profitable, soit pour la subsistance du Monastere, soit pour faire des aumônes : car nous ne lisons point que les anciens Religieux aient fait des ouvrages de pure curiosité ou de vanité, & les regles nous aprenent le contraire : il seroit sans doute mieux de ne rien faire que de travailler de la sorte, comme il est plus avantageux de garder le silence, que de preferer des paroles inutiles & oiseuses. Que l'on ne fasse point d'ouvrages curieux, que l'ouvrage soit filer ou

autres choses, que chacun essaïe de travailler, afin que les autres soient nourris, dit sainte Therese; & on peut aussi tres-raisonnablement appeller ce travail, un travail oiseux, pour ne rien dire de pis dont on rendra compte au jugement de Dieu: car quoi qu'il soit commandé d'emploier le tems, il est néanmoins défendu de le mal emploier.

33. S'ils ont pratiqué des penitences exterieures que la regle ne commande pas, & sans la permission du Superieur, ce qui vient d'ordinaire de vanité & toûjours d'un zele indiscret, qui tuë le corps & le jette dans des infirmités incurables, & qui le mettent hors d'état d'accomplir la regle, & de faire les penitences ordinaires du Monastere.

34. S'ils ont ajoûté d'autres vœux à ceux de la Religion, sans la permission de leur Superieur.

35. S'ils ont porté honneur & respect à leurs Superieurs, & les ont regardés comme l'image de Dieu en terre.

36. S'ils ont aveuglément obéi à leur Superieur dans tout ce qui regarde la regle, & qui peut les conduire à son parfait accomplissement & à l'union de leur esprit avec Dieu: car c'est à cela seulement que s'étand son autorité, & sa superiorité: & pour tout ce qui est étranger, l'obeïssance Religieuse n'a point de lieu.

37. S'ils ont caché leurs défauts & leurs manquemens au Superieur qui leur auroit donné des remedes pour s'en corriger; c'est imiter un malade qui feroit un secret de son mal au Medecin,

38. Si étant repris de quelques fautes par le Superieur, ou avertis de leur manquement par quelqu'un des freres, ils ont reçû la reprimandé & l'avertissement dans un esprit de charité, d'humilité, & de penitence.

39. Si les Religieux ont reçû des visites sans la permission du Superieur.

40. S'ils ont crû avoir satisfait à la vocation divine, & à leurs obligations en pratiquant exactement toutes les observances regulieres, quant à l'exterieur seulement, sans aucune lumiere d'esprit, & sans aucuns mouvemens du cœur; c'est agir en Pharisien que de se conduire de la sorte: ce n'est pas l'exterieur qui fait le Chrétien & le distingue du Juif, c'est l'interieur, c'est le cœur: le cœur doit être le principe & la fin de toutes les observances veritablement religieuses: & pour cela saint Augustin dit si souvent & si élegamment, que comme dans le Judaïsme il y avoit des Chrétiens, aussi dans le Christianisme, il peut y avoir des Juifs, car entre les Juifs, celui-là étoit Chrétien qui cherchoit Dieu de tout son cœur, comme David, & entre les Chrétiens, celui-là est Juif qui n'observe pas l'Evangile où sa regle qu'exterieurement, & à l'écorse, ceux-là apartenoient à Jesus-Christ avant Jesus Christ même; & ceux-ci apartienent à la Loi Judaique même aprés Jesus-Christ, & c'est pour cette raison que dans la Congregation de saint Maur, & dans plusieurs autres Religions outre la Regle & les Constitutions on a ordonné des instructions familieres sur les misteres, les fondemens & les maximes de la religion Chrétienne aux Novices & aux jeunes Religieux, afin d'en faire des parfaits Chrétiens & des parfaits Religieux, car il est sans doute honteux de voir des Religieux si sçavans dans des pratiques de religion, & si peu dans les verités chrétiennes, & dans l'esprit qui doit animer toutes leurs pratiques.

41. S'ils n'ont pas eu dans leurs secheresses une parfaite soumission à la divine Providence sur la conduite qu'il lui plaît de tenir sur eux, mais ont voulu marcher par une autre voïe, & en ont fait le sujet de leur desir & la matiere de leur priere.

42. S'ils ont souvent lû la regle, soit dans la Communauté, soit en leur particulier pour rafraichir la memoire & la grace plus profondement dans le cœur.

43. S'ils ont fait des lectures spirituelles comme de l'Ecriture sainte, des Homelies des Peres, des vies des Saints, & dans le même esprit, dans lequel elles ont eté faites, il y a une grace attachée à ces paroles qui va au cœur de celui qui les lit de cette maniere.

44. Si les freres ont de l'amour & de la tendresse les uns pour les autres, ce qui doit s'étendre même à l'endroit de ceux avec qui ils peuvent avoir quelques antipaties.

45. Si les femmes ou filles seculieres sont entrées dans les maisons Religieuses, & les Laïques, les Diacres, ou les Prêtres dans les Monasteres des filles, hors les personnes privilegiées qui en doivent user moderément de crainte de rompre la solitude & la recollection du Monastere, & hors les cas de necessité qui sont à l'égard des Prêtres l'administration des Sacremens, & la visite; & à l'égard des Laïques la réparation des Monasteres ou autres ouvrages.

46. S'ils ont refusé la soumission aux censures des Evêques & n'ont pas voulu observer les fêtes de commandement dans le Diocese.

Des obligations propres aux Religieux. Si dans les tems portés par la Regle ou par les Constitutions, on a tenu des Chapitres pour la reformation de l'ordre & le maintien de l'observance reguliere, & si dans la seule veüe de Dieu on y a fait choix des personnes dignes & capables pour le gouvernement, tant general que particulier de toutes les maisons de l'ordre.

2° S'ils ont refusé l'entrée & fermé la porte à leur Visiteur legitime, & ont tout emploié pour empêcher la reforme, afin de vivre dans une plus grande liberté, & avec plus de licence.

3° Si les Religieux ont quité ou changé l'habit de leur Ordre; & si fort déguisé qu'à peine le distingue-t'on des Prêtres seculiers. Comme particulierement on aperçoit dans l'Ordre de saint Benoît, où l'on voit des Religieux dont le scapulaire est si étroit, si minse, & si délicatement fait, même avec des boutons au milieu, qui font que l'on ne les distingue pas de la soutane, ce qui est une espece d'apostasie: car proprement, c'est avoir honte de son habit & de sa profession.

4° S'ils vont à la Cour sans y être envoiés par les Superieurs, & y être apellé pour des affaires concernant l'état de l'Eglise ou l'avancement de leur Ordre, ce qui rend méprisable la profession Religieuse, & la sappe dans son fondement.

5° S'ils vont de Monastere en Monastere n'y étant pas envoiés par les Superieurs, ce qui est contraire aux vœux d'obéïssance, & à celui de stabilité Religieuse.

6° S'ils ont gardé la clôture, & ont été sedentaires, sans passer le tems en visites & en promenades

menades, & n'ont point trop témoigné d'empressement pour rendre des visites à leurs parens, à leur famille ou à leurs amis, & s'ils ont eu soin de se rendre au Monastere à l'heure de l'Office, à celle du repas pour manger avec la Communauté & de venir coucher au dortoir.

7. S'ils sortent du Monastere sans obédiance seul, & sans compagnon, & s'ils mangent dehors sans permission, & s'il vont au festin.

8. S'ils s'apliquent au droit civil & à la medecine, pour en faire profession au Monastere, & s'il se mêle des affaires seculieres, comme de poursuivre des procés; de frequenter les ruës, d'entrer dans des intrigues du monde, de se rendre necessaire dans les maisons des grands, par la part qu'ils prennent dans leurs affaires, & dans l'œconomie de leur menage; tellement que des domestiques de la maison de Dieu. *Domesticis Dei.* S'ils deviennent domestiques de personnes seculieres & abandonnent leur Monastere pour y faire leur demeure.

9. S'ils ont fui toutes sortes de trafics n'étant pas le propre d'un Religieux mort au monde, pauvre & crucifié, de thesauriser, se devant contenter du bien que possede le Monastere ou travailler de ses mains pour vivre & s'entretenir, lui étant défendu de s'en mêler aucunement par les Conciles & par les Papes, sous peine d'excommunication & de confiscation de marchandises & du gain qu'il peut avoir fait.

10. Si étant de retour au Monastere ils ont pris garde de ne point entretenir leur frere de ce qu'ils ont fait, de ce qu'ils ont vû, de ce qu'ils ont entendu dans le monde, parce qu'étant morts au monde, & ne devant avoir plus de vie que pour Dieu, ils ne doivent plus s'entretenir qu'avec Dieu ou pour Dieu, ou de Dieu.

11. Si les Religieux par la pureté de leur vie se sont rendus dignes d'être élevés à la Clericature & aux Ordres sacrés.

12. S'ils ont administré les Sacremens de Baptême, de Mariage, de Penitence, d'Extrême-Onction, & s'ils ont prêché même dans l'Eglise de leur Ordre sans l'expresse licence de l'Evêque.

13. S'ils ont pris des benefices à charge d'ames sans l'agrément de l'Evêque, & si étant établi Curé, il lui ont obéi, & ont suivi ses ordres, lui ont rendu compte de l'état de la paroisse, & se sont trouvé aux assemblées sinodales.

14 Si aiant des Cures unies à leur Communauté, ils ont nommé quelqu'un qui fût titulaire & non amobiles approuvé & examiné par l'Evêque.

15. S'ils ont porté quelqu'un à vouer, jurer, ou promettre d'élire sa sepulture dans leur église: ou s'ils ont fait quelques conventions avec lui pour recevoir son corps aprés son decés, ce qui est une simonie toute ouverte.

16. Si par adresse & par cupidité ils ont fait donner à leur Monastere des sommes considerables qui ont fait prejudice aux enfans des donnateurs, ou s'ils en tirent des femmes à l'insçeu de leur mari.

17. S'ils ont trop plaidé ou retiré les biens alienés, les biens du Monastere

Des obligations propres aux Religieuses. 1° Si la Postulente qui doit prendre l'habit de Religion a paru devant l'Evêque parée comme l'épouse d'un homme, & non comme celle d'un Dieu, pauvre & crucifié, c'est-à-dire, si au liêu d'être vêtuë modestement & simplement, elle étoit habillée de soie & d'étoffes précieuses, couverte de Pierreries, chargée de rubans, frisée & bouclée, en un mot de la maniere galante & la plus jolie, ce que défend saint Paul, même aux filles qui veulent demeurer dans le monde de se revêtir des pompes du monde & des vanités du siecle avant que d'y renoncer: c'est imiter celui qui étant obligé d'observer une diette se remplit de nourriture un peu auparavant. C'est faire comme celui qui dans le dessein de fuïr un air contagieux, prendroit un habit sortant de dessus un corps tout couvert de charbons; c'est justement suivre l'abus presque general du monde, contre lequel s'arme si puissemment l'Eglise qui un peu auparavant le Carême se soule de toutes sortes de viandes à cause qu'il est à la veille d'entrer dans un tems d'abstinences, qui doit s'en priver durant quelques jours: comme si la gourmandise étoit une disposition au jeûne, la repletion, à la diete, & la vanité un preparatif à la modestie, à la simplicité & à la pauvreté religieuse.

2° Si elles ont pris un Superieur, directeur ou Confesseur, quand même il seroit regulier, sans l'aprobation du Pape, de l'Evêque, & de ceux qui sont preposés par eux.

3. Si les Superieurs ont fait donner de tems en tems, comme il est enjoint par les Canons & par les régles particulieres des Monasteres, des Confesseurs extraordinaires aux Religieuses pour leur donner occasion d'une plus grande liberté, & d'une plus grande ouverture de cœur.

4. Si les Religieuses n'ont point trop de familiarité avec leur Confesseur; car en la Confession & ce qui regarde l'état de leur conscience, elles ne doivent avoir aucun commerce ni aucune conversation avec lui.

5. Si lors que les Religieuses sont obligées d'aller au parloir elles sont assistées d'une sœur, quand même elles auroient à s'entretenir avec des Ecclesiastiques ou des Religieux leurs parens; ainsi dans l'entretien elles ne se laissent point emporter à des discours superflus, à une abondance de paroles & à un esprit de recréation; car le but doit être leur propre édification, & la consolation spirituelle de ceux à qui elles doivent parler: Que si elles ont à s'entretenir avec des personnes qui ne se plaisent pas à traiter des choses de Dieu, qu'elles se dépêchent proptement, que l'entretien soit court, & même qu'elles les voyent rarement, ordonne sainte Therese, cette grande reformatrice de nos jours.

6. Si les Sœurs ont été au Parloir ou discouru avec leurs Compagnes dans les heures de silence.

7. Si l'Abesse ou les Religieuses sortent du Monastere sans congé de l'Evêque ou de son Vicaire General, & sans Compagne, & si elles observent durant le voyage toute la régularité qui leur est possible, & si elles gardent toûjours l'humilité, la modestie, la sobrieté, & les autres vertus Religieuses qui les distinguent des gens du monde, pour ne point donner scandale; mais répandre la bonne odeur de Jesus-Christ.

8. Si pour avoir pretexte de ne pas demeurer dans le Monastere elles ont pris des maisons particulieres

particulieres pour leur residence, qu'elles nomment Hospices, où elles reçoivent toutes sortes de gens, d'où il arrive de grands maux & de grands scandales, & où l'observance reguliere ne peut être gardée faute d'un nombre sufisant de Religieuses.

SUPERSTITIONS. Les superstitions sont des causes de la ruine des familles; c'est une superstition d'atribuer à une cause un effet qu'elle n'a point la vertu de produire ny par sa nature ny par l'institution divine, ny par les benedictions & les prieres de l'Eglise. Ce principe est de tous les Auteurs Ecclesiastiques qui ont traité de cette matiere d'où il s'ensuit que c'est une superstition.

1°. D'attribuer au Scapulaire, au Rosaire, au Cordon de saint François & aux autres marques de pieté exterieures; la conversion, la perseverance dans le bien, la reception des Sacremens sans lesquels on ne mourra point, la vertu de preserver de toute sorte de danger; & puisque tous ces signes n'ont aucun de ces effets ni par leur nature, ny par l'institution divine ny par la consecration de l'Eglise, comme il est évident à toute personne raisonnable. Le Scapulaire n'a point d'autre effet par son institution que de faire ressouvenir ceux qui le portent de la vie laboureuse & penitente qu'ils doivent mener. Le Rosaire de retracer la memoire aux fidelles des Mysteres de Jesus-Christ: Les Cordons d'avertir ceux qui le portent du soin qu'ils doivent avoir de reprimer leurs passions, de mortifier leur inclination, de vivre dans la pureté & la penitence. Les *Agnus Dei* n'ont point d'autres effets que de nous remettre devant les yeux que Jesus-Christ est l'Agneau de Dieu, qui par son sacrifice a expié tous les pechez des hommes, dont il est la victime de propitiation, & non pas de nous garder des orages & des tempêtes, de délivrer les femmes en travail d'enfant, de nous preserver d'eau, de feu & de tonnerre; d'effacer les pechez veniels, comme l'assure faussement & superstitieusement le Catechisme de saint Nicolas du Chardonnet Imprimé à Paris l'an 1668.

2°. Par le même principe c'est une même superstition de reciter certaines oraisons en croyant qu'on obtiendra ce qu'on demandera de licite, qu'on sera gueri de quelques maladies, preservé de tous dangers, de ce genre est l'oraison de trente jours, la priere fervente des ignorans, les oraisons de sainte Brigitte, le passeport de l'immaculée Conception de la sainte Vierge, & mille autres de ce caractere, que des Moines ignorans distribuent au petit peuple, par simplicité ou pour les seduire, & attirer leur confiance, puisque ces prieres n'ont aucune des vertus qu'on leur attribuë, & ne peuvent produire aucun des effets qu'on en fait esperer.

3°. C'est une superstition d'ajoûter foi aux songes, aux augures, au vol des oiseaux, à certains billets & caracteres, &c. puisqu'ils n'ont aucune vertu ni pour eux mêmes ni pour aucune institution divine ou Ecclesiastique, & que s'ils produisent quelques effets ce ne peut être que par le demon & en vertu du pacte explicite ou implicite qu'on contracte avec lui, & pour tromper ceux qui y mettent leur confiance.

4°. C'est une superstition de croire qu'en frequentant souvent les Sacremens sans y aporter les dispositions requises, on sera sauvé, d'avoir plus de confiance aux Saints qu'à Jesus-Christ, de conter sur les Indulgences sans se mettre en peine de faire penitence d'esperer le salut & la remission par d'autres voyes que par celles que Jesus Christ à établies, & puisqu'il est certain que les Sacremens ne profitent qu'à ceux qui les reçoivent avec les dispositions legitimes; que nous devons mettre nôtre confiance en Jesus-Christ & en sa grace, que les Indulgences sont inutiles à ceux qui croupissent dans le peché mortel, & qui ne se convertissent pas; que la remission des pechez n'est accordée qu'à ceux qui se repentent de leurs desordres, qui s'en corrigent & qui reçoivent le Sacrement de Penitence, ou qui étant dans l'impuissance de le recevoir ont la contrition parfaite de leurs pechez mortels qui ne peuvent être effacés par d'autres voyes.

5°. On peut decider par les mêmes principes tous les autres cas où il y a superstition qui sont infinis, & que j'omets pour abreger. On ne peut disconvenir que ce ne soit une supestition de croire qu'un mourant dans un habit Monacal on sera sauvé aprés avoir mené une vie dereglée, parce qu'on s'imagine que ces habits sont sacrés; & ont un privilege de ne point aller en Enfer. Les habits pourroient bien n'y pas aller; mais ceux qui en sont revêtus ne laissent pas que d'y décendre mourant dans le peché mortel revêtus de l'habit Monastique, &c. On a eu raison de dire que les superstitions ruinent les familles; car s'il est vrai comme le saint Esprit l'assure que la maison des impies perira, *domus impiorum peribit*; On ne peut douter que les superstitieux n'atirent sur eux la malediction de Dieu.

T

TABAC, Herbe à la Reine, Ital. *Tabaco.* Allem. *Tabake.*

DESCR. La Nicotiane a la tige droite, grosse, grande, grasse & branchuë; ses feuilles sont longues, larges, un peu veluës, de bonne odeur & d'un goût acre; ses fleurs viennent au bout des branches, longues, rougeâtres, laissant une gousse ou bouton plein d'une graine noire roussâtre; sa racine est grosse, fourchuë dure comme du bois.

LIEU. Elle est originaire de l'Amerique, maintenant il en croit par toute l'Europe, il la faut semer au mois d'Aoút & Septembre.

PROPR. Ses feuilles qui seulement servent en Medecine sont resolutives, détersives & astringeantes; étant chauffées & apliquées sur la tête elle guerissent la migraine, & toutes les fluxions du corps qui viennent du froid, leur décoction en eau est bonne contre la toux inveterée & l'asthme; & reduite en sirop avec du sucre, elle fait sortir les humeurs pourries de la poitrine; les mêmes feuilles ont le même effet aux gouttes froides; étant mises à la bouche seches ou vertes, elles font cracher & détournent les fluxions qui tomberoient allieurs, & les prenant en pipe elles ôtent la faim & la soif, & déchargent le cerveau & la poitrine des mauvaises humeurs: Neanmonis le trop grand usage desseche trop le cerveau, & menace de folie; le tabac en poudre a aussi quantité de bons effets, sur tout pour décharger le cerveau.

Le tabac étant maché ou pris en fumée de tems en tems décharge fort le cerveau ; mais si l'on en use trop souvent, il cause plusieurs maladies, comme la paralisie & l'apoplexie. On le pile & on l'aplique sur les tumeurs qu'on veut resoudre, parce qu'il est rempli d'esprits, qu'il les rarefie & qui ouvrent les pores ; on en met aussi tremper dans de l'eau commune, & on lave de cette infusion les dartres & les autres demangeaisons de la peau ; mais il ne faut pas que l'eau en soit trop chargée, de peur qu'elle n'excitât le vomissement ; il est vulneraire, on en prepare un sirop qu'on fait prendre pour l'asthme, on l'employe quelquefois en décoction pour les lavemens dans l'apoplexie, dans la letargie, dans les suffocations uterines. Le tabac fait mourir les serpens, les viperes, les laizars & les autres animaux semblables. Si leur ayant percé la peau, on en introduit dedans un petit morceau, ou si l'on leur en fait recevoir la fumée.

Mettez dans une cucurbite de verre huit onces de bon tabac haché par petits morceaux, versez dessus environ autant pesant de phlegme de vitriol, couvrez la cucurbite de sa chape, & laissez digerer la matiere au feu de sable pendant un jour, adaptez y un recipient, & faites distiler à petit feu environ cinq onces de liqueur que vous conserverez dans une phiole.

C'est un puissant vomitif, la dose en est depuis deux dragmes jusques à six, dans quelque liqueur apropriée ; il est bon aussi pour les dartres & pour la gale si l'on s'en frotte legerement.

Mettez ce qui sera resté au fond de la cucurbite, dans une cornuë de grez ou de verre luttée, laquelle vous placerez dans un fourneau, adaptez y un grand recipient, & ayant lutté exactement les jointures, commencez par un petit feu, pour faire sortir tous les phlegmes, augmentez-le peu à peu, & les esprits sortiront confusément avec une huile noire ; continuez le feu jusques à ce qu'il ne vienne plus rien, puis laissez refroidir les vaisseaux & les delutez, renversez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris, l'humidité aqueuse passera ; mais l'huile noire & fœtide demeurera dans les filtres, gardez la dans une fiole. On en peut mêler une dragme dans deux onces de graisse ; c'est un bon remede pour la gratelle & pour les dartres.

On peut tirer un sel alkali du charbon qui reste dans la cornuë, de la même maniere que nous avons dit du sel de gayac ce sel sudorifique. La dose est depuis quatre grains jusqu'à dix dans une liqueur convenable.

Le tabac est rempli de soufre & de sel volatile si penetrant, que d'abord qu'il est dans l'estomac il en picotte les fibres, & il excite le vomissement: L'huile de tabac est un si grand vomitif, que si l'on met quelque tems le nez sur la fiole dans laquelle on le garde on vomit.

On fit un jour une petite incision sur la peau de la cuisse d'un chien, & y ayant mis une tres-petite tente imbuë d'huille de tabac, l'animal fut purgé un moment aprés par le haut & par le bas avec des grands efforts.

On peut faire faire le sel fixe du tabac, comme nous avons dit ; mais pour en avoir quelque quantité, il y faut joindre beaucoup d'autre tabac ; car retirant si peu de matiere de la cornuë, à peine feroit on une dragme de sel.

Voyez le mot de Nicotiane.

TABOURET ou Bourse de Pasteur, Ital. *Borsa di pastore.* Esp. *Bistolta ou Borsa de pastor.* Allem. *Tischelkraut ou Seckelkraut.*

Qualitez, Elle est chaude & seche au 3. D.

TABOURET, Ses tiges sont rondes d'un pied de hauteur, ses branches menuës, qui s'ouvrent à la cime : les feuilles qui sont auprés de la racine sont semblables à celles de verbenaca ; mais celles des tiges aprochent du thaspi : sa racine est menuë & blanche, ses fleurs qui viennent à l'extremité des rameaux sont blanches, d'où naissent certaines petites gousses faites en cœur qui renferment une petite graine.

Lieu, Elle naît presque par tout, & notamment és lieux rudes & pierreux, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle sert pour arêter toutes sortes de flux, celui du sang par l'urine, les mois & la dissenterie si on prend la poudre des feuilles seches dans du vin rouge, l'eau des mêmes distilée a le même effet comme sa décoction ; le suc de cette herbe mis dans le nez arrête le sang & ferme les blessures fraiches, pilée & mise dans les souliers ou sous les pieds elle empêche l'épanchement de bile.

TAC

TACHES, Pour ôter les taches d'un drap de soye blanche ou de velours teint en graine ou cramoisi, prenez eau de vie de la forte, cuite trois fois, & mouillez la tache deça & delà ; puis prenez une glaire d'œuf frais, & l'étendez dessus la tache, puis le mettez au soleil pour essuyer, lavez-la derechef tout doucement avec eau fraiche & pressez-bien & la tache s'en ira ; faites-le pour le moins deux fois, car la couleur ne s'effacera nullement.

Encor pour semblable effet en drap teint en graine, prenez eau faite d'alun de roche, & lavez icelle tache, frotant bien le drap, puis le laverez avec eau claire, & s'en ira à la seconde fois.

Pour le même effet, prenez alun de roche, tartre, & savon blanc de chacun trois onces, pulverisez le tout bien delié, puis prenez deux fiels de bœuf, un pot qui ne soit pas gros, dans lequel mettrez de nouveau de la lessive à vôtre discretion ; mettez-la sur le feu, & quand il voudra commencer à bouillir, mettez-y dedans incontinent le fiel & la poudre, & le laissez bouillir tant que la tierce partie ou la quatriéme soit consumée ; d'icelle eau laverez la tache deux fois, & laisserez à chaque fois essuyer le drap, la derniere fois relavez le en eau fraiche & verrez bel effet.

Pour les taches des choses grasses. Prenez alun de roche, chaux vive nouvelle de chacun une livre, alun de tartre, six onces de savon bien taillé menu trois livres, eau claire quatre livres ; mettez le tout ensemble en un vaisseau non gras, & le laissez bouillir quelque tems, puis le coulez & le gardez, & quand vous en voudrez user faites qu'elle soit tiéde, puis lavez la tache des deux côtez avec eau claire & les taches des deux côtez avec ladite eau, & frotez drap contre drap, puis la laver avec eau claire, & les taches s'effaceront, puis tournez à donner un petit du

ſavon avec eau fraiche, & aſſurément s'en iront à la deuziéme ou troiſiéme fois.

TACHES, Prenez deux meſures d'eau de riviere, un fiel de bœuf, quatre onces d'alun de roche brulé, trois onces d'alun de tartre brulé, deux ſcrupules de canfre; faites le tout bouillir enſemble par moitié, puis le coulez & lavez, telle tache que vous voudrez en deux ou trois fois s'en ira.

Pour ôter taches décarlates ſoit en laine ou ſoye ſans que la couleur ſe perde; prenez l'herbe apelée Saponaria ou herbe aux foulons & tirez le jus, duquel mettrez ſur la tache par l'eſpace de deux ou trois heures, puis avec eau chaude la laver bien, & ſi la tache ne vous ſemble bien effacée, lavez-la encore une fois, ſi le drap n'eſt teint en graine mettez y un petit de ſavon, & encore un petit du jus ſuſdit. & l'incorporez & lavés bien, & la tache s'en ira trés-bien.

Pour ôter taches des draps de ſoye & autres. Prenez les pieds de devant de mouton, brûlez les & en faites poudre tres déliée & nette, de laquelle vous mettrez ſur le drap que vous aurez lavé auparavant en eau, puis le ferez ſeicher & puis le mouillerez derechef & mettrez encore de la poudre. La continuant ainſi par tant de fois que la poudre ne devienne plus noire, & alors la tache s'en ſera alée & la couleur du drap ne s'effacera pour cela un brin.

Pour ôter tache d'ancre ou de vin hors de draps, ſoit de laine ou de lin. Prenez ſuc de limons ou oranges ou de citron, & de ce jus laverez par pluſieurs fois la tache & la laiſſant eſſuyer, puis laverez avec eau froide & elle ſe ſeparera; mais ſi la tache eſt d'ancre lavez-la avec ſavon blanc & vinaigre & elle s'en ira.

Pour faire taches noires en peaux blanches à ce qu'elles reſſemblent les peaux de Leopard ou de Panthère. Prenez une once de litharge, deux onces de chaux vive, d'eau trois meures, mêlez le tout & le mettez ſur un petit feu, tant qu'il s'échauffe ſeulement, & ne bouille pas, ôtez-le puis aprés de deſſus le feu, & mêlez, & en faites teinture, de laquelle vous ferez taches ſur les peaux avec un pinceau fait de ſoie de pourceau; cela fait ſechez le au ſoleil, & puis battez-le avec une gaule & ſera fait. Que ſi vous ne voyez bien les taches trempez les derechef dans la ſuſdite eau comme devant, & vous aurez ce que vous deſirerez; cette couleur ne ſe perd point, & fait que les peaux ont bonne odeur, & ſi vous vous en mouillez les cheveux ou la barbe vous les ferez devenir beaux.

Pour ôter & effacer toutes ſortes de taches ſur des habillements & draps. Prenez ſel commun bien broyé, ſavon noir, de chacun autant que beſoin ſera, le tout bien mêlé enſemble, oignez en & en frottez les taches, & quand elles ſeront ſeichées de la premiere leſſive, lavez-les puis aprés d'eau tiede & elles s'en iront.

Pour ôter une tache d'huile ſur ſatin ou autre étoffe même ſur le papier. Prenez pieds de moutons calcinez, dont vous mettrez aux deux côtez du papier ou étoffe à l'endroit de la tache, & laiſſerez une nuit cette poudre ou cendre elle arirera toute la tache; que ſi elle n'étoit entierement ôtée il en faudroit mettre une ſeconde fois; mais il faut que la tache ne ſoit pas vieille.

Autre remede. Prenez demie livre de ſavon, quatre once d'argile & une once de chaux vive, mêlez le tout avec de l'eau & l'apliquez ſur la tache.

TAI

TAILLE *des arbres.* C'eſt une operation du jardinage pour trois choſes qui ſont à faire tous les ans à ces arbres dans l'intervale du tems qui court depuis le mois de Novembre juſqu'à la fin de Mars. La premiere eſt leur ôter entierement tout ce qu'ils ont de branches qui ne valent rien, ou qui peuvent nuire ſoit à l'abondance & à la bonté des fruits, ſoit à la beauté de l'arbre.

La ſeconde conſerver toutes celles dont on peut faire un bon uſage à l'égard de ces arbres.

Et la troiſiéme racourcir ſagement celles qui ſe trouvent trop longues, & laiſſer entieres celles qui n'ont pas trop de longueur.

Et tout cela en veuë de faire durer un arbre, le rendre beau, & le diſpoſer en même tems à donner bien tôt beaucoup de beaux & de bons fruits.

Par branches qui ne valent rien, j'entens celles qui ſont de faux bois, celles qui ſont uſées à force d'avoir donné du fruit & celles qui ſont par trop menuës, ou qui n'ont nulle diſpoſition, ni a bois ni a fruits.

Par branches qui peuvent nuire, ſoit à la beauté de l'arbre, ſoit à l'abondance & à la bonté du fruit; j'entens celles qui peuvent faire confuſion, ou offuſquent les fruits, & celles qui prennent une partie de la ſeve d'une arbre, quand il eſt trop chargé de bois eu égard à ſon peu de vigueur.

Par branches, dont on peut faire un bon uſage; j'entens toutes celles qui ſont ſi bien conditionnées, qu'elles ſont propres à faire la belle figure de l'arbre, & à donner infailliblement du fruit.

Par branches trop longues, j'entens celles qui excedent neuf à dix pouces de longueur, & qui par conſequent ont beſoin d'être racourcies, telles ſont toutes les groſſes branches que nous apellons branches à bois, & quelques unes des menuës que nous apellons branches à fruits.

Enfin par branches qui n'ont pas trop de longueur j'entens certaines petites branches, qui étant d'une mediocre groſſeur ont des boutons à leur extremité, ou ſont en diſpoſition d'en avoir l'année d'aprés, & cependant ſont aſſez fortes pour porter ſans ſe rompre le fruit qu'elles doivent.

Cette taille des bois ſe fait 1° afin qu'on en aie bien tôt une grande quantité de beaux fruits, & de bons fruits.

2° Cette taille ſe fait afin qu'en toute ſaiſon les arbres en tout tems ſoient plus agreables à la veuë, & donnent abondance de beau & de bon fruits autant que l'induſtrie du jardinier y peut contribuer.

Elle dépend, premierement, de la connoiſſance qu'il faut avoir de chaque branche en particulier, pour ſçavoir celles qui ſont bonnes, & celles qui ne le ſont pas.

Elle dépend en ſecond lieu, de la diſtinction judicieuſe qui eſt à faire parmi ces branches, pour ôter entierement ce qu'il y en a de mauvaiſes, ou d'inutiles

d'inutiles, & conserver soigneusement toutes les bonnes, soit branches à bois, soit branches à fruits, avec cette circonspection que si dans ces derniers il y en a quelques unes qui ne soient pas trop longues, on les laissera comme elles sont: mais à l'égard de la pluspart des autres qui ont trop de longueur, on les taillera plus ou moins courtes, selon que la raison de l'abondance, & même la figure de l'arbre le peuvent ordonner.

Cette abondance depend en troisiéme lieu, du tems qui est à propos de prendre pour tailler; car toutes sortes de tems n'y sont pas propres.

Le tems de la faire est pendant les quatre mois de Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, aprés lesquels ordinairement le renouveau vient, & que par l'air commençant à s'échaufer, & à r'adoucir les plantes qui avoient entierement cessé d'agir pendant quatre mois, viennent pour ainsi dire, à se reveiller, & recommencent en effet d'entrer en action: ce premier mouvement se fait constamment à la teste devant que de commencer aux racines, mais cela s'entend, si le froid a été assez grand pour interrompre leur fonction: car parmi nous aux années extrémement tendres, il n'y a gueres plus d'interruption, que dans les païs fort chauds; nous ferons voir cet ordre dans un autre endroit. Or ce renouvellement d'action exterieure est un signal asseuré, qu'il est tems de tailler: il y a de trois sortes d'arbres à tailler, les uns trop foibles, les autres trop vigoureux, & les autres qui sont dans le bon état qu'on leur peut souhaiter, j'estime qu'il y peut avoir de la sagesse, & de l'utilité à ne les pas tous tailler en même tems, & qu'il est à propos d'en tailler les uns plûtôt, & les autres plus tard. Par exemple, je suis assez persuadé que plus un arbre est foible & languissant, & plûtôt doit-on le tailler, pour lui retrancher de bonne heure les mêmes branches, qui comme nuisibles, ou inutiles doivent dans un autre tems lui être ôtées, c'est-à-dire, sur la fin de l'hiver.

Taille des arbres. Pour entendre raisonnablement la taille des arbres, il faut au moins sçavoir le tems & la cause, & sur-tout s'il est possible en sçavoir la maniere à l'égard du tems, constamment, il fait bon tailler dés que les feüilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir: & il ne faut tailler qu'une fois par an quelqu'arbre que ce puisse être, avec cette précaution qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux. A l'égard de la cause on taille pour deux raisons; la premiere pour disposer les arbres, à donner de plus beaux fruits; & la seconde pour les rendre en tous tems plus agreables à la vûë qu'ils ne seroient s'ils n'étoient pas taillés; pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moien de la figure qu'on donne à chaqu'arbre. Cette figure doit être differente selon la differance des plans, & cette differance ne s'étend qu'à des arbres en buissons, & à des arbres en espailliers; car pour les arbres de tige, on ne s'atache pas d'ordinaire à les tailler souvent. Il n'y à que les grosses branches qui puissent donner cette figure laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre, de sorte qu'on l'ait toûjours presente devant les yeux, un buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference & également garni sur les côtés; de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans ce milieu; il le faut éviter préferablement à tous les autres. Et un espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force, & ses branches également partagées aux deux côtés opposés, afin qu'il soit également garni par toute son étenduë en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrêmité de sa tige, qui est d'ordinaire à six à sept pieds.

Le secret en ceci depend de la distinction à faire parmi les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer. Les branches sont ou grosses & fortes ou menuës & foibles; chaqu'une ayant sa raison, soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit pour demeurer longue, soit être taillée courte.

Parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises, soit grosses, soit menuës. Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & assez prés les uns des autres. Les mauvaises tout au contraire sont venuës contre l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois; pour entendre cet ordre de la nature il faut sçavoir premierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, & ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits sont branches de faux-bois; en second lieu, il faut sçavoir, que l'ordre des branches nouvelles est que s'il y a plus d'une, celle de l'extrêmité soit plus grosse & plus longue que celle qui est immediatement au dessous, & celle-ci plus grosse & plus longue que la troisiéme, & ainsi de toutes les autres, & par consequent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menuë, elle est branche de faux-bois: il y a sur cela quelque petites exceptions qu'il faut voir ailleurs où j'ai parlé de la taille. Les bonnes petites en fruits à noyau & à pepin sont pour le fruit, & les bonnes grosses sont pour le bois, le contraire est pour les figuiers & pour la vigne; pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est, dés qu'on en peut sçavoir les principes qui sont aisez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation qui est en effet le chef d'œuvre du jardinage. Ces principales maximes sont premierement, que les jeunes arbres sont plus aisés à tailler que les vieux, & sur tout que ceux qui ont été souvent mal taillés, n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir: les plus habiles Jardiniers sont fort embarrassés à corriger les vieux défauts. Je donne en son lieu des regles particulieres pour de tels inconveniens; en second lieu que les branches fortes doivent être coupées courtes & d'ordinaire reduites à la longueur de cinq, six ou sept pouces, il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils sont rares je les marques dans leur lieu. En troisiéme lieu que parmi les autres, il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues. C'est-à-dire, jusqu'à huit, neuf & dix

pouces, & même jusqu'à un pied & demi, ou peut-être davantage, & sur-tout pour les pêches, pruniers & cerisiers en espalier : cela se regle selon la force ou la grosseur dont elles sont pour être capables de bien nourrir & porter sans rompre les fruits dont elles se trouveront chargées. Dans les arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même tems d'une belle figure, il n'y sçauroit gueres avoir trop de celles que nous apellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion ; mais à l'égard des grosses que nous apellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser en toutes sortes d'arbres qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les arbres étant tres-vigoureux, les extrêmités des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposés, & qui soient vuides sur les côtes, si bien qu'il est necessaire de remplir au plûtôt les côtes pour achever la perfection de la figure, & en ce cas on en peut laisser deux branches, & même trois : à condition qu'elles soient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourché. Les branches à fruits perissent aprés avoir fait leur devoir avec cette distinction ; qu'en fruit à noïau cela ce fait au bout d'un an ou de deux ou de trois au plus, & en fruit à pepin cela n'arrive qu'aprés avoir servi pendant quatre ou cinq ans. Et partant la prévoiance est grandement necessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous sçavons devoir perir, ou autrement, on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la sterilité. Ces sortes de branches à fruit sont bonnes en quelqu'endroit que l'arbre les pousse, soit dedans, soit dehors ; mais une grosse est toûjours mal quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui levasse trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurré.

La beauté des arbres, l'abondance & la beauté des fruits, dependent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches qui sont en même tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises. Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche qui l'année passée avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que partant elle devient grosse, & en pousse d'autres grosses : un des principaux soins de la taille consiste non seulement à tailler cette branche comme les autres branches à bois, mais sur tout à ne lui en laisser aucune grosse venuë à son extrêmité, à moins qu'on ait dessein de laisser échaper tout l'arbre, & le faire de tige. Cette bonne conduite aprend à ravaller d'ordinaire les arbres, c'est-à-dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire, pourveu que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire : car en tel cas il faut ôter les plus basses & conserver le plus hautes. La premiere intention en ceci, aboutit extrêmement à avoir deux beaux arbres, étant assurés que l'abondance du eau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puis qu'on n'ôte aucune des petites branches qui sont à fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier & à les délivrer ensuite de tout ce qui les pourroit nuire. Le ravalement fait que dans la branche qui se trouve à l'extremité de celle qui a été ravallée, il entre tout ce qui seroit allé de seve dans la superieure, ou dans les superieures qu'on a ôté, & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, & par consequent capable de plus grandes productions qu'elle n'auroit été sans cela. Et parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrêmité de la grosse qui avoit été racourcie à la taille precedente : cette conduite aprend à conserver ces branches foibles, & pour lors on fait sa taille sur celles des grosses qui étant au dessous de cette foible ou de ces foibles se presente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre operation qu'on apelle pincer ; & d'ordinaire cela est plus utile aux pêchers qu'aux autres arbres, si ce n'est à toutes sortes de greffes fait en place sur les arbres qui sont gros & vigoureux, l'effet de ce pincer est d'empecher que les branches ne deviennent trop grosses, & par consequent inutiles à fruit, & ne deviennent ainsi trop longues & par consequent ne fassent échaper un arbre trop tôt ou ne viennent à être rompuës par les grands vents : son éfet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs parmi lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit, & quelques grosses pour le bois ; son usage ou plûtôt le tems de s'en servir est au mois de Mai & de Juin ; & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de la longueur d'un demi pied ou un peu plus, commence à paroître grosse pour pincer à propos, il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux, & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne point jamais pincer les foibles,

Taille de vigne. *Voyez* vignes pour la multiplier. *Voyez* Bourdeles, autrement Verjus. Chasselas. *Voyez* Muscat.

TAILLEURS. *Des obligations des Tailleurs & Tailleuses,* S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

1. Si les Jurez ou autres préposez pour examiner les Aprentifs, les ont reçûs à la Maîtrise par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances, art. 5.

2. S'ils ont reçû chaque année plus grand nombre de Maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requises, art. 7.

3. Si aiant été en charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont emploié en gens de bien, & en ont rendu un compte exact. Ordonnance de Loüis XIV. 1664. tit. de la reddition des comptes, art. 1.

4. S'ils ont donné, ou fait acheter des Marchandises

chandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre : il y a peché & obligation solidaires entr'eux & les Marchands de restituer tout le gain injuste qu'ils y ont fait, ou laissé faire. S. Thom. *suprà*, *q.77. art.1.*

5. S'ils ont pris plus d'étoffe qu'il ne falloit, & l'ont retenuë, il y a peché & obligation d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà*, *q.69. art.1.*

6. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faisoient faire, ils les ont trompez en gâtant l'étoffe à dessein d'en profiter, outre le peché, il y a obligation de faire restitution de cet injuste profit. S. Thom. *suprà. q.67. art.1. in corp. & q.62.*

7. S'ils ont gardé ce qu'il restoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre. S. Thom. *suprà*, *q.62.*

8. S'ils ont tiré par force la dantelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligés de mettre sur les habits, pour en faire leur profit, il y a peché, & ils sont obligés d'en faire restitution. S. Thom. *suprà*, *q. 62. in art. 2. in corp.*

9. S'ils ont laissé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains restes, sous ce faux pretexte, que c'est la coûtume : car une injuste coûtume ne peut jamais établir aucun droit : & par consequent les Maîtres & les Compagnons sont solidairement obligez d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà*, *q.62. art.1. in corp.*

10. S'ils ont fait les habits & les autres besognes comme ils devoient, & n'ont point pris plus de façon qu'il ne leur apartient, étant obligés à reparer le tort qu'ils ont fait, & a restituer ce qu'ils ont pris de trop. *art.10. art.16.*

11. Si étant garçons ou compagnons ils ont fait tort à leurs Maîtres, en perdant le tems, ou lui retenant quelque chose, ils sont obligés d'en faire restitution, *tit.2.* S. Thom. *suprà*, *q.62. art. 4. in corp.*

TAN

TANAISE ou TANNE'E. Ital. *Athanasia*, ou *Tanaceto.* All. *Rebinfarnouvvar Braut.*

QUALITEZ, ch. au 2. D. sech. au 3. D.

DESCR. La Tanaise fait la racine ligneuse, gresse, rampante, & cheveluë, de laquelle sortent des tiges d'une coudée & demi de haut, & plus brunes, rondes, canelées, & comparties par nœuds, avec plusieurs aîles, ou branches à la racine garnies de feuilles longues, composées de plusieurs petites feüilles rangées l'une vis à vis de l'autre, épanduës à mode d'aîles, découpées, & au bout des tiges, il y a des ombelles, avec des fleurs boutonnées, jaunes, semblables à la fleur de camomille, & la graine semblable à celle du seriphion, ou du petit cyprés, d'un goût un peu acre & amer, & de mauvaise odeur.

LIEU. Elle croît au bord des fossez & haïes, elle fleurit en Juillet.

PROPR. Les Auteurs modernes usoient de la Tanaise, pour resoudre les vents de l'estomac & du ventre : & de sa graine contre les vers, & étant pilée & mélée avec de l'huile, elle est souveraine contre les douleurs & enflures des nerfs, son suc mêlé avec d'huile rosat, est fort bon contre la fiévre, suivant l'accés, on en frote le malade : le même bû avec du vin, est fort utile pour rompre la pierre, & pour les douleurs de la vessie, quand on ne peut pisser que goutte à goutte ; mais on dit que ce n'est que pour les hommes, & la matricaire pour les femmes, sa racine confite avec du miel, aide fort ceux qui ont les gouttes aux pieds.

TAP

TAPISSERIES. Pour faire retourner la Tapisserie en sa premiere beauté quand les couleurs sont ternies & gâtées ; vous secoüerez & nettoïerez bien la tapisserie, puis vous prendrez une brosse de poil rude pour faire en aller la craie que vous aurez mise tout par tout, aprés y avoir demeuré sept ou huit heures, l'aiant ôtée remettez en de nouvelles, & l'y aiant laissé comme auparavant vous la retirerez.

TAR

TARGON. Franc. *Targon.* Ital. *Dragoncello.* All. *Dragoncolo.*

QUALITEZ. La rac. & les fruits, ch. & sec. au 3. D.

Le Targon, qu'on apelle aussi serpentine est different des deux autres, il a quantité de tiges chargées de fleurs longues, ses racines sont rempantes & à fleur de terre, comme celles de l'herbe des prés.

PROP. Tout ce qu'on peut dire de cette plante dont les Anciens n'ont pas parlé, c'est qu'elle est chaude & seche, veu qu'elle pique extrémement la langue quand on la goute, on la mange en salade, & on la met dans les sausses pour leur donner goût, étant prises en forme d'errhin avec le Tabac, elle fait sortir la pituite du cerveau en abondance, elle est aperitive outre cela, & provoque l'urine puissamment, aide à la digestion, & donne appetit.

FRANC. *Targon, Serpentine.* Ital. *Dragoncolo.* Esp. *Taragontia.* Allem. *Natterwurtz.*

QUALITEZ. Ch. & sec. au 3. D.

DESCR. Targon serpentine. Le grand produit une tige droite, haute de deux coudées, grosse comme un bâton, & unie & tachetée comme la peau d'un serpent, quoi que la plûpart des taches soient rouges, ses feuilles sont envelopées les unes dans les autres comme dans des guaines, son fruit tient à la cime en grappe, vert au commencement, & ensuite jaune & rouge, sa racine est grosse, ronde blanche, tortuë, & couverte d'une peau déliée.

LIEU. Il naît à l'ombre auprés des haïes, & fleurit en Juillet, & le fruit est meur en Aoust.

PROP. Il est amer, piquant & chaud, & un peu astringent, il a les vertus de l'Arum, l'odeur de l'herbe ou de la racine, fait avorter les femmes, le jus de la racine est bon au mal des yeux, la racine prise dans du vin chasse le venin du cœur : elle purge les entrailles, subtilisant les humeurs grossieres, & leur donnant passage, quoi qu'elle ne lâche pas.

TAU

TAUPES. Pour prendre les Taupes aucuns enfoüissent dans la terre un pot à beurre au chemin par lequel elles ont accoûtumée de passer, enfonçant le pot deux doigts au dessous de leur trace, & en passant elles se laissent tomber de-

dans ce pot. Autres se servent d'un canon de bois de la longueur de deux pieds, lequel a une languette de fer blanc à quatre doigts prés de chaque bout, qui est attachée au canon avec un fil de fer, un peu penchante par le bas vers le milieu du canon, afin que la taupe entrant dedans, & poussant la languette n'en puisse plus ressortir, ni par un bout ni par l'autre, l'on le mettra juste au chemin que l'on aura vû nouveau tranché, les deux bouts répondans le plus proprement que l'on pourra aux deux trous qui seront à la trace: d'autres pour étranger ces animaux de quelqu'endroit où on les verroit bien obstinez, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans terre à demi pied de profondeur, le plus seur est de les gueter le matin & le soir quand elles travaillent à faire des buttereaux ou taupinieres, & les enlever adroitement avec la besche: si vous en prenez quelqu'une envie, vous la mettrés dans le pot à beurre, car l'on tient que par leur petit cri elles apellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent à se laisser choir dans le pot.

Pour faire sortir les taupes du jardin, faites un fagot de chanvre vert, & le mettés dans une fosse de deux ou trois pieds de profondeur, que vous couvrirés de terre, & en le pulverisant il donnera une telle puanteur qu'elle les fera mourir ou chasser les taupes qui y seront.

Pour faire fuïr les taupes d'un jardin, il y faut répandre de la fiante de pourceaux.

Pour prendre des taupes, mettés dans leurs trous de l'oignon, poirée, ou huile, & elles sortiront incontinent.

Dans les trous que la taupe aura fait nouvellement, mettés-y un grain de lupins, qu'on apelle poissoup en Dauphiné, infailliblement les taupas periront & elles n'y en feront plus de plusieurs années.

On les assommes aussi avec un mailler où il y aura des pointes de cloud longues d'un doigt lequel sera emmanché un peu long en frapant sur les taupinieres alors qu'elles travaillent, & foüillant promptement avec la beche, l'on ne manquera de les trouver percées ou étourdies ou mortes.

Si vous voulés prendre les taupes il faut mettre un pourreau ou oignon au devant de leur trou, car elles sortiront incontinent dehors comme étourdies

Albert dit que pour faire assembler les taupes, il en faut mettre une dans un pot de terre, & avec de poudre de souffre allumé, apelle les autres à son secours, par une voix & cri pitoiable.

Paxanus ordonne de percer une noix, ou quelque petit vase étroit & solide & y mettre de paille & de resine de cedre, ou comme dit Paladius de cire, autant que besoin sera avec souffre, puis bien boucher toutes les entrées & soûpiraux des cavernes des taupes, afin que la fumée ne sorte par iceux, en sorte toutesfois qu'on laisse un trou ou pertuis qui soit assés large, auquel ladite noix ou ledit vase allumé au dedans se repose, & ce en sorte qu'il puisse d'un côté recevoir le vent qu'il transporte l'odeur de la resine, & du souffre dans le creux de la taupe, par cet artifice les cachots étant remplis de fumées verrés incontinent les taupes s'enfuïr, ou bien mourir: aucuns prennent d'hellebore blanc, l'écorce de sinocrambe ou apocinum pilée & passée par le crible, laquelle aiant arrosée de farine d'orge & d'œuf, détrempée & paîtrie avec vin & lait en fort petit morceaux & tablettes, qu'ils jettent aux cavernes.

Les taupes jamais ne foüeront la terre du jardin, prés, où on aura semé l'herbe qu'on nomme *Palmachristi*, même vous les chasserez ou ferés mourir, si vous mettés à l'endroit du trou ou elles habitent une noix enflammée remplie de paille, soufre & pois-resine: car par la fumée qui sortira de cette noix, les taupes mourront ou s'enfuiront, ou si vous couchés en plusieurs raies à l'entour du jardin menuë pailles de chenevis, cela empêchera qu'elles ne viennent d'ailleurs, & chassera celles qui y sont.

Il y a trois moiens de les prendre, le premier, se tenir en garde, & comme en sentinelle sur le lever du soleil, prés le lieu le plus fraichement poussé hors la terre: car c'est sur l'heure même qu'elles rejettent ordinairement la terre selon leur coûtume, & les tuerés facilement hors leurs tanieres avec un pic ou hoüe. Le second si vous faites courir l'eau au lieu où elles auront foüillé fraichement, car dés qu'elles sentiront l'eau ne failliront de sortir pour se garentir sur quelque motte, & là les pourrés tuer ou prendre toutes en vie. Le troisiéme, prenez-en une en vie sur le mois de Mars, lors qu'elles sont en amour, mettés là dans une bassine assés creuse, le soir aprés le soleil couché, enterrés ledit vase jusqu'au bord, afin que les taupes puissent sauter dedans, entendant crier la prisonniere la nuit; car celles qui l'entendront, étant cette bête d'une oüie fort subtile y venant à leurs pas, entreront dans le vase l'une aprés l'autre, & tant plus y en entrera, & plus elles crieront, sans que pas une en puisse sortir à cause que le dedans du bassin est lissé, poli, & glissant: quelques-uns mettent à l'entour de leur trou des auls, oignons ou pourreau, desquels sort une odeur qui les chasse ou fait mourir.

TEI

TEIGNE, est une galle qui environne toute la tête, ou plûtôt ce sont des petits ulceres unis ensemble, qui dés aussitôt qu'ils paroissent deviennent en croute. Il y a plusieurs sortes de teignes, les unes ressemblent à des grains de figues rondes, dures, & rouges, les autres à de petits morceaux de chair semblables à des bouts de mamelles, jettant continuellement du sang, & d'autres comme des dartres farineuses: elles sont toutes engendrées d'humeurs tres-corrompuës par l'usage des mauvaises viandes, elles causent de si extrêmes demangeaisons qu'à force de se grater, la tumeur s'augmente & les trous s'agrandissent: cette plaie rend difforme la personne, donne de l'horreur, & blesse l'odorat, on l'apelle teigne, non pas sans raison, d'autant qu'elle est non-seulement difficile à guerir, mais parce qu'elle a du raport à de certains vers qui se trouvent au bois, le rongeant tant qu'il tombe en poussiere.

Pour remedier aussi bien à l'une qu'à l'autre, il faudra dés l'abord saigner deux à trois fois purger toutes les semaines, soit avec deux onces de manne, ou des tablettes, de diacarthami, ou des pilules d'aloës qui purifient le sang: l'on apliquera ensuite cet onguent, ou les autres qui suivant.

Prenez

Prenez des noix de galles trois dragmes, de semence de ruë deux dragmes, de l'orpiment, de la racine d'aristoloche longue & ronde, de chacun demi-once; du sel armoniac, de la suie de cheminée, du souffre, des amandes ameres, de la poudre de colloquinte, de la racine de caprier, de la feüille de figues & d'oliviers, des racines de roseaux, du vert de gris, de l'alun brûlé; de la mirrhe, de l'aloes, de l'encens, chacun une dragme, le tout étant pilé & détrempé avec du fort vinaigre en maniere de pomade, que l'on en mette de l'épaisseur d'un travers de doigt sur la tête, & un linge pardessus avec des bandes & un bonnet, ou bien l'on pourra se servir de celui-ci: prenez de la litarge deux onces, des feuilles de ruë, une once de graine de staphisagre demi once, de vitriol de cypre deux dragmes, pulverisés le tout ensemble, & avec autant d'huile de mirrhe & de vinaigre qu'il en faudra, faites-en un onguent.

Celui-ci pour être extrêmement efficace se pourra plûtôt emploier: prenez des racines d'ellebore blanc & noir, du souffre vif, du vitriol de cipre, de l'orpiment, de la litarge d'or, de la chaux vive, de l'alun, de la noix de galle, de la suie de cheminée, de la cendre gravelée de chacune demi once, de l'argent de vif étain dans un peu de therebentine, du verd de gris de chacun deux dragmes, mettez tout en poudre, & faites le boüillir dans une livre d'huile d'olive, y ajoûtant les sucs de borrache, de scabieuse, de fumeterre, de patience & du vinaigre, de chacun quatre onces, lesquels sucs étant consumés, ajoûtez une once de poix noire, & deux onces de cire jaune, & l'onguent étant fait & refroidi, étendés en sur la peau, & entourez toute la tête.

Prenez de l'orpiment, de la chaux vive demi once de chacun, de la litarge d'argent & de la graine de jusquiame, de chacun demi once, pilés le tout, & le mettés dans un pot contenant chopine ou plus, laissés boüillir à petit feu jusqu'à ce qu'aiant mis dedans une plume, elle se vienne à peler, alors le dépilatoire est fait, & est propre pour ôter le poil de dessus la tête.

Prenez demi once d'orpiment, autant de chaux vive, & une dragme chaude, jettés les ensemble dans un verre d'eau chaude; que l'on en frotte, il rase sur l'heure.

Pour se servir desdits d'épilatoires d'un gros quart d'heure avec de l'eau tiede, ensuite apliquer le dépilatoire & ne pas le laisser plus d'un misereré, l'on s'apercevra de son éfet, lors qu'en tirant un poil il obéit aisément, aprés quoi il faudra derechef l'étuver avec un peu de l'oxicrat.

Prenez du soufre & alun pulverisés deux onces de chacun, de graisse de pourceau deux onces, mêlés tout cela en forme d'onguent, duquel vous frotterés la tête galeuse, l'aiant auparavant bien tonduë ou rasée, pendant trois jours, une fois chaque jour.

Pour la teigne de la tête, il faut bien raser la tête du malade, & prendre de la poix noire, & la faire fondre, & aprés l'étendre sur trois piesses de linges coupés comme une coëffe à trois pieces & les mettre toutes trois separément, & les appliquer le plus chaudement qu'il se pourra sur la tête du malade, il faut laisser le premier appareil deux fois vingt-quatre heures, le second de deux en deux jours & de tems en tems, il faut mettre du sel & du souffre pilé sur les emplâtres avant que de les appliquer, & quand la gâle sera passée il faut leur laver la tête avec de leur urine proche d'un bon feu ou bien au soleil, mais il faut penser le malade jusqu'à tant qu'il n'y aie pas la moindre racine, & quand on leur ôte les emplâtres il les faut tirer à rebours.

Il y a un autre remede: prenez poix noire seche que mettrez en poudre, & en poudrerés la tête, puis ferés un emplâtre de farine de seigle ou pâte de seigle, dont vous couvrirés la tête avec du linge blanc, & vous ni toucherez pas de huit jours, & vous ferés cela de huit jours en huit jours jusqu'à parfaite guerison, & que le malade se grate doucement avec les ongles, & il levera les écailles de la tête & le mal ne reviendra plus.

Le peuple l'apelle aussi *Malerache*, lors qu'elle n'est pas des plus mauvaises, se guerit assez aisément, il ne faut que tondre autant prés qu'il se pourra, la tête du teigneux, & le matin à son lever, lui froter pendant quelque tems la même tête avec un linge assés rude, trempé dans l'urine, qu'il viendra de rendre, pendant qu'elle est encore toute chaude, ce qui est à propos de continuer jusques à guerison parfaite, qui ne sera pas si-tôt, mais à certaines incommodités malignes, la patience au malade, & à celui-là qui le traite.

2° L'Auteur de la Maison Rustique, donne un autre moien de guerir les enfans, tellement facile qu'il n'est homme tant soit peu raisonnable qui ne le doive essaïer, il n'a qu'à faire un bonnet de feüilles de lierre cousuës ensemble, qu'on fera porter à ces enfans, & qu'on changera lors qu'on le jugera à propos.

4° L'on a écrit que la Vierge sacrée a enseigné un moien de guerir le même mal, qui servit à un pauvre écolier son devot, & qui pourra servir à d'autres; il faut prendre les fruits meurs du fusain, apellés vulgairement bonnet de Prêtre, à raison de leur figure: en faire une décoction tous les matins, & en laver alors la tête du teigneux, pendant que cette décoction est encore chaude.

4° Vous pouvés aussi faire boüillir une grosse poignée de romarin, ou de lavende ou d'hissope, dans cinq ou six verres de gros vin rouge, meur, bien vieux, & bien fort, jusques à la décroissance de la moitié, aprés vous la coulerés & vous mêlerés avec la couleure une once de soulphre vif pulverisé, conservés ce melange dans une fiole de verre bien bouchée, pour en laver chaque jour une fois la tête du teigneux, qui doit avoir été rasée auparavant, ou du moins tonduë, comme nous avons déja dit; mais gardés vous bien d'arracher le poil, car outre que cela est barbare, il n'est nullement necessaire; j'ai vû de mes propres yeux un bon homme dans cette ville, qui sans rien arracher du tout, rendoit la tête des teigneux aussi nette que la main, & comme je lui demandai si les cheveux reviendroient aprés cela, il me dit qu'ils reviendroient plus épais qu'auparavant: remarqués en passant deux choses, la premiere, que quand vous laverés la tête du malade, ce qui doit être loin du repas, il faut que le vin soit bien chaud, afin qu'il penetre mieux: la seconde que le soulphre vif est le soulphre naturel, qui est tel qu'il vient de la mine, different du soulphre mort, qui est un soulphre artificiel.

5. Une

5° Une des Sœurs de la Communauté des Filles de saint Vincent de cette ville de Lion, en a guéris plusieurs, elle n'exige rien des pauvres, & des riches elle ne prend rien qu'aprés la guérison parfaite.

6° Teigne est un mot équivoque parmi nous à cause qu'il signifie quelquesfois une sorte d'engeleure qui attaque particulierement les pieds, & les mains; d'autres fois une espece de galle, que l'on voit communement avec horreur sur la tête des petits enfans mal tenus, ou des autres mêmes qui les ont frequentés, quoi que d'ailleurs bien tenus.

1° Si tout le corps est surpris de froid, & comme gelé, gardés-vous bien de vous approcher du feu, car si vous êtes angelés par tout le corps ou les mains, vous seriés pour tomber de mal de cœur, on pourra prendre par la bouche un peu d'eau clarette, ou de quelqu'autre liqueurs bien-faisantes qui combatte ce froid là, que s'il n'y a qu'une partie du corps qui soit gelé, comme seroit la main ou le pied, tenés-la dans la neige, à son défaut dans l'eau froide; elle s'y dégelera.

2° Aux mules de talons; & a d'autres semblables enflures venuës du froid, prenez eau de vie rafinée qu'il faut appliquer tiede ou seule ou mêlée avec beurre frais en forme d'onguent, & alors aprés en avoir oint ou bassiné la partie, le soir étant au lit, envelopés la même partie de linges chauds qui y restent toute la nuit.

3° On peut aussi faire boüillir les feüilles de le sauge franche avec du gros vin rouge, & en fomenter chaudement, non-seulement les angeleures, mais encor les parties du corps, qui sont tourmentées quelquesfois de certaines demangeaisons opiniâtres & importunes; le même vin servira pour quatre ou cinq fomentations differentes, devant qu'il soit necessaire de le changer.

TEINTURIERS. S'ils ne sont fideles a observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre: car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

1. Si étant Maîtres ils ont fait inscrire leurs noms & qualités de maîtres, tant sur les Registres des Juges des lieux de leurs demeures qui ont droit de connoître de la police des Manufactures que sur celui de leur Communauté, sans quoi ils ne peuvent continuer l'exercice de la teinture. Art 1.

2. Si étant Maîtres & n'aiant pas fait inscrire leurs noms & qualités de Maîtres dans le tems prescrit par l'Ordonnance, ils ont fait l'exercice de leur Art sans la permission des Juges de Police, pour les Manufactures, ou sans l'aprentissage & chef d'œuvres en la maniere portée dans l'ordonnance, *ibid.* art. 1.

3. Si n'étant pas Maîtres ils ont entrepris de teindre aucunes étoffes & marchandises de quelques causes que ce soit, à peine de confiscation des étoffes, & de trois cens livres d'amande, *ibid.* art. 1.

4. S'ils ont teint leurs étoffes en la maniere prescrite par l'Ordonnance *ibid.* depuis l'article 8. jusques au 30. & depuis le 4. jusques au 11.

5. Si les Teinturiers en petit teint ont teint d'autres étoffes, & d'autres couleurs que celles qui leur sont permises par l'Ordonnance, *ibid.* art. 38

6. Si les Teinturiers en soie ont teint en petit teint aucunes étoffes, ou ouvrages dépendant & appartenant aux Teinturiers du petit teint à peine de cent livres d'amande & d'interdiction de leurs exercices pour six mois, *ibid.* art 79.

7. Si les Teinturiers en laine & fil, ont teint, & vendu autres choses que de la laine & du fil: & les Teinturiers en soie autre chose que de la soie, l'Ordonnance le leur défend tres-expressement, *ibid.* art. 1.

8. Si les Teinturiers ont laissé au bout de chaque piece une rose de la couleur, qui a servi de fonds à la teinture de la piece, pour servir de témoignage de la bonne teinture, *ibid.* art. 34.

9. Si les Teinturiers par finesse ou ouvertement ont refusé de souffrir la visite des Maîtres Gardes & des Jurés, *ibid.* art. 43.

10. Si les Marchands Teinturiers en soie, laine & fil, se servent d'autres poids, & d'autres mesures pour peser & aulner leurs marchandises, que de justes, & ordinaires aux Marchands du lieu de leur demeure, à peine de cinq cens livres d'amande & d'interdiction de leur exercice, il y a obligation de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que le poids juste, & la mesure legitime, *ibid.* art. 33.

11. S'ils ont emploié à la composition de leurs teintures aucuns ingrediens faux, qui ne servent qu'à faire de mauvaises teintures, dégrader, & empirer les étoffes, les endurcir, & empêcher qu'elles n'aient l'œil & la perfection necessaire, à peine de confiscation des teintures & marchandises, de grosse amande, & d'interdiction de maîtrise. S. Thom. *Ex parte qualitatis.* ibid. art. 5. 6.

12. S'ils ont emploié des matieres gâtées, & vicieuses, pour faire leurs ouvrages, il y a peché & obligation de reparer tous les dommages qu'en souffrent ceux qui achetent les draps, serges, &c. S. Thom.

13. Si les Tondeurs, & ceux qui apprêtent les étoffes ont emploié aucunes graisses, qui empêchent de recevoir la teinture, il y a amande de cent cinquante livres, *ibid.* art. 31.

14. S'ils ont vendu leurs bons ouvrages pardessus le haut prix, & les méchans, ou uzez, comme s'ils eussent êté bons, outre le peché qu'ils ont commis, ils sont obligés de restituer ce qu'ils ont pris par dessus le prix raisonnable. S. Thom. *2. 2. q. 11. art. 2. in corp.*

15. Si les Teinturiers ont vendu des étoffes de soie, laine & fil en bottes, sans être marquées, d'une autre marque que de la leur, leur étant défendu sur peine de cent livres d'amende pour chacune contravention, & de confiscation desdites étoffes de soie, laine & fil non marqués. Art. 84.

16. S'ils ont paié au tems qu'ils étoient convenus leurs Ouvriers, ou s'ils les ont obligés de prendre en paiement des denrées même au dessus de leur prix raisonnable, quoi qu'ils fussent convenus que ledit paiement seroit en argent, il y a peché & obligation de reparer tout le dommage qu'en ont souffert lesdits ouvriers, ou à cause du retardement de l'argent qui leur étoit dû, ou à cause de la perte qu'ils ont fait aux denrées ou marchandises qu'ils ont été contraint de prendre. *Levit. 19. Ecl. 4. Tob. 4.* Resolutions de plusieurs cas.

17. Si les Aspirans avant que d'être reçûs à la Maîtrise, ont fait leur aprentissage chez un Maître Teinturier en bon teint, & demeuré actuellement au service du Maître l'espace de quatre années entieres & consecutives, & servi trois autres années en qualité de compagnons. *Ibid.* *art.*44. *art.*83. 90.

18. Si aprés les quatre années d'aprentissage, & avant que les apprentifs fussent enregistrez aux livres des compagnons, les Maîtres leur ont fait faire une experience de teinture. *ibid.* art.45. 92.

19. Si les Apprentifs se sont absentez de la maison, & du service de leurs Maîtres durant leur tems d'aprentissage, sans cause legitime, & jugée telle par le juge de police, *ibid.* art. 40.

20. Si les Maîtres ont congedié leurs aprentifs sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police. *ibid.* art.47.

21. Si les Maîtres ont débauché ou attiré chez eux les Apprentifs ou compagnons d'autres Maîtres, s'ils leur ont donné de l'emploi directement ou indirectement, il y a amande de soixante livres. Art.48.

22. Si les apprentifs ou compagnons ont volé leurs Maîtres & en sont convaincus; il y a exclusion pour jamais de la maîtrise, & outre obligation à la restitution. *ibid.* art.91.

23. S'ils ont éleu les Gardes & Jurez à la pluralité des suffrages sans aucunes brigues, & sans aucuns festins, il y a cent livres d'amande aux contrevenans. *ibid.* art.2.

24. Si les Maîtres Jurés en sortant de leurs charges ont rendu compte devant six anciens, qui aient passé par les charges, & trois modernes, conformément à l'Ordonnance. *ibid.*

25. S'ils ont élû un Maître Juré Teinturier de probité & capable de bien & deuëment exercer sa charge. *ibid.* art.3.

26. Si les Jurez en charge se sont aquités de leurs charges & fait executer exactement les Reglemens & Statuts. *ibid.* 57.58. art. 2.3.

27. Si les Maîtres Jurez dans les visites, ont fidellement recherché les contraventions faites aux Statuts, & s'ils en ont fait leur raport devant les Officiers de Police, sous peine d'interdiction de la maîtrise. *ibid.* art.5.6.

28. Si les Maîtres & Gardes de la Draperie du lieu où se tiennent les Foires, ont vû visité & marqué tous les draps & serges teintes, qu'on y a apportées, *ibid.* art.41.

29. Si les Maîtres & Gardes ou Jurés en charge, se sont assemblés aussi souvent qu'il étoit necessaire, & que les Reglemens les y obligent. *ibid.* art.95.

TEM

TEMPERAMENT. Des differens Temperamens, & de leur regime particulier. Qui dit temperament, dit complexion, or complexion est une liaison & proportion des matieres élementaires qui sert à exercer les fonctions naturelles, laquelle est temperée ou intemperée.

La temperée est composée de l'union & de l'accord des quatre qualités élementaires, pour diriger en perfection toutes les actions du corps.

L'intemperée a toûjours une qualité ou deux qui surpassent les autres.

C'est de là que l'on établit huit differences de complexions intemperées: quatre simples, où une qualité seule domine, chaude, froide, seche & humide.

Des quatre composées, ou il y a deux qualités excessives, chaude & humide, froide & seche, ou froide, & humide, chacune desquelles est naturelle ou vicieuse, naturelle, quand elle se contient dans les bornes de la santé, en sorte que l'on ne s'aperçoive pas qu'elle est apellée temperament: Mais l'intemperée est mauvaise lors qu'elle surpasse, ou qu'elle excede en quelque qualité qui empêche visiblement les actions: c'est pourquoi elle est principe des maladies. Quant à la complexion temperée & naturelle, elle doit toûjours être conservée par son semblable, & l'intemperée & vicieuse corrigée par son contraire.

Celui donc qui desirera d'entretenir sa santé, examinera si sa complexion est bien temperée, mediocrement chaude, froide, seche ou humide, afin de la maintenir en cet état par un semblable regime, ou si elle est fort éloignée de la mediocrité, & intemperée par excez, la changer, & la remettre en bon point par un regime oposé en pareil degré: si elle tient le milieu l'on choisira de deux moiens celui qui conviendra le mieux. *De la baye.*

Les flegmatiques ne sont point velus, ils ont la couleur blanche, quelque fois bleüe, la face boufie le corps gros, gras, mollasse & froid, les veines, & les arteres étroites & enfoncées, le pouls petit, & lent, le poil blanc, l'esprit lourd, grossiers & stupides, ils sont lâches, paresseux, faineans, pesans, craintifs, poltrons, endormis, songeant souvent qu'il pleut, ou qu'il nége, ou qu'ils nagent, ou qu'ils se noient: leur poil, & leurs ongles croissent promptement, ils se mouchent beaucoup, ont toûjours l'eau à la bouche, que si elle est blanche & fluide, elle est bonne; si elle est visqueuse & gluante, elle est mauvaise, & sont peu alterés, c'est pourquoi ils boivent rarement: leurs urines sont blanches, & ont le ventre toûjours libre. Ils sont sujets aux rhumes, catharres, crudités d'estomach, coliques, hidropisies, fiévres quotidiennes, tumeurs froides, & à plusieurs autres maladies venans de la pituite.

Les pituiteux éviteront ces accidens en mangeant plûtôt du rôti que du boüilli, en observant exactement le jeûne, en beuvant plus de vin que d'eau, & sur-tout ne boiront jamais en entrant à table, ni en se couchant, feront beaucoup d'exercice, ne dormiront gueres, ni ne se coucheront pas si-tôt aprés le souper, ne se mettront point à étudier, ni à faire quelques autres exercices si-tôt aprés le repas, se couvriront bien la tête, se tiendront les pieds chauds, le matin en se levant se peigneront, & froteront la tête, cracheront, & se moucheront bien.

Des temperamens bilieux ou coleriques. Les coleriques sont maigres, menus & velus, brûlans, quand on les touche, leur chair est chaude, seche & rude, leurs veines & leurs arteres sont grosses, leur couleur est jaunâtre, pâle ou brûne, le poil roux ou noir, ils ont de l'amertume à la langue, de la dureté à la gorge, une grande soif, crachans peu, & ont souvent mal à la tête, ils ont l'esprit vif, subtil, boüillant, & précipité, le jugement leger, inconstant, & sans fermeté, ne gardant point de mesure en leurs gestes, ni en leur marcher, ils ont l'humeur guerriere, fort

prompts dans leurs desseins, violens dans leurs desirs, impatiens en toutes choses, d'abord en colere, mais aussi tôt apaisés, ingenieux, arrogans, présomptueux, audacieux, imprudens, hableurs, causeurs, mocqueurs, malins, vindicatifs, broüillons, quereleurs, ambitieux, prodigues, temeraires & indiscrets. Ils sont sujets aux fiévres ardentes, aux fievres tierces, à la frenesie, aux coleramorbus, à la jaunisse, aux eresipeles, aux vomissemens & flux de ventre, leur pouls est fort vite & dur, leurs selles & leurs urines sont fort jaunes, leur dormir est petit & leger avec l'esprit toûjours agité, ne songeant qu'au feu, & à la guerre, au trouble, au tumulte & au desordre: lors que leur temperament ne passe pas les bornes, il faut qu'ils le conservent avec des alimens qui en aprochent, mais quand il excede en chaleur & secheresse, ils doivent le temperer par un vivre qui rafraichisse & qui humecte, comme d'user de laituës, de pourpier, d'oseille, de fruids cruds, de pruneaux, de mélons, de concombres & d'assaisonner leurs viandes de jus d'orange, de citron ou de verjus, de manger souvent & ne point jeûner, de boire leur vin bien trempé, de dormir beaucoup, de ne point faire d'exercice violent, de se baigner l'été, & sur tout de ne se point mettre en colere.

Des temperamens melancholiques. Les mélancoliques sont d'un temperament froid & sec, de couleur noire, leur chair est froide, dure, rude, & sans poil, leurs cheveux crépus, ils sont maigres, encore qu'ils mangent extrêmement, leurs veines, & leurs artéres sont étroites & petites, le visage brun ou noirâtre avec un regard triste, & morne, n'ayant gueres de repos d'esprit, ils sont pensifs, taciturnes, solitaires, craintifs, soupçonneux, fermes, stables, lents, & se mettent en colere, bons ménagers & courageux. Quand cette humeur ne passe pas les bornes que la nature lui a prescrit, il est certain qu'elle est la plus noble de toutes les autres; mais si une fois elle franchit ses limites, alors elle rend hebeté, fol, sans entendement, sujets aux fiévres quartes, & au schirre, aux douleurs de rate, & aux hemorroïdes, & si elle va plus avant, elle rend malin, enragé, furieux, sujet aux cancers, à la lepre, à la gale, & à plusieurs autres accidents.

Tous ceux qui seront de ce temperament tâcheront autant qu'il leur sera possible à se maintenir dans le premier degré.

Pour cet effet ils fuiront les lieux obscurs, tenebreux & puants, choisiront un air subtil & agréable, mangeront du pain de froment, & des viandes legeres & de facile digestion.

Ils assaisonneront leurs boüillons de bourache, de buglose, de pinprenelle. de chicorée & de houblon. Pour les choux, la poirée, les navets, les oignons, les poireaux, les feves, les lentilles & les pois leurs sont contraires: Ils pourront user de fruits cruds, comme des prunes, des poires, des amandes, des raisins, des citrons & des melons; mais aussi ils ne rejetteront les figues, les noix, les chatagnes, & les vieux fromages. Ils boiront leur vin un peu trempé, & quelquefois du cidre s'ils en peuvent avoir, se tiendront le ventre libre, & dormiront le plus qu'ils pourront.

Des temperamens sanguins. Par le changement des complexions, vient les diversités des humeurs, car il est tres-constant que le temperament rend toûjours les humeurs pareilles à lui: pourquoi, s'il est parvenu jusqu'au dégré de perfection, il rend tout le sang parfaitement temperé, par ce moien le sang dominant, il assujetit les autres humeurs.

Et si le temperament est chaud & humide, il engendre abondance de sang, non pas si temperé, mais excessif en chaleur & humidité: mais quand le temperament est chaud & sec, il dénote la mélancolie, & s'il est froid & humide, c'est le flegme ou la pituite.

Tous ceux qui sont temperés, c'est-à-dire qui sont chauds & humides sont sanguins, entre ces sanguins il y en a de temperés, & d'intemperés.

Les sanguins temperés ont le corps assez charnu, la chair moderement chaude & humide tenant le milieu entre molle & dure, ils ne sont pas trop velus, & n'ont les veines ni larges ni étroites, ni le pouls trop élevé, ni trop petit, ont la couleur vermeille, les cheveux blonds, crêpés, & ondoians: ils ont l'esprit enjoué, le jugement fort bon, les mœurs douces, le naturel gai, & jovial, un port modeste, la volonté libre, & l'inclination liberale, outre cela ils sont gaillards, discrets, avisés, accors, paisibles, honnêtes, amateurs des sciences, courtois, affables, accostables, galans, se plaisant en compagnie, promps à faire plaisir, qui vont rondement en toutes choses, & sont si moderés qu'ils ne sont ni poltrons ni temeraires, ni trop lents, ni tardifs, ni fins, ni dupes, leur complexion tenant ainsi un juste milieu, il ne faut pas s'étonner, s'ils joüissent d'une parfaite santé.

Pour les autres, ils sont extrêmement gros, fort charnus, & fort rouges de visage, ils ont la respiration un peu difficile, & le corps pesant & fatigué par le moindre travail, suans beaucoup, aiant l'esprit assés simple & sans finesse, plus propres aux plaisirs, comme à rire, à plaisanter, à joüer, qu'à s'adonner aux affaires de consequence.

Quoi que ces sanguins soient d'une tres-bonne complexion, ils sont neanmoins sujets à plusieurs maladies, comme aux fiévres sinoches, aux aposthemes, aux pustules, & aux flux de sang, & les femmes à avoir leurs ordinaires en grande quantité, les uns & les autres endurent volontiers les saignées.

Les temperez pour s'entretenir dans une santé si parfaite, ne feront aucun excez, garderont toûjours un milieu sans passer les bornes, useront de viandes temperées, & fuiront celles qui sont extrêmement chaudes, froides, seches & humides, & par cette conduite, ils vivront fort long-tems.

Les autres sanguins intemperez garderont une maniere de vivre qui refraichisse, & qui déseche pour corriger leur complexion chaude & humide: pour cet effet, ils useront de fruits, de salades, de boüillons de chicorés, d'oseilles, de laituës, de pourpier, de concombres, & de melons, ils boiront du cidre & de la biere, pour du vin ils en useront moderément & bien trempé, l'exercice leur est bon, mais le long dormir leur est contraire, afin qu'ils évitent toute maladie de plenitude, ils se feront saigner tout au moins une fois l'année. La tristesse ne leur est pas si contraire qu'aux autres complexions.

TEN

TENESINE *ou douleur au fondement.*

Tenesine est une maladie de l'anus ou du fondement qui oblige la personne d'aller incessamment à la selle : il est ordinaire en tous flux de ventre, & lorsque la matiere se trouve si acre & si recuite qu'elle écorche en passant.

Le tenesine a une femme grosse la fait avorter s'il dure long tems. Le hoquet est un mauvais signe au tenesine. Si le tenesine arrive par la dissenterie, ou par un flux de ventre, la cause étant ôtée, on en sera delivré.

Mais s'il vient d'humeur acre, échauffée & recuite, il faudra saigner une fois ou deux, ensuite purger avec la casse ou le catholicon double, ou la manne dans du petit lait. On pourra encore conseiller le bain, & ordonner quantité de lavemens faits avec le lait & le sucre rouge, ou avec le boüillon de tripes, ou la décoction de roses de provins, d'agrimoine, de plantin, de lin, de miel, ou d'huile rosat.

Le Tenesine se communique aisement, c'est pourquoi, ceux qui ont cette maladie, doivent faire leurs necessités à part.

TER

TEREBINTHE. Ital. *Terebintho.* All. *Terebintembaum.*

Qualitez, les feüilles & l'écorce, ch. & sec. au 2. D.

Descr. Le Terebinthe est un arbre dont les feüilles sont comme celles du fresne, quoi que moins longues, plus grosses & plus charnuës, son bois est comme celui du lentisque, de même que l'écorce, les racines sont profondes & dures, les fleurs comme celles de l'olivier, mais rougeâtres, d'où nait le fruit ensuite, fait en raisin.

Lieu. Il s'en trouve aux païs chauds, & même en Italie, & fleurit au printems.

Propr. Le Terebinthe, qui est une liqueur qui distille de cet arbre, échauffe, amollir, resout & nettoie, elle est bonne pour la toux, pour la phthisie, & pour la poitrine. elle provoque l'urine, guerit la gravelle, chasse les vents, & meurit les cruditez, elle est bonne à la sciatique, à la goutte & aux douleurs des jointures : elle se met dans les emplâtres & les onguents des chirurgiens, elle guerit les vieux ulceres, & la gale des hommes & des bêtes, enfin c'est la meilleure de toutes les resines.

TERMES qui ne sont pas vulgaires & qui sont usités dans la chasse des oiseaux & la pesche des poissons, & qui seront ici expliquez outre ceux qui sont marqués dans le premier Tome, dans le mot de filet, où on explique la façon de faire toutes sortes de filets.

La toise a six pieds de longueur, le pied douze pouces, & chaque pouce douze lignes. Ligne pointuë est une ligne droite ou courbe, qui n'est faite que de petits-points, & pour être dicernée d'avec une autre ligne tirée d'un trait de plume.

Collet ou *lacet*, n'est autre chose qu'un brin de crin de cheval, ou plusieurs mis ensemble, ausquels on fait une boucle coulante à un des bouts, dans laquelle boucle on passe l'autre bout : il se peut faire de soie ou de fil : on le nomme *collet*, quand il prend le gibier par le col, & lacet lors qu'il le prend par les pieds.

Reget. Est une houssine, ou verge de bois laquelle étant ploiée se remet d'elle-même toute droite comme elle étoit auparavant ; les païsans l'apellent *Regit*, *Repuce* ou *Repenelle.*

Marchette. C'est un morceau de bois qui tient une machine en état, sur laquelle un oiseau mettant le pied dessus, se prend à la machine.

Argon. C'est un bâton ou morceau de bois ploié en arc, qui fait la moitié d'un cercle, ou rond.

Par le terme de *halier*, se doit entendre un filet, lequel étant tandu en état de servir, ressemble une haie qui clost une vigne ou un cham.

Quand je dis qu'une caille margotte, c'est un certain cri enroüé qu'elle fait de la gorge avant que de chanter.

La corde, cablée s'entend d'une corde faite ainsi qu'on s'en sert aux bâteaux, laquelle est faite de trois cordons, composez chacun de trois autres.

Tranoüillet, est un diminutif d'un *Travoüer* ; sur quoi les filendries, dévuident leur fil.

Meute, est un oiseau attaché à quelque bâton ou corde, lequel sert pour faire aprocher les autres des filets, aussi l'apelle-t'on quelquefois moquettes,

Entes, sont des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin, ausquelles ont fiche un piquet par dessous le ventre pour les faire tenir à terre, comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin de tromper les autres oiseaux, qui les voiant se jettent dans les filets avec eux, pensant qu'ils soient en vie, on les nomme aussi quelquefois moquettes.

Tranche, est un outil de fer qui coupe la terre, lequel a divers noms selon la diversité des contrées, les uns l'apellent pioche, les autres oüille, d'aucuns oüillan.

Apelant ou *Appeau*, c'est un oiseau vivant, qui se nourrit dans une cage pour apeller les autres oiseaux passans.

Tous les termes suivans sont usités parmi les païsans qui prennent les oiseaux des marescages, & principalement pour les preneurs de pluviers.

Tranché, a été ci-devant expliqué entes ses voix pareillement ci-dessus expliqué.

Guede ou *guide*, est un bâton qui guide un filet tendu pour prendre des oiseaux avec un rets saillant.

Guarriere, *garriere*, ou *gardiere*, n'est autre chose qu'une espece de terre creusée pour loger ou cacher la *guede*, ce mot comme je crois, veut dire *gardiere* ou *gardienne*, que les paisans qui corrompent la langue nomment *garriere*, ou bien qu'elle se deût appeller *guerdier* ou *guidiere.*

Par le terme de Palette se doit entendre un morceau de bois plat, fait en forme de palette à joüer au volant.

Sarot ou *serrot*, est un bâton long d'un pied nommé ainsi, à cause qu'il serre ou reçoit la guide sous lui ou bien qu'il la tienne bien serrée.

Pau, *pied*, ou *piquet*, s'entent un bâton pointu par un de ses bouts.

Pau forceau, est un piquet qui doit avoir le plus de force, & sur qui le filet se tient par force en l'état qu'il doit être.

Le Billard, n'est qu'un bâton recourbé par

un de ses bouts, fait de la forme de ceux qu'on se sert dans un jeu de Billard,

Bourroche, c'est un panier fait de la forme d'un œuf, dans lequel on met les oiseaux de marescage pour les transporter vivans.

Charote, est le panier fait en façon de hotte ou de bufet, dans lequel les preneurs de pluviers mettent leurs entes, & les oiseaux morts qu'ils ont pris pour les transporter.

Verge de meutte, n'est autre chose qu'une verge ou baguette qu'on garnit de trois piquets avec des fiscelles pour y attacher un oiseau vivant, lequel étant lié, s'apelle meute.

Verge de huau, c'est une verge plus longue & plus forte que la susdite, laquelle on garnit de quatre petits piquets, & quand on s'en veut servir, l'on y attache les aîles d'un milan, que les païsans appellent un huau.

Paumelle, c'est une machine composée de plusieurs pieces, sur lequel on met un oiseau en vie, pour meuter, lors qu'on ne peut s'en servir aux verges quand il n'a point de queuë.

Par le terme de *forme*, s'entendra un espace de terre, sur laquelle un filet s'étend & la couvre, lors qu'on le fait joüer.

Et par le *liz* on peut s'imaginer une liziere de terre fenduë, comme une goutiere de maison, dans laquelle se cache le filet qui doit couvrir la forme & qui borne la même forme d'un côté, ce qui lui donne, comme je croi, ce nom de liz ou liziere de la forme.

Les païsans ou preneurs de pluviers apellent *harnais* les entes, les meutes, le huau, les verges & tout ce qui peut servir au tour de la forme & des filets, ce qui pourroit mieux se nommer *équipage*.

Ils apellent encore les filets, des *hengins*.

Le *Huau*, n'est autre chose que les deux aîles d'une vuse ou d'un milan, que les gens des champs nomment un huau, lesquelles s'attachent avec trois ou quatre grelots ou sonnettes de fauconnerie, au petit bout de la verge du huau, ci-devant ditte.

Et quand je parle de *troter*, on doit entendre le marcher des oiseaux de marescages, lequel est different des autres, qui ne vont que sautant les deux pieds ensemble.

Les oiseaux de riviere, comme peuvent être les cignes, oïes, cannes, & tous ceux qui ont le bec plat, mettent la tête dans l'eau pour manger & cela s'apelle barboter.

Je n'explique pas les autres termes, parce que je croi que tout le monde les peut entendre.

TER

TERRE, *pour qu'elle soit bonne pour les Jardins.* On connoît que le fond d'un jardin est bon, & particulierement pour les arbres fruitiers, si premierement tout ce que la terre y produit soit d'elle-même, soit par culture, est beau, vigoureux, abondant, & que par consequent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être vert.

En second lieu, si cette terre à en fleurer une poignée, ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisiéme lieu, si elle est facile à labourer, & qu'elle ne soit pas trop pierreuse.

En quatriéme lieu, si à la manier elle est meuble sans être trop seche, & legere comme les terres de tourbe ou comme les terres tout-à-fait sablonneuses.

En cinquiéme lieu, si elle n'est point trop humide comme les terres marécageuses ou comme les terres franches, & qui approche fort de la natures des terres glaises.

Enfin à l'égard de la couleur, la principale est, qu'elle soit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui sont fort bien; je n'en ai jamais vû qui fussent en même tems & fort blanches & fort bonnes.

Profondeur pour que la terre soit bonne. Il faut qu'au dessous de la superficie qui paroit bonne, il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus, maxime tres-importante, & dont il faut être raisonnablement assuré par le moien de quelques foüilles, faites au moins en cinq ou six endroits differens.

On se trompe fort quand on se contente d'une moindre profondeur, & sur tout pour les arbres, & pour les plantes à longues racines, sçavoir artichaux, betteraves, scorsonnerre, panais, &c.

TERRE. Voyez le mot de *Jardinage*, où il est marqué celle qui est bonne pour le jardinage, & quelle doit être la profondeur du labour, & quel labour il lui faut donner pour qu'elle fasse l'effet qu'on en attend.

Labours dans les jardins à proprement parler, ne sont autre chose qu'un mouvement ou remuëment, qui se faisant à la superficie de la terre penetre jusqu'à une certaine profondeur, en sorte que les parties de dessus prennent reciproquement la place les unes des autres, il faut sçavoir qu'il s'en fait de plusieurs façons.

Premierement à la Bêche & à la Hoüe, & cela dans les terres aisées.

En second lieu, il s'en fait à la fourche, & à la Besoche, & cela dans les terres pierreuses, & cependant assez fortes; il s'en fait aussi de plus profonds; sçavoir, par exemple, en plaine terre, & au milieu des carrez, & il s'en fait de plus legeres, sçavoir au tour des pieds des arbres sur les asperges, parmi les menus legumes, &c.

Il faut sçavoir ensuite que vrai-semblablement la cause ou le motif des labours n'est pas simplement pour faire que les terres en soient plus agreables à la vûë; quoi qu'en effet elles le deviennent; mais que c'est premierement pour rendre mobiles celles qui ne le sont pas, ou d'entretenir en état celles qui le sont naturellement; il faut sçavoir en second lieu, que c'est principalement pour augmenter par ce moien la fertilité dans les terres qui en ont peu, ou la conserver dans celles qui en ont suffisamment, il ne se doit point faire de labours aux terres qui sont entierement steriles.

Quand je parle de rendre des terres mobiles j'entends les rendre en quelque façons sablonneuses & déliées, en sorte que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, les penetrent aisément, & qu'elles ne soient nullement compactes, adherantes, unies ensemble, ainsi que sont les terres argilleuses, & les terres glaises, lesquelles par la constitution de leur nature ne se trouvent aucunement propres pour la vegetation.

Et quand je parle de tâcher de donner de la fertilité j'entens que le labour doit contribuer à donner un temperament de chaud & d'humide à une

à une terre qui d'ailleurs est pourveüe du sel dont elle a besoin pour la principale partie de la fertilité ; ce temperament de chaud & d'humide étant si necessaire à la terre, que sans lui son sel lui est entierement inutile ; si bien qu'elle ne peut faire aucune production de plantes, tout de même que l'animal ne peut joüir d'une santé parfaite, quand il est sans le temperament des qualitez élementaires.

Or ce n'est pas assez d'avoir rendu raison de la cause du labour, il en faut venir à donner des regles qui puissent servir à procurer aux terres le temperament dont il est question.

Sur quoi je dis qu'il faut sçavoir que certaines terres s'échauffent aisément, par exemple, celles qui sont legeres, & ainsi à l'égard de la chaleur nous y avons moins de choses à faire ; mais comme d'ordinaire elles sont seches & arides, il faut soigneusement travailler pour leur procurer de l'humidité, d'autres ont plus de peine à s'échauffer : par exemple, les terres fortes & froides, celles-ci demandent plus de culture par un surcroît d'humidité ; au contraire souvent elles en ont trop ; mais elles demandent beaucoup de secours pour une augmentation de chaleur.

De plus certaines plantes veulent plus d'humidité, par exemple des artichaux, des salades, de l'oseille, des plantes à grosses racines : il faut disposer les terres qui les produisent à profiter amplement des eaux de dehors, les autres s'en contentent de moins, par exemple, les arbres fruitiers, les asperges, &c. Ainsi il n'est pas necessaire de se trop tourmenter pour leur en faire venir ; mais quoi que s'en soit, comme nous n'avons rien dans nos jardins où la chaleur & l'humidité doivent être excessives, aussi n'y avons nous rien où il ne soit necessaire d'y en avoir un peu. Le Soleil, les pluies, & les eaux soûterraines pourvoient à une partie, c'est à nous à pourvoir par d'autres voies à ce qui peut manquer du reste ; & ce que nous faisons par une culture bien entenduë dont les labours font une principale partie.

Ces labours se doivent faire en differens tems, & même differemment pour la multiplicité, ou égard à la difference des terres & des saisons, les terres qui sont chaudes & seches, doivent en Eté être labourées ou un peu devant la pluie ou pendant la pluie, ou incontinent aprés, & sur tout s'il y a apparence qu'il en doive faire venir ; si bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer, ni trop souvent, ni trop avant quand il pleut : comme par la raison des contraires, il ne les faut gueres jamais labourer pendant le grand chaud, a moins que de les arroser aussi-tôt, ces frequens labours donnent passage à l'eau des pluies, & les font penetrer vers les racines qui en ont besoin, au lieu que sans cela elles demeureroient sur la surface où elles seroient inutiles, & bien-tôt aprés évaporées, les labours donnent aussi passage aux chaleurs sans lesquels l'humidité ne sçauroit de rien servir.

Au contraire les terres froides, fortes & humides, ne doivent jamais être labourées en tems de pluie, mais plûtôt prendre les plus grandes chaleurs ; en effet pour lors on ne sçauroit les labourer, ni trop souvent, ni trop avant en vûë particulierement d'empêcher qu'elles ne se fendent par dessus ; ce qui comme nous avons souvent dit, fait grand tort aux racines, & afin qu'étant amolies par les labours, la chaleur y penêtre plus aisément, & par ce moien détruise le froid, qui empêche l'action des racines, & fait des arbres jaunes.

La nature de la terre nous fait voir en cela aussi-bien qu'en beaucoup d'autres choses, qu'elle veut être reglée, en sorte que d'un côté elle répond assez heureusement à nos intentions quand elle est sagement traitée, & quasi de l'autre elle s'y oppose quand on la veut gouverner à contre tems : la saison de mettre en terre la pluspart des grains qui d'ordinaire ne se sement chacun que dans une saison : le tems de faire des greffes, de tailler & de planter, tant les vignes que les arbres, &c. Ce qui pareillement ne se fait qu'en certains mois, tout cela sont autant d'instructions que la nature nous donne, afin de nous aprendre à bien étudier ce que la terre demande & en quel tems précisement elle le demande ; c'est par-là qu'une grande application m'a apris qu'il étoit bon de labourer souvent les arbres, soit en la terre séche & legere, soit en terre forte & humide ; mais les uns en tems de pluie & les autres en tems de chaleur.

Ces labours frequens que je viens de conseiller, quand on a la commodité de les faire, sont d'une grande utilité, car outre qu'il empêche qu'une partie de la bonté de la terre ne s'épuise à la production & nourriture de méchantes plantes, ils font au contraire que ces méchantes plantes mises au fond de la terre s'y pourrissent & y servent d'un nouvel engrais ; mais de plus les labours frequens détruisent en partie les anciennes maximes qui n'avoient établi qu'un labour pour chaque saison, & tout ce qui s'y trouve de bon est que tout au moins elles en établissent la necessité & par consequent l'utilité ; mais j'ajoute qu'ils ne sont pas suffisans à moins que dans les intervalles de ces labours on ne prenne soin de ratisser ou arracher les méchantes herbes qui particulierement l'Eté & l'Automne viennent à se produire sur les terres, & s'y multiplient à la fin, si on les y laisse grener.

Il faut dire ici en passant que les tems ausquels les arbres fleurissent, & que la vigne pousse, sont extrêmement dangereux pour les labours, il n'en faut jamais faire pour lors, ni aux arbres, ni aux vignes. La terre fraichement remuée au printems exale beaucoup de vapeurs qui au moindres gelées blanches, lesquelles sont fort ordinaires en cette saison-là, étant arrêtées prés de la superficie de la terre s'arrêtent sur les fleurs, les attendrissent en les humectant, & ainsi les rendans susceptibles de la gelée contribuent à les faire perir : les terres qui ne sont pas labourées en ce tems-là, & qui par consequent ont la superficie dure & ferme, ne sont pas sujettes à exhaler tant de vapeurs, ni par consequent sujettes à tant d'accidens de gelées.

De ce que j'ai dit ci-devant pour favoriser la nourriture de nos arbres, il s'ensuit que je condamne fort ceux qui sement ou plantent, soit beaucoup d'herbes potageres, soit beaucoup de fraisiers, ou de fleurs tout auprés des pieds de leurs arbres, telles plantes leur font sans doute un grand préjudice.

La regle que je pratique par les labours qu'il faut faire à nos arbres, tant en hyver qu'au Printems est, que dans les terres seches & legeres, j'en fais donner un grand à l'entrée de

l'hyver, & un pareil incontinent aprés qu'il est passé, afin que les pluies du printemps entrent aisément dans nos terres, qui ont besoin de beaucoup d'humidité; & à l'égard des terres fortes & humides, je leur fais donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes, & attens à leur en donner un grand à la fin d'Avril, ou au commencement de May, quand les fruits sont tout-à-fait noüez, & les grandes humidités passées, ainsi la superficie de telles terres s'étant trouvées dures, fermes & serrées n'a laissé que peu de passage pour les eaux de l'hyver & du printems, dont nous n'avons ici nul besoin, les neiges étant venuës à fondre, & n'ayant pû penetrer sont demeurées partie sur la surface, & là ont été converties en vapeurs, & parties suivant la pante des lieux, sont descenduës pour aller dans les rivieres voisines.

Je dois ici dire que rien n'humecte tant & ne penetre si avant que l'eau de la fonte des neiges; je n'ai guere vû que l'eau des pluies ait penetré au delà d'un pied, mais pour ce qui est de l'eau des neiges, elle penetre jusqu'à deux ou trois pieds, tant parce qu'elle est plus pesante que l'eau des pluies ordinaires, que parce que se fondant lentement, & petit à petit, & par le dessous de la masse des neiges, elle s'insinuë plus aisément sans en être empêchée par le hale des vents, ou par la chaleur du soleil.

C'est pourquoi autant que je crains les grandes neiges pour les terres fortes & humides, si bien que j'en fais enlever tout ce qui se peut d'auprés de nos fruitiers, autant prends-je soin d'en ramasser dans les terres legeres pour y faire une maniere de magazin d'humidité, & sur tout en ces sortes de terres, je releve celles qui seroient inutilement dans les allées & les fais rejetter sur les labours des espaliers & particulierement aux expositions du midi qui sont en été les plus échauffées & les plus succées, & aussi aux expositions du levant, mêmes dans les plus fortes terres, parce que les eaux des pluies d'été n'y viennent presque jamais, les terres de ces expositions demeurent d'ordinaire plus alterées; & par consequent les arbres y souffrent.

Cette necessité de labourer que je recommande & que je conseille, est quelque fois combatuë par le succés de certains arbres, qui étant couverts de pavé ou de sable battu au pied ne laissant pas de bien faire, quoi qu'ils ne soient jamais labourez, à quoi j'ai deux choses à répondre; la premiere que comme d'ordinaire tels arbres sont sous des égoûts, il y tombe beaucoup d'eau qui penetrant au travers des jointures de chaque pavé ou du sable battu leur fournit assez de nourriture pour les r'animer, & la seconde, que l'humidité qui a aussi penetré dans ces terres couvertes de pavé s'y conserve bien mieux, & plus long-tems que dans les autres, le hâle des vents & la chaleur du soleil ne pouvant la détruire: cependant je ne laisse pas de recommander les labours, tant pour le bien de la terre, & les plantes que pour le plaisir de la vûë, l'experiance universelle que nous avons sur cela, ne peut être détruite par une si petite objection, non plus que l'usage des vêtemens ne peut être condamné, quoique les sauvages ne le connoissent pas: les figuiers, orangers, & autres plantes & arbrisseaux en caisse, justifient assez la necessité des labours pour donner passage à l'eau des arrosemens, faute dequoi ils ne manqueroient pas de langueurs, & souvent même de perir.

Amandemens ne signifient autre chose, qu'une mélioration de terre, cette mélioration se peut faire avec toutes sortes de fumiers, il en faut expliquer les motifs, l'usage, & la maniere.

A l'égard du motif il est pareillement vrai de dire que quand nous amandons ou fumons la terre, ce doit être en vûë de donner de la fertilité à celle qui n'en a pas, c'est-à-dire, qui a beaucoup de défauts, & par consequent peu de disposition à produire, ou de l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre, si de tems en tems on ne lui faisoit quelques reparations necessaires; ainsi nous devons amander cette terre plus ou moins, selon les productions que nous lui demandons, soit au delà de ses forces, soit conformément à son pouvoir, & l'amander aussi plus ou moins, selon le temperament dont il est bon ou mauvais: il faut par exemple amplement des fumiers pour produire des herbes potageres qui viennent en peu de tems en abondance, & se succedent promptement les unes aux autres dans un petit espace de terrain, qui sans cela se pourroit effrier, d'un autre côté, il en faut peu ou point du tout pour nourrir les arbres qui étant longs à venir ne font que des productions mediocres, eu égard à la terre qu'ils occupent; & enfin quoi qu'ils demeurent fort longtems au même endroit où ils sont, cependant par le moien de leurs racines qui s'étendent à droit & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient; j'ajoûte qu'il en faut moins pour le fond qui de soi a beaucoup de fecondité, que pour celui qui en a fort peu, & enfin il faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & seches.

Constamment, & personne ne l'ignore, les grands défauts de la terre consistent, comme j'ai dit ci-dessus, ou en trop d'humidité, laquelle d'ordinaire est accompagnée du froid, & de la grande pesanteur, ou en trop de sécheresse, qui est aussi regulierement accompagnée d'une excessive legereté, & d'une grande disposition à être brulante; nous voions aussi que des fumiers que nous pouvons emploier les uns sont gras & rafraichissans, par exemple ceux de bœuf, & de vache, les autres sont chauds & legers: par exemple, ceux de mouton, ceux de cheval, & de pigeon, &c & comme le remede doit avoir des vertus contraires au mal qu'il doit guerir; nous devons emploier les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les échauffer, & les rendre plus mobiles, & plus legeres, & emploier les fumiers de bœufs & de vaches dans les terres maigres, seches & legeres, afin de les rendres plus grasses, & plus materielles, & par ce moien empêcher que les grands hales du printems, les grandes chaleurs de l'été ne les alterent trop aisément.

Il se fait de grandes dissertations dans la Philosophie & dans la Chimie, pour chercher à decider quels sont les meilleurs fumiers, on le fait avec la même exactitude que les Mathematiciens apportent à décider ce qui est necessaire pour faire une ligne droite, &c. Le public est grandement obligé à ces Messieurs, qui portent leur curiosité & leurs observations si avant dans les

les secrets de la nature ; j'espere que nous en tirerons de grands avantages, mais en attendant qu'ils soient arrivés, je croi, & pour moi & pour ceux en faveur de ceux pour qui j'écris, que nous ne sçaurions mieux faire que d'aller en ceci, comme je fais, c'est-à-dire aller bonnement, simplement & grossierement : sçachant d'ailleurs que la fertilité des terres ne consiste pas, pour ainsi dire, dans un point indivisible ; aussi bien loin de vouloir donner du scrupule à personne & sur tout intimider par aucun endroit nos jardiniers sur le fait de la culture, je veux au contraire chercher à la leur faciliter autant qu'il me sera possible.

Et pour cet effet il me semble pouvoir dire ici encore une fois, qu'on se peut faire une certaine idée de richesses dans la terre, sur ce fondement, que constamment il y a dans ses entrailles un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le trésor unique & veritable de cette terre, ainsi disons nous que les écus d'un avare qui font sa richesse & son opulence, sont le trésor qu'il possede, cet avare demeurera toûjours également riche & pecunieux si premierement il ne depense rien, ou si en second lieu quelque largesse qu'il fasse de son bien, il arrive qu'autant qu'il dépence d'or ou d'argent d'une main, autant en reçoit-il de l'autre ; il avoit hier dépensé dix écus, aujourd hui il a accumulé soit en or, soit en argent, soit en danrées la valeur de dix écus, le voilà donc également riche, si bien que demain il sera en état de dépenser la même somme, de ramasser le jour d'aprés, soit le même argent en espece, ce qui n'est pas ordinaire, soit la valeur, &c. & ainsi à l'infini tel circuit est réel & effectif.

Nous devons sçavoir pour certain que la terre a été créée avec une disposition à produire des plantes, & que (hors quelques pierres, & les métaux qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature,) il n'y a rien sur cette terre qui ne soit sorti de son sein, & cela par les voies de la vegetation, & par consequent tout ce que nous voions de plantes vegetatives, est une partie de cette terre, & ainsi nous pouvons assurer qu'il n'y à rien (quoi que ce puisse être pourvû qu'il soit materiel) qui ne puisse servir à amander cette terre en y retournant par les voies de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne, parce que tout ce qui rentre dans cette terre, lui rend en quelque façon, ce qu'elle avoit perdu, soit en même espece, soit la valeur, & en effet il redevient terre, comme il étoit auparavant ; ainsi toutes sortes d'étoffes & de linge, la chair, la peau, les os, & les ongles des animaux, les bouës, les urines, les excremens, les bois des arbres, leurs fruits, leur marc, leurs feüilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. bref generalement tout ce qui est palpable, & sensible sur la terre (hors peut-être comme j'ai dit la pluspart des pierres & tous les métaux) tout cela r'entrant dans les terres y sert d'amelioration, si bien qu'aiant facilité d'en répendre souvent & commodement sur les terres, comme on l'a dans les bonnes fermes, & particulierement dans le voisinage des grandes villes ; & comme on le pratique par la semence des bleds, & pour les legumes on met ces terres en état de pouvoir continuer à produire toûjours & sans relâche.

De plus nos terres quoi que bonnes sont empêchées de produire, par exemple, celles sur lesquelles on a fait des édifices, ces terres couvertes de bâtimens ressemblent malgré elles a ce riche qui ne fait nulle dépense, & qui en pourroit faire beaucoup ; elles demeurent toûjours comme disent les Philosophes, également fertiles en puissance, c'est-à-dire, également capables de produire, & produiroient actuellement si elles n'en étoient pas empêchées, à l'égard des autres qui produisent en tout tems si en labourant on remet dans le fond du labour ce qu'elles avoient produit de plantes, comme cela arrive souvent, & sur tout dans les cantons où se fait la guerre ; ces plantes ainsi remises au dessus de la superficie de cette terre y pourrissent, & y font un engrais de la même quantité & de la même valeur à peu prés que ce qu'il en avoit coûté à cette terre pour les produire, ou bien même c'est le même sel en espece qui lui revient, & la rend aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'auparavant.

Et si on enleve toutes les productions d'un tel quartier de terre, comme cela est fort ordinaire & que d'un côté on lui donne à peu prés autant de la production d'une autre terre, & cela par le moien des pailles pourries, & même pour ainsi dire assaisonnées des excremens de quelques animaux, lesquels excremens sont encore originairement sortis de la terre, & en font une partie ; cette terre ayant par ce moien reparé sa perte ; elle se trouve tout aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'elle étoit.

Il faut donc en quelque façon regarder les fumiers à l'égard de la terre, comme une espece de monnoie qui repare les tresors de la terre : or comme il y a de plusieurs especes de monnoie l'une plus précieuse & l'autre moins, mais toûjours les unes & les autres étant monnoiées qui ont cours dans le commerce & enrichissent, aussi est-il de plusieurs sortes de fumiers, les uns un peu meilleurs que les autres, mais toûjours ils sont tous propres à amander, c'est-à-dire à reparer la perte que cette terre avoit faite en produisant, ainsi la substance de la terre ne s'use point pour devenir enfin à rien, en sorte qu'on puisse dire qu'elle diminuë ; car où en seroit-elle presentement aprés avoir tant produit depuis le commencement des siecles ? Ce n'est proprement que son sel qui se diminuë ; car où en seroit elle presentement aprés avoir tant produit depuis le commencement des siecles ? ce n'est proprement que son sel qui se diminuë ou qui pour mieux dire change de place & qui ensuite pouvant revenir comme il le fait, est capable de retablir cette terre au même état qu'elle avoit été.

Les alambics de la chimie manifestent assez ce que c'est que ce sel, & font voir en petit, combien il en faut peu pour r'animer une assez grande quantité de terre.

A propos de quoi je dois dire, qu'il est ce semble du fumier à l'égard des terres qui sont de different temperament, ce qui est du sel à l'égard des differentes viandes, soit celles qui sont fines & délicates, comme les perdrix, les moutons, soit celles qui sont materielles, & grossieres, comme le bœuf, le cochon, &c. celles-ci souffrent sans doute dans l'assaisonnement qu'on leur

leur fait, une plus grande quantité de sel sans en être gâtée que n'en peuvent pas souffrir les autres, il a fallu en effet bien plus de sel pour une bonne piece de bœuf qu'on a rendu meilleure en la salant, qu'il n'en faut pour saler une piece de mouton, quoi que de la même grosseur, & au contraire à l'égard du goût de l'homme, des viandes grossieres en sont abonies quand elles sont notablement salées, au lieu que les viandes du mouton que l'on saleroit également, en seroient moins bonnes, ou pour mieux dire en seroient plus mauvaises.

Et d'ailleurs comme il est du sel qui sale plus, par exemple, le gris, & du sel qui sale moins, par exemple le blanc; aussi pour ce qui est d'échauffer ou animer la terre, il est des fumiers qui amandent, & échauffent plus, & ce sont par exemple, ceux de mouton & de cheval, & il en est qui amandent & échauffent moins, & ce sont par exemple ceux de cochon, ceux de vache, &c. Il faut user sagement des uns & des autres, l'experience justifie assez cette faculté d'échauffer en fait de fumier, en ce qu'une certaine quantité de celui de cheval étant entassé fait une chaleur considerable, jusqu'à se convertir quelque fois en veritable feu, au lieu qu'un tas de fumier de vache n'en vient jamais à s'échauffer de cette façon.

Et partant si on vouloit mettre beaucoup de fumier de cheval ou de mouton dans des terres legeres, & sablonneuses qui n'ont pas besoin d'être échauffées, on y feroit tort au lieu d'y bien faire. Ces fumiers sont trop brûlans; mais suivant l'avis du Poëte, on en pourroit mettre beaucoup de celui de vache qui est plus gras & moins chaud, & au contraire ce qui n'est propre pour les terres chaudes,& arides est tres propre pour les terres froides & humides; celles-ci qui naturellement ne produisent que trop de méchantes herbes, ont besoin d'être échauffées, & pour ainsi dire animées pour les disposer à en produire de meilleures.

Terres usées. Les terres s'usent à la longue, quelque quantité de sel qu'elles aient pour entretenir leur fertilité, c'est-à-dire, quelques bonnes qu'elles soient naturellement, avec cette difference seulement que comme il y en a de tres-excellentes & qu'il y en a aussi de tres-mediocres, les unes s'usent bien plûtôt & plus aisément que ne font pas les autres; on peut dire qu'il en est à peu prés à leur égard comme des trésors de chaque Etat; constamment il y en a de tres-puissans, mais il y en a aussi qui ne le sont gueres, c'est ce qui fait que l'un est bien plus capable de soûtenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenses que n'est pas l'autre; mais enfin les trésors de celui qui est fort riche ne sont pas infinis, ils peuvent fuser, & en effet il arrive quelquesfois qu'ils fusent, c'est-à dire, qu'ils s'épuisent, soit pour avoir été mal conduits & mal emploiés, soit pour avoir trop répandu,quoi que ç'ait été peut-être en vûë d'autres avantages, dont l'état profite; il faut quelquefois pour ainsi dire des amandemens étrangers à cet état, par exemple, un grand commerce, une alliance importante, & sur tout point de longues guerres, ni de grandes dissipations, il lui faut au moins du repos, & de l'œconomie; pareillement quelque fecondité que la terre possede, elle s'épuise à la longue par la quantité de ses productions, c'est-à-dire de celles où elle a été forcée; mais non pas de celles qui lui sont naturelles & volontaires; car elle ne fait ce semble que s'en joüer; ainsi par exemple, la terre d'un bon pré, bien loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, elle augmente de plus en plus sa disposition à en produire, comme si en effet elle avoit plaisir à suivre sa pente; mais si on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on la veüille forcer à donner du seinfoin, ou du bled ou quelqu'autre grain qui lui est étranger, on ne sera pas long-tems à s'apercevoir que premierement, elle commence à ne plus faire si bien qu'elle avoit accoûtumé, & qu'enfin elle vient à ce point de faire dire qu'elle est usée, & qu'il lui faut quelques secours pour la remettre en vigueur, ou autrement elle sera quelque temps presque inutile; peut-être qu'aussi les terres où le seinfoin, le bled & les autres grains viennent deux mêmes (car aparament ces premiers grains sont venus naturellement, & sans industrie dans quelques terres) peut-être dis-je, que ces terres à grains pourroient plus facilement s'user à faire du foin, qu'à continuer de les produire: il est donc constant par l'experience de tous laboureurs, qu'on voit souvent des terres usées.

J'ajoute que selon la plus grande, ou la moins grande quantité de sel, qu'il faut à chaque plante en particulier; car elle n'en consomment pas toutes également, certaine terre qui en est abondamment pourvûë, pousse sans s'user si-tôt, plusieurs differentes sortes de plantes & quelquefois toutes ensemble & en même tems: témoins les bons fonds de prés, où chaque endroit est plain d'une infinité de differentes plantes, toutes également vigoureuses quelques fois; & c'est quand le fond n'est que mediocrement bon; cette terre n'en produit plusieurs que successivement les unes aprés les autres, comme on le voit aux petits bleds, l'orge, l'avoine, &c. qu'on seme dans les terres qui viennent de porter le froment, le seigle qui n'étant pas capables d'en produire si-tôt d'autres semblables, ont encore dequoi pour en produire de moindres.

La même chose se doit dire d'une terre qui a été long-tems vignoble, en fustaies, en arbres fruitiers &c. en effet si on y détruit ces sortes de plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elles puissent réussir à l'emploier tout incontinent de la même maniere qu'elle l'étoit, puisqu'elle est usée à cet égard; cependant elle ne l'est pas si absolument, qu'elle ne soit encore en état de faire quelqu'autre chose, elle pourra même réüssir pour un tems à la production des plantes plus petites & moins voraces; par exemple des herbes potageres, des pois, des féves, &c. mais enfin elle viendra à essuier la condition commune de toutes les terres, qui est de devenir usées.

C'est ici où le jardinier doit faire voir, s'il est habile, car il doit avoir une aplication perpetuelle pour remarquer de quelle maniere toutes les plantes de son jardin viennent, afin de ne point perdre de tems à emploier sa terre en choses qui cessent de bien faire; il ne laissera pas pour cela aucune partie de son jardin en friche, il se contentera seulement de faire changer de place à ses legumes & à ses semences; sa terre n'est jamais si usée, c'est-à-dire si épuisée & si attirée, qu'elle doive demeurer entierement inutile

tile; ainsi il lui fera produire de toutes choses les unes aprés les autres pourvû qu'il ne la laisse pas manquer de quelques secours qui lui sont necessaires; si toutes fois il étoit obligé de remettre des choses semblables à la place des anciennes, par exemple, des arbres nouveaux à la place de ceux qui sont morts, il y a quelqu'ouvrage à faire, & quelque œconomie à pratiquer; j'en parlerai ci-aprés, & de plus la maniere de bien emploier les terres est amplement examiné dans le mot du potager.

Terres reposées, font juger que les terres ont besoin de quelque repos, & que par ce repos elles se rétablissent, soit que les influences des astres, & sur tout les pluies fassent cette reparation si utile (elles y contribuent beaucoup) soit plûtôt que ces terres aient en elles, un fond de fecondité naturelle avec une faculté, non pas veritablement de rendre cette fecondité inépuisable, mais de la rétablir, & de la reproduire quand aprés avoir été alterées à force de productions continuelles, on laisse pour quelque tems la terre en repos, comme si en effet on l'abandonnoit à sa discretion, & qu'on la crût capable de connoître son mal & d'y apporter le remede, c'est ainsi que les Philosophes attribuent à l'air une force elastique, & pour me servir d'un exemple plus sensible, c'est ainsi que l'eau a en soi un fond de fraîcheur naturelle avec un principe de rétablir & de reproduire cette fraîcheur, quand aprés que le feu ou le soleil l'ont échauffée, on l'éloigne ensuite hors de leur portée; constamment la chaleur lui est étrangere, & pour ainsi dire ennemie, si bien qu'elle tient telle eau dans un état violent; mais quand on l'éloigne de ce qui lui causoit & entretenoit cette chaleur, & que par ce moien on la laisse pour ainsi dire en repos, elle détruit ce qui la rendoit defectueuse & redevient petit à petit fraîche comme auparavant; c'est-à-dire, qu'elle recouvre la perfection qui est naturelle à son être, & à son temperament.

Ainsi la bonne terre étoit alterée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres, & qui épuisoient en même tems, & tout son ancien sel; & même tout le nouveau, à mesure qu'elle le reparoit; mais si on vient à la décharger de ces plantes, & qu'on la laisse quelque tems sans lui rein demander, c'est-à-dire, qu'on la laisse en repos, elle se rétablira dans sa fecondité naturelle, & particulierement si pour de petites plantes ordinaires on y mêle un peu de secours de bon fumier, jusques-là même que chaqu'une qu'on lui laissera pourrir, ou qu'on y brûlera, lui donne de nouveles forces. La nature nous fait voir en cela une veritable circulatiō comme je l'expliquerai ci-aprés dans le chapitre des amandemens.

Terres portées. Il y a peu de choses à dire sur le fait des terres portées, si ce n'est que c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le jardinage; l'Auteur des Georgiques, qui a si exactement traité de la difference des terres, n'a fait aucune mention de celle-ci; on ne vient d'ordinaire à cet expediant de faire porter des terres quand on veut faire un jardin dans un endroit qui n'a aucune terre, ce qui n'arrive pas souvent au moins pour de grands jardins, ou que quand on veut changer quelque endroit de tranchée, qu'on a lieu de juger être usé, on va donc prendre des terres dans un lieu où il y en a de fort bonnes, malheur à celui qui étant reduit à faire la dépence du transport n'en choisit que de mauvaises; je croi qu'il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.

Les bonnes terres trouvent ce semble quelque augment de bonté dans ce transport, & voilà ce qui fait dire, tel & tel jardin ne sçauroit être mauvais, puis qu'il n'y a que des terres portées; la raison de cette amelioration par ce transport n'est pas moins difficile à rendre, que celle de l'amandement qui vient de brûler les chaumes; le Poëte en rend quatre sans se déterminer sur aucunes, voulant peut-être nous insinuer qu'il les juge toutes également bonnes; ainsi il me paroît constant que les terres augmentent de bonté par le transport, soit que dans le remuement l'air les penetrans davantage y reveille quelque principe de vigueur qui étoit caché, soit que cet air la purifie des mauvaises qualités qu'elle avoit contractées, soit enfin qu'il la rende plus meuble, & plus penetrable aux racines qui vont pour ainsi dire, cherchant à vivre où il y a quelque aliment nouveau à prendre.

Terres neuves. Je veux dire terres qui n'ont jamais vû le soleil; c'est un secours nouvellement introduit dans nos jardins, & apparament aussi inconnu dans l'ancienne agriculture, que celui des terres portées dont il n'est fait aucune mention dans les Auteurs: nous en faisons un cas tres particulier, & dans la verité nous n'en sçaurions trop faire, puis qu'il est vrai que ces terres neuves ont non seulement tout le premier sel qui leur a été donné au moment de la création; mais aussi la plupart de celui des terres de la superficie, lequel est venu à celle de dessous y étant porté par le moien de l'eau des pluyes ou des arrosemens, dont la pesanteur la fait descendre par-tout où elle peut penetrer; ce sel se conserve dans ces terres cachées, jusqu'à ce que revenans elles même superficie, l'air leur donne une disposition propre à emploier ce semble avec éclat la fecondité dont elles sont doüées; en effet, elles ne sont pas pour ainsi dire si-tôt en liberté d'agir qu'elles produisent des vegetaux d'une beauté surprenante.

Il n'est pas difficile d'entendre ce que c'est que terres neuves; toutes les terres l'ont été originairement, c'est-à-dire, au moment de la creation de Dieu par son Commandement leur aiant fait le don de la faculté de produire, qui n'avoit point encore été mis en usage: depuis ce tems là toutes les terres de la superficie de ce corps terrestre, ne peuvent plus être apellées neuves, puisque toutes celles qui ont été capables de produire, n'ont pas cessé d'agir jusqu'à present; mais parce qu'il y a bien des endroits où le fond de la terre à deux ou trois pieds de la superficie est toûjours demeuré sans action, & d'autres où la superficie même a été empêchée d'agir, cela fait que nous avons des terres neuves, pour nous en servir dans nos besoins; ainsi ce que nous entendons par terres neuves, ce sont simplement celles qui n'ont servi à la nourriture d'aucunes plantes, par exemple, celles qui sont au dessous de trois pieds de la superficie, jusqu'à quelques profondeurs que ce puisse être, pourvû qu'elles soient effectivement terres: ou bien nous entendons celles qui aiant déja nourri plusieurs plantes, ont été ensuite long-tems sans en nourrir d'autres. Par exemple, celles sur lesquelles on est venu à faire des édifices: nous di-

sons, & c'est l'experience qui nous l'aprend, que dans les premieres années, les unes & les autres de ces terres sont merveilleuses, & particulierement pour nos jardins ; toutes sortes de plantes, & de legumes y embellissent, croissent & grossissent à veüe d'œil ; & si nous y plantons des arbres, pourvû qu'ils soient bons en eux, & qu'ils aient été bien plantés, il y en a peu qui n'y réüssissent, au lieu que dans celles qui sont méchantes ou qui sont effectivement usées, il en meurt la plûspart, quelques bien conditionnés qu'ils soient, & quelques soin qu'on ait pris à les bien planter.

Les yeux ne sont point capables de distinguer, si une terre est ou neuve ou usée ; la connoissance de leur merite doit venir d'ailleurs ; les unes & les autres se ressemblent extrêmement, & on pourroit dire avec assez de raison, que les terres qui sont méchantes, soit pour l'avoir toûjours été, soit pour l'être devenuës ; sont à peu prés comme la poudre à canon, qui est ou méchante ou évantée, le feu n'y sçauroit prendre, & cependant elle ressemble entierement à la bonne ; ainsi les terres, qui sont ou naturellement méchantes & infertiles, ou qui aiant été bonnes se trouvent enfin usées ; comme elles n'ont pas dequoi être animées quand la chaleur & l'humidité leur viennent, elles demeurent comme mortes auprés d'un secours qui animeroit d'autres ; si bien que ne contribuant nullement à l'action des vielles racines des arbres, celles-ci enfin pourrissent, & avec elles pourrit tout le reste du corps de l'arbre, comme je l'ai amplement expliqué dans mes reflexions sur le commencement de la vegetation.

D'où il s'ensuit que premierement il est agréable de faire de nouveaux plans dans de bonnes terres neuves, & qu'en second lieu tous ceux qui font des jardins nouveaux, dévroient assurement avoir cette précaution d'en faire preparer une maniere de magazin afin d'y avoir un recours aizé & commode, quand ils ont besoin de replanter quelques arbres nouveaux. Ce qui arrive assés souvent ; la place des allées ou tout aumoins la place d'une partie est tres-propre pour ces sortes de provisions, & je m'en sers pour cela, au lieu de faire comme on fait d'ordinaire, c'est à dire de les remplir toutes de gravoirs & ordures qu'on aura sorties des carrez & des tranchées, combien de fois voit-on arriver que faute d'une telle facilité pour des terres neuves qu'il faudroit remettre dans les tranchées & qu'on y remettroit, si on en avoit : on perd son tems, son argent, & son plaisir à refaire de nouveaux plans à la place des vieux, qui sont morts ; & en effet il en réchape tres-peu dans ces sortes de terres vieilles, & mal conditionnées.

Terres bonnes. La couleur & la marque la plus essentielle, & la plus assurée de la bonté d'un fond de terre est celle qui se prend de la beauté naturelle de ses productions; on voudroit bien encore établir une autre marque certaine sur la couleur, & dire que la grise noirâtre fait une preuve convaincante en cette matiere, aussi bien qu'elle y fait le plus grand agrément pour la vûë.

Ce n'est pas seulement de nos jours que cette question a été agitée ; les grands Auteurs de l'antiquité y ont fait reflexion devant nous ; pour moi je n'ai aucune prévention sur cela, aiant vû qu'il est de bonnes & de mauvaises terres de toutes couleurs ; mais constamment cette grise noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des siecles passez, est d'ordinaire à cet égard un des meilleurs signes de bonté, sans être pourtant infaillible ; nous en voions quelques fois de rougeâtres & de blanchâtres qui sont merveilleuses, mais rarement en voions nous de blanches, de qui on puisse dire la même chose, comme aussi en voions nous de noires, soit sur le haut de quelques montagnes, soit dans de certains valons, lesquelles sont tres-infertiles ; c'est une maniere de sablon mort qui ne peut tout au plus produire que des genets & des bruieres.

Il faut donc venir à dire, que la veritable marque pour bien connoître la terre n'est point la couleur dont elle est, non pas même la profondeur, il n'y a en effet que les productions qu'elle fait naturellement : ce sont elles seules qui doivent faire décider à cet égard, par exemple, en plaine campagne ce sera de ces bons herbages que les animaux mangent volontiers, ce sera des ronces & des hiebles ; en potagers, ce sera de gros artichaux, de grosses laituës, de grandes oseilles, &c. ce sera sur tout comme il a été dit ci-dessus dès arbres bien vigoureux, ce sera de grands jets qu'on leur voit faire, ce sera des feuilles fort larges & fort vertes dont ils sont garnis, &c. & voilà ce que nous devons regarder comme des témoins irreprochables, & à la déposition desquels il faut absolument croire, sans se fier entierement à aucun autre ; la grosseur ou la petitesse des fruits font bien quelque chose à cet égard, mais on en peut tirer une conviction manifeste, nous voïons souvent des fruits fort gros sur des arbres qui se portent bien ; j'explique ailleurs les raisons d'une si grande difference.

La terre pierreuse, & du fumier qui lui est propre. Cette espece de terre n'est pas celle qui produit la plus grande quantité de bled : & si l'on en veut faire approchant de quelque chose de bon, il en faut ôter une partie des pierres, & labourer le plus avant qu'on jugera à propos, afin d'en amener le plus de terre qu'on pourra.

Quand je dis de labourer la terre tant avant qu'on pourra, j'entens qu'on ne labourera qu'aussi profondement qu'il verra qu'il y aura de bonne terre, pour lors il n'y a rien à craindre en la remuant ainsi : mais si indifferemment on alloit approfondir toutes sortes de terroir, & qu'on vint faute de le connoître à amener la méchante terre sur la bonne, on n'opereroit rien qui vaille, à cause que cette terre qui n'est point meuble, & qui demeure toûjours mâtine pour ne s'être jamais ressentie des influences du Ciel, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit si on ne l'avoit point ainsi malfaçonnée, & cette maniere de labourer une terre s'apelle en terme de labourage, la forcer : & l'on sçaura que toute terre forcée devient ingrate à son maître : cet avertissement sera general pour toutes les especes de terres qu'on voudra labourer : revenons à nôtre terre pierreuse, & disons la maniere de la rendre plus fertile qu'elle n'est de sa nature.

Fumiers propres à la terre pierreuse. Cette terre étant

étant labourée cōme j'ai dit ci-dessus, toûjours par un tems sombre s'il se peut, jamais par la trop grande ardeur du soleil, à cause qu'aiant naturellement peu de substance, il est à craindre qu'en la remuant l'âpreté de la chaleur ne vienne encor à en dissiper, ce qui ne manque point de l'alterer, & par consequent d'empêcher qu'elle ne produise beaucoup de grain: & pour aider à la nature à bien faire ses fonctions à l'égard de cette espece de terroir, on se sert de fumier de moutons qui par le moien de l'humeur grasse dont il abonde plus que tous les autres fumiers, & qu'il lui communique, fait en sorte qu'un tel champ nous dédommage & de nôtre grain & de nos peines.

Terre novale. Bien des gens, si l'on ne leur expliquoit, n'entendroient pas ce que c'est que terres novales. & pour donc leur donner à connoître, je dirai que c'est une terre qui n'a servi autrefois qu'à nourrir des arbres ou du bois qu'on a arraché exprés pour faire porter du bled à cette terre.

Elle ne raporte toûjours que trop les premieres années, pourvû qu'elle soit bien labourée, & si on en demande la raison, je dirai que ces sortes de terres ramassant beaucoup de substance par le moien du long repos qu'on leur donne, & à cause des feüilles des arbres qui s'y consomment, & des herbes qui les engraissent quoi qu'elles les produisent, ne peuvent qu'étant bien façonnées elles ne jettent du grain en abondance.

Remarques. Pour éviter même un inconvenient qui arrive lorsque pour la premiere fois on veut ensemencer ces terres & qui est que le bled qu'on y met y vient si drû que le plus souvent ce n'est que de la paille & tres-peu de grain; que fait-on? Un Laboureur qui entend son metier, commence à y semer de l'avoine pour ôter de cette terre la plus grasse substance, puis l'année suivante il y jette du froment qui remplit toûjours l'attente de son maître.

Pour les fumiers il n'en est point necessaire de plus de quatre ans, & on les lui donnera aprés conformément à la nature, ce que je vas enseigner dans la suite.

Terre sablonneuse. Il y a de deux especes de terre sablonneuse, l'une est un sable gros & & jaune: celui-là est le meilleur & le plus propre à produire du grain, & l'autre d'un sable blanc & sec, celui-ci ne vaut rien qu'à y planter du bois, & a y semer du bled sarrazin.

Le premier neanmoins ne seroit pas beaucoup fertile, si l'on n'y ajoûtoit du fumier lors qu'on veut le faire porter; mais ce sable du moment qu'il est mêlé moitié de fumier de vache & moitie de boües qu'on a ramassées & qu'on a laissé égouter, on peut dire que pour lors il fait merveilles, ce mélange corrigeant deux défauts que ce sable a dans lui, quelques bonnes qualités qu'il puisse avoir d'ailleurs.

Premierement, c'est qu'il est sujet de se déssécher par les trop grandes chaleurs, à quoi on remedie par les boües qui sont d'une nature toûjours assés humide; & en second lieu, c'est que les pluies sont dangereuses de le refroidir, si l'on ne le mêloit avec du fumier de vache, qui n'est pas si chaud que celui de mouton à la verité; mais qui suffit assez pour donner un bon temperament à la terre où on le répand, & quand on veut labourer ces terres, il faut toûjours choisir un temps un peu humide, & non jamais trop sec.

Terre neuve. On compte de trois especes de terres fortes: la premiere qu'on nomme terre forte ou terre d'argille; la seconde terre forte sablonneuse; & la troisiéme, terre forte pierreuse; toutes trois d'une nature tres visqueuse, & demandent le labour profond & toûjours en tems beau, afin d'y détruire les méchantes herbes dont elles abondent.

Celle d'argile est la plus rude à manier, & si elle n'est prise en saison, difficilement en vienton à bout à cause de ces mottes qui demeurent toûjours entieres.

La sableuse ne s'éleve pas tant en mottes, & se laboure plus aisément que celle d'argile, toutes fois elle en vaut mieux lors qu'on la prend la moins dure qu'on peut, mais jamais trop molle.

Pour la pierreuse, si l'on attend qu'elle soit trop seche, elle est fort dangereuse à faire sauter la queüe de la charruë, ce qui ne donne pas peu de tablature, à celui qui la tient, & qui le plus souvent n'est pas maître de pointes le soc où il voudroit qu'il fût, ce qui fait paroître un labour en tres-mauvais état, n'étant point fait également, & n'étant pour ainsi parler qu'égratigné sur sa superficie.

A l'égard des fumiers, ces trois ici mêlez leur conviennent merveilleusement bien: sçavoir, le fumier de mouton, celui de vache & celui de cheval bien consommé. Ces sortes de terres sont plus propres à froment qu'à autres grains; il y vient en abondance, sur-tout lors que les années ne sont point trop pluvieuses.

Terre de craïe. Il est des païs où la terre est pleine de craye, & ce ne sont pas celles-là qui sont les plus fertiles en bleds; mais enfin, comme il faut se servir du terroir tel qu'il a plû au Ciel nous le donner; il faut bien trouver en quelques façons des moiens de leur faire produire du grain par le secours des amandemens qui leurs conviennent & dont on les mêle à foison: deux fumiers me paroissent propre pour cette espece de terre, pourvû qu'ils soient pourris ensemble, sçavoir celui de mouton, & celui de vache, & si l'on veut y ajoûter encore des boües ramassées & égoûtées, cela ne pourra produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'aprofondir ces sortes de terres, je laisse à la longue experience du Laboureur en son art d'en juger, ce qu'il pourra aisément faire à l'ouverture de la terre, lorsqu'il verra que celle de dessous sera differente de celle de dessus.

Terre marescageuse. On ne sçauroit guere esperer de tirer du profit par raport au bled, des terres qui sont situées dans des marescages: ce n'est pas quelquefois que le froment n'y vienne bien; mais c'est lorsque telle terre est nouvellement défrichée, autrement au lieu de bled qu'on seme, souvent on n'y recueille que de l'avoine, qu'on nomme de l'avoine folle, ou si le bled qu'on y jette y croit dans son espece, c'est avec tant de force qu'on y moissonne toûjours beaucoup de paille, & tres-peu de grain, c'est ce qui fait que tel terroir est toûjours meilleur en prés qu'en terre.

Terre bonne, & la maniere de la connoître. L'œil est celui qui le premier juge des diffe-

rantes manieres de la bonté d'une terre, & pour cela il s'arrête d'abord à en considerer la couleur, si elle est d'un gris noirâtre, on prétend que c'est un signe d'une bonne terre: cependant qu'on ne s'y trompe pas: il est vrai qu'il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toutes autres; mais on sçait aussi qu'il s'en voit de telles tout-à-fait infertilles, soit sur le haut de certaines montagnes, ou dans quelques vallons, où elles ne peuvent tout au plus produire que des genêts ou de la bruyere.

Terre meuble. On reconnoîtra d'abord cette qualité à la manier, si elle n'est ni trop seche ou legere, comme les terres qui sont tout-à-fait sablonneuses, ni trop humides, comme celles qui tiennent de marécages ou trop fortes comme les terres franches; mais lors qu'elle se manie, & qu'on sent qu'elle est douce, & qu'elle a le grain menu, & sans pierres, quoi qu'il y en ait une noire qui soit pierreuse & qui n'est point à rejetter, non plus que de certaine sablonneuse de la même couleur.

Terre à rejetter. Il n'est pas croïable qu'un homme qui se forme le dessein de conduire un labourage, puisse indifferemment semer dans toutes sortes de terres: on doit être plus soigneux de son profit, & ne pas hazarder son grain si indiscretement: Telles sont les terres blanches, les jaunes, & celles de couleur rouge, qui ne valent pas qu'on se donne la peine de les labourer, quelque amendement qu'on leur puisse donner.

TERROIR. Comme il y a deux choses qui produisent des fleurs, sçavoir les racines & les oignons aussi y a-t'il deux sortes de terroir propres à les faire venir; l'un composé d'une terre grasse & liante, & l'autre d'un maigre & leger.

Pour une regle generale, toutes les racines demandent une terre grasse & bien détrempée qui ait été au moins l'espace de trois ans à s'aprêter & assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Ces oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & legere; & celle des jardins, pourveu qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pied ou environ, pour y en remettre de nouvelle.

Des fleurs en general, & pour les connoître, il faut toûjours choisir entre les fleurs celles qui sont les plus belles, & les plus estimées; parce qu'autrement ce seroit se donner de la peine inutilement. Il en faut mettre chaque espéce à part & particulierement celles qui sont la fleur plus grosse que l'oignon: par exemple, la jonquille d'Espagne double, la narcisse rosal, & entre les racines les renoncules, parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres; les tulipes & les anemones peuvent être placées autour des planches proche les bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes, & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera tres-gaie & tres-plaisante à la veüe.

La connoissance de ces especes de fleurs est necessaire pour sçavoir dans quelles situations elles doivent être mises, c'est-à-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au soleil; si dans une terre grasse ou dans une legere, si dans des pots plûtôt qu'en pleine terre, & c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualités & sa nature.

Fleurs. Un bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les fleurs quoi qu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon; car comme elles sont differentes entr'elles; aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le tems de travailler au jardin; la regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines; la façon de les semer, la saison de transplanter, la maniere d'arrouser les plantes, le tems d'arracher les herbes inutiles, & les heures d'ôter les animaux malfaisans: finalement quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent regulierement.

TES

TESTE. Elle est la plus noble & la plus riche partie des corps. C'est la Tête à laquelle toutes les autres sont sujettes; elle est composée de sept os unis ensemble, qui couvrent & qui servent de défense au cerveau; ils sont joints par des sutures pour donner non-seulement passage aux vaisseaux, mais encore aux fumées & aux vapeurs, & afin d'empêcher que la fracture d'un os ne se communique à l'autre, l'os qui prend depuis le nez jusqu'au milieu de la tête est nommé coronal, dautant qu'on y pose ordinairement les couronnes, celui qui décend jusqu'au col occipital, deux autres parietaux, & deux petreux, comme qui diroit de pierre à cause de leurs duretez, & le dernier basilaire, parce qu'il sert de base & d'apui à toute la tête: Tous ces os sont couverts à l'exterieur d'une membrane fort épaisse apellée peri-crane, & au dedans il y en a deux dont celle qui est attachée au crane se nomme duremere, l'autre pie-mere differente de celle-ci, à raison qu'elle est plus déliée, & qu'elle couvre tout le cerveau: ce n'est pas sans raison que la nature a si sagement pourvû à la défense du cerveau, jugeant qu'il devoit être, non seulement la source de l'esprit animal, l'origine des nerfs, principe du sentiment & du mouvement; mais encore le siege & la demeure de l'ame, outre cela il renferme la cervelle, qui est une moële differente de celle des os, dont une moitié occupe le devant de la tête, & l'autre le derriere qui est plus solide.

Le cerveau a quatre ventricules, deux vers le front, l'un à droit, l'autre à gauche, separez par une petite portion de cervelle remplie & entremêlée de quantité de petites veines & d'arteres, envelopées d'une membrane fort déliée, qui ont deux conduits, où se prepare l'esprit animal; l'un décend vers le nez pour en recevoir les odeurs, retirer & repousser à même tems l'air, l'autre va au troisiéme y porter l'esprit animal, celui-ci est au dessous des deux premiers, qui pareillement a deux conduits, par l'un s'écoule la pituite sur la glande basilaire, par l'autre l'esprit animal est porté au quatriéme qui est au derriere de la tête entre la cervelle & la moëlle de l'épine, aiant deux conduits en maniere de petits vers qui servent de passage à l'esprit animal.

Il y a des Medecins qui ont opinion que le sens

sens commun reside aux premiers ventricules du cerveau, les idées, l'imagination, & les pensées au second, & au dernier la memoire: d'autres ont un sentiment opposé, mais comme il ne s'agit pas ici de dispute, on dira que quoique la tête soit la plus admirable, & la partie la mieux scituée de toutes les autres, elle n'en est pas moins sujette aux infirmitez & aux accidens, tant au dedans qu'au dehors. Celles du dedans se distinguent suivant les endroits qu'elles occupent; car si ce sont les membranes, il arrivera à cause de leur sensibilité les douleurs de tête, si ce sont les ventricules & les conduits par lesquels l'esprit animal est distribué aux organes des sens & aux membres où se forment les vices du sentiment & du mouvement, il arrivera ou l'apoplexie, ou la paralysie ou l'épilepsie ou le vertige, ou l'incube, ou le catharre. Si c'est la substance du cerveau où reside l'entendement, l'imagination & la memoire, principales facultez de l'ame, ce sera ou la phrenesie, ou la manie, ou la mélancolie, ou la folie ou la letargie, *De la haye.*

Douleur de Tête par le sang. Les signes d'une douleur de tête par le sang se font connoître a un visage, & des yeux enflammez, a des veines larges & tenduës, à un pouls élevé, & qui bat avec violence aux côtez des temples, à une urine rouge & épaisse, qui cuit en sortant.

Ce qui la cause, c'est ou l'excez du vin, ou de la bonne chere, ou le bain pris mal à propos, des sueurs forcées par des exercices dereglées, où le sang lors qu'il excede à cette douleur, les jeunes gens y sont plus sujets que les personnes d'âges: c'est pourquoi on les doit saigner plus hardiment & plus souvent que les derniers, les rafraîchir avec de la limonade, des orangeades, ou des tisannes faites avec des pommes, des reinettes, de l'orge & du chiendent, & avec des juleps composez d'eau de laituës, de pourpier ou de chicorée, dans lesquels on delayera une once de syrop de nenuphar, ou de violette, avec quatre ou cinq goutes d'esprit de souphre ou de vitriol: on leur donnera de fois à autre quelques lavemens d'une décoction d'herbes potageres, ajoûtant du miel commun & quelques cuillerées de vinaigre; on les purgera le troisiéme ou quatriéme jour avec une once & demie de casse dissous en deux verres de petit lait, ou avec une once de catholicon double délayé dans un verre d'eau de chicorée, ou de laituë. Dans le tems que l'on pratiquera les remedes, on apliquera sur le front quelques linges trempez en du jus de feuilles de saule, ou de plantain, ou de pourpier ou de morelle, y mêlant un peu de vinaigre: que si passé le cinq la douleur continuoit, on pourra exciter un seignement de nez, en chatoüillant le dedans avec du crin de pourceau, ou en ouvrant la veine du front, principalement si la douleur étoit au derriere de la tête.

On se servira de quelques narcotiques le faisant plûtôt sentir que de l'appliquer, ou bien on fendra, soit un pigeonneau ou un poulet pour le mettre chaudement sur la tête; sinon on mettra une once d'huile rosat avec demie once de vinaigre, deux onces d'eau de pourpier ou d'eau de laituë, dans quoi en trempera des linges que l'on mettra sur le front un peu dégourdi.

A l'égard de ceux qui seront plus âgés, on les ménagera sur la saignée leur appliquant plûtôt des sangsues derriere les oreilles, & les purgeant aussi plus souvent que les autres, soit avec de la manne ou avec des tablettes *de sucre rosarum.*

Et pour les femmes & les filles, outre l'usage des susdits remedes, on leur tirera du sang du pied, si elles ne sont pas reglées. Quand au regime de vivre, on leur ôtera le bœuf, & le mouton, le pigeon & les œufs, & l'on assaisonnera leurs boüillons de laituës, de pourpier, d'ozeilles ou de capres ou de jus d'oranges, elles dormiront raisonnablement, se moderetont sur toutes sortes d'exercices, chasseront le chagrin & le souci, se promeneront long-temps avant le repas, & se reposeront aprés.

Douleur de tête par la bile. La faim, la colere, les veilles ou les fatigues, les vapeurs du vin, ou le vivre chaud & sec, & toutes choses qui peuvent augmenter ou irriter la bile, causent cette douleur de tête, qui pour l'ordinaire attaque les personnes d'un temperament boüillant dans la saison la plus chaude, dans la vigueur de l'âge, qui s'appliquent beaucoup aux affaires, à l'étude, & au travail, ils ont le visage pâle, une amertume à la bouche, une grande secheresse à la langue, aux lévres, & aux narrines, cette douleur tourne souvent en migraine, occupant tantôt le côté droit tantôt le gauche.

Pour soulager promptement cette douleur, c'est d'avoir aussi-tôt recours à la saignée aiant été auparavant préparez par quelques lavemens faits d'une décoction commune, dans lesquels on aura ajoûté du miel de nenuphar, quelques cuillerées de verjus ou de vinaigre: les soirs on prendra des juleps composez, soit avec les eaux de chicorée ou de pourpier ou de tisanne, le syrop de pommes simples ou celui de nenuphar, ajoûtant quatre à cinq goutes d'esprit de souphre ou de vitriol sur chaque verre.

Si passé le troisiéme jour la douleur continuoit, on seignera encore au quatre, & le cinq on fera prendre un vomitif, soit avec deux onces de vin émetic, soit avec trois à quatre grains de crocus metallorum, ou de tartre émitic, si-non on prendra une poignée de raves, autant d'hyssope, que l'on fera boüillir dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié, & dans quatre onces de cette décoction on y ajoûtera une once de miel & une cuillerée de vinaigre, que l'on fera avaller: que si ce remede ne faisoit pas grand effet, on pourra le réiterer autant de fois que l'on s'en trouvera soulagé, sinon on pourra prendre encore une once d'huile, deux onces de jus d'oseille, une once de miel que l'on mêlera dans un verre d'eau tiede, & que l'on avallera.

Deux jours aprés le vomissement, on se purgera avec une once de casse mondée, & une dragme de crême de tartre, soit en bolus ou dissous dans un verre de petit lait ou avec une once de catholicon double, délayé dans un boüillon de veau ou de poulet, ou dans de la tisane.

L'on tirera par le nez de fois à autre du jus de poirée ou du jus de feüille de sureau mêlé avec un peu de miel, ou du boüillon du pot sans sel, trois heures avant le souper, l'on prendra une dragme de theriaque avec autant de conserve de buglose: que si la douleur ne s'apaisoit point, l'on délayera pour lors quatre grains d'opium avec sept ou huit cüillerées d'eau de plantin ou d'eau rose ou de betoine, de laquelle on en tirera de fois à autre un peu par le nez, & l'on y trempera des linges que l'on apliquera sur le front, &

ſur les temples, ſinon on détrempera quatre ou cinq grains de camphre dans de l'eau de laituë, ou de morelle, ou de pourpier, dans quoi on mouillera des linges que l'on apliquera ſur le front: ceux qui voudront ſouffrir d'être ventouſez, en ſeront plûtôt ſoulagez, comme auſſi de prendre le bain.

On évitera autant que l'on pourra les fatigues de l'eſprit & du corps, l'on ne mangera que des viandes humides, & de bon ſuc, rejettant celles qui ſont vaporeuſe, ainſi que tous legumes qui ont cette qualité; l'on trempera beaucoup le vin, ſinon on boira de bonne eau pure ou du ſidre, ou de la petite biere, & les boüillons ſeront aſſaiſonnés de laituës, de pourpier, d'ozeille, de verjus, d'épinars, les fruits, comme pommes, mélons, prunes, pavies & pêches ne ſeront pas mauvais non plus que le poiſſon aux jours maigres. L'on conſeille aux femmes d'être circonſpectes ſur la ſaignée & ſur la purgation en cas qu'elles ſoient groſſes & aux filles un peu avant leurs ordinaires.

Douleur de tête par la pituite. La ſimple pituite n'eſt pas la cauſe de cette douleur, mais venant à ſe deborder, c'eſt alors qu'elle excite cette douleur de tête, qui ſouvent préſage de facheuſes & mortelles maladies, comme l'Apoplexie, la Paraliſie, le Catarre ou la Letargie, ſes avans coureurs, ſont une douleur peſante au derrier de la tête qui prend plûtôt ſur les trois heures aprés minuit, & qui dure juſqu'à neuf du matin; les eaux, les pluies & les rivieres fourniſſent de ſujets aux reves, le viſage eſt pâle, les yeux bouffis; les ſens ſont comme ſtupides, un crachement continuel, des urines blanches & craſſeuſes, le pouls lent & tardif, & le ventre fort lâche.

Si la pituite eſt douce les crachats ſont blancs & un peu cuits, avec des raports, & l'eſtomac fatigué aprés le boire & le manger, ſi elle eſt ſalée, la bouche eſt ſeche, il y a alteration, point d'appetit, envie de vomir, & puſtules au front, & les urines fort jaunes: ſi elle eſt acide, les raports ſont aigres, ſi elle eſt vitrée, les crachats ſont inſipides, épais & clairs en maniere d'un verre de criſtal & les ſelles ſont mouſſeuſes.

Ce qui peut engendrer cette abondante pituite eſt un long dormir, une vie oiſive & crapuleuſe, l'uſage des viandes humides, & beaucoup de vin.

Qui voudroit ſe garentir n'auroit qu'à ſuivre une autre maniere de vivre, & ſe purger à tous les défauts des lunes avec de la manne ou des pilules d'aloës ou d'agaric ou d'angeliques, qui ſe prennent au ſouper en ſe mettant à table ou avec demie once de tablettes de citro ou de diacarthami ou de diaphœnic, doſant leſdits medicamens ſelon l'âge, la complexion & la ſaiſon; ce qu'un habile Apoticaire, chez qui on les va achepter, juge à peu prés dans l'intervalle des purgations: on prendra les matins à jeun une dragme de theriaque ou d'orvietan détrempé dans un peu de vin, & les ſoirs en ſe mettant au lit uſer de la liqueur ſuivante. Prenez une poignée de graines de genevre, une poignée de petite ſauge à démi-ſeche, une poignée d'hyſope & de romarin, une poignée de fleurs de ſureau, & une douzaine & demie de cloux de gerofle, mettez tout enſemble infuſer dans deux pintes d'eau de vie avec une livre de ſucre, bouchez bien la bouteille, & en prenez une cuillerée ou deux à chaquefois.

L'on pourra ſe ſervir encore d'une poudre à guiſe de tabac composée avec deux pincées de gingembre, de ſauge, de ruë & de marjolaine avec demie douzaine de cloux de girofle, que ſi on ne s'accommodoit pas de ladite poudre, l'on fera infuſer toutes leſdites herbes dans chopine de vin blanc, & les matins dans le creux de la main on en tirera par le nez. On tachera encore de macher auſſi-tôt que l'on ſera levé, ſoit de la ſauge ou des cloux de girofle ou de la racine de piretre, ou de la graine de ſtafiſagre, ou de ſe fourrer une plume de poule ou de coq-d'inde dans la gorge, qui ne manquera pas de faire jetter par la bouche quantité de pituite, l'uſage de la decoction de gayac ou de buis, ou de ſalſe pareille, un verre ou deux matin & ſoir, en ſe couchant ſeroit tres-efficace à cette indiſpoſition: de tems en tems on ſe fera mettre des veſſicatoires derriere les oreilles ou un emplatre de betoine ſur la ſuture coronale, ou de la poix de bourgogne entre les épaules ou un cautere à la nuque ou au bras ou à la jambe, ſinon on fera griller dans une poële du millet, de l'anis, du fenoüil avec un peu de ſel, & on mettra aprés le tout dans un petit ſac en maniere de couſſinet que l'on poſera enſuite ſur la tête.

On aura toûjours ſur ſoi quelques bonnes odeurs à ſentir, comme des oranges ou des citrons piquez de clous de girofle, comme de l'eſprit de vin, de l'eau de theriacle, de l'eau apoplectique, de l'eau de la reine d'hongrie ou de baume du Perou ou d'autre artificiel, l'on boira le vin un peu trempé, & l'on mangera plûtôt des viandes ſeches qu'humides, les aſſaiſonnant de poivre, de muſcade, de girofle & de moutarde; aprés le repas l'on uſera un peu de roſſolis ou de vin d'Eſpagne ou d'eau clairette ou du vin d'abſinthe, ſinon on prendra une cuilleurée de cette poudre digeſtive.

Prenez de l'anis, du fenoüil, de la canelle, de chacun deux dragmes, du cumin, du galanga, d'iris, de chacun une dragme, ſix cloux de girofle, mettez-le tout bien en poudre & le meſlez avec cinq onces de ſucre bien pulveriſé.

Douleur de tête par melancolie. Cette douleur trouble l'entendement, abolit la memoire, renverſe les facultez de l'eſprit animal, & menace encore les perſonnes de pluſieurs fâcheuſes maladies.

Ceux qui pour l'ordinaire y ſont ſujets, ont la poitrine ſerrée, la couleur obſcure, les veines larges & tenduës, le pouls preſſé, petit & enfoncé, ſont plus velus que les autres, ſont maigres & ſecs, ne dorment qu'avec beaucoup d'inquietude, & ſont troublés par des ſonges facheux.

Elle arrive le plus ſouvent à ceux qui ſe ſont fait guerir des hemorroïdes ou fermer quelques vieux ulceres, ou boucher quelques cauteres, elle arrive auſſi aux femmes & aux filles à qui les ordinaires ſe ſont arrêtez, ſoit par accident ou par l'intemperie des humeurs.

Les remedes que l'on a ordonné à la douleur de tête cauſée par la pituite, pourront ſervir utilement à celle-ci; on obſervera neanmoins que s'il y a eu ſupreſſion d'hemorroïdes ou des mois retenus, de ſaigner une fois du bras & enſuite du pied, que ſi aprés cela l'on a la commodité de ſe baigner, ſoit à la riviere ou à la maiſon, l'on

ne mangera ni ail, ni oignon, ni autres legumes qui pourroient par leur qualité porter au cerveau: l'on pourra se purger ou avec le catholicon double ou la confection hamec, le sené, les mirabolans, l'épitime, la cuscuse, ou les pillules de fumeterre, d'agaric ou d'aloës; l'on se tiendra le ventre libre en mettant dans le premier boüillon deux cuillerées de jus de feüilles de violettes ou trois ou quatre cuillerées du jus de mauve ou de mercuriale, ou sur un verre d'eau y jetter deux cuillerées d'eau de vie & l'avaler à jeun.

Observations generales sur toutes les douleurs de tête. La cause des douleurs de tête est contenuë au dedans ou au dehors, au dedans, par le propre vice du cerveau, & au dehors, par la grande chaleur ou froideur par le boire ou le manger, ou par quelque coup receu ou autrement.

Pour sçavoir si le mal est au dedans, renversant les cheveux avec le peigne, la douleur s'augmente, s'il est au dehors en appliquant la main, il semble s'appaiser

A toute douleur de tête provenuë, soit par chaleur ou froideur ou par d'autres accidens, soit qu'il faille échauffer ou refroidir, l'on se gardera bien d'appliquer jamais aucune chose derniere la tête, & de rien mettre dans les oreilles.

Toutes douleurs de tête qui tourmentent sans cesse, qui ôtent le dormir, sont fort dangereuses, principalement lorsque l'on vient à vomir de soi-même une bile verte, & si avec cela les remedes n'operent point, que le mal s'augmente, le peril est plusgrand: il y a une autre douleur de tête qui dure des mois & des années entieres, de laquelle difficilement on guerit. On en a veu cependant à qui le cautere a beaucoup servi, à qui l'ouverture de la veine du front a été d'un grand soulagement, & à qui le cautere appliqué entre le gros pouce, & le premier doigt de la main a parfaitement guéris, d'autres se sont bien trouvés en tirant par le nez du jus de poirée ou de la poudre de betoine, de romarin & de marjolaine, partie égale, ou de la poudre de marruble blanc, & plusieurs ont été parfaitement guéris par l'usage des boüillons de viperes.

Dans quelques fiévres que ce soit, si les urines sont troubles comme celles de jument, c'est une marque qu'elles dérivent d'une matiere crasse & épaisse agitée par la chaleur, qui venant à pousser la vapeur au cerveau y excite une grande douleur de tête, pour l'appaiser, il faudra boire de l'eau toute pure & en quantité, ou boire de la limonade ou du cidre, & l'on prendra des lavemens, doxicrat, & en cas qu'il n'y ait point d'obstructions dans le bas ventre, ni de foiblesse de poitrine, car cela étant l'on usera plûtôt de lavemens composez de toutes sortes de bonnes herbes rafraîchissantes; cette douleur de tête fait remarquer ou la foiblesse ou la longueur de la maladie.

Si passé vingt jours la douleur de tête ne cesse, il arrivera un saignement de nez, où il se fera quelques absés aux parties d'en-bas, l'on sera délivré de la douleur de tête, si du pus ou du sang, ou quelque matiere aqueuse sort par le nez, par la bouche ou par les oreilles.

Il faut observer pour regle generale, que lorsque la douleur de tête est au front ou aux temples, elle se purge par les narrines en prenant du suc de plantain ou de poirée ou de pourreaux, si elle est au milieu, elle se purge par la bouche ou par le palais avec des medecines laxatives, des purgarismes composez de feuilles de lierre, de mouron, & d'un peu de miel boüillis ensemble, si elle est au derriere, il faudra appliquer le long de la nuque un emplâtre de poix de bourgogne, & purger avec des pilules angeliques qui se prennent avant le souper.

Toutes pesanteurs de tête donnent à connoître qu'il y a de la plenitude, l'on purgera avant que de saigner.

Toutes douleurs de tête qui semblent déchirer ou percer, marquent des humeurs ou des vapeurs bien acres. L'on rafraîchira avec lavemens composez de toutes sortes d'herbes potageres, de miel commun, & du cristal mineral, avec des tisanes pour boire à l'ordinaire faites de pommes & d'orge, & l'on seignera deux ou trois fois du bras & aussi du pied si les douleurs ne s'appaisoient.

Toutes douleurs de tête, dont le pouls bat avec violence, c'est signe qu'il y a une grande inflammation, l'on observera la même ordonnance que celle qui est ci-devant, avec cela on tirera du lait de femme par le nez ou de l'huile violat.

Toutes les douleurs de tête qui tantôt courent d'un côté, tantôt d'un autre, marquent que ce sont des vents ou d'autres humeurs plus douces que les précedentes qui sont entre le crane ou le peticrane ou entre le crane & la dure-mere, il faut y aporter les mêmes remedes qu'à la douleur de tête causée de pituite.

Les douleurs de tête qui sont causées par la simpathie du cœur ou du diaphragme de l'estomach ou du ventricule, du foie ou de la ratte, des reine ou de la matrice, des entrailles ou d'autres parties, se font remarquer chacunes par les simptomes particuliers.

Pour connoître si elle vient par le consentement du cœur ou du diaphragme, on a de frequens sincopes, le pouls fort élevé, les sens blessés, la respiration entre-coupée, difficile & sans aucun repos. Pour la traiter, voiez sincope, & y aportez les mêmes remedes.

De l'estomach ou du ventricule. Si elle vient d'un excez de pituite, l'appetit est perdu, le vomissement est frequent, la digestion a peine à se faire, on sent un accablement par tout le corps, accompagné de grandes inquiétudes, si elle dérive de la bile, on a la bouche extrêmement amere, on a des envies de vomir avec des picottemens & des tremblemens, on guerit l'une & l'autre en facilitant deux ou trois fois le vomissement, & faisant ensuite manger le malade.

Du Foie. On sent douleur & pesanteur au côté droit, les urines sont rouges ou jaunes, & les selles tres-mauvaises.

De la Ratte. La douleur n'occupe que la partie gauche de la tête, par fois elle se porte aux ventricules, & cette douleur n'arrive guere que le foye n'y contribuë,

Des Reins. C'est souvent par leurs mauvaises indispositions qui se manifestent par une pesanteur & une inflammation, la douleur se porte pour l'ordinaire au derriere de la tête.

De la Matrice. La douleur est aux côtez des temples & à la nuque, elle arrive quand les mois sont arrêtez ou diminuez ou qu'ils veulent venir, ou aprés l'acouchement.

Des Entrailles. Lorsque l'on sent qu'ils sont agitez

agitez par des vents ou picotés par des vers ou d'autres matieres, la vapeur se porte au front, qui parfois cause l'épilepsie. L'on remarque de plus que l'on crache beaucoup, que l'haleine est mauvaise, qu'il vient des ulceres à la bouche & au nez, & si-tôt que les humeurs ou les vers viennent à se remuer ou à piquer, l'on s'aperçoit qu'insensiblement la douleur s'augmente.

L'on trouvera au traité de chacune de ces parties les remedes qui leur sont propres.

Il y a quantité de personnes qui se plaignent des douleurs de tête, si elles en examinoient bien la cause, elles trouveroient que ce seroit plûtôt ou l'étude ou le jeu ou d'autres exercices pris sans modération qu'autrement.

Si dans les fiévres aiguës, & dans le tems de la crise, les urines étoient claires & transparantes, elles signifieroient que le transport se feroit au cerveau avec douleur de tête.

Aprés les fiévres aiguës, si la douleur de tête perseveroit, la nature manqueroit de force à surmonter le mal, & de ceci s'ensuivroit ou la frenesie ou la letargie ou l'apoplexie ou la paralisie, ou la manie ou la surdité ou l'aveuglement: enfin l'un ou l'autre arriveroit suivant que la matiere se rencontreroit chaude ou froide.

La douleur de tête qui suit la convulsion, l'apostume, la fiévre, le renversement des yeux, & celle qui ôte l'appetit & le sommeil sont mortelles.

Que si la douleur de tête venoit pour avoir reçû un coup, ou pour s'être laissé tomber, ou de quelques blessures, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui aprés avoir bien remarqué les accidens, y apportera le secours par l'aplication des remedes qu'il jugera necessaires.

Toute blessure qui penetre jusques au pericrane est dangereuse, encore plus jusqu'à la dure-mere, & elle est mortelle lorsqu'elle parvient jusqu'à la pie-mere.

A de tels accidens & douleurs de tête, il ne faut jamais provoquer ni le vomissement: ni les nausées.

Que si la douleur de tête procedoit d'un virus, insinué dans les parties solides, l'on pratiquera ces remedes. Prenez de jour à autre des lavemens composez avec un once de benedicte ou demie once d'aloës avec trois cuillerées de suc de poirée, & une décoction faite avec de mauves, de la parietaire, de la betoine, de la ruë, de l'origant, & de la calamante.

Que l'on se purge trois ou quatre fois, laissant deux à trois jours d'intervale, avec six dragmes de Catholicon double, deux dragmes de confection hamech, dissoute dans une infusion de deux dragmes de sené, de polipode, & d'une pincée d'anis.

Les jours que l'on ne se purgera point, que l'on prenne le matin à jeun une dragme de theriaque avec deux dragmes de conserve de buglose.

Pendant le jour on usera d'une legere décoction de gayac, de betoine, de buglose & de houblon, & les matins d'une pareille décoction; mais que l'on aura renduë un peu plus forte en la laissant plus long-tems consommer; cette derniere excitera une petite sueur qui n'empêchera pas que l'on ne dorme si l'on veut par dessus.

On se fera ensuite raser la tête par le dessus, pour y appliquer cet emplâtre.

Prenez de l'emplâtre de vigo, de l'emplâtre de mélilot, de l'emplâtre divin, de chacun demie once, une dragme de farine de fenu grec, & autant de farine de lin, quatre grains de saffran: faites fondre tout ensemble, & y mêlez les poudres, aprés cela étendez-en une partie sur un cuir, ensorte qu'il entoure tout le crane, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il tombe: si la douleur n'est pas encore appaisée, l'on renouvellera l'emplâtre, & l'on continuera les remedes précedens, il dépendra de la fantaisie de se purger avec des pillules d'aloës ou des pillules d'agaric, ou des pillules de mercure, pourveu qu'elles soient bien preparées, ou avec les autres medicamens que l'on a ordonné ci-devant. *De la haye.*

Pour se préserver des douleurs de tête en general. Il faudra ne manger que rarement des legumes, ni sentir des fortes odeurs, ni aussi de mauvaises, porter sur soi une pierre qui se trouve dans des limaçons.

Ou une pierre d'aimant penduë au col, ou au tour de la tête.

Ou attacher au col les petites pierres blanches qui se trouvent dans le gizier des irondelles, ou les tenir dans la main.

Ou porter la tête d'une soûris penduë au col, ou la plume ou la crête d'un coq, ou avoir une couronne de pulegium sur la tête.

Ou une pierre d'agate sur soi.

Mais pour le plus seur, ce sera de se faire raser la tête, tous les sept ou dix-sept ou vingt-sept des lunes.

Contre les douleurs de la tête, la pierre d'aymant appliquée & mise contre la tête, ôte toutes les douleurs & maux d'icelle, Ce que nôtre Hollorius écrit comme l'aiant pris des Commentaires des anciens. *Mizauld.*

Autre. Prenez de cimes du saule autant qu'il suffit, & du romarin un peu, faites cuire cela en vinaigre, jusques à la consommation de la tierce partie, & en lavez le tête.

Pour le même. Prenez du suc de pimprenelle & en faites dégoûter dans l'oreille, la douleur s'apaisera.

Pour la douleur de tête Epilepsie, vertige & migraine, prenez deux goutes d'huile de soufre trois fois la semaine, dans un verre d'eau boüillie avec verveine, betoine & piment, feüilles & fleurs, de chacun deux poignées, infusez vingt-quatre heures, en deux pintes d'eau de riviere sur cendres chaudes.

De la tête chauve, ou de la chutte des cheveux. Les temperamens secs & chauds deviennent bien-tôt chauves, au contraire des autres, particulierement des enfans, des femmes & des eunuques, parce qu'ils sont humides, & qu'ils ont la chair mollasse.

Les lubriques le deviennent en peu de tems, d'autant qu'ils dissipent leur chaleur, & leur humidité.

On ne pourra jamais faire revenir des cheveux à un chauve de naissance ou de vieillesse, non plus qu'à un hectique ou phtisique.

Ceux à qui les cheveux tombent par des douleurs de tête, ou par d'autres maladies, ils renaissent en étant guéris. Que si l'on devient chauve par une humidité crasseuse qui a bouché les pores, on y remediera de la sorte. Lavez premierement la tête avec la décoction de capilaire, de poirée & de mirthe, ensuite frottez la racine des

des cheveux avec une telle huile ; Prenez des graines de genevre, du ladanum, de l'absinthe, des capillaires, autant de l'un que de l'autre, faites-les boüillir dans une pinte de vin, & une livre d'huile de mirthe, jusqu'à ce que le vin soit à peu prés consumé, & vous en servez soir & matin ; ou bien prenez des capillaires, des feüilles de mirthe, qui soient seches, de l'écorce de pin, de l'encens mâle, des pommes de ciprés, de chacun une dragme ; du ladanum une dragme ; pilez-le tout grossierement, & le faites boüillir dans chopine de gros vin, avec un quarteront d'huile commune, ou de mirthe, jusques à ce qu'il ne reste plus d'humidité, passez-le ensuite, & vous en frotez soir & matin ; sinon prenez de l'amidon autant que vous voudrez, détrempez-là avec de bonne eau de vie, & la faites secher au Soleil, réiterez cette préparation trois fois de suite, & aprés poudrez-en les cheveux.

Ou bien prenez des crottes de souris, trempez-les dans du vinaigre, & en frotez les cheveux. Les crottes de rats sont aussi bonnes ; sinon faites brûler des peaux de viperes, & de la cendre poudrez-en les cheveux, ou faites boüillir du politric, & de la decoction lavez-en la tête, & la frottez de graisse d'Ours.

TETE. Quand l'intemperie froide & humide domine au cerveau, la couleur du visage est pâle & souvent, il est enflé, avec une pesanteur de tête, & une continuelle disposition au sommeil, une lenteur de toutes les actions, & un écoulement qui se fait frequemment d'une matiere pituiteuse du cerveau, par le nez & par le palais.

Pour combatre cette maladie, vous vous servirez des remedes qui preparent & corrigent l'intemperance froide & humide du cerveau ; comme sont les racines d'angelique, de souchet, de valeriane, & de pivoine, les feuilles de betoine, sauge, primevere & melisse ; les semences d'anis & de fenoüil, les bayes de laurier & de genevre, avec les fleurs de tillot, de petite centaurée, & de lys de valées, ou muguet, desquelles le Medecin des pauvres fait preparer diverses sortes de remedes, & sur tout des decoctions à l'intention susdite.

La saignée est plus rarement pratiquée en cette sorte d'intemperie, que la purgation, si ce n'est au corps où il y a plenitude ; le purgatif sera preparé d'une decoction des alteratifs susdits, dans laquelle on fera infuser trois dragmes de sené, y délayant une demie dragme de poudre d'hermodate, ou vous prendre une dragme de ladite poudre d'hermodate, dont vous ferez des pillules avec un peu de sirop de roses pâles ; vous aurez recours aux remedes qui purgent la pituite.

Aprés les purgatifs réiterez, vous vous servirez des remedes particuliers qui purgent le cerveau, en derivant les humeurs par les conduits les plus proches, comme le nez, & la bouche.

Vous déchargerez le cerveau, par le nez, si vous faites boüillir les feuilles de marjolaine & sauge dans l'eau, de laquelle decoction vous prendrez quatre onces avec quatre cueillerées de vin blanc, pour tirer cette liqueur par le nez, en la mettant dans le creux de vôtre main.

Vous prendrez à même intention deux dragmes d'hermodates, avec les feuilles de betoine & anagalis, ou mourrons à fleurs rouges, que vous ferez boüillir avec demi septier d'eau, jusqu'à la reduction de la moitié, y ajoûtant quatre cueillerées de vin blanc pour tirer cette liqueur par le nez.

Les sternutatoires ou remedes qui excitent l'éternuëment, serviront à même éfet ; que vous preparerez avec la poudre des feuilles de romarin & de marjolaine, à une dragme de laquelle vous ajoûterez douze grains d'hellebore en poudre, pour la souffler dans le nez.

Vous ne trouverez rien de plus facile, ni de plus utile en sternutatoire, que la fleur de lilium ou muguet, desechée & mise en poudre.

Vous déchargerez encore le cerveau en machant le matin à jeun les racines de pitethere, d'angelique, de valeriane, & imperatoire ; des écorces d'oranges, de citrons seches ; les feuilles de laurier, & de bayes de genevre, & si vous les voulez mâcher plus commodement, vous les couvrirez d'un peu de sucre.

Vous pourrez aussi preparer un gargarisme à même intention, en faisant boüillir les racines, écorces & feuilles susdites avec l'hydromel.

Ceux qui ont le cerveau travaillé de cette intemperie froide & humide naturelle, & non empruntée de la chaleur des entrailles, & qui sont accoûtumés à l'usage du tabac, en continueront l'usage, en le machant & éternuant ; vous en ferez des trochisques pour les mâcher le matin, prenant deux dragmes de feuilles de tabac, deux dragmes de racine d'angelique, ou de souchet ; faites une poudre que vous mêlerez avec une suffisante quantité de bon miel pour en faire des trochisques.

Vous observerez que l'usage des remedes qui sont reçûs par le nez est suspect ; lors que cette partie est travaillée de quelque maladie, comme du polype & autres ; ou que le malade est sujet à l'hemorogie, ou vertige, à l'épilepsie, ou aux fluxions sur les yeux, & que l'usage des remedes qui tirent l'humeur du cerveau par la bouche, est moins dangereux, si ce n'est à ceux qui aiant la poitrine foible, reçoivent facilement les influences des humeurs du cerveau sur cette partie.

L'application des ventouses sur les épaules n'est pas utile en cette maladie ; mais hors les assoupissemens & apoplexies, il sera plus commode aux pauvres de faire appliquer un petit pain sortant du four, coupé par la moitié, trempé dans l'eau de vie chaude, ou vin blanc. Les vesicatoires aussi appliquez sur la partie posterieure de la tête ou sur les épaules profiteront, si vous les preparez avec deux onces de vieux levain, & une dragme de graine de moutarde pilée avec un peu de vinaigre fort ; vous y pourrez ajoûter demi dragme de poudre de cantaride ; je trouve l'usage des visicatoires plus commode aux pauvres, que celui des cauteres, qui toutefois ne doivent être oubliés au longues maladies, au corps froid, & humide, & non dessseché, & en ce cas on les preparera pour les pauvres sans frais, avec égale partie de savons & de chaux vive.

Les pauvres qui seront proche des eaux chaudes, bitumeuses & soulfrées, comme les bains de l'un & l'autre Bourbon & de Baleruc en Languedoc, s'en serviront avec éfet, soit en usant des eaux pour fortifier les parties internes & consumer les humeurs superfluës froides, soit aussi en recevant la douce matiere, qui souvent est opiniâtre & rebelle.

THE'.

THE'. Le Thé est un arbrisseau de la grandeur du myrrhe, aiant les feuilles semblables au grenadier, pointuës, longuettes & dentellées. Ses racines sont fibreuses & partagées en tres petites particules, qui ne croît pas seulement dans la Chine, mais encore au Royaume de Siam & au Japon; ce dernier est plus estimé & est aussi beaucoup plus cher. Pour en faire la difference, c'est que les feuilles de la Chinoise sont d'un verd brun tirant sur le noir; & celles de la Japonnoise, sont d'un verd plus pâle & decoloré, & d'un goût plus agreable.

L'on sçait par experience qu'il n'y a rien de plus souverain que cette Plante, tant pour prolonger les jours jusqu'à l'extrême vieillesse, que pour empêcher tout ce qui peut nuire à la santé; car elle rend, non-seulement les corps vigoureux & robustes, mais de plus guerit les douleurs de tête, les rhumes, la courte haleine, la debilité d'estomac, les tranchées de ventre, la lassitude & les fluxions qui tombent sur la poîtrine & sur les yeux, empêche le calcul & consomme la pierre. Elle retient & arrête si bien les vapeurs qui causent le sommeil, que ceux qui desirent employer les nuits à écrire ou à mediter, n'en ressentent aucun embarras ny empêchement, pour cet effet il en faut prendre aprés le souper: il y en a quelques-uns, qui au lieu de veiller dorment, parce que n'abatant que les vapeurs les plus grossieres, laissent celles qui sont propres au sommeil.

Quant à la maniere de s'en servir, l'on en pesera une dragme, que l'on jettera dans demi septier d'eau boüillante, & si-tôt que l'on verra que la feuille ira au fond, l'on la retirera & on la passera, aprés quoi on ajoûtera une once de sucre, & le plus chaudement que l'on pourra, on l'avalera. L'on pourra encore se servir pour une seconde fois de la même feuille, mais il faudra aussi la faire un peu plus long-tems boüillir.

Le vrai tems de prendre cette boisson, ce sera toûjours aprés le repas, d'autant qu'elle aide & facilite la digestion; bien plus, elle de s'enivre, & donne de nouvelles forces aux benveurs, ce qui fait voir qu'elle soûlage les incommoditez qu'apporte l'excez du vin, à cause qu'elle desseche & nettoye les humeurs superfluës, & chasse les vapeurs qui assoupissent & qui accablent; sa graine est noirâtre, laquelle jettée en terre, produit au bout de trois ans: & comme cette Plante vient aussi bien dans les lieux froids, que dans les lieux chauds, l'on n'est point en doute, que si l'on en pouvoit apporter en ces quartiers, que l'on ne la puisse cultiver aussi aisément que ceux de la Chine.

LE THE' *de l'Europe, ou les proprietez de la Veronique. Tirées des Observations des meilleurs Auteurs; & sur tout de celles de Mr Francus Medecin Allemand. Seconde Edition augmentée.*

A REIMS, Chez Jean Broüard, Marchand Libraire, ruë des Tapissiers. M DCC. VII. Avec permission.

Histoire de la Veronique. L'Extrait qu'on a donné dans le Journal des Sçavants, du 8. Janvier 1703. du Traité que Mr Francus Medecin de la Ville d'Ulme en Franconie, a fait imprimer touchant les vertus de la Veronique, me fit naître l'envie de lire ce que les plus fameux Medecins ont observé sur l'usage de cette Plante. Je trouvai que l'experience leur en avoit fait connoître des vertus tres-singulieres, pour la guerison de plusieurs maladies: Mais comme personne n'est entré dans un si grand détail que Mr Francus, qui n'a pas fait difficulté de l'appeller le Thé de l'Europe: J'ai crû faire plaisir au Public, de joindre aux Observations de ce sçavant Homme, non-seulement celles des autres Medecins qui en ont parlé, mais aussi celles que j'ai eu occasion de faire depuis quelques tems.

Ce discours sera donc divisé en cinq Articles. Le premier renfermera la description exacte de la Veronique, afin qu'on ne la confonde pas avec quelques autres especes de ce même genre, comme cela n'arrive que trop souvent dans l'usage des plantes. Le second parlera de son Analyse. On trouvera dans le troisiéme sa comparaison avec le Thé. On rapportera dans le quatriéme les vertus de la Veronique. Le cinquiéme sera destiné pour les Observations de Mr Francus, & quelques autres faites en ce Païs.

Description de la Veronique. On a poussé la connoissance des Plantes si loin dans ces derniers tems, que l'on a découvert jusqu'à cinquante deux especes de Veronique.

Les deux especes dont nous parlerons en ce Livre s'appellent communément en François, Veronique mâle, Veronique femelle, en Latin *Veronica mas, supina & vulgatissima, G. B. Pin.* 246... *Veronica vulgatior, folio rotundiore J. B.* 3. 282. Tabernæmontanus en a donné une assez bonne figure, sous le nom de *Veronica* qui vaut mieux que celle de Mr Francus. Le mâle naît & croît dans les Bois, dans les taillis, dans les bruïéres & sur le bord des chams sablonneux. On en trouve beaucoup aux environs de Lyon, Bourgogne, la Comté de Bourgogne, Suisse, Geneve, Dauphiné, Provence, Languedoc, &c. La femelle se trouve abondamment dans les prez, dans les marais, dans les terres labourées, & se cultive, dans les Jardins.

La racine de la Veronique mâle est épaisse au colet d'environ une ligne, brune, garnie de fibres roussâtres, peu cheveluës, deliées & longues de deux ou trois pouces. Ses tiges sont couchées sur terre, noüeuses, veluës, & jettent des premiers nœuds quelques fibres semblables à celles de la racine: c'est par le secours de ces fibres, que la plante se multiplie. Les tiges ont quelquefois neuf ou dix poûces de long, suivant la bonté du lieu où elles naissent: Elles sont vert-pâle, veluës, rougeâtres en quelques endroits, ligneuses, rondes, épaisses d'une ligne, accompagnées de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud: Ces feuilles varient par rapport au terrain. On trouve des pieds de Veronique, dont les feuilles sont plus grandes ou plus petites; ordinairement les inferieures ont un poûce de long, sur sept ou huit lignes de large; elles sont fort pointuës à leur naissance, & retraissies en maniere pedicule, arrondies à leur extrêmité, crenelées sur les bords en dent de scie, vert-pâle, parsemées de poils, qui les rendent douces & comme veloutées: Celles qui sont vers le milieu de la tige & au-delà, sont plus grandes que les premieres, plus pointuës à leur extrêmité, & ar-

tachées aux tiges sans pedicule: Les tiges se relevent ensuite jusques à la hauteur de sept ou huit poûces. La figure de Tabernæmontanus, ne les represente pas assez courbes. Des aisselles des feuilles, naissent dés le bas, des branches quelquefois simples, quelquefois subdivisées en deux brins & garnies de feuilles semblables aux autres: Ces brins sont chargez de fleurs assez ramassées lorsqu'elles commencent à paroître, puis allongées en maniere d'épi de trois ou quatre poûces de long: Chaque fleur est d'une seule piece, large de deux lignes, quelquefois davantage, percée dans le centre, terminée en derriere par un petit, anneau blanchâtre, partagée en devant en quatre quartiers, dont celui d'en haut & les deux qui sont sur les côtez sont assez arrondis; l'inferieur est fort étroit & pointu; les uns & les autres sont purpurin lavé, tirant sur le bleu, raïe de lignes plus foncées: On trouve quelques piez qui ont les fleurs blanchâtres, & quelques autres qui les ont couleur de chair.

Mr Francus en a remarqué auprés d'Ulme, qui avoient les fleurs blanches piquées fort proprement de points purpurins. Des bords de l'anneau s'élevent quatre étamines longues de deux lignes, bleüâtres avec des sommets de même couleur; le calice qui est attaché contre les brins par une queuë de demi ligne de long, est aussi divisé en quatre parties longues d'une ligne; mais fort étroites; du fond de ce calice sort un pistile aplati, vert-pâle, qui s'articule dans l'anneau de la fleur, & qui se termine pat un filet tres-delié; ce pistile devient dans la suite un fruit membraneux, & plat, long de deux lignes & demi, coupé pour ainsi dire, en maniere de cœur; dans l'échancrure duquel se conserve encore le filet du pistile: Le fruit est d'abord vert-pâle, puis il devient brun; l'interieur en est divisé en deux loges, par une cloison, qui de la pointe va se terminer à l'échancrure; & ces loges sont remplies de quelques semences roussâtres, plates, presque rondes.

La racine de cette plante est amere, mais les feuilles le sont encore davantage; on ne trouve point d'odeur considerable dans aucunes de ses parties; elle fleurit au commencement de Juin; il faut la cueillir en May, dans le tems qu'elle est prête à fleurir, parce qu'elle est alors dans sa plus grande force. Aprés l'avoir cueilli, on l'épluche, on choisit les plus belles feuilles que l'on fait secher à l'ombre pour les conserver ensuite dans des boëtes ou sachets & s'en servir au besoin. On croit que la meilleure Veronique vient au pié des Chênes; mais l'experience n'a pas confirmée cette observation, non plus que celle de Mr. Francus, qui prétend que les feuilles de cette Plante n'ont plus de vertu lorsque les fleurs paroissent. La Veronique femelle est en tout semblable au mâle, hormis que ses feuilles sont plus épaisses, plus vertes, plus rondes & sans dentelures; ses fleurs sont de couleur jaune, mêlée de pourpre violet & sortent des aisselles de ses feuilles. Il s'en trouve (*comme le mâle*) dont les tiges & les feuilles sont plus grandes ou plus petites, suivant le terrain où elle croît.

L'une & l'autre espece ont mêmes vertus, le mâle est à la verité meilleur & a plus de force, ce qui vient des endroits rudes, secs, & sauvages où il croît. La femelle est plus débile, par ce qu'elle naît dans des lieux plus humides, elle a cependant beaucoup de vertus: comme les experiences qui en ont été faites en ce païs, tant de son eau distillée, que de l'infusion de sa Plante & de ses feuilles nous le prouvent. Nous les rapporterons dans les Observations qui seront ajoûtées aprés celles de Mr Francus, qui sont à la fin de ce Livre au nombre de quarante.

Analyse de la Veronique. On s'est servi des feuilles & sommitez de la Veronique fraiche, pilée & fermentée, jusques à ce que son odeur tirât sur l'aigre. Il y a beaucoup d'apparence que dans cet état les principales Plantes commencent à se dés-unir sensiblement, & qu'ainsi la chaleur du feu bien ménagée, les separe avec plus de facilité. Cette précaution est necessaire pour les fruits Vineux, qui donnent cet esprit ardent & inflammable, que l'on appelle Eau-de-vie, & que l'on ne sçauroit tirer des Raisins, des Figues, des Cerises & des Fruits semblables, qu'aprés la fermentation. Pour ce qui est des Plantes qui n'ont pas de suc vineux, on ne trouve pas grande difference entre leurs analyses, faites avec fermentation, ou sans fermentation. Ainsi l'on ne rapportera pas ici l'analyse de la Veronique non-fermentée, parce qu'elle ne differe pas de celle qu'on a faite de la même Plante bien-fermentée.

Huit livres donc de cette Plante, distilée dans un Alembic au Bain-Marie, ont donné cinq livres & six onces d'eau, que l'on a divisé en treize portions, d'environ six onces chacune; les dix premieres étoient fort claires, d'une odeur assez forte; mais d'une saveur assez fade & douceâtre; les deux dernieres étoient jaunes couleur de paille, & leur odeur approchoit de l'Empireume.

La premiere portion a rougi la solution du Tournesol en rouge brun.

La deuxiéme lui a donné une belle couleur de vin de Bourgogne.

La troisiéme l'a renduë couleur de cerise.

La quatriéme l'a fait paroître rouge orangé, mais vif.

La cinquiéme, & les autres jusques à la dixiéme, ont fait de même.

Les quatre dernieres ont coloré la même solution d'un rouge plus fort, c'est-à-dire, moins orangé.

Toutes ces portions n'ont fait aucun changement avec l'huile de Tartre, ni avec l'esprit volatile de Sel ammoniac.

D'où il paroît que l'eau de Veronique est manifestement acide; mais cet acide est extrêmement volatile: car quoique cette eau ait de tres-grandes vertus, ainsi que nous le dirons dans la suite; cependant si on la laisse évaporer jusques à siccité, elle ne laisse aucune sorte de residence, non plus que les autres eaux distilées. Il est des matieres qui agissent vivement quoi qu'elles soient divisées à un point, où il semble que leur vertu devroit être détruite: Par exemple, l'eau où les Pommes de Coloquinte ont infusé quelque tems, filtrée & évaporée, ne laisse presque aucune residence; quoique cette même eau soit un violent purgatif; ainsi l'évaporation de la plûpart des eaux minerales, ne conduit presque à rien; car il faut convenir que plusieurs pintes de ces eaux agissant peut-être en vertu d'un grain ou deux de quelque matiere saline ou terreuse, qui étoit d'une division infinie, ou bien que la

matiere qui les fait agir s'évapore avec l'eau, de même que dans les eaux distilées.

Aprés la distilation de la Veronique, dont on vient de parler, on a mis ce qui s'est trouvé dans la Cucurbite, dans une Cornuë de grez, d'où l'on a tiré par un feu tres-moderé deux portions d'esprit, qui pesoient treize onces cinq gros: Cet esprit a la même odeur que l'esprit de Tartre, mais il est moins acide; car il ne rougit la solution du Tournesol qu'en rouge brun, il altere bien moins l'huile de Tartre, & n'épaissit pas si fort l'esprit de Sel-ammoniac: Il est vrai que cet acide dans l'esprit de Veronique est moderé par une legere portion de Sel-alcali, car il blanchit la solution de sublimé, au-delà de ce qu'on appelle le louche,& ensuite on s'aperçoit de quelques grumeaux.

Ayant poussé le feu, l'huile fetide a passé dans le Balon, mêlée avec quatre onces d'esprit, de même caractere que le precedent; l'huile étoit fort épaisse, & du poid de dix onces trois gros; la tête morte bien calcinée & lessivée, a donné trois gros de Sel fixe, & dix gros de terre.

Il y a apparence aprés toutes ces recherches, que la Veronique dans son état naturel contient beaucoup d'acide, lequel étant mêlé avec la terre, forme une matiere semblable à ce qu'on appelle Sel de Corail, qui comme tout le monde sçait, n'est que terre rassasiée d'acide. Dans la Veronique il y en a beaucoup plus qu'il n'en faut pour rassasier la terre qui s'y trouve; d'ailleurs ces deux principes sont unis avec beaucoup de soûfre, & l'on ne sçauroit disconvenir qu'il n'y ait aussi quelque legere portion d'esprit urineux; mais elle s'y trouve en si petite quantité, qu'elle ne doit pas entrer en ligne de compte. Il y a beaucoup d'apparence que l'acide, le soûfre, & le flegme sont les parties actives & dominantes de cette Plante. Il est bon de remarquer aussi que l'infusion de la Veronique devient assez noire par le mélange du Vitriol: celle du foin en fait de même, & c'est une indice que ces infusions ont quelque chose de la nature de la galle, qui leur donne un petit degré de stipticité, que l'on peut rapporter à l'acide, & à la terre qui s'y trouvent.

Comparaison de la Veronique avec le Thé. La comparaison de la Veronique avec le Thé ne peut tomber que sur leurs vertus, & c'est tout ce que l'on peut souhaiter pour l'usage de la Medecine; car d'ailleurs ces Plantes sont tres-differentes par leur port & par leurs parties; la ressemblance de leurs feuilles étant tres certainement fort legere.

Le Thé est un arbrisseau qui naît dans le Royaume de Siam, dans la Chine & dans le Japon, ses feuilles sont assez semblables à celles de nos Amandiers, mais beaucoup plus minces, & crenelées plus proprement; les fleurs en sont à cinq feuilles blanchâtres, disposées autour du même centre, qui est occupé par une toufe d'étamine; à ces fleurs succedent des fruits verts d'abord, puis fort bruns; ce sont des coques assez dures, quoi que minces, quelquefois simples & spheriques, qui crevent le plus souvent, & laissent voir une espece de noisette, moins brune & plus lisse, remplie d'un noyau charnu; on trouve quelques-uns de ces fruits à deux coques, & d'autres à trois; elles sont separées par des cloisons roussâtres & luisantes. Mr Tournefort de l'Academie Royale des Sciences, en conserve dans son Cabinet, qui sont fort bien conditionnez. Toute la Plante excepté les fleurs, est gravée assez proprement dans Breynius.

Tous ceux qui ont écrit de la Chine & du Japon, disent des merveilles de l'infusion des feuilles du Thé; ce remede purifie les humeurs dans les uns par la transpiration, & dans les autres par la voie des urines; il tranquilise & dissipe ces cruelles insomnies, qui fatiguent si fort les malades; les vapeurs les plus fâcheuses cedent bien souvent à son usage, ainsi que les vertiges & les douleurs de tête causées par des cruditez, par des indigestions.

Le Thé est un aperitif benin, qui débourbe les visceres dans les maladies chroniques, sans emporter avec trop de violence les digues qui s'opposent au cours des liqueurs, ni faire de ces fontes fâcheuses, que causent la plûpart des remedes chimiques.

L'infusion du Thé, guerit le rhume & les rhumatismes, non-seulement en adoucissant la limphe & les serositez aigries ou salées; mais en leur procurant des passages plus libres par les conduits urinaires; & comme cette Plante fortifie les parties nourricieres, & décrasse celles qui sont destinées pour les secretions des humeurs, il n'est pas surprenant qu'elle en fasse briller les parties les plus spiritueuses, & qu'elle donne lieu au souffre des alimens, d'entretenir ce baume de vie, qui est si necessaire pour se bien porter.

Enfin le Thé est un puissant stomachique, un excellent divretique,un bon cephalique,& il soûtient si bien les forces & l'integrité des fonctions, que ceux qui s'en servent passent des nuits entieres à travailler sans fatigue ni épuisement.

Ce que Bontekoe raporte du Thé, pour la guerison des fiévres intermittantes, me paroît bien singulier. Pour chasser ces sortes de fiévres, quelques opiniâtres qu'elles soient, il faut le jour de l'accez faire prendre au malade vingt tasses de Thé, dont la teinture soit amere & tres-forte; mais les jours d'intermission, il faut qu'il en boive quarante ou cinquante tasses preparées à la maniere ordinaire.

Les Chinois sont persuadez que l'usage du Thé les garentit du calcul & de la pierre, qui sont des maladies si frequentes, & si cruelles dans les autres parties du monde; ils en usent fort pour fortifier la vûë, pour guerir la surdité, la colique & le cours de ventre.

On verra dans l'Article suivant; que la Veronique n'a pas de moindres vertus.

Des vertus de la Veronique. I. Pour les douleurs de tête causées par des indigestions, la Veronique agit plus promtement & plus efficacement que le Thé. Ces têtes vaporeuses qui ressemblent à des bombes prêtes à éclater se tranquilisent comme par enchantement par l'infusion de la Veronique, pourvû que l'on prenne le soin de tenir le ventre libre aux malades, par l'usage de l'Aloës, ou de quelque autre laxatif, d'où dépend le soulagement des hipocondriaques; car sans ce secours les autres remedes, bien loin d'agir, ne font le plus souvent qu'irriter le mal.

II. La Veronique tient les sens dans une vigueur admirable. Les gens de Lettres & les Pre-

dicateurs se trouvent parfaitement bien de son usage en maniere de Thé; elle réjoüit le cerveau, & dissipe cette limphe épaissie, qui empêche les esprits de briller, & qui dans la suite produit des affections soporeuses, & même l'apoplexie. Cette Plante éclaircit la vûë, & rend l'organe de l'oüie bien plus délicat. Elle surpasse la Brunelle pour les maux de gorge, tant en cataplâme qu'en gargarisme; sur tout si ce gargarisme est animé par quelques grains de Sel-ammoniac : La decoction de cette Plante mêlée avec le miel rosat remet la luette, fortifie les gencives, affermit les dents, & guerit les ulceres scorbutiques, si l'on y ajoûte quelques gouttes de teinture de Gomme-laque.

III. La tisanne de Veronique est specifique pour la toux seche, & même elle est d'un grand secours pour la fievre lente; ainsi que l'eau distilée de la même Plante. C'est un remede incomparable pour arrêter les paroxismes d'asthme; & pour faire vuider cette colle qui farcit les vesicules & les bronches du poulmon. Selon Hofman, on voit des phtysiques se rétablir par l'usage du lait, où cette Plante a boüilli; & des ulceres du poulmon, se consolider par le sirop fait avec le jus da la Veronique. Tragus pour les maladies du poumon, faisoit infuser un gros de feuilles de Veronique dans deux onces & demie de l'eau distilée de la même Plante, y ajoûtant un gros d'écorce moyenne de *Solanum scadens, seu Dulcamara.* Zuvelfer se servoit du Rob de Veronique, pour le crachement de sang, & pour les ulceres du poumon. Riviere l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il est rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une personne qui avoit une fistule dans la poitrine, fut guerie par l'usage frequent de l'eau de la Veronique; & cette fistule avoit resisté à une infinité de remedes tres-bien indiquez. Le sirop de Veronique composé, est merveilleux dans ces sortes d'occasions; Voici la maniere de le faire.

Prenez Veronique entre fleur & graine, deux poignées; feüilles de Scabieuse, de Remors, de Bugle, de Sanicle, de Ruta muraria, de Pulmonaire, de Consoude, de chacune une poignée; Ache cinq ou six feüilles; fleurs de Bourrache, de Buglose, de Violettes, de Pas-d'âne, de chacune demie once; lavez le tout proprement, & le mettez infuser dans quatre pintes d'eau de Riviere, pour les faire boüillir jusques à la diminution de la moitié : Il faut ensuite passer la decoction par un linge & la faire boüillir avec demi once de Reglisse, autant de Jujubes & de Sebestes, une once de Raisin de Damas, de Dattes & de Figues, jusques à ce que le tout soit reduit à trois chopines : car alors on la repasse par un linge, & l'on y ajoûte une livre de miel ou de sucre, pour en faire un Syrop.

IV. N'admirera-t-on pas les Vertus de la Veronique, par rapport au calcul & aux maladies de la vessie ? Il y a une tres-belle observation dans les Journaux d'Allemagne, qui nous apprend qu'une femme par le long usage de la décoction de cette Plante, avoit rendu du calcul qui l'incommodoit depuis environ seize ans. Craton, Eraste, Gesner qui ont été des plus fameux Medecins de leurs tems, s'en servoient tres-utilement pour cette maladie. Pour la colique nefretique, aprés les saignées necessaires, il faut faire mettre le malade dans le bain preparé avec la décoction de la Veronique; appliquer le marc de cette decoction sur le bas ventre, donner des lavemens avec la Veronique, & en faire boire l'infusion, à laquelle on ajoûtera les yeux d'Ecrivisse. Craton & Simon Pauli faisoient preparer ces lavemens avec la Veronique boüillie dans du lait de Vache & du sucre; le même lait est admirable pour le cours de ventre, & pour la dissenterie. Cette Plante fait des merveilles dans l'hydropisie, aprés la ponction; rien ne débouche mieux les visceres & n'entraîne plus aisément les obstacles, qui s'opposant aux cours des liqueurs, donnoient lieux aux épanchemens des serositez dans la capacité du bas ventre; le foïe ne s'égoute pas seulement par l'usage de ce remede, mais sa tissure de racornie qu'elle étoit, devient souple, doüillette, obeïssante; les Urines de briquetées qu'elles étoient, donnent des marques de coction, & se rétablissent peu à peu. On a vû bien des Hydropiques, dont les parties n'étoient pas gâtées jusques à un certain point, guérir par l'usage de cette Plante. Son extrait preparé avec les bayes de Genievre, comme l'enseigne Fabricius Hildanus, est un grand secours dans toutes les obstructions des parties du bas ventre : L'usage de sa poudre, fortifie la matrice & en éloigne les causes de la sterilité. Hofman, par le moyen de cette poudre délayée dans de l'eau, a fait faire des Enfans à des Femmes qui avoient perdu l'esperance de concevoir, aprés plusieurs années de mariage.

V. La Veronique est un puissant sudorifique; c'étoit le grand secret de Craton dans la peste, & dans les fiévres malignes. Schroder, Cesalpin, Tragus, Zuvelfer, en faisoient le même usage. Ce dernier donnoit deux onces d'esprit de Veronique, mêlée avec un peu de Teriaque, pour faire suër ses Malades; cet esprit se fait en distilant le vin où la Veronique a été en digestion pendant quelques jours : le même Auteur employoit aussi le Rob fait avee deux livres de suc de Veronique, & une livre de Sucre. L'experience a fait connoître que cette Plante n'étoit pas moins efficace pour les fiévres intermittantes; il faut faire boire un grand verre de sa tisanne à l'entrée de l'accés, ou bien faire boire au Malade trois cuillerées de son jus, le couvrir raisonnablement, & le laisser quatre heures sans lui donner de nourriture.

VI. La Veronique est un des plus excellens Vulneraires que nous aions. Sa vertu dans les usages exterieures que l'on en fait tous les jours, n'est pas moins avantageuse ni moins connuë; elle est astringente & resolutive : par les mêmes principes qu'elle emporte les obstructions, elle ouvre les pores de la peau, & incise les matieres qui y étoient retenuës; ces matieres s'échapant au travers de ces soupiraux, donnent lieu aux fibres de se retablir par leur ressort; & la tumeur ou le relâchement étant dissipé par resolution, on a coûtume de dire que la Plante est astringente; de même qu'on l'appelle aperitive, lorsqu'elle degage les visceres & les parties glanduleuses; ainsi ouvrir & resserrer ne sont que des qualitez relatives, qui dépendent des mêmes principes, qui nous donnent occasion de les appeller de differens noms.

L'eau de Veronique est merveilleuse pour arrêter la cangrene; elle chasse & éloigne toutes sortes de corruptions des playes. Les grandes bassinées de cette eau & les feüilles de ladite

plante pilées & appliquées dessus, guerissent en peu de tems. Pour les simples playes, blessures, coupures & pour toutes sortes de contusions ; il ne faut qu'en broyer grossierement les feüilles, & les mettre sur la partie. Nous avons bien des Plantes qui font le même effet, comme le Persil, la Racine vierge, le Cerfeüil ; mais je n'en connois point de si souveraine que la Veronique pour les maladies de la peau : Cesalpin, Fuchsius & Liebaut assurent qu'un Roi de France fût gueri de la lépre, par les fomentations qu'on lui faisoit avec l'eau de cette Plante. Il n'est point de galle ni de gratelle qui ne cede à cette eau ; elle desseche les ulceres des jambes, qui ne supposent point de carie dans les os. Horstius arrêtoit avec ce remede les ulceres qu'on nomme ambulans, & qui font de si grands progrés en peu de tems. Du Renou la donne pour un specifique dans le cancer. Il y a des personnes qui font un grand secret de l'eau de Veronique pour effacer les taches du visage. Il est certain que c'est un excellent cosmetique.

Comme on a dit ci-devant que la Veronique se prend en guise de Thé, & que chacun ne sçait pas comme on doit la preparer ; en voici la maniere.

On fait boüillir de l'eau dans un vaisseau bien net, on y met des feüilles de Veronique sechées comme nous avons dit ci-devant. Quant elle a jetté un boüillon, on la retire du feu & on la laisse infuser pendant un demi-quart d'heure. Il faut boire cette eau le plus chaud que l'on peut, & comme elle est amere, on y peut mettre un peu de sucre pour l'adoucir. La dose est d'une pincée pour chaque verre d'eau, si c'est du mâle, & deux pincées, si c'est de la femelle ; on en peut mettre plus ou moins tant de l'une que de l'autre espece, suivant que l'on veut la boisson plus forte ou plus foible. Plusieurs font infuser desdites feüilles dans du vin blanc ou dans de l'eau de pluye, pour dissiper dans le moment les plus grandes douleurs de tête, & les indigestions. On a cependant éprouvé que l'infusion dans l'eau bouillante fait le même effet.

Comme Mr Francus a confirmé par ses Observations, la plûpart des vertus connuës de la Veronique, & que d'ailleurs il en a observé de nouvelles, on a crû qu'il étoit necessaire de les rapporter ici.

Observations de Mr Francus sur les Vertus de la Veronique. I. Une pauvre femme âgée de soixante-quinze ans, tourmentée d'une asthme & d'une toux, qui ne lui donnoient aucun relâche, a été guerie parfaitement par l'usage de la poudre de la Veronique mêlée avec un peu de miel : on mêle un gros de poudre avec une once de miel ; le malade prend ce remede le matin à jeun ; l'aprés midi trois heures aprés avoir dîné, & le soir deux heures aprés avoir soupé.

II. Une Femme asthmatique & hydropique, aprés avoir inutilement éprouvé plusieurs remedes ; eut recours à moi qui lui conseillai de faire boüillir dans une suffisante quantité d'eau de pluye, deux poignées de Veronique avec une once de Reglisse, d'exprimer le tout par un linge, & d'ajoûter à ce qui seroit passé six onces de vinaigre, avec une quantité raisonnable d'extrait de Genievre ; elle usa de ce remede pendant quelques jours, & fut parfaitement bien guérie.

III. Une malade tourmentée depuis longtems d'une toux des plus opiniâtres, a été guerie en prenant seulement deux fois le jour un demi gros de poudre de Veronique dans de l'eau de sauge.

IV. Un Homme que des douleurs de reins mettoient à une si grande extremité, qu'on auroit crû qu'il alloit expirer, a été entierement délivré de la gravelle en suivant le conseil que je lui donnai, de prendre souvent de la Veronique mêlée avec de l'hydromel ; sçavoir un gros de poudre de cette Plante dans deux onces d'hydromel : Cet Homme a été si bien guéri, qu'il s'est marié depuis, & a eu plusieurs enfans.

V. Un enfant de dix ans, fils d'un de mes voisins, aiant été mordu d'un chien, fut guéri dans quatorze jours, par les feuilles de la Veronique, que l'on appliquoit sur la playe, aprés les avoir écrasées, par l'avis d'un Chirurgien appellé Elie Valther.

VI. Un Paysan qui fauchoit du foin, étant dangereusement blessé au pié par un de ses camarades, mit sur sa playe, par l'avis d'une bonne Femme qui se trouva sur le lieu, des feuilles de Veronique broyées, & fut parfaitement guéri.

VII. Un de mes parens âgé de quarante ans, étant malade d'une hydropisie, accompagnée de fiévre, eut le malheur de se mettre entre les mains d'une Femme qui augmenta son mal, par plusieurs remedes qu'elle lui fit prendre mal à propos. Le malade étant à l'extremité me consulta ; je le guéris par le remede suivant : On fit infuser pendant deux heures sur des cendres chaudes, deux poignées de Veronique dans une pinte de bon vin ; ensuite on exprima la liqueur, dans laquelle on fit infuser de même deux autres poignées de Veronique ; on exprima de nouveau, & l'on fit une troisiéme infusion de Veronique, que l'on fit boüillir legerement, aprés quoi l'on mit ce vin dans une bouteille ; le malade prit plusieurs fois le jour trois cuillerées de ce vin mêlé, avec un peu de vin ordinaire : La fiévre cessa, l'enflure fut tout-à-fait dissipée.

VIII. Un homme, qu'un morceau de verre avoit blessé à l'œil, & qui ne voioit goutte, recouvra la vûë, en bassinant cette partie où il y avoit un dépos considerable, avec du suc de la Veronique bien depuré, auquel on avoit ajoûté un peu de Camphre, couvrant la blessure avec un cataplasme adoucissant.

IX. Une Dame âgée de quarante-deux ans, extrêmement malade, aprés un accouchement laborieux, où il avoit fallu tirer son enfant par morceaux, ne trouva pas de meilleur moyen pour remedier à l'enflure & à l'inflammation, que l'accouchement avoit laissé dans les parties, que d'y faire appliquer un cataplâme de Veronique cuite dans du lait.

X. Je sçai certainement que la poudre, dont le sçavant Michel Ettmuller se servoit avec tant de succés, contre la pierre, n'étoit que la poudre de Veronique.

XI. Une Femme de qualité qui avoit la fiévre double tierce, depuis six mois, guerit parfaitement par l'usage du vin de Veronique, dont on a parlé dans la septiéme Observation ; on y ajoûtoit quelques gouttes d'Huile essentielle de Romarin, & la malade fut purgée avec l'Antimoine preparé.

XII. Un Homme de qualité de Baviere, que le trop frequent usage de la Rhubarbe avoit

rendu sujet aux vertiges; aprés avoir été purgé plusieurs fois, sans en recevoir aucun soulagement; fut entierement guéri de ce fâcheux accident par la tisanne de Veronique, où il mettoit un peu de Coriandre & de Raisins secs.

XIII. Un fameux Medecin mort depuis quelques années fit une cure admirable par le secours de la Veronique. Le malade âgé de vingt-sept ans avoit une empieme, il rendit beaucoup de pûs par la bouche ramassé en pelotons, qui avoient la consistance du suif; aprés quoi continuant l'usage de cette Plante, il fut parfaitement gueri.

XIV. Une Paysane d'un Bourg voisin de nôtre Ville, appellé Berg, étant tourmentée d'une violente disurie, & se trouvant entre les mains d'un Empirique, qui ne faisoit qu'augmenter ses douleurs, bien-loin de lui procurer du soulagement, a été délivrée de cette maladie par des cataplâmes de Veronique, pilée & passée par la poële avec du beurre frais; on appliqua seulement deux ou trois de ces cataplâmes sur la region du Pubis.

XV. Une Femme qui rendoit du sang par ses Urines, depuis un an, pour avoir reçû plusieurs coups de bâton sous la plante des pieds, par son Mari, fut guerie par mon conseil, avec l'usage de la Veronique.

XVI. Mr Melderus Docteur en Medecine, rapporte qu'un Medecin étranger l'a assuré qu'un Gentilhomme qui avoit un ulcere dans le Poulmon, & qui d'ailleurs étoit tourmenté d'une violente toux & d'un asthme fâcheux, avoit été parfaitement gueri par la decoction de la Veronique, dont il se servit pendant quelques semaines: Tant il est vrai de dire que la nature aime les remedes simples.

XVII. Ma Femme qui s'appelle Veronique de nom de Baptême, étant attaquée d'une toux si violente, qu'elle lui causoit de grands vomissemens, souffroit cruellement pendant la nuit; je lui fis prendre une tisanne avec la Reglisse, les Figues, la racine d'Iris de Florence, & celle d'Enula-Campana; mais ne pouvant pas s'accommoder de cette boisson, je lui en fis préparer une autre avec la Veronique, les Raisins secs & la Canelle: La toux fut appaisée aprés le quatriéme jour, si bien qu'elle ne jugea plus à propos de s'en servir. Dans ce tems-là une pauvre femme du Village de Holzschuang, d'une constitution assez seche, d'une poîtrine retraissie, fatiguée d'une horrible toux, passant par devant chez nous, pour mendier son pain, me pria tres-instamment de lui enseigner par charité quelque remede; je m'avisai alors de lui donner le reste de la tisanne, dont ma Femme ne prenoit plus; j'y ajoûtai de nouvelles herbes: La Malade en bût pendant quelques jours, & fut rétablie si parfaitement qu'elle m'en vint remercier toute transportée de joie.

XVIII. J'ai appris d'un bon Homme, qu'il n'y a pas de remede plus seur pour guerir les petits ulceres qui rongent le nez, que de les graisser avec la composition suivante: Mêlez avec un peu de graisse d'Anguille une once de poudre de Veronique & trois gros de Ceruse.

XIX. Un jeune Chirurgien m'a assuré qu'il avoit connu dans ses voyages quelques Chirurgiens qui guerissoient les Gonorrhées, en faisant des injections dans la partie, avec le suc de Veronique bien dépuré; on peut faire prendre ce suc par la bouche.

XX. Un Malade tourmenté d'un mal de tête, causé par le vice de l'estomac, voulut se guerir par l'usage du Thé, mais en vain; je lui conseillai de se servir de la Veronique, au lieu du Thé, il le fit pendant quelques jours & guerit.

XXI. J'ai gueri par l'usage de la Veronique une Personne qui étoit attaquée tous les jours d'un grand mal de tête, provenant d'un affection scorbutique. Voici comment je m'y pris; j'ordonnai d'abord un vomitif, ensuite je mis le Malade à l'usage d'une tisanne faite avec la Veronique, la Menianthe (qu'on appelle *Trifolium fibrinum*) & les Raisins secs: Ce remede eut un tel succez, que le Malade recouvra la santé en peu de tems. Un Homme de qualité dont j'ai parlé dans ma Dissertation sur le Mercure donné mal à propos, en fut gueri le plus heureusement du monde.

XXII. Je fus un jour appellé pour voir le petit garçon d'une personne de cette ville, il avoit toute la region des hypocondres tres enflée; je lui fis appliquer de la Veronique fricassée avec du beurre; on continua le remede pendant quatre jours; aprés quoi le malade se porta tout-à-fait bien.

XXIII. Un jeune Ecolier qui avoit le corps tout couvert de galle, a été parfaitement gueri sans faire d'autre remede, que de boire tous les jours de la decoction de Veronique, aiant pris une Medecine ordinaire, pour se disposer à guerison. L'eau distilée de la même Plante fait suër merveilleusement; je la prefere à l'eau de Fumeterre.

XXIV. La Veronique est un diuretique assuré; J'ai connu une fille qui par le seul usage de cette Plante, s'est guerie d'une grande difficulté d'uriner, qui subsistoit dépuis trois jours; elle bût de la tisanne de Veronique, à laquelle on ajoûta demi gros des yeux d'Ecrevisses.

XXV. Un Enfant de dix ans & demi, qui avoit le visage tout rempli de pustules, a été gueri de cette difformité par le secours de l'Antimoine-diaphrotique, & de la tisane de Veronique, dont il usoit exterieurement & interieurement.

XXVI. Je me souviens d'avoir vû une pauvre Femme, que l'usage seul de la Veronique avoit gueri d'une galle seche qui la tenoit dépuis quinze ans.

XXVII. Une Fille d'un an, sujette à des grands gonflemens des hipocondres, ne pouvoit guerir par tous les remedes que les Charlatans lui faisoient; on la crut incurable: Cependant afin qu'on n'eût pas à se reprocher de l'avoir laissé mourir sans appeller aucun Medecin, ses parens me prierent de la voir: J'ordonnai sur le champ la decoction de Veronique en lavement, que l'on réitera dans la suite; & fit preparer un Julep composé avec l'eau de Veronique & la decoction de Raisins secs; on le fit prendre à la malade par cuillerée: Elle guerit, & se porte parfaitement bien dépuis ce tems-là. Il est bon de remarquer que cet enfant rendit des urines d'une odeur si puante, que personne ne pouvoit les souffrir.

XXVIII. Un Tisserand âgé de quarante-deux ans, sujet à des catharres, étoit fort incommodé d'une fluxion qui couloit des sinus de

la tête par le nez, & que l'on appelle ordinairement, *Coryza*: Je lui conseillai de faire une tisane avec la Veronique; les bayes de Genevre, & la graine de fenoüil. Il en but pendant quelques jours & se rétablit si parfaitement, qu'il ne fut plus sujet à ces sortes d'incommoditez.

XXIX. Il y a onze ans qu'un Etranger âgé d'environ vingt-six ans, fort pauvre, mais qui paroissoit assez honnête homme, me consulta sur ses incommoditez. Il étoit presque dans le Marasme, sa respiration étoit fort embarrassée; il avoit une cruelle toux, & rendoit des matieres purulentes par ses crachats: comme il n'étoit pas en état de faire de la dépense en remedes, je lui ordonnai de prendre pendant un mois du Roob de Veronique, qui n'est autre chose que le suc de cette Plante, épaissi sur le feu; il s'en trouva fort bien. Je le mis ensuite à l'usage de l'Elixir de proprieté de Paracelse, dont il prenoit quelques gouttes dans du vin: Ce pauvre homme recouvra sa santé peu à peu, & voulut m'obliger, par reconnoissance, d'accepter un livre qui avoit pour titre l'art de peindre en mignature.

XXX. Je fis boire un jour de la tisane de Veronique à un Enfant qui venoit de tomber sur les degrez, & qui s'étoit rudement blessé; ce seul remede dissipa toutes les contusions, & le guerit sans qu'on eût besoin d'autres secours.

XXXI. Une pauvre Paysane m'a assuré qu'elle avoit arrêté plusieurs fois des pertes de sang tres-fâcheuses, qui étoient des suites des regles immoderées, & cela par la poudre de Veronique mêlée avec l'Acacia, qui n'est autre chose que l'extrait des prunelles. Je ne sçai si nos Medecins ont de pareilles Observations sur l'usage du Thé.

XXXII. Un Païsan qui avoit la tête mangée par la teigne, & que mille sortes de remedes n'avoient pû guerir, fût délivré de ce mal par la seule decoction de Veronique.

XXXIII. Je me souviens d'un jeune Homme, qui aprés avoir été cinq mois malade d'une jaunisse, qui l'avoit jetté dans la Cakexie, accompagnée d'insomnies cruelles, & d'une fiévre qui le minoit peu à peu, ne trouvoit du soûlagement dans l'usage d'aucun remede: Une bonne femme lui conseilla de boire le matin à jeun, & le soir en se couchant, du vin rosé, où l'on avoit fait boüillir de la Veronique; il fut entierement rétabli.

XXXIV. Un Charpentier s'étant blessé avec sa hache, prit de la Veronique, la mâcha & l'appliqua sur sa blessure; il fut gueri dans deux jours.

XXXV. Un malade qui pissoit le sang & qui ne vouloit prendre aucun remede par la bouche, fut gueri par un cataplâme fait avec la Veronique & l'eau de Forgeron, que je lui fit appliquer de tems en tems sur le dos.

XXXVI. Un Homme qui depuis sept jours étoit tourmenté d'une cruelle douleur de reins, qui s'étendoit vers les ureteres (ce qu'on appelle proprement colique nefretique) ne recevant aucun soulagement des remedes que lui donnoit un Charlatan, en qui il avoit beaucoup de confiance, m'envoia querir; je lui fis appliquer chaudement sur le perinée un cataplâme de Veronique, broyée avec l'huile de Lin: Peu de tems aprés l'application de ce remede, le malade urina abondamment, & fut quitte de sa douleur.

XXXVII. Dans le tems que j'étudiois à Wirtemberg, une Lavandiere m'assura qu'elle avoit été long-tems attaquée d'une grande douleur, qui la prenoit par intervalles a la cuisse gauche; qu'elle avoit tenté inutilement plusieurs remedes, pour adoucir ce mal; & qu'enfin elle s'en étoit délivrée, en appliquant sur la partie malade de la Veronique boüillie dans du vin & de l'eau.

XXXVIII. La Servante d'un Curé avoit à soixante ans des ulceres aux jambes, & souffroit de grandes douleurs de cette maladie. Le Chirurgien du lieu, qui la traîtoit depuis cinq ans par ses Topiques & par ses Pilules, n'avoit sçû la soûlager. Je fus mandé & je reconnus que la malade avoit une affection scorbutique, qu'il falloit traiter par des specifiques; je la mis donc pendant vingt jours à l'usage d'une tisanne composée avec la Veronique, la Menianthe & la Canelle: Je fis aussi appliquer sur les ulceres le suc de Veronique, & au bout de vingt jours cette pauvre Servante fût guerie. On voit par-là de quelle consequence, il est dans les maladies chroniques d'examiner s'il n'y a rien qui approche du scorbut.

XXXIX. Je me souviens d'avoir gueri de la maniere suivante, une personne qui avoit des Pustules veneriennes aux Jambes, aux Parties, & à la Bouche; je la fis vomir & lui fis prendre ensuite la tisanne composée avec la Veronique, le Bois, & l'extrait de Genevre.

XL. Un Homme qui depuis un an avoit un crachement de sang & de pus, avec un dégoût extrême, & qui sechoit sur ses pieds, aprés avoir tenté plusieurs remedes, usa de la Veronique pendant un mois, par mon avis, & guerit.

Observations faites en ce Païs sur les vertus de la Veronique, particulierement de la Femelle dont on se sert beaucoup plus que du Mâle pour la distilation, étant plus abondante & plus commune & dont on a parlé ci-devant.

I. Julienne Gourmé femme de Jean Maillot Jardinier de l'Abbaye de Nicaise de Reims, eût il y a quelques années un grand mal de sein causé par une trop grande abondance de lait. Le mal commença par une dureté interieure qui aboutit enfin à une plaïe, d'où sortoit une grande quantité de pûs, & qui la mit en danger de perdre la vie: Elle fit plusieurs remedes, mais toûjours sans effet, une de ses Voisines qui se servoit fort utilement de l'eau de Veronique femelle, qu'elle cueilloit dans le Jardin dudit Maillot (où il n'y en a point d'autre) & qu'elle faisoit distiller, lui conseilla de s'en servir, elle en donna à la Malade qui en bassina sa playe avec tant de succez, qu'au bout de deux jours elle ne se sentit plus aucune douleur, quelques tems aprés continuant le remede, elle fut entierement guerie.

II. Une Femme aiant un clou à la joue, y mit une emplâtre de Diapalme qui le fit percer; mais comme elle continuoit toûjours ladite emplâtre, & que la Playe augmentoit tous les jours avec de grandes douleurs; elle eût recours à une Dame charitable qui lui conseilla de mettre dessus une feuille de Poirée ou Jonte rouge, tant pour en ôter le feu qui y étoit, qu'une grosse croute qui s'y étoit formée; aprés quoi elle lui donna dans une phiole de l'eau de Veronique distilée pour en bassiner sa playe, ce qu'elle fit pendant quelques-tems, & a été parfaitement guerie.

III.

III. Un Homme de Pont-Favergé, étoit en danger de perdre une Jambe par une Playe où la cangrêne s'étoit mise ; aprés avoir inutilement tenté plusieurs Remedes, il se servit de l'eau de Veronique distilée, dont il en bassinoit sa playe, & appliquoit dessus, l'herbe pilée de ladite Plante en cataplâme, & aiant renouvellé plusieurs fois le même remede, la cangrêne s'est entierement dissipée, & dans la suite il s'est trouvé dans une parfaite guerison.

On auroit pû rapporter ici un plus grand nombre d'experiences qui se sont faites & se font tous les jours par la vertu de la Veronique, tant de l'une que de l'autre espece ; mais on a crû que celles-ci suffisoient pour faire connoître au Public le secours que l'on peut tirer de cette Plante.

TIG.

TIGNES. *Pour la tigne des habits.* Prenez l'herbe nómmée botris, sechée & mise parmis les habits, les conserve des tignes & vers. Les chandelles de suif de mouton envelopées de papier, les racines d'iris ou d'absinte y sont aussi bonnes.

Faites boüillir de la coloquinte, avec de la rhuë, & de l'eau lavez en les chalits & il n'y viendra aucune punaise.

TIGNES. Pour faire que les Tignes ne rongent les habillemens, cuisez de lie d'huile jusques à la moitié, & en frotez le fond du coffre, & par dehors, & les pieds & les coins, & quand il sera sec, mettez-y vos habillemens ; si vous le faites en cette maniere, les tignes ne vous nuiront aucunement,

TIL.

TILLIEU. Tillet, Italien, *Carpino*, Allemand, *Steinlinde & lindenbaum.*

Qualitez. L'écorce, & les feuilles sont temp. en ch.

Description. Telleul, tille. Le mâle a le bois dur, jaune & massif, & a peine à se plier, il ne porte ni fleur ni fruit, sa feuille est plus grande que celle de la femelle, étant dentelée tout autour, & aiant de petits grains attachez aux feuilles ; il n'est pas si commun que la femelle.

Proprietez. L'écorce & les feuilles dessechent & sont astringentes comme celles de l'orme ; la decoction des feuilles cuites dans de l'eau, guerit les fistules & les ulceres malins de la bouche des enfans, si on les en lave ; les mêmes broyées en eau, font bonnes aux enflures des pieds ; y étant appliquées. L'écorce pilée avec du vinaigre, guerit les tâches qui sont sur la peau.

TILLEULS. Si on veut faire des plants de Tilleuls, il faut premierement qu'on soit instruit, que les plans de Tilleuls les plus petits sont toûjours les meilleurs, & qu'auparavant de les mettre dans la place qu'on leur destine pour y demeurer toûjours, il faut les planter en pepinieres pour leur faire prendre chevelure ; car la plûpart des Tilleuls qu'on arrache des bois, ne sont que sur souches, à cause de la coupe des taillis ; & par consequent aiant peu de racines, ne poussent que tres-foiblement, si l'on n'y apporte le remede que j'ai dit : souvent ceux qu'on envoye aux bois pour arracher ce plant, tombent dans deux inconveniens qui lui sont fort prejudiciables.

Le premier est, qu'en les arrachant negligemment, ils ne se donnent pas garde d'en offenser les racines ; & le second consiste en ce qu'ils ont assez de malice de les éclater des souches.

De ce premier inconvenient en resulte un autre, qui est que les racines étant offensées, c'est inutilement qu'on les plante, car elles perissent aussi-tôt.

Et du second, il arrive que ces plans étant dessouchez, ils sont deux ou trois ans à ne travailler que tres-foiblement, quelque soin, & quelque artifice qu'on y puisse apporter.

Ces plans pour être bons, seront donc ceux qui se trouveront de brin, n'aiant ni souche ni marcotte, & ne vaudront pas cependant ceux qu'on tire de pepinieres.

De la terre propre aux Tilleuls destinez pour être mis en allées. Comme c'est toûjours l'ordre, avant de dresser aucun plant, de choisir la terre propre aux arbres qu'on y veut mettre ; on sçaura que pour faire que des Tilleuls profitent bien, il faut que le fond où ils doivent être plantez, soit un terroir leger, & qui ne fasse point de corps ; & pour lors les arbres mis dans une telle terre, étendant leurs racines à leur aise, donnent en peu de tems beaucoup de plaisir à leur Maître.

De la maniere de planter les jeunes Tilleuls. Plein de l'idée qu'on s'est formée de se servir de ces jeunes Tilleuls, pour en faire telle piece de promenade qu'on souhaite, on commence par en prendre les alignemens ; puis creussant des rigoles de même largeur & profondeur que celles que j'ai dit qu'il falloit faire pour les Chênes, on y plantera ces Tilleuls de la même façon, & de la pareille distance.

Je crois qu'il n'est pas besoin que j'avertisse davantage, d'aider aux jeunes arbres nouvellement plantez, à prendre un prompt & un bel accroissement, par le moien des labours frequens, qu'on est indispensablement obligé de leur donner, si l'on veut se voir recompensé de ses peines & de sa dépense : car sans labours, il n'y a rien à esperer d'avantageux de toute sorte de plans mis en terre ; puisque même on peut dire que c'est une imprudence lors qu'on ne les plante que pour les negliger.

Le Tillot femelle, Italien, *Tiglio* ou *tiglia*, Espagnol, *Tejo*, Allemand, *Linden* ou *Liendenbaum.*

Qualitez. L'écorce & les feuilles temp. en ch.

Description. Tilliot femelle, la femelle est plus en usage que le mâle, il suffit de dire que, l'ombre du Tilliot est fort agreable, & qu'on s'en sert pour les allées des promenoirs ; que sa fleur est blanche & odoriferante, à laquelle succedent certains petits grains verds.

Lieu. Il se trouve par tout, & on le plante dans les jardins, & fleurit en May.

Proprietez. Outre les proprietez susdites, l'écorce moyenne du Tilliot mâchée, est bonne pour guerir les playes, l'appliquant dessus ; l'humeur qui sort de sa moëlle, lors qu'il a été ébranché, fait renaître les cheveux, & les empêche de tomber, si on en lave la tête : l'eau de la fleur du Tilliot est bonne pour le haut-mal.

TIM.

TIM. Le Cataplâme fait de Tim cuit en vin, appaise la douleur de la goutte sciatique, des ventositez du ventre & de l'amarri; le flairement de Tim est souverain pour exiter ceux qui sont pris du haut-mal; même pour les en preserver, il est bon d'environner leur lit de feuilles de Tim; l'usage frequent de Tim avec vin ou lait clair, est profitable aux melancoliques.

Le Tim se seme & se replante de plant en racine, d'une touffe en faisant plusieurs brins avec les racines, éclatant seulement le pied, & il le faut planter avec le plantoir large, ainsi que l'on fait toutes sortes de bouttures.

TIM. Italien, *Thymo*, Espagnol, *Tomillo, salsero*, Allemand, *Thym*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCRIPTION. Le Tim de Candie a plusieurs branches environnées de plusieurs feuilles, petites, étroites & menuës, à la cime desquelles il y a certains petits chapiteaux & têtelettes, toutes garnies de fleurs incarnates.

LIEU. Il croit en païs chaud, lieux maigres, & montagnes pierreuses, dans la Candie particulierement, il fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. Le Tim boüilli dans de l'eau & du miel, & beu, est bon contre la toux difficile & courte-haleine; il provoque l'urine, & pousse dehors l'arriefait, & fruit mort en la matrice; il fait avoir les fleurs aux femmes, & dissout le sang grumelé dans le corps, mis en poudre, & pris au poids de trois dragmes avec du vinaigre miellé, qu'on appelle Oxymel, & un peu de sel, purge par le ventre le phlegme épais, les humeurs acres & bilieuses.

TIR.

TIRASSE. *Moyen de faire une Tirasse pour les Cailles.* La Tirasse se peut faire en mailles quarrées, quoi qu'ordinairement on les fasse en lozanges, si vous les faites en mailles quarrées, instruisez-vous par les Chapitres 16. & 17. & quand vous aurez fait le filet, bordez-le d'un côté avec une corde assez forte, laquelle vous laisserez pendre cinq ou six pieds de chaque bout, plus que la longueur de la Tirasse, afin de s'en servir pour traîner le filet, lequel vous ferez de mailles larges d'un pouce.

Si vous desirez faire la Tirasse de mailles en lozanges, il faut la lever comme j'ai montré au 5. Chapitre, & lui donner du moins deux cens mailles de leveure d'un pouce de large; on lui en peut donner jusques à quatre cens, si l'on veut, & non davantage, parce qu'elle seroit trop forte à traîner: La 14. figure dans la 4. Table du troisiéme Livre, vous servira de modelle. La longueur se prend depuis I jusques à L, trois toisses; & quand le filet sera achevé, on passera une corde I K Q, assez forte dans toutes les mailles du dernier rang, & on en attachera cinq ou six des dernieres à la corde, à l'endroit marqué I, & autant à l'autre côté au bout du filet K, éloigné de I, selon la largeur qu'aura toute la Tirasse; le reste des mailles doit avoir la liberté de couler au long de la corde; depuis I, jusques à K, il faudra laisser pendre aux deux côtez du filet, cinq ou six pieds de la corde, comme ils paroissent dans la figure 13. par les lettres A D, pour tenir la Tirasse en traînant sur les Cailles, & pour l'élargir davantage quand on voudra; il faut toûjours que ces sortes de filets soient faits de bon fil assez gros & fort, retors bien rondement en trois brins; on les peut teindres, si l'on veut, en couleur brune, comme je l'enseigne sur la fin du Livre.

TIS.

TISANNE *aperitive temperée pour toutes sortes de personnes*. Voiez le mot, *Remede universel*.

TISANNE *à la Reine, pour purger doucement la Bile*. Prenez le poids d'une pistole de Sené & une poignée de Pimpinelle, coupez la moitié d'un Citron en tranches, & exprimez le jus de l'autre moitié, cassez une branche de reglisse, ajoûtez vingt grains de cristal mineral. Il faut mettre le tout dans un vaisseau de terre de fayence, & mettre dessus trois verres d'eau de la plus legere; l'on y peut ajoûter trois clouds de girofle. Il faut laisser infuser le tout l'espace de douze heures, & si l'on à l'estomac foible, il faudra faire l'infusion sur des cendres chaudes.

TISANNE *laxative*. Prenez une once de Sené, six dragmes de Polipode concassé, deux drames de cristal mineral, deux dragmes de roses de Provins, six dragmes de reglisse, une pincée ou deux d'anis; faites infuser le tout dans deux chopines d'eau l'espace de quatorze heures à froid, puis le passez à travers un linge. Vous prendrez de cette Tisanne un verre à cinq heures du matin, & deux heures aprés un autre verre, & trois heures aprés un boüillon, qu'il faudra prendre froid.

TISANNE *ou espece d'hydromel pour toutes sortes d'obstructions, & même pour guerir de l'hydropisie*. Prenez six racines de cicorée, & deux poignées de pimpinelle, vous les jetterez sur quatre pots d'eau, & les ôtant de dessus le feu, sur chaque pot d'eau vous y ajoûterez en boüillant, une cuillerée de miel blanc, que vous ferez boüillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & en prenez chaque matin quatre à cinq verres, & vous promenez comme si vous preniez les eaux minerales; quelques-uns y ajoûtent quelques goûtes d'esprit de soufre ou de vitriol, pour leur donner un acidité agreable, & pour mieux imiter les eaux minerales, aiant soin de se purger de tems en tems, pendant ledit usage.

Decoction de citron ou Tisanne cordiale. Prenez trois citrons entiers, coupez-les en tranches fort déliées, de sucre blanc quatre onces; faites les boüillir dans trois pots d'eau, à la consomption de la moitié, passez-les, & conservez cette liqueur pour les usages suivans.

On se sert heureusement de cette Tisanne dans les fiévres ardentes, malignes, petite verolle, rougeole, dans les vomissemens bilieux, comme le *cholera morbus*, elle resiste à la violence du vin & empêche l'ivresse. Pour les personnes plus délicates, on peut ôter l'écorce des citrons, pour être plus agreable au goût, & on la mêle avec du vin. La dose est un grand verre pour chaque fois.

Decoction ou Tisanne pour l'hydropisie. Prenez

des racines d'asperges, racines d'orties, racines d'ozeilles, de cicorées, de gramen, de polipode, de chêne, de l'écorce de frangula, de chacune deux onces.

Vous mettrez le tout dans un pot de terre neuf tenant trois pots d'eau, laquelle eau auparavant que de la mettre avec lesdites racines, aprés les avoir nettoïées & ôté le cœur, vous la ferrerez huit ou neuf fois, avec un carreau d'acier; lesquelles racines vous laisserez cuire dans ladite eau, jusqu'à ce qu'elle soit décruë d'un tiers; aprés prenez une chausse à passer l'hipocras, & mettez au fond d'icelle deux onces de sucre, la pesanteur d'un écu de poudre de canelle; & passerez la susdite decoction dans la chausse huit ou neuf fois, & en donnerez un verre au malade deux fois par jour loin du repas.

TISANNE *purgative.* Prenez Sené enfermé dans une noüet, demie once; reglisse mondée deux petits bâtons, cicorée sauvage deux ou trois racines, fenoüil doux une dragme, racine de gramen deux dragmes, rapure d'ivoire une dragme, rapure de corne de cerf une dragme.

Preparation. Enfermez dans un noüet les rapures d'ivoire & de corne de cerf, & faites boüillir le tout deux ou trois boüillons, avec trois chopines d'eau commune, coulez-le & prenez-en un verre mediocre tous les matins, cela lâche doucement le ventre.

TISANNE *pour lâcher simplement le ventre sans purger.* Prenez une poignée & demie de seigle bien mondée, demie once de reglisse, deux pincées de passerilles de Corinthe, faites boüillir le tout dans un pot convenable, avec trois chopines d'eau, jusqu'à ce que la seigle soit toute crevassée, remplissant toûjours le vase à mesure qu'il diminuera, afin qu'il demeure toûjours plein; coulez cette eau, gardez-la dans une bouteille de verre pour le boire ordinaire de la personne constipée.

Cette recepte est encore fort bonne contre l'hidropisie, & contre les hemorrhoïdes.

TISANNE *contre les ebullitions du sang.* Prenez une racine de fenoüil, de feuilles de pimpinelle & d'endive, demi poignée de chacune; faites boüillir cela pendant demi heure dans trois demi chopines d'eau; coulez-les; & ajoûtez-y tout de suite quatre cuillerées de vinaigre, quatre onces de sucre fin; faites encore boüillir le tout jusqu'à la consistance de syrop; que vous conserverez dans une bouteille de verre, pour vous en servir comme nous allons dire.

Prenez des racines de gramen & de cicorée, demi once de chacune, demi once de reglisse mondée, une pincée d'orge commun; une pincée de passerilles purgées de leurs pepins ou graines, cuisez le tout avec de l'eau; coulez-le, & conservez cette Tisanne.

Prenez un verre de cette Tisanne, mêlez-y trois cuillerées de ce syrop, avalez-le le matin & le soir pendant dix ou douze jours.

TISANNE *contre l'hidropisie.* Prenez des racines de tamaris, racines de cicorée, racines d'asperges, racines de brusc, deux onces de chacune; feuilles de cicorée, de ceterac, une poignée de chacune, de langue de chien, ou cynoglosse, d'arrête-bœuf autant.

Pour la preparation. Concassez les racines & les herbes, mettez-les dans un pot de terre neuf de la contenance de trois pots, remplissez ce pot d'eau, & faites cuire tout cela lentement à petit feu, jusqu'à la diminution d'un tiers; coulez ensuite cela, mettez la liqueur dans un bouteille de verre, y ajoûtant un peu de sucre, le malade usera de cette Tisanne pour son boire ordinaire, continuant jusqu'à une entiere guerison.

Aprés que le malade aura usé pendant quinze jours de cette Tisanne, il peut se servir autres quinze jours de la suivante.

Drogues d'une autre Tisanne. Prenez des racines d'api deux onces, racines de capres une once & demi, bois de rose une once, eau de fontaine dix ou douze livres.

Pour la preparation. Coupez les racines & le bois en petits morceaux; faites les infuser dans un pot convenable, sur les cendres chaudes avec dix ou douze livres d'eau de fontaine, pendant douze heures; aprés faites-les boüillir à feu lent, jusqu'à la consomption des deux tiers; coulez cette eau & conservez-la dans une bouteille de verre. Le malade usera de cette eau pour son boire ordinaire, y ajoûtant la sixiéme partie de vin blanc, ou de vin clairet.

Pendant l'usage de ces deux Tisannes, le malade prendra de quatre en quatre jours une prise des pilules suivantes.

Autre Tisanne. Prenez des racines d'hieble, de gramen, d'arrête-bœuf, de chacune deux onces; racines de fougere mâle, trois onces, racines d'Eryngium ou Panicaut, deux onces & demi; des feuilles de scolopendre; de sauvevie, & de ceterac; de chacune une poignée; il faut faire boüillir le tout dans un coquemar de terre, qui tienne trois pots, bouchez-le bien; faites boüillir le tout à la reduction de deux pots, retirez-le du feu, & le laissez refroidir tout couvert; ensuite passez cette Tisanne, & le malade en peut boire seule ou avec du vin.

Il est à remarquer, que les herbes énoncées ne veulent pas boüillir un si long-tems que les racines; & par consequent on ne les doit mettre que lors que vous jugerez que vôtre Tisanne est presque faite. Et pour la rendre plus agreable, vous y ajoûterez de la reglisse ratissée; selon la douceur que vous voudrez donner à la Tisanne, en s'accommodant au goût du malade.

TISANNE *merveilleuse pour toute sorte de maux Veneriens.* Prenez du bois de Gayac raclé quatre onces, écorce de Gayac concassée quatre onces, Salsepareille coupée en petits morceaux quatre onces, vin blanc neuf livres, Sené quatre once, Anis une once.

Pour la préparation. Faites infuser dans le vin blanc pendant une nuit le bois de Gayac & la Salsepareille, ensuite faites-les boüillir jusqu'à la diminution de la troisiéme partie: aprés faites infuser le Sené & l'Anis dans le même pot, avec les deux tiers qui y resteront, sans en sortir les autres drogues. Vous laisserez tout cela ensemble pour l'usage suivant.

Le malade prendra demi livre de cette decoction & infusion tous les matins à jûn, & même s'il est necessaire toutes les aprés-dinées, quatre heures aprés le dîné, continuant dix ou douze jours, sans qu'il soit necessaire de garder aucun régime.

TISANNE *pour purger la bile.* I. Prenez Pimpinelle, une poignée, Sené, le poid d'une pistole, un citron, reguelisse, une petite branche, cristal mineral, vingt grains; eau de ri-

viere, trois verres, trois cloux de girofles.

Mettez le tout dans un vaisseau de terre vernissé, aiant coupé auparavant le citron en deux, l'une des parties en tranche, & de l'autre vous en exprimerez bien le jus; coupez à petits morceaux la reguelisse, faites-là infuser à froid pendant douze heures, & si le malade a l'estomac foible & debile, faites-la infuser pendant quelque tems sur des cendres chaudes; & en donnez à boire au malade.

II. Prenez du cristal mineral deux dragmes, polypode concassée six dragmes, une once de sené, roses de Provins deux dragmes, reguelisse six dragmes, trois pincées d'anis, trois chopines d'eau de riviere; faites infuser le tout à froid dans un vaisseau, avec les trois chopines d'eau, pendant quatorze heures; passez-le ensuite à travers un linge, donnez à boire de cette decoction au malade, un verre à cinq heures du matin, deux heures aprés un autre verre, & trois heures aprés vous lui donnerez un bon boüillon, & reïterez plusieurs jours.

TIS.

TISSERAND. *Des obligations des Tisserands, Cardeurs & Fileuses.*

TISSERANDS conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à executer ce qui suit: car S. Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & à futura.*

I. Si avant que de vendre leur fil, ils l'ont moüillé, où ont usé d'autres mauvais moyens pour le faire peser davantage; ils doivent restituër ce qu'ils ont gagné par-dessus ce qui étoit juste. *S. Thom. suprà q. 11. art. 2. in corp.*

II. S'ils ont changé ou mêlé le fil ou la laine qu'on leur avoit donné, ils sont obligez de restituër le dommage qu'ils ont fait aux personnes qui les leur avoient donnez. *Id. suprà.*

III. S'ils ont empesé les étoffes, & y ont employé ce qu'on demandoit pour cela. *Id. suprà.*

IV. S'ils ont pris du fil, quoique peu, avec intention d'en faire amas; il y a peché, & obligation d'en faire restitution, s'ils en ont amassé quelque quantité un peu considerable. *S. Thom. suprà, q. 661. art. 6. ad 3.*

TIT.

TITHYMALE. Herbe au lait. Italien, *Tithimalo*; Allemand, *Vvolfsmilch.*

QUALITEZ, Chaud & sec du 3. au 4. degré.

DESCR. Le Tithymale mâle, ou Characias, ou Amygdaloides, a les tiges hautes de plus d'une coudée; elles sont rouges & pleines d'un lait blanc & acre; il jette ses feuilles au tour des branches, qui sont semblables à celles de l'Olivier, quoique plus longues & plus étroites; sa racine est grosse & dure comme du bois; il jette une chevelure au bout des tiges, au dessous de laquelle il y a certains receptacles où est la graine.

LIEU. Il croit és montagnes & lieux âpres, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Son suc pris au poid de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre, lâche le ventre, purge les humeurs flegmatiques & bilieuses; pris en hydromel, il provoque à vomir; il le faut envelopper de cire ou de miel cuit, de peur qu'il n'écorche le gosier, étant fort corrosif; son lait frais fait tomber le poil. Pour avoir le lait, on coupe les branches en Automne, les mettant dans des vases où elles le rendent.

TITHYMALE femelle. Italien, *Tithymalo*, Allemand, *Vvolfsmilch.*

QUALITEZ. Chaud & sec du 3. au 4. degré.

DESCR. Tithymale, ses feuilles sont semblables à celles du Myrte, d'où il a pris son nom, quoi qu'elles soient plus grandes, plus fermes & aiguës au bout. Les tiges naissent directement de la racine & sont de la hauteur d'un pan, il porte un fruit de deux en deux ans, qui ressemble à une noix, & est fort acre au gout.

LIEU. Il croît és lieux âpres, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Son suc, sa racine & sa graine, ont les mêmes proprietez que le precedent; il n'est pas pourtant si efficace à faire vomir: son lait mis dans le creux des dents en ôte la douleur, mais il faut munir la dent de cire, de peur que se répendant il n'écorche la langue: enduit, il ôte les verruës & les porreaux; sa graine & ses feuilles ont le même effet que le lait.

TITHYMALE. François, *Tithymale marin*; Allemand, *Zecvvolfsmelk.*

DESCR. Tithymale marin, il a les branches rougeâtres, de la hauteur d'un pan; il en jette cinq ou six, qui naissent directement de la racine, ses feuilles ressemblent à celles du lin, & sont étroites, petites, longuettes & rangées en ligne; à la cime il y a une tête ronde, où est enfermée la graine, qui ressemble à celle d'orobus, hors qu'elle est de diverse couleur; sa fleur est blanche, l'herbe & la racine sont pleines de lait, que l'on garde pour les mêmes causes que dessus.

LIEU. Il croît aux lieux maritimes, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Outre les precedentes, sa racine prise au poids d'une dragme dans de l'hydromel, purge par le bas. En general, dans les Tithymales, le lait est ce qui est de plus vehement, étant chaud au quatriéme degré; les feuilles & la graine sont plus froides dans leurs operations, au sentiment de Galien.

TITHYMALE suivant le Soleil, Allemand, *Sonnvvende, Vvolfsmelech.*

QUALITE'S. Chaud & sec du 3. au 4. degré.

DESCR. Tithymale suivant le Soleil, il a les feuilles comme le pourpier, neanmoins plus menuës & plus rondes, il a cinq ou six tiges, qui naissent immediatement de sa racine, qui sont rougeâtres, minces, pleines de lait & hautes d'un pan; ses chapiteaux sont comme ceux de l'aneth, dans lesquels sa graine est enfermée, il s'appelle *Helioscepius*, parce qu'il regarde toûjours le Soleil.

LIEU. Il croit le long des vieilles masures & ailleurs, étant une plante fort commune, selon Matthiole, elle fleurit en Juin.

PROPR. Il a les mêmes proprietés que les autres Tithymales: leur lait fait tomber les corps aux pieds, les pourreaux; il guerit les dartres, les gratelles & le mal de S. Mein, les ulceres corrosifs, les charbons & les chancres. Toute la Plante du Tithymale pilée & jettée dans l'eau, fait mourir les Poissons d'abord.

TOI.

TOILE. *Pour la blanchir.* La Toile sortant de chez le Tisserand, doit être mise tremper dans de l'eau chaude, puis la tres-bien laver, afin d'ôter

la pâte qui y tient, & la faire secher & relaver dans de l'eau tiede; ensuite la plonger dans de la fiente de vache délayée avec de l'eau chaude, & l'y laisser pendant vingt-quatre heures; aprés la laver de rechef avec de l'eau chaude, & la mettre cinq ou six jours à la rosée, & l'aroser au Soleil, puis la mettre à la lesive; & dans huit ou dix jours elle sera tres-blanche.

TOILES. *Pour blanchir les Toiles; comme on le pratique en Flandre.* Il faut, premierement, laver la Toile comme elle sort du Tisserand, dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste, puis la mettre à la lessive, qui doit être composée de cendres bien fortes, avec des racines dieble.: La lessive étant faite, & la Toile bien lavée en eau claire, & savonée avec du savon noir, vous l'étendrés à l'air, au serein & à la rosée, sur l'herbe, & l'aroserés au Soleil, la laissant de la sorte sept ou huit jours, & elle sera tres-blanche: que si elle ne vous le paroissoit assés, remetés-là dans la lessive, & elle le sera en sa perfection.

TOILE, *qui resiste à l'épée.* Prenés de Toile neuve bien forte, que vous mettrés en double, & frottés-la avec de la cole de Poisson dissoute en l'eau commune, puis vous la ferés secher sur un aix, ensuite vous prendrés de la cire jaune, de la resine, du mastic, de chacun deux onces; faites fondre le tout avec une once de terebentine, le remuant bien, & mettrés le tout sur la Toile, jusqu'à ce qu'elle soit toute imbibée.

TON.

TONERRES. Contre les Tonerres, foudres & grêles, le son des grandes cloches, sans aucune superstition; & le bruit des grosses pieces d'Artillerie, en sorte que le bruit monte au Ciel, sont un souverain remede contre les Tonerres, foudres, & nuées menaçans de grêle: car par la vertu du son & du bruit, l'air étant agité en haut & à côté, les exhalations & vapeurs sont chassées vers la troisiéme region de l'air: Pareillement, ceux qui seront ceints de la peau d'un cheval de riviere, qu'on appelle, *Hippopotamus*, ne seront point touchés de la foudre; joint aussi que les tempêtes ne seront point nuisantes, comme Archibius a écrit à Antiochus Roi de Sirie, si vous enfermés un crapeau appellé, *Rubeta*, dans un pot de terre neuf, & l'enfoüissés au milieu du Jardin ou du Champ, à l'entour duquel aussi plusieurs plantent à force Lauriers pour le même sujet. D'autres pendent des plumes d'Aigles, ou la peau du Veau marin, au milieu du Jardin, ou aux quatre coins. Le Bulbe, non pas pour la petitesse de son corps, mais pour sa nature & proprieté qu'il a, repousse la foudre.

TOR.

TORMENTILLE, Plante. François, *Tormentille*, Italien & Espagnol, *Tormentilla*, Allemand, *Tormentill Birchwuotz.*

QUALITE's. Desseche au troisiéme degré.

DESCR. Tormentille, c'est une petite Plante, dont les feüilles sont plus étroites que celles de la Quinte feüille, & plus longues, & qui ont des decoupures tout autour; la racine est courte, ramassée en elle-même, & rouges: ses petites tiges sont roussâtres & menuës, ses fleurs sont jaunes comme celles de la Quinte-feüille.

LIEU. Elle croît sur les montagnes & sur les colines, & dans les campagnes, particulierement à Pila en Lyonnois, & fleurit tout l'Eté.

PROPRIETE's. Elle a celle de la Bistorte; étant bûës, ou appliquées sur le ventre & sur les reins, elles empêchent les femmes de se blesser. Avec du suc de Plantain, elles sont bonnes à ceux qui ne peuvent pas retenir leur urine. Leur poudre arrête les blessures. La decoction & l'eau distillée est un remede contre toute sorte de venin, & contre les vers des enfans: la poudre de la racine arrête le vomissement & le sang à ceux qui le crachent.

TORMENTILLE. On la nomme Tormentille, parce que la poudre ou decoction de sa racine appaise le tourment & la rage des dents; outre cela, elle est sur tous autres remedes, singuliere contre la peste, contre la furie de tous venins & poisons, & arrête aussi tous flux de sang, soit crachement, ou de ventre; tous vomissemens, soit qu'elle soit prise par la bouche, ou appliquée exterieurement; soit qu'elle soit prise en substance ou distillée.

TOU.

TOURNESOL. Italien, *Heliotropimaggiore.* Allemand, *Krebsblumen-Sonnanwirber.*

QUALITE's. Chaud & sec au 3. degré.

DESCR. Tournesol, le mâle a sa fleur semblable à la queuë d'un Scorpion, il tourne ses feüilles comme le Soleil, il jette quatre ou cinq tiges qui ont plusieurs aîles & concavitez, à l'extremité desquelles il y a des fleurs blanches & roussâtres.

LIEU. Il naît en France dans les lieux gras; la graine s'amasse dans la moisson, & fleurit devant le solstice d'Eté.

PROPR. La decoction d'une poignée de l'herbe prise en brevage, purge les flegmes par le bas, & la bile; étant bûë avec du vin, elle guerit les piqueures des Scorpions.

TOURNESOL ou GRANDE PLANTE. Cette grande Plante a plusieurs noms; car Mattiole l'appelle Couronne Royale, & Coupe de Jupiter: Les autres Soleil d'Inde. Belide de Pline, Cloche d'amour & Rose de Jerico. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extremité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour, un cercle de feüilles d'un beau jaune doré, & tout le dedans est rempli de certaine graine brune obscure: & parce que, comme l'Eliotrope il se tourne toûjours aux rayons du Soleil, quelques-uns l'ont appellé pour cette raison Tournesol. Quelquefois sa tige se separe en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur; & quoi qu'on ne le mette jamais dans les Jardins curieux & propres, je n'ai pas voulu laisser d'en parler, à cause de l'estime qu'en a fait Mattiole, & quantité d'autres signalez Auteurs.

SA CULTURE. Cette grande Plante veut un grand Soleil, & une terre bien grasse; & comme il vient de graine, aprés qu'elle est levée & qu'elle est grandette, on la transplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arrose dans les tems.

SES QUALITEZ. Cette Plante a differens noms,

mais elle est plus generalement connuë par celui de Tournesol que par aucun autre : elle a plusieurs vertus ; mais sans m'arrêter à toutes, je dirai seulement, qu'en donnant à boire autant de grains pulverisez dans un boüillon, qu'il y a de jours que l'on a la fiévre tierce ou quarte, deux heures avant qu'elle doive prendre, cela la chasse & l'empêche de revenir. Gallien dit, que si l'on en prend trente grains dans du boüillon ; cela purge & sert d'une tres-bonne Medecine, purgeant la bile & les serositez, & fait vomir tout ce que l'on a de mauvais dans l'estomac. Les feüilles broyées avec de la farine, appaisent l'inflâmation des yeux, & l'enflure des mamelles causée par le nouvel acouchement des femmes. Les mêmes feüilles mises en emplâtre avec du vinaigre, guerissent le feu sauvage. De la graine on fait une huile excellente pour la galle & la rogne, qui est aussi tres-bonne à brûler pour éclairer la nuit.

TOUX.

TOUX-SECHE ou DE BREBIS. Cette Toux est appellée ainsi, parce qu'elle est semblable à celle des Brebis, qui est toûjours seche, & qui ne laisse pas que de fatiguer : Elle est par fois naturelle, l'apportant au monde par un vice de conformation, ou par la propre foiblesse de la poitrine, ou par la propre alteration des poulmons, elle vient aussi par accident.

Naturelle : Il n'y a point d'autre remede qu'à suivre les traces que les Méres & les Nourrices ont tenu, tant à l'égard de la nourriture, que de l'éducation à conduire l'enfant jusqu'à l'âge d'adolescence.

Par accident : Pour avoir bû du vin par excez, ou de l'eau de vie ; par fois aux jeunes filles qui ne sont pas réglées, ou aux femmes aprés leurs couches, ou qui ont perdu leurs ordinaires devant le tems, ou aprés une longue fiévre, ou d'avoir souffert la faim ou la soif : L'on aura recours, pour s'en debarrasser promptement, à la saignée du bras & du pied, suivant le besoin ; avec cela l'on se servira des remedes qui pourront faciliter les ordinaires, en cas qu'il n'y eût point d'obstruction dans le bas ventre, ni douleur de tête, l'on usera du lait d'ânesse, ou du lait de vache ; sinon l'on prendra le demi-bain jusqu'à la ceinture, le matin seulement, & le soir en se couchant une écuellée d'orge mondé, avec un peu de sucre, & par fois un lait d'amandes.

La Toux seche vient quelquefois d'une vapeur d'entrailles extrémement échauffées, qui n'est pas toutefois beaucoup acre ni ulcerante, mais si l'on n'y remedioit, elle se rendroit fâcheuse : ainsi pour l'empêcher, l'on prendra des lavemens fort rafraichissans, & l'on se purgera dés les premiers jours, avec de la casse ou du catholicon double, dissoud dans une decoction de mauves, de mercuriales & de violettes, ou bien l'on commencera ses repas en mangeant des épinards en ragoûts, ou des pruneaux cuits avec du jus de mercuriales, ou de mauves, ou de feüilles de violettes. Si avec cette Toux l'on étoit alteré, que l'on ressentît quelque douleur de tête, quelque picotement à la poitrine, & que le sommeil fût interrompu, alors on ne fera point de difficulté de se faire tirer du sang, & user des remedes qui sont ordonnez au rhume causé de la chaleur ; & sur tout, l'on prendra soir & matin de l'opiate suivante.

Prenez une once de mussillage, de gomme adragan, une once de semences froides, autant de pignons battus, & passez au travers d'un tamis, une once de semence de pavots blancs bien pilez, demi livre de sucre fin en poudre, mêlez le tout ensemble, & le faites cuire en consistance d'une conserve liquide, puis ajoûtez, avant qu'elle soit froide, deux dragmes d'yeux d'écrevisses pulverisez, avec demie once de poulmons de Renards sechez au four, & bien en poudre. La prise est de la grosseur d'une Muscade.

DE LA TOUX ou DU RHUME. La Toux est une agitation des poulmons & de la poitrine, qui est plus ou moins violente, ou dangereuse, suivant que l'humeur qui la cause est acre, ou salée, ou corrosive.

Elle tire quelque fois son origine du bas ventre, quelquefois d'une fluxion du cerveau qui est froide ou chaude, & froide tout ensemble. Celle qui est d'une intemperie froide, arrive souvent dans le fort de l'hiver aux personnes replettes & humides, ou à celles qui sont un peu d'âge.

Les riches s'en pourront guarantir en usant du Caffé, du Thé, du Chocolat, de Vin d'Espagne, & d'autres agreables liqueurs, excepté de l'Hipocrat, qui est fort contraire au rhume.

Le commun usera les soirs en se couchant ; & les matins à jeun, d'eau de vie brûlée, avec du sucre raisonnablement, ou bien d'une mixtion composée de Muscade, de Sauge, de Romarin, du Sucre & du Vin.

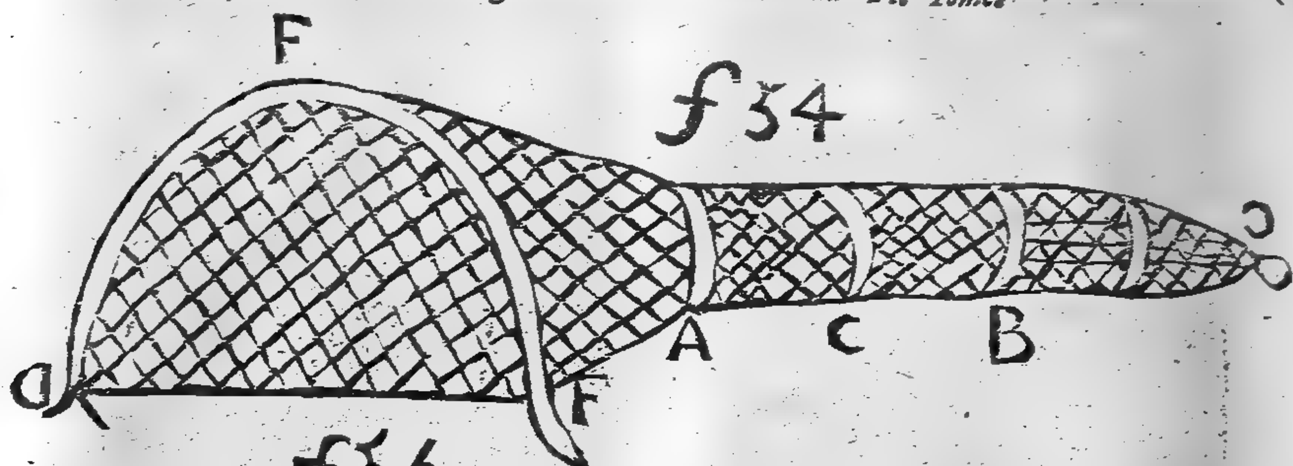
Sinon, l'on prendra une chopine de jus de marube, autant de jus de fenoüil, que l'on fera cuire ensemble avec une livre & demie de miel jusqu'en sirop, duquel on usera soir & matin, pendant le jour ou la nuit ; cette recepte convient aux personnes un peu d'âge. L'on se tiendra la tête couverte, l'estomac, la poitrine, & les pieds chauds. Ceux qui voudront, ou qui pourront fumer, prendront de la sauge, ou de la marjolaine, ou de la betoine, ou du tabac. S'il y a necessité de se purger, l'on prendra deux onces de manne, dans une infusion d'un gros de rhubarbe.

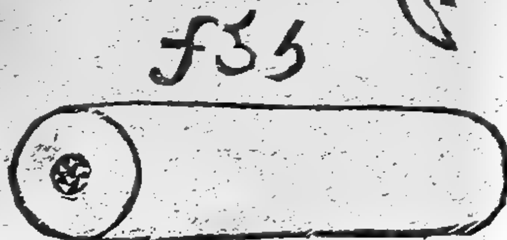
Le Rhume qui vient de chaleur, se fait remarquer par une face rouge, & des yeux enfoncez; par une distillation continuelle qui s'écoule au long du nez & dans la gorge, écorchant & brulant les endroits par où elle passe, par des urines extrémement colorées, & par un peu de fiévre. Tous ces signes aux adolescens, sont autant d'avant coureurs de la poulmonie ; & aux personnes qui sont d'un âge viril, elle les menace, ou d'une pleuresie, ou d'une inflâmation des poulmons, ou d'une fletrissure, ou d'une adherance aux côtez : c'est pourquoi l'on s'y précautionnera par les mêmes remedes qui sont ordonnez à la maladie de consomption, sans hesiter toutefois de se faire tirer du sang dés aussi-tôt, & de se purger avec de la casse dissoude dans du petit lait, de prendre souvent des lavemens fort rafraîchissans, d'user de syrop de guimauves, dans lequel on aura ajoûté quelque peu de pavot blanc, entre autre d'un qui se compose de la sorte. Prenez deux poignées de son, une douzaine de têtes de pavots blancs, une poignée de feüilles de mauves, & autant de feüilles de guimauves & de mercuriales ; faites le tout boüillir dans cinq pintes d'eau, reduites à moitié, ensuite coulés-les,

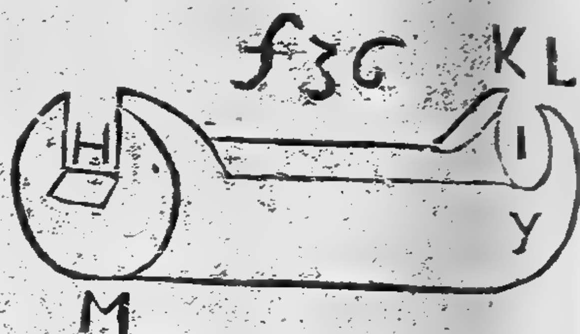
SIXIEME PLANCHE

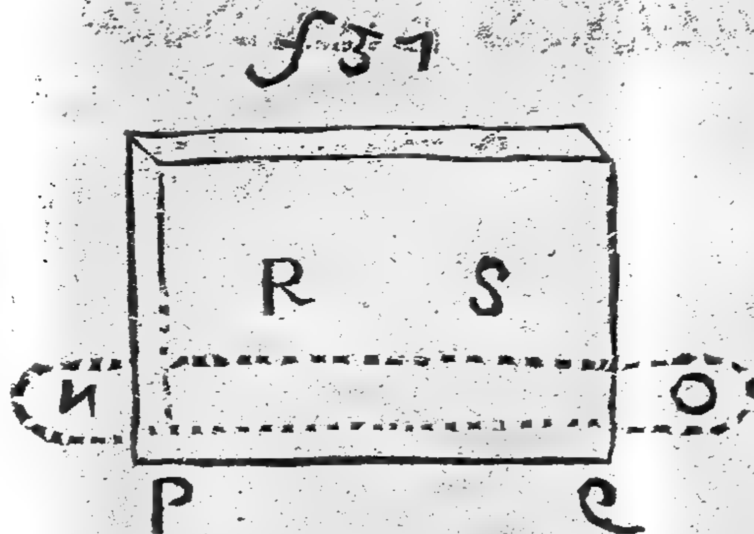
MOYENS POUR FAIRE UN TRAMAIL.

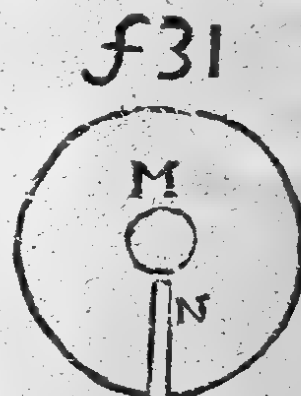
Table VI. Page 111. IV. Partie du II. Tome.

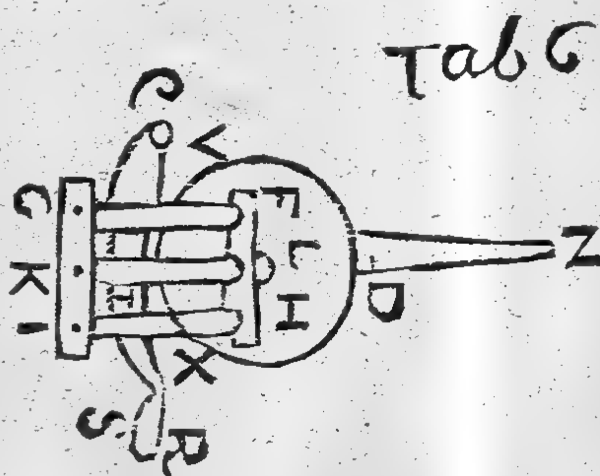


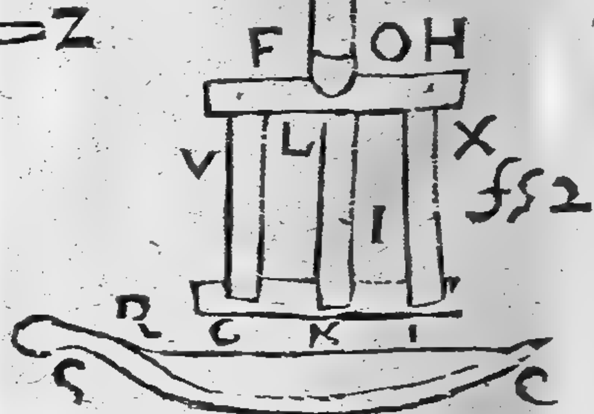












& dans la coulature, ajoûtés y deux livres de sucre, puis laissés-le cuire en syrop, duquel on usera cuillerée à cuillerée, par intervale, & principalement en se couchant.

Celui qui est chaud & froid, se fait par un mélange égal de la bile avec la pituite; elle n'est dangereuse, que quand cette derniere vient à se pourrir & à se mêler avec les vapeurs, & des fumées du bas ventre, laquelle menace, non-seulement d'une inflâmation, mais encore de l'asthme, de la pleuresie ou du rhumatisme. Pour s'y précautionner, l'on pratiquera les mêmes ordonnances qu'au Rhume precedent : l'on observera seulement, que la boisson ordinaire doit être faite avec des racines de fraisiers, d'asperges & de reglisse; l'on pourra prendre les matins un boüillon dans lequel on aura mis une poignée de feuilles de mauves & de violettes.

A quelque Toux que ce soit, & à la plus inveterée, la poudre de pouliot avec trois fois autant de sucre Candi l'appaissera, l'usage en sera le soir & le matin, plein une cuillerée.

TOUX. Ceux qui ont la Toux avec grand raillement ne pourroient trouver meilleur remede pour cracher abondamment, que de prendre avec quelque syrop ou decoction pectoral, le poids de demi écu de la graine d'ortie, subtilement pulverisée; faut encore observer cette vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plûtôt cuite.

T R A.

TRAINEAU. *Comme se fait un Traineau pour prendre les perdrix.* Si vous desirez avoir un Traineau qui soit fait de mailles à lozanges, il faut le travailler comme il a été montré au 14. Chapitre, & si vous le voulez en mailles quarrées, voyez la maniere contenuë au 17. Chapitre, & observez les regles qui suivent; sçavoir est, qu'un Traineau doit-être de fil bien delié, & retors en deux brins; on ne lui doit donner plus de douze toises de long, ni moins de six; La hauteur ou largeur ne sera moindre de quinze pieds, ni plus grande de trois toises; La maille, soit quarrée, ou à lozange, aura deux pouces de large; quand tout le filet sera maillé, on le bordera tout autour d'une corde grosse, comme une plume à écrire, laissant pendre à chaque coin A B C D, de la 3. Figure en la 2. Table du second Livre, deux bouts de la même corde, long chacun d'un pied; on en attachera d'autres de deux en deux pieds, tout le long du filet, ainsi qu'ils paroissent dans la même figure, par les lettres E F G, & H I L, lesquelles cordes servent pour lier le Traineau à deux perches, qui doivent être portées par deux personnes.

Vous observerez, que si le filet est bien long & large, le fil en doit-être plus fin, & la maille plus grande, afin de le rendre plus leger & plus portatif; vous en voyez une figure 21. dans la 3. Table de ce Livre, lequel est fait de mailles en lozanges.

Pour faire un autre Traineau, qui doit-être porté par une seule personne. Vous verrez dans la troisiéme Table du second Livre, la figure 4. qui represente la forme d'un Traineau, lequel se porte par une seule personne.

Pour le faire, il faudra le commencer ainsi qu'on feroit un filet de mailles à lozanges; il se commence de la façon montrée au 5. Chapitre; la leveure doit être de huit ou dix mailles de deux pouces de large; on en mettra plus ou moins, selon la grosseur de l'homme qui s'en veut servir: la leveure étant faite, vous le poursuivrez comme un filet en mailles quarrés, c'est-à-dire, qu'il faut faire des accruës au bout de chaque rang de mailles, jusques à la longueur d'environ douze ou quinze pieds, & pour lors, changer de moulle, & en prendre un plus petit de la moitié ou de deux tiers, & faire le dernier rang dessus, puis le border tout autour d'une forte fiscelle, en faisant pendre deux bouts à chaque coin Q R, qui soient d'un pied de longueur, pour attacher le filet aux perches. Quant aux deux autres coins S T, la fiscelle ne doit-être noüée à demeurer, afin de pouvoir élargir, ou étressir le filet selon la grosseur de la personne qui s'en servira; on mettra par les côtez des fiscelles de pieds en pieds, aux endroits marquez des lettres b c d e f g h i, pour lier le Traineau au long des perches.

Pour faire un Tramail. Quand je propose en ce lieu la maniere de faire un Tramail, je ne pretens pas donner rien de nouveau; puisque tous les pescheurs en sçavent faire; mais aiant enseigné comment il faut faire tous les filets particuliers qui sont necessaires à nos besoins, j'ai crû ne devoir omettre celui-ci, puisqu'il doit servir en plusieurs endroits du cinquiéme Livre traitant de la pesche.

Je dirai donc que le Tramail se fait ordinairement de mailles à lozanges, tant pour les aumez ou grandes mailles, que pour la toile ou les petites mailles, bien qu'on puisse faire les aumez à maille quarrées. La longueur d'un Tramail ne se specifie point, on le fait tant long qu'on veut, la hauteur est ordinairement de quatre pieds, mais on le peut faire plus ou moins haut, selon la profondeur de l'eau où l'on veut pescher.

Pour le faire, il faut commencer par les aumez, qui doivent être de fiscelle ou de bon gros fil retors en quatre brins, si vous les desirez de mailles à lozanges, voiez le 14. Chapitre; si en mailles quarrées le 17. Chapitre, soit qu'on fasse les aumez d'une maille ou d'autre; la toile doit-être toûjours à lozanges, & deux fois aussi longue & large que l'aumé; afin qu'elle ait de la poche, la maille en sera d'un pouce de largeur, & de fil retors en trois brins, & celle de l'aumé de neuf pouces de larges. Quand la toile est achevée, on passe une fiscelle bien forte dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut & d'en bas, puis on a nombre de morceaux de liege, de trois pouces de large, & d'un pouce d'épaisseur, percez tous au milieu, pour les passer sur une corde cablée grosse comme le petit doigt, laquelle il faudra lier des deux bouts à deux arbres, à quatre pieds au dessus de terre, & ajuster les morceaux de liege tout au long, de neuf en neuf pouces, aprés cela il faut étendre à terre par dessus la corde du liege, les aumez, & la toile entre deux, pour les attacher avec de la fiscelle au commencement de la corde, proche le premier morceau de liege, puis conduisant le bord de la toile, toûjours entre les deux aumez, liez le tout, de trois en trois pouces, à la corde, sans approcher ni reculer les lieges, observant de faire froncer la toile, tant qu'il sera besoin; vous aurez une autre corde de même grosseur que celle où

a été enfilé le liege, à laquelle il faudra coudre l'autre bord de la toile & des aumez, de la même façon qu'au bout du filet, & lors qu'elle sera ajustée, on mettra le plomb.

Les pescheurs se servent pour leurs filets, des deux sortes contenuës és figures 36. & 37. de la sixiéme Table; ils appellent la premiere sorte des gouces de plomb, longues de deux pouces, ou de trois, grosses comme le doigt, lesquelles ont deux branches ou crochets K L, à chaque bout, pour les faire tenir à la corde qu'on fait entrer les crochets H I, puis avec un marteau, on les rabat autour de la corde; il faut les mettre de trois en trois pouces, selon qu'il y a plus ou moins de liege dans le haut du filet.

L'autre maniere se met aussi de trois en trois pouces, & n'est qu'un morceau de plomb plati, épais comme un écu, long de deux ou trois pouces; on pose la corde designée par l'espace des deux lignes ponctuées N O I, sur le plomb, puis avec un marteau on rabat le bord P Q, dessus la corde, le faisant tourner vers R S, jusques à ce que le plomb soit tout à fait roulé. Pour moi je me suis toûjours servi d'une autre maniere pour plomber les filets, la 35. figure represente la forme du plomb dont je plombois tous mes filets à pescher, je faisoit un moulle de pierre, dans lequel il y avoit un creux long de trois pouces, & gros comme le doigt, & dans le milieu de ce creux, j'y mettois tout au long une broche de fer de la grosseur de la corde qui y devoit entrer, puis aiant fermé le moule, je jettois le plomb dans le souspirail, & lors qu'il étoit froid, je faisois sortir la broche hors du plomb, laquelle y faisoit le trou G, dans lequel devoit passer la corde.

Si vous employez du plomb fait de cette façon, vous pouvez bien juger qu'il le faut enfiler avant que de coudre les aumez & la toile à la corde, & les espacez de trois en trois pouces; c'est à mon gré la meilleure invention pour plomber les filets, parce qu'il ne s'en perd rien, & est plus propre, & plûtôt fait que les deux autres sortes dont les pescheurs se servent.

TRE.

TREFFLE. François, *Treffle, triolet sentant le Bitume*, Italien, *Trifoglio*, Espagnol, *Treboles*, Allemand, *Klée, Vuisenklée*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCRIPTION. Treffle, triolet. Le 1. est *Trifolium Asphaltites, ou Bitumeux*; il est haut de plus d'une coudée, ses tiges sont minces & noires, d'où sortent des pieds pendans, qui ont chacun trois feuilles semblables à celles du *Lotus* arbre; étant nouvelles elles sentent la Rhuë, & quand elles sont vieilles elles ont l'odeur du Bitume. La fleur est purpurine, sa graine est largette, veluë, longue d'un côté, & a une petite gousse; sa racine est mince, longue & dure.

LIEU. Elle naît dans la Sicile & dans la Romangne, & fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Sa graine & ses feuilles bûës dans de l'eau, sont bonnes à la pleuresie, à la retention d'urine, au mal caduc, à l'hydropisie qui commence, & aux maux de la matrice; on donne trois dragmes de la graine, & quatre des feuilles; on met cette plante dans les contrepoisons; l'eau distillée de toute la plante a les mêmes effets.

TREFFLE. François, *Treffle, ou triolet des prez*, Allemand, *Vuisenklée & Fleysebblum*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCRIPTION. Treffle ou triolet des prez. La premiere sorte a les feuilles rondes, rangées trois ensemble au bout d'un pied long, & chacune aiant un angle blanchâtre, tracé au milieu; sa fleur est blanche, qui vient ramassée dans une tête.

LIEU. Il naît dans les prez, & dans les lieux où il y a de l'herbe, & fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Le suc du Treffle des prez, est un fort bon remede contre les nuages des yeux, contre les blessures & les cicatrices; la decoction de toute la plante étant bûë, arrête les mois blancs des femmes; la graine & la fleur cuites dans de l'eau & mises en emplâtre, amolissent les apostemes.

TREILLAGE. Pour palisser, ainsi on ne sçauroit avoir trop de precaution pour bien faire crepir les murailles, pour ne donner lieu par les petits trous à y nicher les rats, mulots, colimaçons & autres insectes qui desolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par-là donnent des chagrins continuels à nos curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre, on a la facilité de palisser avec des clous, & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en laniere, ou avec des morceaux de lisiere d'étoffe; les unes & les autres larges d'un demi doigt, & pour s'en servir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou lisieres, de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillez dans l'une, & des clous dans l'autre, on envelope la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, ensuite on presente le clou au deux extrêmitez de ces lanieres pliées & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre, y attache-là cette branche pour faire la figure de nôtre Espalier, & cette maniere de palisser est assez agreable, mais elle est longue à faire; ces lanieres peuvent durer un an, ou deux; ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois elles sont cause d'un accident, en ce que les perçoreilles s'y refugient de jour, & en sortent la nuit pour faire leurs ravages.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanieres, on a essayé trois ou quatre autres manieres de palisser; les uns en toutes sortes, & sur tout en celles de terre, ou bauge, comme on fait en Beausse & Normandie; on fait sceller, de distance en distance, des morceaux de chevrons dans les murs, d'environ deux pouces, pour y attacher des lates, ou des échalas, ou des perches, ou des baguettes; les autres y font sceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuyer les perches dessus, & les y lier, & c'est à ces perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs arbres; les autres ont fait sceller une infinité d'os de pieds de moutons fort prés-à-prés, & en ligne droite, & s'en servent pour lier à chacun une branche de leurs Espaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lattes étroites, cloüées les unes aux autres, par quarrés, de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toises, ou demi toises separées, c'est un ménage qui n'est

pas mauvais, mais il n'est gueres ni honnête, ni noble.

Quelques-uns allans encore davantage au bon marché, se sont avisez de faire un treillage avec du fil de leton, ou de fil de fer, de moyenne grosseur, ce fil soutenu par des clous a tête-plate, fichez, ou scellez dans les murs; d'autres se sont contentez de mettre seulement des lignes droites de ce fil de fer, soit comme de simples montans, soit comme de simples traverses; ces dernieres manieres paroissent assez propres, mais elle ne sont guere bonnes, tant parce qu'elles ne sont pas assez solides, si bien que les grosses branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent, que parce que ce fil est sujet à blesser & écorcher les branches qui sont jeunes, & par consequent tendres, & ainsi leur font venir de la gomme qui les fait perir; joint que les jeunes branches se glissent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'est pas aisé de les retirer sans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode & la plus noble, est de faire un Treillage d'échalas, qui soit de bois de quartier, ou de cœur de chêne, chaque échalas doit-être d'un pouce en quarré, & si faire ce peut, doit-être sans nœuds; il faut qu'ils soient bien planés, & ouvrez, même aux endroits qui demandent de l'être; les échalas qui ne sont pas planez, sont grossiers & fort vilains à voir: j'avoüe que ce Treillage coute d'abord plus que les autres, mais il est de plus longue durée, & est sujet à moins d'entretien; regulierement la toise quarrée de ce Treillage revient à 25. 26. 27. & 28. sols, pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'ouvrier.

Pour bien faire ce Treillage, il faut avoir des crochets de fer, fait exprés pour cela; ils sont quarrez, leur épaisseur est d'environ un quart de pouce, & leur longueur est d'un demi pied, sans conter le bout, qui remonte à angle droit à l'extrêmité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long; l'extremité qui doit entrer dans le mur, doit-être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur dans lequel elle doit entrer, d'environ quatre pouces, c'est assez qu'il en reste deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un sol piece, on les espace de trois en trois pieds, & toûjours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied prés de la superficie de la terre, & continuër jusqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis sur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voila tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de differentes longueurs; sçavoir de quatre pieds & demi, de six, sept, huit & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il est trop difficile de fendre de si longues pieces de bois; on en prend de la longueur qu'on veut suivant la hauteur des murs qu'on veut garnir, on les vend à la bote, celle de quatre pieds & demi coûte douze sols, & en contient vingt-cinq, celles de sept, huit & neuf, en contiennent aussi vingt-cinq, & coûtent un peu davantage.

Il est plus propre, & plus utile de faire les montans tous d'une piece quand on peut, mais il n'est pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins; on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplanissant, & proportionnant juste les extremitez qu'on veut marier l'une à l'autre, & aprés cela on les lie bien serré avec du fil de fer, & pour faire ce lien on se sert de petites tenailles faites exprés, avec lesquelles on tire à soi le fil de fer, & on le tord, on tourne en tirant jusqu'à ce que la ligature paroisse assez forte, & ensuite on rompt le bout prés du nœud, & avec la tête de la tenaille on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit blesser le jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échalas il est à propos de prendre les plus droits, & les moins forts, pour faire les montans qui paroissent toûjours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant; on employera les plus forts à faire les traverses qui soutiennent tout l'ouvrage: regulierement les quarrez, ou mailles de Treillage doivent être de sept à huit pouces, ils sont vilains, si on les fait de dix & douze pouces, & ils me paroissent trop petits pour des Espaliers; si on fait les mailles de cinq à six, on peut les employer pour ces sortes de cabinets de jardinage, qui depuis quelque-tems sont venus à la mode; un bon faiseur de Treillage doit toûjours avoir en main sa mesure reglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un quarré, il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y passer le fil d'archat.

Ce n'est pas assez que pour les yeux ce Treillage paroisse proprement fait, il faut par dessus cela qu'il soit solide, & on connoît s'il l'est assez, en prenant d'une main un côté de muraille, & le secoüant; car elle doit resister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures, il ne faut qu'un seul montant, pour joindre ensemble les deux Treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la mal-propreté, si on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de nôtre Treillage, consiste à être peint; en premier lieu d'une couche de blanc de ceruse, & quand cette couche est seche, il en faut mettre une seconde, qui soit d'un beau verd de montagne; on ne se contente pas seulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contre-Espalier, & ce treillage se fait de quatre, cinq ou six pieds de haut, comme on veut; pour le rendre solide, il faut que de six en six pieds il y ait des pieux de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils soient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extremité de dehors soit pointuë, pour durer plus long-tems; car si elle étoit quarrée, l'eau des pluyes s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du surplus pour la grandeur, & pour le lieu du fil d'archat, les mailles doivent être semblables à celles des Espaliers, avec cette seule difference, qu'aux contr'-Espaliers les échalats doivent être attachez

avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

DES TREMBLES. Ceux qui ont imposé le nom aux choses, l'ont souvent fait par rapport à leur nature ; nous trouvons l'exemple de ce que je dis-là, dans le bois de Tremble, qui semble n'avoir été ainsi appellé qu'à cause du mouvement continuel où est sa feuille, dont la queuë est fort longue, & du tremblement où son bois paroît toûjours être, à cause je crois qu'il s'éleve trop haut, & trop en pointe dans l'air.

Crainte d'amuser ici le Lecteur en redites inutiles, je ne dirai rien de la culture de ces arbres, puisque quiconque sçaura gouverner les Peupliers & les Bouleaux, ne pourra manquer à conduire les Tembles à une heureuse fin ; & avant de finir cet Article, un pere de famille beaucoup intentionné pour son profit, veut bien que je l'invite à donner tous ses soins pour faire en sorte que sa maison ne soit point sans être garnie de toutes ces especes d'arbres, comme étant ceux qui en composent une bonne partie des revenus.

Du Tremblement & engourdissement. Le Tremblement est un mouvement depravé, qui tantôt s'étend, & tantôt se retire.

La cause est plus externe aux jeunes gens, qu'interne, ce qui leur arrive, ou de boire trop de vin, ou de l'eau glacée, ou de l'eau de neige, ou de faire des exercices plus que la nature & l'âge ne peuvent supporter ; si l'urine paroît verte aux enfans qui ont la fiévre, ils tomberont dans la paralisie, ou il leur arrivera un tremblement considerable.

La tête & les mains sont plus sujetes au tremblement que les pieds & les jambes, à raison qu'ils sont plus prés du tige de la pituite.

Le Tremblement menace souvent de la paralisie, ou de convulsion, suivant que la matiere est subtile ou grossiere ; lors qu'il vient de secheresse, il est incurable ; la lévre inferieure venant à trembler presage le vomissement.

Aux vieillards le Tremblement leur est causé par la peur, ou pour l'ordinaire par la foiblesse, & par l'éloignement de la chaleur naturelle.

Le Tremblement est aussi un simptome d'une fiévre, ou d'une maladie, s'il arrive dans le delire, ou dans une forte reverie, il soulage ou guerit entierement. Les jeunes gens, ainsi que ceux qui seront à la fleur de leur âge en pourront guerir, s'ils observent la diete & la temperance, & qu'ils prennent le matin à jeun, une dragme de theriaque détrempé avec un peu de vin, ou avec de l'eau de buglose, & en se faisant froter le long de l'épine du dos d'huile de brique, appellée autrement l'huile des Philosophes, ou d'huile d'œuf, ou de moëlle de Cerf, ou au lieu de ces huiles, se faire appliquer des ventouses seches.

Ils pourront pendant douze ou quinze jours de suite, prendre un grand verre de la decoction d'une once de Gayac, & de deux onces de salsepareille, les matins à jeun, tâchant de dormir par dessus ; durant cet usage ils quitteront le vin & l'eau de vie, & boiront seulement de l'hidromel, ou du cidre, ou de la tisanne.

Les vieillards pratiqueront la même chose, sinon que l'on ne leur défend pas absolument le vin, & l'on ajoûte encore qu'aux jeunes le bain leur sera tres-bon, dans lequel il faudra jetter toutes sortes d'herbes aromatiques, comme sauge, romarin, lavande, absinthe, & autres, avec deux onces de soulfre vif, & demie once de salpêtre, & autant d'alun boüillis ensemble dans une partie de l'eau du bain.

L'usage de la cervelle de lievre dessechée dans un four, & mêlée parmi les viandes, y est tres-souveraine.

TRENCHE'ES. Nous appellons trenchées la douleur des intestins, à qui on donne aussi le nom de colique, quoi qu'à proprement parler le mot de colique ne s'étende pas à la douleur de tous les intestins. Nous avons déja parlé des trenchées lorsque nous avons donné des remedes pour le mal de ventre ; car en effet, les trenchées ne sont rien autre qu'un mal de ventre, mais violent. Les trenchées, qui viennent d'une bile abondante, & irritée, se guerissent par une potion faite avec une once & demi de manne de Calabre recente, & deux onces d'huile d'amandes douces, avallée au matin, à jeun.

Si les trenchées venoient de quelques ventositez, avallez au matin à jeun, ou du moins loin des repas, environ deux scrupules de sel d'absinthe, avec deux ou trois doigts de vin vermeil excellent. Qui n'aura point de sel d'absinthe, qu'il infuse douze ou quinze heures l'absinthe, vert, ou sec, dans le vin, & qu'il avale le vin.

Pour les mêmes trenchées venteuses. Vous pouvez aussi cuire mediocrement à l'eau un œuf de poule, bien frais, & aiant ôté la glaire, mettez en sa place autant de bonne huile d'olive qu'il y avoit de la glaire ; mêler bien le tout, & l'avaller sur le champ.

Pour les mêmes trenchées enfin, l'eau distillée du gland de chêne ; à son défaut, le suc du même gland avallé. On assure que les plus grosses gâles du chêne, sechées, pulverisées, & avallées avec un vehicule convenable, comme seroit un petit verre de vin rouge, parfaitement meur, ou une demi écuellée de boüillon, arrêtent toute sorte de flux de ventre.

Qui ne voudra rien prendre par la bouche, qu'il pille dans un mortier de pierre, ou de bois, les feuilles recentes de la melisse, ou du baume de jardin, qui est la menthe fine, & qu'il en fasse un cataplâme sur le ventre.

TRI.

TRIBULE. François, *Tribule, saligots, escharbots, treffles d'eau*, Italien, *Tribulo terrestre*, Espagnol, *Abroyos & abrothos*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 2. d.

DESCRIPTION. Tribule. Le terrestre a les feuilles comme le pourpier, quoique plus minces ; ses sarmens rampent par terre, il a parmi ses feuilles certaines épines fortes & dures, & d'un goût âpre.

LIEU. Il vient auprés des rivieres, & des vieilles masures, & fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Il est froid & astringent ; ainsi il empêche les inflammations, & arrête le flux de sang ; le fruit qui est composé de parties subtiles, étant bû dissout les pierres qui s'engendrent dans les reins, & bû au poids de demi dragme avec du vin, il sert contre les morsures de la vipere & les venins ; le même y sert aussi appliqué en emplâtre ; sa decoction répanduë à terre fait mourir les puces.

TRIOLET. François, *Triolet aromatique*, Italien, *Letodomestico*, Allemand, *Siben Gezeyt*.

Description. Triolet aromatique. Le Lotus domestique a les tiges hautes de deux coudées, & quelquefois davantage ; elles sont droites, fermes, branchuës, qui ont des feuilles semblables au treffle des prez, dentelées legerement tout autour ; ses fleurs viennent en grappe, qui sont attachées à un pied mince, & sont blanches, & jaunes ; il produit sa graine un peu large & veluë, qui vient dans des gousses ; sa racine est longue.

Proprietez. Ses qualitez sont temperées ; la graine est bonne contre le venin ; c'est pourquoi l'on en met souvent dans la theriaque ; la graine, les fleurs & les feuilles cuittes dans du vin, provoquent l'urine, adoucissent l'ardeur de la même, sont bonnes aux suffocations de matrice, & guerissent l'hidropisie commencée, aussi-bien que la fiévre quarte & tierce.

Vertu de la Trippe-Madame. La Trippe-Madame pilée avec jombarbe ou laituë, appliquée sur le poux, tempere l'ardeur de la fiévre ; l'eau distilée bûë par plusieurs fois, guerit entierement les fiévres ardentes & tierces.

T R O.

TRONE. Espece de Trône, Italien, *Phillyrea*, Allemand, *Beinholtzlin mundholtz*.

Qualitez. Les feuilles sont froid. & sech.

Description. Trône, c'est un arbre de la grandeur du Troësne ; ses feuilles sont semblables à celles de l'olivier, plus noires pourtant, & larges ; son fruit approche de celui du lentisque, étant noir, douceâtre & rangé en grappe de raisin ; ses fleurs sont blanches.

Lieu. Il naît aux lieux raboteux & rudes, & on en fait des espaliers dans les jardins, il fleurit en May & Juin, son fruit est meurt en Septembre.

Proprietez. Ses feuilles sont astringentes, comme celles de l'olivier sauvage ; étant mâchées, elles servent aux ulceres de la bouche, ou si on se lave de la decoction prise en breuvage elle provoque l'urine & les mois des femmes.

T R U.

TRUFFES. François, *Truffes noires*, Italien, *Tartuffi, ou Tartaffoli*, Espagnol, *Gusmasodibers*, Allemand, *Tetuffen hirschbrunst*.

Description. Les Truffes noires sont assez connuës de tout le monde.

Lieu. On les trouve dans les terres seches & sablonneuses.

Proprietez. Elles n'ont presque aucune qualité, mais reçoivent par l'apprêt qu'on leur donne, toutes celles qu'on veut ; elles engendrent des humeurs grossieres & melancoliques plus qu'aucune autre viande, étant fort difficiles à digerer ; elles sont ennemies des dents, & leur trop grand usage dispose à la paralisie & à l'apoplexie, on croit qu'elles excitent à l'amour, on les doit laver avec du vin, les cuire sous les cendres chaudes, les nettoïer & les sau-poudrer de poivre & de sel, puis les manger chaudes aprés les viandes ; ceux-là pourtant qui ont la tête foible, ou qui sont sujets à la gravelle s'en doivent abstenir ; les châtaignes cuites à la braise, & mangées avec du jus d'orange, sont saines aprés les Truffes.

TRUFFES. Si j'ai parlé en bref des topinambours, n'aiant rien à en dire davantage, je puis bien m'étendre sur les Truffes ; car j'y vois beaucoup de matiere, étant le propre de ces enfans du tonnerre, d'être apprêtées de diverses façons.

TURFFES *cuites au vin*. On cuit les Truffes au vin, avec du sel & du poivre, puis on les sert aussi, ou bien on les met au court-boüillon, avec quantité d'herbes odoriferantes ; & si-tôt qu'elles sont cuittes de cette maniere, on les mange coupées par roüelles, & accompagnées d'une sauce au beurre, où l'on mettra un peu du court-boüillon où on les aura fait cuire, ou bien au lieu de ce court-boüillon, si l'on veut mêler à ce beurre, un jus de gigot de mouton, on s'en trouvera fort content.

TRUYE *est la femelle du Verrat*. Le choix qu'on fera de la Truye, sera pareil à celui du Verrat, & outre cela on remarquera qu'il faut qu'elle ait un ventre ample & large, & que ses tetains soient longs ; la Truye peut produire depuis un an jusqu'à six ; elle porte cinq mois, & donne deux fois des cochons par an.

Le Verrat est un Porc qui n'est point châtré, & qu'on destine pour aider avec la Truye à la generation des cochons. Si l'on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, & qui aura les jambes courtes & grosses ; un Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq.

Le toit à Cochons. Le Verrat & la Truye, ainsi choisis, on cherchera un lieu pour les loger, & ce sera dans celui dont nous avons parlé dans l'Article des cochons.

La litiere, qu'on n'oublie point de leur donner souvent de la paille fraiche pour litiere ; car bien que ces animaux soient sales, & qu'ils n'aiment que la fange, neanmoins ils veulent dans leur toit coucher nettement, devant être certain d'ailleurs que la paille souvent renouvellée les engraisse presque autant que la nourriture qu'on leur donne.

Le tems de soüer la Truye. Le veritable tems de soüer la Truye, c'est-àdire, de lui donner le mâle, soit pour porter, ou pour engraisser, doit être toûjours depuis le commencement de Fevrier, jusqu'à la mi-Mars, afin qu'en Juin, Juillet & Août, les petits cochons qui naîtront en ce tems, prennent des forces avant le mois de Septembre.

Il y en a beaucoup qui ne prennent point les precautions que je viens de dire, font soüer leurs Truyes en May ou en Juin, en telle sorte que les petits cochons qui en viennent naissent en Septembre & Octobre ; cette methode est tres-mauvaise à suivre, en ce que ces petits cochons, qui ne se fortifient point durant les froidures, ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont produits long-tems auparavant ; le cochon étant un animal qui craint beaucoup le froid, ce qui est cause qu'en hiver, il est beaucoup plus difficile à élever quand il est si petit, que lors qu'il est robuste, & en état de resister à la rigueur de la saison.

Si-tôt que les Truyes seront plaines, les Verrats seront separez d'avec elles, & les accompagne-

ront le moins qu'on pourra aux champs, crainte qu'ils ne les mordent, & ne les fassent avorter.

Les Verrats auront leur toit separez des Truyes pour les mêmes raisons, & de peur aussi que ces mâles ne mangent les petits lorsqu'ils sont nouvellement nez.

La Truye est un animal recommandable par sa fecondité, produisant comme j'ai dit, deux fois en un an, & donnant à chaque fois dix, douze, jusqu'à quinze cochons; pour empêcher aussi que la Truye ne mange ses petits cochons, il ne faut point laisser son auge vuide; car la nature du porc est telle, que pour peu qu'elle se sente pressée de la faim, elle se rassasie de tout ce qu'elle rencontre.

On ne laissera à une Truye que huit à neuf cochons, afin qu'elle les puisse mieux élever, & le reste sera porté tout jeune au marché, & on observera autant qu'il sera possible, de ne garder que des mâles preferablement aux femelles, étant toûjours meilleurs à nourrir.

T U M.

TUMEUR. *Pour parvenir à la generale guerison des Tumeurs.* Il faut observer leurs mouvemens ou tems; qui sont quatre, le commencement, l'accroissement ou progrez, l'état & le declin. Le commencement est marqué par la erudité de l'humeur; le progrés par une maturité commençante; l'état par l'entiere maturité, & le declin par l'entiere reduction de la matiere au mouvement de la nature.

Mais pour faciliter la guerison des Tumeurs, je les veut seulement regarder en deux tems; sçavoir celui de leur mouvement, & celui auquel les humeurs sont fixes. De ces deux considerations naîtront deux indications. La premiere d'arrêter le cours du mal commençant. La seconde d'ôter celui qui est déja fait. Le mouvement & l'impetuosité des humeurs qui excitent les Tumeurs, dépend ou des causes exterieures, comme contusion & autres, qui sont l'épanchement des humeurs; ou interieures, qui sont la plenitude & la cacochîmie. Les exterieures peuvent être quelquefois prevenuës par la prudence; & les interieures le peuvent être souvent par les remedes; sçavoir, la plenitude, par la saignée, & la cacochîmie qui est le vice de la qualité de l'humeur, par la purgation.

Mais pour empêcher que ces humeurs qui sont déja dans le mouvement s'assemblent, vous devez employer deux moyens convenables, l'un pour divertir & retenir l'impetuosité des humeurs, appellé revulsion, par lequel vous donnez un cours de l'humeur à la partie opposée. L'autre pour arrêter & repousser, appellé repercussion, qui renvoye l'humeur à sa source. La saignée est le grand revulsif, & est si necessaire en toute Tumeur qui demande la revulsion, que vous ne la devez pas oublier, même aux Tumeurs malignes, quelque sentiment qu'en aient eu les anciens, puisque l'experience fait connoître, qu'elle tire le sang du centre à la circonference. Vous observerés soigneusement, de faire toûjours la saignée revulsive en ligne droite, & autant que vous pourrés par la partie la plus éloignée. Les ventouses, ligatures, frictions & fomentations, servent aussi à la revulsion. Les repercusifs ne sont pas mis en usage pour toute sorte de Tumeurs: car si elles occupent les emonctoires, si la matiere est visqueuse, venimeuse, proche les parties nobles, & poussée par mouvement critique, il s'en faut abstenir.

Quand l'humeur qui fait les Tumeurs est fixe, il faut employer les remedes resolutifs ou suppuratifs, selon la disposition de la matiere, aux Tumeurs qui se font par fluxion; mais si les Tumeurs sont faites par congestion, vous n'employerez les revulsifs ni les repercusifs, mais seulement les doux resolutifs, & les suppuratifs par degrez; car souvent la foiblesse de la partie, & la qualité froide de la matiere, tels remedes sont inutiles.

Il est facile de connoître par la definition la nature du phlegmon, qui est une Tumeur contre nature, accompagnée de chaleur, rougeur, douleur, tention & pulsation, causées par l'amas d'un sang naturel; mais comme l'ébullition de sang naturelle le fait sortir des vaisseaux, & épancher sur la partie où il fait le phlegmon ou inflammation; delà naissent les indications d'arrêter la fluxion en diminuant la plenitude du sang, & de vuider l'humeur qui est fixe en corrigeant les accidens.

La saignée est ici si necessaire, qu'elle semble satisfaire à toutes les intentions. n'y aiant point de Tumeur qui ait tant besoin de ce secours: vous la ferez selon les forces, l'âge & le temperament; & vous l'assisterez d'un regime de vivre rafraîchissant & humectant.

FIGURE DE LA VACHE ET DU BOEUF

Où sont representez toutes les maladies desquelles ils sont tourmentez, ensemble les veines dont il faut tirer du sang pour les soulager & guerir promptement.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

CINQUIEME PARTIE.

V.

VACHES. Il y a une race de Vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre, que les Vaches ordinaires du pays ; elles furent amenées des Indes en Hollande, & de là en France, dans les Provinces de Poitou & d'Aurive, en des Marais de Charante, & autres prairies, *Voyés Tome I. le mot d'abondance, de richesse page 17.*

VACHE *à labourer.* Voyez abondance des richesses.

Maladies des Vaches. Voyez Bœufs.

Vache à lait. Le veritable âge que doivent avoir les Genisses pour être données au Taureau, est l'âge de trois ans jusqu'à douze : & c'est pour lors qu'elles produisent des veaux gros, gras, & bien dodus, & non pas des avortons, ce qui arrive lors qu'elles en mettent au monde avant ce tems.

Tems qu'il leur faudroit donner le Taureau. Si l'on étoit maître de donner le Taureau aux Vaches quand on le souhaiteroit, & qu'on peut en choisir le tems, on ne manqueroit point de le faire dans les mois de Mai, Juin, ou Juillet ; afin d'avoir des veaux en Hiver, qui est la saison où ils se vendent le mieux : mais comme cela dépend entierement de la nature de ces animaux, & qu'on ne les sçauroit contraindre la-dessus, il faut de necessité attendre que cette même nature leur inspire ces mouvemens, qui nous donnent à connoître que les Vaches sont en chaleur.

Vache en chaleur. Lors qu'une vache desire le Taureau, elle ne fait que mugler, & ses saillies frequentes la font sauter, tantôt sur une vache, tantôt sur un Bœuf, tantôt même sur un Taureau, si elle en trouve dans ces momens. La vachere aura soin d'observer tous ces mouvemens, & d'en donner avis à la maison, afin de ne lui point laisser ralentir sa chaleur, & de la mener incessamment au Taureau.

On ne doit mettre les Vaches à la charruë que dans la derniere necessité. On doit refuser de donner des vaches à Bail, lors que c'est pour mettre à la charruë : car à moins que ceux à qui vous les donnez n'en ayent un soin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement, il arrive souvent ou que vos vaches meurent pour ne pas être nourries conformement au travail qu'elles prennent, ou qu'elles vous raportent tres-peu de profit, si l'on ne veut faite comme ces usuriers de profession, qui prennent un écu ou quatre francs tous les ans pour l'interêt de châque vache qui leur coûte vingt ou vingt-cinq livres, que chacun profite de cette leçon comme il le jugera à propos.

Les Vaches qui sont pleines, seront traitées doucement, on soignera qu'elles ne sautent, ni hayes, ni fossez : & quelque-tems auparavant qu'on jugera qu'elles devront vêler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, soit d'herbe dans l'étable pendant l'été, ou soit pendant l'hyver de balles de Bled mises dans une chaudiere pleine d'eau, & mêlée dans un picotin de son, & ce traitement, seulement une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs.

On s'abstiendra de les traire, car le lait qu'on en tire, ne vaut rien, & ne fait que leur alterer la poitrine. Ce qui cause du dommage au veau qu'elle porte.

Si-tôt que le veau est hors du ventre de la mere, on prend une poignée de sel avec autant de miettes de pain qu'on repand sur le corps de ce veau, pour obliger sa mere de le lecher : car plus elle lui rend cet office, plus cet animal nouveau né se fortifie.

On aura soin de netoyer souvent leur étable, car il n'y a rien qui leur fasse tant de bien aprés le fourrage, que de les bouchonner & frotter le long du dos, le col & la tête avec un bouchon de paille durement entortillé, & bien rude au retour des champs & le matin aprés les avoir traites, qu'on emplisse soigneusement les trous qui sont en l'aire de l'étable où leur pissat croupit & qu'on seme sur l'aire quelque sable & gravier, qu'on ne les mene aux Taureaux qu'au mois de Mai, Juin, & Juillet, auquel tems les arbres viennent en vigueur, aussi c'est en ce tems là, que les vaches sont en la force de leur rut, elles sans conduite recherchent le taureau, & on connoîtra leur rut a leurs ongles, si elles son enflées, & leurs muglemēs continuels, & aux saillies qu'elles font sur les taureaux. L'avantage qui resulte, lors qu'elles sont emplies environ ce tems-là, est, qu'elles viendront dix mois aprés (qui est le tems de leur juste portée) à vêeller aux aproches des nouvelles herbes, qui leur renouvelleront leur lait, dont les petits seront mieux nourris. Pour les faire plûtôt retenir & concevoir à la saillie du taureau, il les lui faut

livrer bien maigres & le taureau estalon doit être gras; que s'il arrive que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut pas, on les doit mettre en apetit en leur mettant prés des nazeaux des mestions que les païsans sçavent assez. Durant le tems de leur portée il les faudra choyer & empêcher qu'elles ne sautent les fossez quelque peu de tems avant qu'elles véellent,&nourrir dans leurs étables, ou dans la cour, de bon fourage ou de bourgeon sans aucunement les traire: car le lait qu'elles peuvent avoir, ne vaut rien: quand elles auront veellé, il les faut traire, pour en faire du fromage, si ce n'est deux mois aprés quelque temps passé, vous les envoyerez aux champs,leur donnant leurs veaux pour ne les allaiter qu'à leur retour des champs, ou au soir, tandis qu'elles mangeront le fourage frais que vous leur tiendrés prêt, & le matin avant que de les envoyer paître.

Faites les abrever deux fois le jour en hiver, non d'eau de riviere ou de fleuve; mais d'une eau qui soit un peu tiede comme celle de pluyes, des étangs, ou de puits tirez quelques-tems auparavant, & quant au petit veau, aprés que la vache aura véelé, il le lui faudra laisser avec une bonne litiere de paille fraiche, tant qu'elle les aye lechez & bien essuyés pendant cinq ou six jours, car sa compagnie les rêchauffe & asseure; puis vous les arrangerez en quelque lieu à part & les attacherez à un bois ou à un pieu avec bonne littiere, la leur rafraichissant souvent, vous les tirerez de ce lieu, quand vous les voudrez faire teter & les y ramenerez aussi-tôt qu'ils auront été alaités.

Quand on voudra tirer le lait de la vache que ce soit le soir & le matin à heure propre, & en leur repos, quand aux maladies des veaux & des vaches, voyez le mot de bœuf page 109. dans le premier volume.

La bouze de vache échaufée avec les cendres étant envelopée en quelque feuille de vigne ou de choux, apliquée en forme de cataplâme, apaise la douleur sciatique, fricassée avec vinaigre fait supurer les écrouelles, appliquée toute chaude sur les enflures des hidropiques, les guerit totalement, mise sur le lieu piqué par les mouches à miel, appaise la douleur.

Les maladies des Vaches sont comme celles des bœufs, leurs remedes. *Voyez bœuf.*

Marque d'une bonne Vache. Vous estimerez toûjours la vache de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, de quatre à cinq ans, de couleur noire, mouchetée, ou tachetée de blanc & noir, qui ait la pannetiere grande & avalée, le ventre grand, large front, l'œil noir & gros, les cornes non recroquevillées,ni courtes, ni menuës; mais polies, noires, & de taille composée, l'oreille bien veluë, la mâchoire serrée, le souffle gros, les nazeaux ouverts, les levres abatues, & noires, le poil poli, & épais, les Jambes courtes les cuisses grosses, le col long & gros, le chinon large, longue queüe jusqu'aux talons,les ongles courts & égaux, la poitrine large & le pis grand & gros, & les trayons gros & longs.

Pour les engraisser. Tout bœuf ou vache qu'on voudra engraisser, ne seront point trop vieux,autrement ils ne prennent graisse qu'avec bien de la peine,& c'est depuis le mois de Mai jusqu'à la saint Martin, on sçaura qu'il les faut toujours laisser de repos, & leur faire quitter absolument la charruë.

Si-tôt que le jour paroîtra on les menera paître l'herbe avant que la rosée soit tombée de dessus, car c'est ce qui contribue beaucoup à leur embonpoint & on les laissera dans ces pâturages jusqu'à ce que le trop grand chaud les incommode, ce tems arrivé, on les conduit dans leurs étables, pour leur y faire prendre du repos & lors que la chaleur est passée jusqu'à la nuit, on les ramene aux pâturages, pour les renfermer aprés dans leur gite,afin d'y passer la nuit.

Il faut observer, que lors qu'on veut engraisser ces animaux,s'ils mangent la nourriture qu'on leur donne avec apetit. Si cela est, à la bonne-heure, mais s'il ne font qu'éplucher leur mangeaille & & qu'on voit qu'ils ne mangent que fort legerement, c'est une marque qu'ils sont degoutés & c'est en vain qu'on croiroit les engraisser en cet état.

Pour leur faire revenir leur apetit perdu, lavez leur la langue avec du vinaigre & du sel, & leur jettés dans la gorge une petite poignée de sel, qui par son acrimonie les fera boire & les excitera par là à manger comme il faut.

Puis qu'on voit que de les faire boire est une chose essentielle à les obliger de prendre graisse, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huits premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un sceau d'eau ou échaufée au soleil, si c'est en été, ou tiede sur le feu, si c'est en hyver, dans lequel on jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau: cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie, que vous donnés à boire aux vaches & aux bœufs dans un auge, & cette grosse matiere,qui en reste, est reservée pour leur être donnée au retour du paturage, ce breuvage ainsi preparé leur purifie le sang, dispose leur nature à se rendre susceptible de graisse.

Le soir lors qu'ils s'en retournent des Champs, & qu'on veut les enfermer dans leurs étables, on leur prepare une bonne litiére pour les faire reposer tout à fait a leur aise, & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraichement cueillie,& on n'a pas plûtôt pris ces soins-là pendant quatre mois, qu'on est asseuré d'avoir des vaches ou des bœufs gras. Voilà pour l'été, voyons à present ce qu'il faut faire pour y reüssir en hyver.

On commencera donc toûjours comme je viens de dire de leur faire boire pendant huit jours soir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge:& supposé que ces animaux ayent apetit, on a soin d'abord de les tenir bien chaudement dans leurs étables, en ne leur y laissant point manquer de litiere, & comme les paturages ne suffisent pas en cette saison pour prendre graisse, on suplée à ce defaut par le bon foin dont on les nourrit abondamment.

Le soir étant venu,on ne manque point de leur donner des pelotes faites de farines de segle,d'orge, ou d'avoine, mêlée ou separée, & qu'on aura petri avec de l'eau tiede, en y mêlant un peu de sel, cette methode va peut-être paroître à bien de gens d'un peu trop de depense, mais je dirai aussi qu'il n'y a que ceux qui voudront faire les choses de rien, à qui cela peut sembler tel, car

au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur fasse moudre, & qu'on leur donne ainsi en pelote, n'est-ce pas la même chose? mais c'est que, comme je viens de dire, il y a des personnes qui voudroient que leurs bestiaux engraissassent de ce qu'ils trouvent par les champs, sans leur rien donner davantage; ces mêmes personnes-là ne prevoyant pas qu'en quelque saison que ce puisse être, ils ne perdent jamais ni la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ni les soins qu'ils prennent aprés eux.

Si-tôt qu'on a destiné quelque vache ou quelque bœuf à la graisse, il ne leur faut pas donner de paille à manger, d'autant que cette nourriture n'a que tres-peu de substance.

Dans le tems des grosses raves, on peut leur en donner de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere; cette nourriture leur est tres-excellente. Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'il ont fait chauffer sur le feu & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble, & cela est bon.

Qu'on prenne garde, si ces vaches ou ces Bœufs ne se lechent point; car il n'y à rien qui dissipe plus la graisse que ce lechement, & leurs Bouchers ne s'en aperçoivent que trop bien: & si cela est, prenez de leur fiente, frotez en tous les endroits du corps où ils peuvent ateindre avec leur langue, puis aprés vous verrez que si-tôt qu'ils se feront lechez une fois ou deux, ils n'y retourneront plus, à cause de l'amertume qu'ils trouveront à ce remede.

VACHER. Il faut que le vacher soit toûjours matinal, qu'il fasse tirer les vaches & les mêne ensuite aux chams avec les cochons, poulains & bouteques, s'il y en a, qu'ils prennent garde qu'ils ne se fassent mal les uns aux autres & qu'ils n'aillent dans les bleds ni autres biens & héritages défendus, les ramener le soir dans l'écurie, leur donner à manger, lors qu'ils en ont besoin, leur faire de bonne litiere pour faire du fumier pour amender les terres dépendantes du Château: prendre bien garde aux vaches qui sont pleines & prêtes de véler, ne leur point donner de coups qui puissent leur faire mal, les ramener à la maison, lors qu'il les voit prêtes à mettre bas & avoir bien soin des veaux, & les faire teter à leurs heures, sur tout avant que de remener les vaches aux champs.

VAL.

VALERIENNE *des Jardins*, Ital *Valeriana magiore*. Esp. *yervavaleriana*. Allem. *Grotzbaltrian*. Qualitez, la rac. ch. & sech. au 2. d.

VALERIENNE *des Iardins*. La grande Valerienne a la feüille comme l'Ache, ou Panais sauvage, la tige d'une coudée & davantage, lisse, tendre, tirant sur le rouge, creuse & compartie par nœuds, ses fleurs, ressemblent à celle du narcisse: mais plus grandes & plus tendres, blanchâtres & purpurines, le dessus de sa racine est de la grosseur d'un petit doigt, elle jette de çà & delà des petites racines, comme le jonc odorant, entrelassées ensemble: jaunâtre, & de bonne odeur.

LIEU. Elle croit dans les lieux bas & autour du Lyonnois, & fleurit en Mai, jusques en Août.

PROPR. ses vertus se trouvent au long au liv. V. chap. 10. de Matthiole.

VALERIENNE *moyenne*. Ital. *Valerianna minore*.

QUALITEZ. La racine est ch. & sech. au 2. d. la Valerienne moyenne sauvage a ses feüilles qui retirent à celles du frêne, ou du Cormier, étant lisses, noirâtres, & penchantes en terre, rangées l'une contre l'autre tout au long de la tige & par intervalle, sa tige est haute d'une coudée, & quelquefois plus: droite noüée, déliée, creuse, molle, & de couleur sur le purpurin; à l'extremité, il y a cinq bouquets ou mouchettes garnies de fleurs purpurines, & blanches, il a nombre de racines blanchâtres, mêlées les unes dans les autres, comme celles de Succise ou de l'Ellebore blanc, d'une odeur forte, comme celles du Nardus.

LIEU. Elle croit dans les lieux marécageux & humides, elle fleurit en May jusques en Août.

VALERIENNE. Ital. *Valeriana minima*, Allem *Kleinbeldrian*.

VALERIENNE. Les feüilles de la petite Valerienne ressemblent à celles de la grande, à la seule difference, qu'elles sont un peu plus petites & faites en pointe, sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, au bout de laquelle il y a un bouquet ou mouchet, qui est de même couleur que les precedentes, sa racine est petite, & a une seule queuë & blanchâtre: qui a quantité de filamens, d'odeur agreable.

LIEU. Elle croit és montagnes & lieux humides & fleurit comme les autres, en Mai, jusques en Août.

PROPR. *Et qualitez*: elles sont les mêmes que celles de la premiere espece. Toutes les Valeriennes sont estimées pour leur odeur & sont tres-bonnes mises dans les habits; prises avec du vin elles sont bonnes contre les morsures des bêtes venimeuses.

VALETS *de Chambre*. Il faut en premier lieu qu'un valet de Chambre soit fidele, discret, & que jamais il ne dise rien à personne des affaires particulieres du Seigneur: qu'il ne soit point flateur, & n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve veritable, soit contre les autres Domestiques, ou contre les étrangers, & plûtôt demandera congé de sortir de la maison que d'y rien faire d'indecent & de malhonnête dans mille choses où l'on pourroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit & s'aplique à bien faire les commissions que l'on lui donne: qu'il sçache écrire, razer, peigner, & même coudre en cas de besoin; qu'il aie soin de tenir les habits du Seigneur bien propres, bien nets, & bien faire son lit & sa chambre, il faut encore, qu'il aie soin du cordonnier, du Tailleur, du Perruquier, du Chapellier, du Marchand de bas, du Rubanier, & autres, & prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font, & fournissent au Seigneur, il doit de même avoir un grand soin de tout ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, sur tout des armes du Seigneur, comme épée, qu'on lui donne pour la chambre, ainsi que des autres choses, dont il est chargé, & avec cela, qu'il ne soit point yvrogne, joüeur ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres Domestiques: ce faisant, il est estimé du Seigneur & de tout le monde, & ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considerable.

Lors qu'il y a un valet de Garderobe, il s'apel-

le l'aide d'un valet de chambre, & il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la chambre & la garderobe.

VALET *de Chambre de la Dame.* Ordinairement le Valet de Chambre d'une Dame de qualité, est ou Tailleur pour femme, ou Tapissier; s'il est Tailleur, c'est pour avoir soin de faire & racommoder les habits de la Dame, & les mettre à la mode, lorsqu'ils n'y sont pas: & s'il est Tapissier, c'est pour travailler aux ameublemens, & en faire de neufs ou retablir les vieux, quand il en est besoin, son devoir est avec cela d'aider à faire le lit, & la chambre, d'y preparer du feu quand il en faut, & de reserrer & tenir tous les habits bien proprement, c'est aussi lui qui tient la porte de la chambre, quand la Dame se leve ou se couche, afin qu'il n'entre personne sans qu'elle en soit avertie, & qu'elle ne veüille bien les voir & leur parler, il doit encore avoir soin de tenir des flambeaux prêts pour le soir, garnir les bougies pour la chambre, & de chandelles pour l'antichambre: & si l'on joüe, de bien preparer les Tables, les quartes & les dez, afin d'en donner quand on en demande, enfin il faut qu'il soit sage & fidelle, & qu'il ait beaucoup de discretion dans ce qu'il peut voir, ou entendre, ainsi que dans les commissions qu'on lui peut donner.

Quant au devoir des pages du Maître d'Hôtel, Officier, Cuisinier, servante de cuisine, Cocher, Postillon, Garçon de cocher, & Laquais de la Dame, c'est le même que dans la Maison du Seigneur, & chacun d'eux s'y reglera suivant son emploi.

Valet de Chambre des Enfans. Son devoir est d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, comme habits, linge, bas, souliers, chapeaux & autres qu'il a en sa disposition: les bien netoyer, & les racommoder, lorsqu'il y a quelque chose de rompu, les coucher le soir & le matin aux heures prescrites, & tenir toûjours leurs chambres bien propres & bien rangées, les peigner, & leur aller querir tout ce qui leur est necessaire, les suivre partout où ils vont, prendre garde qu'ils ne tombent ou ne se fassent aucun autre mal, les empêcher de rien faire d'indecent, & dire aucunes choses grossieres ni déhonnêtes: les mener au Collége, & les aller requerir, & avertir le Gouverneur de tout ce qu'ils peuvent faire de mal en son absence, afin qu'il leur en fasse les réprimandes, qu'il jugera à propos, pour les en corriger.

Devoir du Maître valet dans une maison de campagne. Dans ces Châteaux de campagne il y a un Maître valet pour commander aux autres, & veiller à ce qu'ils s'acquitent tous bien de leur devoir, & que les chartiers ayent bien soin de panser leurs chevaux, c'est à lui à les employer aux champs, aux bois, au labourage, à faire faire & recüeillir les Moissons dans le temps, faire faire les Foins, & avoir soin des Prairies, bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les labourer, leur donner aprés toutes les façons necessaires, bien faire semer les Bleds, & que chacun ne manque de rien suivant son espece, il faut aussi qu'au lieu ou en l'absence du concierge il ait soin du colombier, qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats, ni belettes, ni autres bêtes puantes qui mangent les œufs & les Pigeonneaux, & épouvantent les Pigeons: car c'est souvent ce qui ruine les colombiers, il faut aussi qu'il ait soin de le bien faire nétoyer tous les mois afin que les Pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher gite ailleurs, il doit encore en l'absence du concierge, avoir soin des vignes s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables, & dans les saisons requises, faire faire Vendange, entonner & serrer le Vin dans les caves ou autres lieux destinez pour cela, il doit pareillement prendre soin des Foins, Pailles & grains qui sont dans la Maison, les faire battre, serrer & remuer souvent de peur qu'ils ne se gâtent: distribuer le Foin, la Paille & l'Avoine, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât, dans les écuries par les chartiers ou autres domestiques.

VAN.

VANNEAUX. Les Vanneaux, ainsi que les autres Oiseaux se plument au sec, se lardent & se vuident, puis sont mis à la broche, Pour être mangez avec un peu de verjus, de sel, & de poivre blanc.

VEA.

VEAUX des Vaches Flandrines & d'autres de nos Provinces Païs ou on les a amenées. Voyez le mot abondance en la page 17. au premier Volume qui ne tetent point, & qu'on sevre le jour qu'ils sont nez.

VEAU de nos pays. *Comment il faut élever les Veaux.* Lors que le Veau est hors du ventre de sa mere, & aprés qu'elle l'a bien leché, on commence a lui faire avaler un moyeu d'œuf: cette premiere nourriture lui donne des forces.

On le maniera le moins qu'on pourra, crainte qu'étant encore fort tendre, on ne lui blesse le dos. cachés le au prés de sa mere pendant cinq ou six jours, principalement en hyver, afin qu'elle l'échauffe; & aprés on le mettra un peu à l'écart, & on l'attachera avec une corde à une boucle de fer, ou à un pieu, afin qui ne tête, que lorsque sa gouvernante le jugera à propos: & on le ramenera à son lien, si-tôt qu'il aura teté.

Si l'on s'aperçoit qu'il ne puisse pas teter lorsqu'on le met sous le tetin de sa mere, c'est une marque qu'il a les barbillons, qui lui viennent sous la gorge & descendent du cerveau, refroidi. Pour les guerir voyez le mot Bœuf *Tome I. page* 111. A peine ces animaux jouissent du jour, qu'ils sont sujets aux infirmitez de la nature, les poux & la galle les tourmentent, si l'on ne soignoit de les en delivrer.

On connoît que les Veaux ont la galle, lorsque passant legerement la main sur le dos, on leur sent une peau mal unie, & qu'on leur voit le poil herissé.

Pour leur guerir cette incommodité, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevis, dont on les frotte par tout les endroits du corps où cette galle paroît, & cette maladie provient de la negligence des servantes à donner de la litiere au Veau, ou pour lui laisser croupir sous lui son urine; ce qu'on pourra prevenir en y aportant tous les soins necessaires.

Du temps que le Veau doit teter, il n'y a pas de regles certaines pour cet article, la fantaisie en bien des païs décide seule de ce point les uns se contentent de les faire teter quinze jours seulement dans l'impatience qu'ils sont de jouir du lait de leurs Vaches, ceux la font tres mal pre-

mierement, par ce qu'un Veau ne sçauroit en si peu de jours avoir amassé de la graisse, & ne peut être par consequent que tres peu vendu, & en second lieu, c'est que le lait n'ayant pas encore eu le temps de prendre les vertus, qui lui sont essentielles pour être bon, n'est propre qu'à faire de la soupe fort fade.

Ainsi pour bien faire, on doit laisser teter un Veau trente ou quarante jours, ce qu'on observe aux environs de Paris; aprés lequel temps on le peut vendre au boucher, amoins qu'on ne veuille le nourrir, & pour lors on le laisse deux mois entiers sous sa mere avant que de le sevrer. Ce n'est pas assez que d'avoir des Veaux à sevrer, il faut considerer auparavant si les paturages le permettent; car sans paturages l'experience nous aprend tous les jours, qu'on a beau avoir des Veaux sortis des Vaches de bonne espece, on ne sçauroit les élever comme il faut.

Tels veaux pour parvenir à un bel accroissement, doivent être en pature depuis le matin que la rosée est tombée jusques au soir & dans des endroits separez de leur mere, crainte qu'aprés qu'on les a sevrez ils ne les aillent toûjours tetant; & pour cette même raison aussi on les mettra coucher dans une étable separée.

Si l'on n'avoit point de pature separée, & qu'on fut obligé de mettre les Veaux pêle mêle avec leurs meres on se serviroit pour lors de muzelieres pour les empêcher de teter.

Il est avantageux au païs où les paturages sont fort frequens, d'élever quantité de bestail, mais pour ceux où ils sont extrêmemens rares, c'est abus; ainsi que dans ces lieux on ne se forme point une chimère là dessus, comme sur un gain evident qu'on se figureroit en tirer, pour se dedommager des pertes qu'on pourroit faire en faisant quelque recepte, & pour s'y enrichir par ce moyen, on doit avoir la precaution de mesurer ses troupeaux à ses pâturages autrement c'est une imprudence.

Les paturages contribuent beaucoup à faire croître les Veaux, mais cela ne dure que pendant l'Eté, l'Hiver est plus facheux, & demande de nous que pour lors nous redoublions nos soins aprés eux.

Il faut d'abord leur choisir une étable qui soit chaude, car leur tendre jeunesse permet qu'ils soient lors susceptibles de froid.

On les entretiendra souvent de litiere fraiche, & outre le fourage ordinaire on leur donnera de temps en temps un peu de foin, ce sera le moyen de les maintenir dans un embonpoint capable de leur faire suporter la rigueur de l'Hiver.

Ils iront aux champs avec leurs meres, & le nez muni comme on vient de dire de muzeliéres; & au retour on soignera de les leur ôter, & de les enfermer dans leur étable: & comme dans cette saison les neiges & les frimats tombent tres frequemment, il faut, lorsque cela est, & que les Veaux en sont tout mouillez il faut, dis je, avoir soin de les faire froter avec de la paille; car il seroit à craindre que ces petits animaux encore fort délicats ne devinsent morfondus; ce qui pourroit être cause de leur perte.

Lorsqu'on n'a rien oublié de tous les soins qui regardent les Veaux qu'on sevre, & que par ces moyens ils ont passé un premier hiver, le second n'exige pas de nous tant de peines à les élever.

On supose toûjours que les Veaux qu'on voudra nourrir, seront ceux qui naitront depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, à cause du temps suffisant qu'ils ont pour se pouvoir fortifier contre tout ce que le froid prochain leur peut livrer d'atteintes, car ceux qui viennent aprés ce temps, ou meurent pendant l'Hyver à cause du peu de forces qu'ils ont ramassées depuis leur naissance jusqu'à cette mauvaises saison, ou languissent pendant tout ce temps de telle maniere, qu'ils ne deviennent jamais beaux.

VEAU. La maniere dont les parties peuvent être aprestées.

La tête de Veau. Une tête de Veau est écorchée, ou ne l'est pas: si elle ne l'est pas, on sera soigneux de l'échauder pour la peler plus aisement cela fait, & lorsqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du sel, du poivre, du cloud de girofle & quelques fines herbes, puis on la sert lorsqu'on voit qu'elle est cuite, de telle sorte que les parties se detachent l'une de l'autre.

Pieds & Fraise de Veau. Pour faire que la Fraise & les Pieds de Veau soient bons à manger. Il faut les mettre cuire dans un pot avec eau, assaisonnée de sel, de poivre, de cloud de girofle, & de fines herbes, & lors qu'ils sont cuits, on les sert tout chauds, avec un peu de persil par dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Autre maniere d'accommoder la Fraise. La Fraise de Veau se mange aussi au courboüillon, & voici pour lors comme elle s'accommode: lorsqu'on juge qu'elle peut à peu prés être cuite, & que par consequent le pot apart où on la mise, ne contient plus guere de boüillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus de l'oignon, de la ciboule, plusieurs espiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange, cela fait, & quand ce courboüillon est achevé, dequoy le goût decide ordinairement, on ôte cette Fraise de son boüillon, & on la sert ainsi toute chaude & est tres excellente.

Autre en Andoüilles. On peut encore se servir de la Fraise de Veau pour faire des Andoüilles qui sont tres excellentes, & voici comme elles se font. Prenez une Fraise de Veau, lavez la bien, ficellez un des bouts & servez vous de lard, & de boyaux de Veaux qui soient aussi bien nettoyez, & coupez gros le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos Andoüilles; joignez à tout cela de la tetine de Veau blanchie tranchée par roüelles ainsi que la Fraise & le lard, apres cela à la reserve des boyaux mettez le tout dans une casserolle, assaisonnez le avec des espices, broyez y une feüille de laurier, du sel, du poivre un peu d'échallottes bien menuës, avec un demi septier de creme de lait; passez le dessus le fourneau, & tirez aprés la casserolle en arriere, jettez y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & le tout ayant fait une liaison parfaite, prenez vos boyaux & chaudement remplissez les avec un entonnoir fait exprez de la composition cy-dessus, liez les & faites les aprés cela blanchir dans de l'eau & les levez, & lorsque vous les voudrez manger servez vous de papier pour les mettre sur le gril, puis mangez les & vous serez assuré que vous trouverez dequoy contenter vôtre gout.

Le cœur de Veau. Il n'est point de partie dans un Veau qui n'ait sa maniere particuliere d'être ac-

commodée, & on fait de celle-cy une fricassée qu'on passe à la poile avec du lard ou du beurre; puis y jetter un peu d'eau, du sel & du poivre avec quelque peu d'espices & sur la fin de la cuisson, on y mêle un verre de vin quelque peu de verjus, ou du vinaigre, de la ciboule, de l'écorce d'orange & une feüille de laurier & un peu d'herbes fines; puis lorsque cette fricassée est cuite, on la tire pour être mangée chaudement.

La Rate & le Poulmon. Les deux parties que voici se mangent de même que le cœur, observant que les unes & les autres soient minces & par morceaux raisonnables.

Le Foye de Veau. On sert le Foye de Veau de deux façons, ou en sivé, ou roti, si c'est en sivé qu'on souhaite l'acommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une Terrine, dans laquelle on la passe en tranches dans du beurre ou du lard, puis ne lui donnant sur le fourneau que mediocrement le feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, étant pour lors assaisonné de sel, de poivre & d'un peu d'espices: puis jugeant qu'il est temps d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin & aprés que ce Foye a un peu boüilli là dedans & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre pour lui donner le haut gout, puis on le sert.

Le Foye de Veau cuit ainsi, est tres excellent à manger froid & est en cet état plus prisé par bien des gens, que lorsqu'il est chaud.

Si l'on veut manger le Foye de Veau roti, on le met à la broche aprés qu'on la bien lardé, où étant on l'arrose frequemment avec du beurre, qu'on aura fait fondre dans une lechefritte mêlé d'un peu de vinaigte, de sel & de poivre; puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefrite.

Le Sang de Veau. Les personnes qui sçavent ce que c'est que le menage, ne laissent jamais perdre le sang des animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui de Bœuf qui est trop materiel & pour reüssir pour le servir comme il faut, on observe d'abord differemment de celui de couchon, de le laisser refroidir, afin qu'il se fige; cela étant on le met cuire dans de l'eau, étant cuit, on attend qu'il soit un peu reposé avant que de le fricasser; puis aprés qu'on l'a coupé par morceaux, on la passe à la poéle avec du beurre, ou du lard & quelques fines herbes, puis on le mange ainsi chaudement, lorsque la sauce est assez tarie, & ce que je dis icy du sang de Veau, s'observera a l'égard des autres animaux.

Longe de Veau en ragout, ayez une longe de bon veau, piqués la de gros lardons saupoudrez de sel, de poivre & de muscade, & étant presque cuite à la broche, metez la dans une casserolle couverte, avec du boüillon, un verre de vin blanc & de champignons; joignez y de la farine frite & un morceau de Citron vert, avec le degout qu'aura rendu la longe, puis servez la si tôt que vous verrez qu'il ny aura gueres plus de sause.

La roüelle de Veau, c'est un bon manger que la roüelle de Veau lors qu'elle est bien apretée: & pour y reüssir on prend des roüelles un peu epaisses, qu'on pique de beaucoup de lardons saupoudrez de sel, de poivre, & d'autres fines espices. Cela fait on met les roüelles dans une casserolle, au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard, sur lesquelles on range les roüelles. Il faut observer dabord de ne donner à ce ragout, le feu que tres mediocrement, afin que la viande rende son suc; ce suc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtés couleur à ces roüelles; marquant que pour y parvenir, Il les faut blanchir d'un peu de farine & lorsquelles sont assez rousses, ce qui se fait dans le lard fondu, qu'on les ote aprés pour mettre un peu de bouillon, on laisse ces roëlles s'achever de cuire doucement, étant assaisonnées, outre ce que dessus dans peu de Persil & de Ciboules, lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œuf & du verjus; puis on mange ce ragout

Roüelle de veau en étuvée, outre le ragout cy dessus on met encore des roüelles de veau a l'étuvée & cela se fait ainsi, ayant des roüelles de veau, passez les au lard ou au beurre dans une casserolle, puis mettez y un peu de boüillon ou de l'eau seulement, avec sel ou poivre, épiceries, un petit paquet de Ciboulles, une feuille de Laurier & de l'écorce D'orange, laissez le tout bouillir un peu aprés quoi vous n'oublierez point d'y jetter un verre de vin, & le retirerez, lorsque vous jugerez qu'elles seront cuites.

Rouelles de veau en hachis. Pour faire une hachis de rouëlles de veau, on en choisit de bonnes qu'on hache bien avec de la graisse de Bœuf & le tout mis dans une casserole, on l'imbibe de boüillon & ou l'assaisonne de poivre, de clond de gerofle, d'epices & de quelques fines herbes; puis on les laisse cuire, étant soigneux de temps en temps de le remuer, crainte qu'il ne s'attache à la casserolle: cela observé & lors que la cuisson approche, on y jette un peu de verjus, & dans le temps des Marons on y en met; cela ne le rend pas desagreable, non plus qu'en ceux de gigot, qu'on peut dire avoir l'avantage de le perfectionner.

Autre achis de roüelles. quiconque veut manger un bon achis de roüelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, la peau otée, y mêler quelques peu du Champignons, du Persil & de la mie du pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œuf, pour faire une espece de liaison du tout, puis les metre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura soin de placer des bardes de lard & les laisser ainsi cuire & comme en cuisant il se forme dessus une espece de croute, on sera soigneux de faire un trou dessus pour lui laisser prendre vent lors qu'on jugera qu'il sera temps de le tirer, on y infusera un suc de gigot mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura batu un jaune d'œuf, puis on le servira.

Le jaret de Veau; l'ordinaire du jaret de veau est d'être servi sortant du pot, où on le met pour aider avec d'autres viandes à faire le potage de santé.

L'épaule de Veau, on ne mange guere l'épaule de veau que rotie & pour faire quelle flatte le gout, on soigne de la bien larder, & puis on l'embroche, aprés quoi on l'arrose de beurre à mesure quelle cuit, & sitot quelle est cuite on la sert. D'autres otent le manche pour metre au pot & font cuire le reste entre deux plats; mais quelque assaisonnement qu'on y puisse donner, c'est toûjours un ragout de bien peu de gens, un ragout d'un relief fort mediocre

Poitrine de Veau. On peut dire que la poitrine de veau est une des parties des plus delicates de cet animal; on s'en sert; si l'on veut pour faire du

potage & comment on en prend une qu'on fait boüillir & aprés quelle est cuite, on la tire pour la farcir entre la peau & les petites côtes, puis on la dresse sur le pain & versant dessus le boüillon dans lequel elle a cuit. La farce dont on l'aprête, est ordinairement composée de blancs de Chapons, de rouelles de Mouton & de quelques ris de Veau mêlez de Champignons, de sel, de poivre & d'épice, le tout passé en ragout.

Poitrine de Veau en Marinade, ayez une poitrine de veau, coupez le par gros morceaux, faites les mariner dans du vinaigre, sel, poivre, clouds de Girofle, Ciboules, Laurier, laissez les dans cet assaisonnement pendant trois heures, ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, des jaunes d'œufs; trempez vôtre viande dedans & la faites frire dans du sain doux, puis servez la.

Poitrine de Veau en ragout. Il n'est rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lorsque on sait l'art de l'accommoder, & pour y parvenir on commence d'abort à la passer au Roux & la faire cuire dans une casserole avec du boüillon & un verre de vinc blanc avec du sel, du poivre, du cloud de giroffle, de la muscade, & quelques fines herbes & quand elle est ainsi cuite on prend des champignons & un peu de farine, qu'on passe à la poëlle avec le même lard, qui a servi pour la roussir, puis on mèle le tout, & on le mange de cette maniere, l'on sert encore la poitrine de veau rotie à la broche ou boullie au pot, ou fricassée en guise de petits boulets.

Le quarré de veau. Pour servir un quarré de veau de differente façon, on peut le mettre au pot, ou bien le larder pour le faire rotir à la broche; ou autrement on le fricasse comme je vas dire.

On met le quarre par morceaux, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre dans lequel on le laisse un peu cuire, ensuite on y met du boüillon, ou de l'eau, un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, muscade & persil, cela fait & lorsque la fricasée est assez tarie, on y fait une liaison avec des jaunes d'œuf & un peu de verjus, ou bien avec de la crême de laict, apres quoi on la tire.

Le bout saigneux. On accommode lebout saigneux comme la poitrine, il est inutile par consequent qu'on en dise rien, on n'a qu'à y avoir recours.

La cuisse de veau c'est un bon morceau que la cuisse de veau, lors quelle est bien preparée: on la mange rotie, mais il faut auparavant la faire mariner un demi jour, puis la larder promptement, ensuite de cela la mettre à la broche, ou tandis quelle cuira, on soignera de l'arroser de la sauce où elle aura trempé, jusqu'à ce qu'elle soit toute noire, qui est la vraye marque de la cuisson parfaire.

De la cuisse de veau en comboüillon. On fait d'une cuisse de veau un assaisonnment avec du sel, du poivre, du cloud de gerofle, du thim, des oignons, du verjus, du vin blanc & du laurier avec un peu d'eau, le tout mêlé ensemble, & cuit lentement & sitôt qu'il est assez tary, on le sert aprés avoir tailladé cette cuisse, sur laquelle on exprime un jus de citron & c'est un manger merveilleux.

Le gigot de veau, toute la façon qu'on fait pour aprêter un gigot, ou gigonteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot, & de le manger, quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du boüillon assaisonné de poivre blanc & du persil bien menu.

Les ris de veau. On sçait que les ris de veau sont les endroits les plus delicats de la bête, & que lorsqu'ils sont mis artistement en ragouts on peut dire que c'est un manger merveilleux, & voici comme on les accommode.

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard & aprés que vous les avez ainsi fait rotir, vous les servez avec un ragout de Champignons dessus qui leur sert de sauce; où bien aprés que vous les avez fait mariner, vous les coupés par tranches, les trempés dans la farine & puis vous les faites frire, puis vous les mangés, avec la même sauce de Champignons que dessus ou celle de mourilles.

VEI.

VEILLES. Quand on ne peut dormir; quand cela arrive sans fiévre, c'est ordinairement des efets d'une intemperie seiche, qui ne peut être corrigée que par des remedes humectans & rafraichissans.

La saignée doit être pratiquée d'abord, mais elle ne doit pas être copieuse, si ce n'est qu'il y a des signes de plenitude.

Il est tres necessaire d'humecter ce corps avant que le purger, car ce qui fait que souvent les plus forts purgatifs ne lachent point le ventre, c'est qu'il n'a pas été humecté auparavant, ce que vous ferez avec les grands boüillons preparez avec un morceau de roüelle de veau & feüilles de Laitüe, Pourpier, Porée & Chicorée: comme aussi les lavemens humectans & rafraichissans.

vous purgerez par une infusion de deux dragmes de Sené & pareille quantité de semence de Violettes de Mars, dans le jus des pruneaux doux, ou une decoction de feüilles de laituë & de fleurs de Nenuphar, vous y pourrez ajouter le suc ou sirop de Roses pales.

Si ce remede ne lâche le ventre, le malade usera durant quinze jours de laict clair châque matin, dont il poutra prendre une pinte ou deux châque fois, faisant infuser de deux jours en deux jours dans le premier verre deux dragmes de sené.

Le bain d'eau tiede sera aussi tres utile; ou sa place, vous ferez une decoction d'eau & de feüilles de vigne, laitue, morelle & fleurs de nenuphar dans une chaudiere, pour y tremper les jambes soir & matin.

Vous donnerez chaque soir un verre de decoction de feüilles de laitue, semence de pavot blanc, & fleurs de Nenuphar, y ajoûtant une once de sirop de Pavot blanc.

Vous mêlerez l'huile rosat avec l'eau rose pour apliquer sur le front sans vinaigre, ou vous pilerez la morelle, la laituë, & les fleurs de nenuphar, pour appliquer sur la même partie.

Vous pourrez aussi faire un liniment sur les tempes avec quatre grains de laudanum, que vous mêlerez avec un peu d'huile violat: que si ces remedes n'excitent le sommeil, vous donnerez trois ou quatre grains de laudanum avec un peu de conserve de violette à l'heure du sommeil.

L'inflammation du cerveau & de ses menbranes qui est apellée phrenesie, & connuë par le délire continuel, les veilles & la fievre aiguë, que vous ne pouvez guerir que par les saignées du bras, du pied & même du front, qui seront faites selon les indications.

Vous donnerez souvent des lavemens avec du laict clair & des herbes rafraichissantes ; vous en donnerez aussi avec l'oxicrat.

Vous presserez le malade de boire souvent, qui oublie dans le délire une chose si necessaire.

Vous apliquerez un frontal preparé avec huit têtes de pavot blanc, & la graine, que vous pilerez avec deux pincées de fleur de nenuphar, & un peu d'eau rose ou de laitue, ou vous ferez un liniment sur le front avec l'huile de pavot blanc, ou de mandragore, que si les veilles sont si inmoderées qu'elles épuisent les forces du malade, vous pourrez recourir au Laudanum, duquel vous userez sobrement & par degrez depuis trois grains jusqu'à six, de peur que par une dose disproportionnée, le malade tombe dans la letargie, vous ne devez penser à la purgation durant la fureur de l'humeur, si ce n'est que le delire apellé parapherenesie, se fasse par le consentement des parties inferieures comme par une bile dominante dans l'estomach ; car en ce cas vous aurez raison de purger par les remedes qui purgent la bile au premier degré, puisque l'experience fait connoître que la diarrhée sur-venant, guerit tel delire.

Voyez dormir, les moyens de le provoquer page 100.

VEN.

VENAISON, *de la maniere de l'aprêter pour être mangé.*

Lievre pour apprêter un lievre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, aprés cela on le larde pour le mettre en broche l'ayant frotté auparavant avec son foye pour le rougir ; on le mange à la vinaigrette ou à la sauce douce.

Lievre en civé, comme les gouts sont differens on a aussi trouvé les moyens de diversifier les mets. C'est ce qui fait qu'outre roti on sert encore le Lievre en civé, & voici la methode d'en venir a bout. On prend un Lievre dont on leve entierement les cuisses & les epaules, puis on coupe le reste par morceaux qu'on larde de gros lard, pour ensuite les passer à la poële, où au sain ou au lard fondu ; cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc qu'on assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de laurier un peu d'orange, & de fines herbes, & on le laisse ainsi cuire, pour le servir tout chaud, lorsqu'il sera parvenu à ce point.

Levreau, les meilleurs Levreaux sont ceux qui sont nez au mois de Janvier, lors qu'ils sont demy, ou de trois quarts comme Il arrive quelque fois qu'un Levreau a acquis sa grandeur naturelle, ce qui fait douter de sa jeunesse, pour lors & afin de s'en rendre certain, on a coutume de lui prendre les oreilles pour les écarter & si l'on remarque que la peau se relache, c'est signe qu'il est tendre ; mais au contraire si elle semble ferme, elle temoigne sa vieillesse. On mange les Levreaux rotis ainsi que les Lievres, & avant de les mettre à la broche on observe toujours de les rougir de leur sang, & de les larder pour être servis à la poivrade, lors qu'ils sont cuits, ou bien à la sauce douce, ou à la vinaigrette, on n'a qu'à choisir.

Levreaux en ragouts, ayés un Levreau, coupés le par quartiers, lardés le de gros lard, avec la Lardoire de bois, faites le cuire avec du boüillon, assaisonnez le tout de poivre, cloud de gerofle, & d'un verre de vin, & lors que la cuisson en est faite, prenés le sang, & le foye que vous passerez a la poile avec un peu de farine, mélés le tout ensemble avec un filet de vinaigre, & le servez.

Lapins. On comte de deux sortes de Lapins sçavoir les Lapins de garenne & les Lapins clapiers les premiers sont bien plus estimés que les derniers & l'on se trompe toujours dans le choix lorsqu'on ne sçait pas le faire : & pour parvenir à cette connoissance, on sçaura qu'un lapin de garenne se reconnoit à l'aide de trois de nos sens premierement par la veüe on juge de sa couleur, par l'odorat & par le gout. On connoît un Lapin de garenne par la couleur lorsqu'il a le poil du pied & le dessous de la queüe rousse, ce qui ne paroît que fort peu aux Lapins clapiers ; ce n'est pas que si on ne sçavoit en cela la ruse des rotisseurs, on si trouveroit bien trompé, car que font-ils pour abuser les acheteurs, ils sont soigneux de leur bruler un peu le poil des pieds ce qui les rend roux : mais on reconnoit leur tromperie en effaçant cette marque avec de l'eau ou portant le Lapin au nez, on sent le poil roussi, le gout fait distinguer un Lapin de garenne d'avec un clapier, lors qu'en le mangeant on trouve une chair grossiere, & fade, on juge que c'en est un de la seconde espece au lieu que quand cette chair est delicate, & a un certain relief qui lui convient, on peut dire pour lors, que c'est un Lapin de garenne.

Lapin roti, lorsqu'on veut faire rotir un Lapin on le pique de fins lardons, ou bien on le barde ou faute de lard on l'arrose de beurre en cuisant ; & sitot qu'il est cuit, on le met dans un plat, & on le sert avec une sauce à l'eau assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Lapin en ragout, ayez un Lapin, coupez le en quatre, lardez le de gros lard, passés le à la poële avec du lard fondu ; mettes le cuire dans une terrine ou casserolle avec du boüillon un verre de vin blanc, le tout assaisonné de poivre & de sel, joignés-y de la farine frite avec de l'orange, & lorsque la cuisson en est faite, servés le pour être mangé chaudement.

VENDANGES, les Bourgeois, ou quelque autre personne distinguée en vertu inspireront à monsieur le Curé de leur Parroisse de donner avis à son Prône avant les Vendanges qu'on y doit garder les instructions suivantes.

1°. Qu'on se comporte d'une maniere que Dieu soit glorifié par leurs travaux. 2°. qu'on ne chante & qu'on ne dise aucune parole mal-seante & deshonnête 3°. qu'on ne fasse point d'action qui soit scandaleuse 4°. que si on est obligé de coucher ceux qui font vendange, s'ils sont de different sexe, ne pourront coucher dans un même endroit, quand même un homme diroit avoir sa femme, il sera obligé de coucher avec ceux de son sexe comme les hommes ou garçons avec les hommes & les filles ou femmes avec les femmes, 5°. On fera la priere matin & soir, comme devant & aprés les repas 6°. que s'il vient à pleuvoir, ou qu'il arrive les matins quelques grands broüillars, au quel tems, on ne peut pas travailler, car autrement le vin perdroit sa force, en ce temps là on sera obligé d'entendre quelque lecture, si on ne leur fait dire le chapelet, enfin si quelqu'un ne veut pas se soumettre à ces choses, ils peuvent prendre parti ailleurs comme aussi si quelqu'un vient à scandaliser les autres ou tomber dans quelque faute notable on les congediera aprés les avoir payés au prorata du temps qu'il auront travaillé.

Pour

Pour les Vendanges. Les regles les plus certaines qu'on puisse établir pour faire vendange, est lorsque les Raisins sont meurs, ce qui arrive quelque fois en Septembre, & quelquefois seulement en Octobre, & suivant les païs & les climats où les vignes sont situées.

Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu à sa juste maturité, nous avons d'abord besoin de l'œil, qui voyant qu'il a la couleur qui lui est naturelle, soit rouge, noire, ou blanche, fait dire que ce raisin est meur; & le gout en decide aussi, quand l'eau en est douce, & d'un sucre d'un fin relief.

Aprés que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du Raisin, on se met en disposition de l'aller cueillir, & l'on choisit pour cet ouvrage, si le tems le permet, de beaux jours; mais si l'automne est si dereglée qu'il ne nous donne que de frequentes humidités, il ne faut pas pour cela laisserde faire la recolte des Raisins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelque fois dans le tems des Vendanges, quoi qu'elles soient belles; que le matin lors qu'on est aux vignes, il s'eleve des broüillards épais, qui venant à tomber, humectent considerablement les raisins; pour lors attendez que le soleil ait paru pour en secher toute cette eau, car cette grande humidité mêlée avec le raisin dans le tonneau, ne sçauroit que diminuer la bonté du vin.

La coûtume est dans des pays, de cueillir les raisins noirs separément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même, & en d'autres on mêle les uns & les autres: ou bien il se peut qu'en une piece de vigne, on mêlera tout une année, & que dans une autre on fera une séparation de ces raisins.

Ceux qui se piquent de faire du bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toûjours soin de recommander qu'on en separe les especes pour les mettre à part, afin d'en faire du vin commun pour la boisson des Domestiques.

Ils observent encore, sur tout dans les années de chaleur, lorsque les raisins qu'on cueille, sont noirs la plûpart, & par consequent destinez pour faire du vin rouge; ils observent, dis-je, si-tôt que les raisins, hôtée à hottée, sont mis dans le tonneau qui est au pied de la vigne, de le fouler, puis avec les mains d'en ôter le plus de grape qu'ils peuvent. On ne sçauroit dire combien cette petite façon contribuë à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque pays, dit l'ancien proverbe, chaque guise: dans l'un on foule la vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes, avant que de charrier à la maison, & dans l'autre on en fait le transport sans l'écraser: & il est aussi d'autres endroits où l'une & l'autre methode se pratiquent.

VENDANGES, *Pour avoir d'amples Vendanges, Porta en donne le secret.* Il estime même que son secret est incomparable pour les plantes legumineuses; voici comme il en parle, Cette affaire, dit-il, est d'une utilité immense, d'un boisseau de bléd il en viendra plus de cent boisseaux; il faut pourtant observer que le suçés ne seroit pas si grand, si l'année, le Ciel, la terre, & les saisons étoient dans un derangement si grand, que toute la nature en eut à souffrir. Cependant la recolte sera toûjours belle quoique plus petite que je n'ai dit; mais si le tems étoit favorable, un boisseau certainement en portoit 150. Cela ne doit poin tparoître un paradoxe, si on se souvient que le Gouverneur du Fihacium, Region de l'Affrique envoya à Neron une Touffe de bled, de 440. Tuyaux qui étoient venus tous d'un seul grain. Il est certain que la plûpart des laboureurs n'entendent rien dans leur profession, c'est la raison pourquoi on ne fait pas en ce Païs-cy de bonnes recoltes, voici comme il faut s'y prendre, pour tirer de nos terres des moissons dignes de nos Travaux & qui repondent à nos vœux,

Procedé, il faut conduire l'épouse à l'époux on ne la doit pas choisir d'enhaut, ni d'en bas, mais du milieu. Celles qu'on prend ailleurs n'ont point de force. On la separe par le bain: & l'ayant parfumée d'essence & nourrie de graisse de vieilles chevres on l'associe à Vulcain & à Bacchus, on lui chauffe un lit mou pour la bien coucher. Car c'est par la chaleur vivifiante qu'ils commencent à s'unir avec affection; & qu'ils s'attachent & se lient par de tendres embrassemens. La semence ainsi animée produira une posterité puissante & nombreuse. Il faut que la Lune y preside par sa seconde lumiere. Car ce qui est fertile, communique la fertilité. Il ne reste qu'à avertir qu'il faut à Bacchus une femme qui n'a pas perdu ses cheveux, parce qu'une femme dont la tête est ainsi dépoüillée de son ornement, est méprisée par son mari; Elle n'auroit pas non plus de quoi se defaire des choses nuisibles. C'est assés seulement qu'elle n'ait point de cheveux frisés, étant ainsi moins parée, elle plaira davantage à son Epoux.

On Auroit besoin d'un Commentaire pour entendre cela. Je ne sçais d'ou vient que Porta qui par tout s'applique à se faire entendre, affecte ici d'être obscur. Cette longue allegorie du mari & de la femme paroit là fort mal placée. Ce que j'entrevois làdedans c'est nôtre seconde multiplication, il faut choisir les grains de blez du milieu de l'Epi. Ceux qui surnagent sur la surface de la liqueur de la multiplication, ne sont pas bons à semer. Il y entre des choses grasses des cendres figurées par vulcain le Dieu du feu, il y faut un peu d'eau de vie ou du vin signifié par Bacchus. On doit aussi preparer la terre. On seme en pleine lune du bled de l'année sortant de l'épi, je n'en sçai pas davantage, quelqu'un plus habile & plus versé dans ce stile Enigmatique des Chimistes nous en donnera la clef.

VENEUR. Mot general qui veut dire Chasseur de certaines bêtes comme de Cerfs, de Chevreüils, & de Loups, dans tout ce livre j'ai cherché l'utile, la chasse des Loups est asseurément tres-utile & l'une des plus belles chasses de toutes les autres, soit en ce que les jeûnes Princes & grands Seigneurs, même les Gentils-hommes se peuvent eux & leurs Chevaux exercer en la dite chasse, afin que puis aprés, ils en soient plus adroits qu'aussi par cette chasse on délivre le pais de telles bêtes pernicieuses: qui entre autres mille incommoditez, ravissent aux Rois & Princes les faons des bêtes fauves, biches & Cerfs, & les petits cochons sous la Laye, les chevaux mêmes aux haras, la belle jument pleine ou bien quelque beau poulain; & aux pauvres gens leurs vaches, moutons, & menu bestail: & qui plus est, les jeunes enfans, & bien souvent les grands

De la chasse du Loup. Le Loup est un animal

auquel on ne sçaura trop souvent donner la chasse, par raport au desordre qu'il cause non-seulement aux bêtes domestiques; mais encore à celles qui sont sauvages, le tems de son rut est le mois de Fevrier, & sa chaleur dure dix ou douze jours.

Lors que la Louve est en chaleur, elle lasse pendant cinq ou six jours les Loups qui la suivent, & comme ils dorment, elle reveille celui qui lui convient le mieux, & qui est celui qui d'ordinaire est le plus laid, qui aprés, a toûjours pour sort d'être devoré des autres, d'où l'on dit en proverbe, que jamais loup ne vit son pere.

Des Lieux ou l'on doit quêter les Loups par raport aux saisons. Comme les mangeures sont les connoissances qu'on prend des bêtes noires, celle du Loup le fait aussi connoître aux chiens, suivant la nature, dont elles sont par raport à toutes les saisons.

Pour suivre ici un ordre qui ne soit point confus, je dirai les lieux où l'on doit chasser le loup dans toutes les saisons, si c'est dans les mois de Fevrier, Mars, ou Avril, on sçaura que les loups abandonnent tout à fait les grands païs, pour se refugier dans les buissons qu'ils choisissent pour cela fort épais, ou bien dans des Carrieres ou les Louves viennent souvent en ce tems mettre bas leur Louveteaux.

Depuis le commencement du mois de Mai jusqu'au quinze, cette chasse change de nature: ce qui la tient en suspens pendant ce jour-là qu'on apelle la muë du Loup, à cause des bleds qui commencent à être grands, ce qui fait que les Levriers n'y peuvent voir ces animaux, qui pour lors sont toûjours sur pied.

Pour le mois de Juin, Juillet & Aoust, on laisse ces bêtes carnassieres en repos, non par une consideration autre que celle qu'on ne sçaurroit les detourner en cette saison, à cause que les bleds sont trop grands, & qu'à cause de cela il est impossible de les ateindre avec les chiens.

La muë du loup les ayant garantis de la fureur des Chasseurs pendant trois mois & demi, on commmence à la relever dés le premier jour de Septembre qui est la saison de le chasser la plus favorable.

On se sert des chiens courans & des levriers pour chasser les loups, & ils ne sont jamais guere en haleine, qu'ils n'ayent chassé deux ou trois fois & le lieu de les rencontrer en ce tems, est pour l'ordinaire dans quelque buisson, ou ils ne demeurent pas long-tems, sitôt qu'ils ont été chassés une fois; mais où il est aisé de les trouver d'abord, pour peu qu'on en aye connoissance.

L'épouvante que les Loups prenent de cette premiere chasse, les oblige souvent de se retirer ou sur la queüe de quelque étang où ils verront beaucoup de joncs, ou bien ils vont avec leurs petits dans quelque marais, on leur peut courir aprés les y avoir détourné, ce qui ne se fait pas sans peines & enfin, pendant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, je dirai qu'on peut aller quêter les loups aux mêmes endroits qu'on le fait aux mois de Septembre.

De la chasse des Loups. Comme pour reüssir dans une entreprise, il est toûjours bon d'user de precaution, je declare que la chasse du loup en demande, qui lui sont essentielles, & sans lesquelles difficilement on en vient à bout: car premierement, le soir, veille qu'on doit aller à la chasse du loup, il faut avoir une provision de carnage de quelque Cheval mort ou autre animal qu'on met dans un gueret en deux ou trois endroits éloignés les uns des autres d'une portée de pistolet, cela fait, un homme prend toute la tripaille dont il fait une traînée le long des buissons, & qu'il tient atachée, non pas avec aucun cordage; car les cordages ont de l'antipatie avec les loups, mais avec toute autre ligature; & comme cette chair de cheval n'est mise que pour atirer les loups, crainte que les loups ne s'y jetant trop tôt, n'en eussent fait de trop bonne heure la curée, ce qui leur donneroit le tems de gagner païs, & de rendre par ce moyen toutes les precautions inutiles.

On doit observer, si l'on peut de ne point faire des traînées loin des lieux ou il y ait de l'eau, afin que les loups, pour étancher leur soif, ne soient point obligez de s'écarter.

Comme il faut quêter le Loup. Les precautions que je viens de dire, étant prises, il faut se lever de grand matin pour arriver au carnage dés la pointe du jour, y étant arrivé, on prend son limier qu'on tient de court, & qu'on approche de la Charogne qui donne des marques infaillibles que les loups y sont venus manger.

Lors qu'elle est entraînée en un autre lieu que celui où on l'avoit mise, & si c'est dans une terre labourée, il sera pour lors aisé d'en connoître les voyes, pour peu qu'on lâche le limier dessus.

Lors qu'on est arrivé prés du bois, ou prés des buissons où l'on croît que les loups sont dans leur fort, on tiendra son limier de court, s'il fait du bruit en lui faisant tenir toutes les voyes qui peuvent aboutir au lieux ou les loups sont retirés, & lorsque ce limier en trouvera au rembuchement on l'empêchera d'entrer plus avant, crainte des inconveniens qui en peuvent arriver.

Ce rembuchement découvert, on doit mettre à l'entrée du bois une brisée par terre, & une autre atachée à quelque branche d'arbre, puis faire son enceinte, & prendre les devans en quelque grand chemin, ou dans quelque vallon.

Il arrive quelquefois en chassant qu'on reconnoît que le loup à passé; cela étant, on ne fait point de bruit, & poursuivant la proye fort lentement, on brise comme j'ai dit cy-dessus, pour aller encore prendre les devants en d'autres endroits qui seroient plus avancés.

Si l'on remarque qu'il ne soit pas passé, il est une preference pour lors à donner aux lieux où on croit plûtôt chasser le loup & l'on voit un côteau exposé au midi ou au soleil levant, plein d'herbes ou de mousse, c'est ce lieu qu'on doit choisir pour cette chasse; car les loups y demeurent ordinairement, il n'y a qu'en été qu'ils se retirent dans les taillis ou dans les hautes futayes, ou on les quête comme je viens de dire.

Lorsqu'on est en quête, il faut regarder, s'il n'y a point passé quelque loup, ce qu'on reconnoît aisément par les traits qui seront imprimés sur la terre, lors qu'il a plu; & l'on doit remarquer si ces traces ou pas qu'on apperçoit, tendent droit au bois ou à quelque buisson & si cela est, on ne manquera pas de l'y aller quêter, & pour lors le limier trouvera à coup sûr le rembuchement d'un ou de plusieurs de ces animaux, tandis qu'on n'oubliera point de briser, de faire les cernes & de prendre les devants.

De la maniere de forcer les loups avec chiens courans. Si les chiens courans sçavent l'art de for-

cer, un cerf, ils ne sont pas moins d'instinct à en faire la même chose au loup, & voici comment chacun étant assemblé au lieu destiné pour la chasse, il faut porter les levriers sur les butes & mettre les chiens courans par bandes, observant toûjours que ce sont les meilleurs & les plus vifs; & l'on remarquera qu'il est bon de relayer les chiens de tems, en tems afin que les premiers donnés reprennent aisément haleine, & se reposent: tandis que les chiens courent, il faut les animer & de la voix & du son du cor, car cela fait qu'ils vont plus vîte, & qu'ils sont plus hardis à poursuivre leur ennemi mortel. On force un loup, & sur tout lorsqu'il est vieux, en le faisant rentrer dans le bois, lorsqu'il se presente aux yeux, & qu'il cherche les moyens d'en sortir: car pour lors se voyant pressé, il ne fait plus que courir çà & là, ce qui fait que ne s'écartant pas, les chiens sçavent l'atteindre bien-tôt, quand principalement on soigne de lui en donner des frais qui le chassent à pleine vûe.

Si le jour qu'on chasse un loup dans un buisson, cet animal a eu les ruses de se sauver, on peut le lendemain y revenir, on l'y retrouvera encore, mais aprés, non; il n'est pas toûjours necessaire de limier pour donner la chasse au loup; puisqu'on le peut faire sans eux: & pour y reüssir, voici comme on s'y prend.

Toutes choses, comme cy-dessus observées à l'égard de la charogne & lorsqu'on est arrivé au bois à l'heure que j'ay dit, & avoir remarqué par les traces du loup, qu'il y est surement rembuché, on prend quatre chiens courans des meilleurs, avec lesquels on vient au rembuchement, pour leur y faire prendre le sentiment de la bête; & sitôt qu'on remarque qu'ils s'animent, on en decouple deux des plus sûrs à courir le loup, & d'abord qu'on les entend aboyer, on lâche les autres incontinent, qu'on suit de plus prés qu'on peut, afin de les animer par le son du cor & en leur criant harlou, harlou, harlou, & n'oubliant point de les relayer.

On prend encore le loup avec les levriers, en observant au bois par ou ils ont coûtume de se rembucher, & sortir pour aller quêter leur vie, le vent pour cela est encore necessaire d'être observé, de telle sorte qu'ils viennent du bois; car s'il lui étoit opposé, les loups par le sentiment qu'ils auroient des chiens, ne sortiroient jamais du bois, à moins que ce soit un loup, & qu'on ne porte ses levriers fort éloignés du lieu d'ou il faut qu'il sorte, ainsi que les chiens courans, les Levriers doivent être relayez: c'est pourquoi il est necessaire d'en avoir plusieurs laisses, tant de grands que de legers à la course; qu'on observera de lâcher en queuë de toutes ces laisses, il y en aura trois, dont deux seront vis-à-vis l'un de l'autre pour être lâchez en flanc; autrement il est inutile de le faire, si l'on attend plus tard: & lorsqu'on ne manque point ainsi son coup, on est sûr d'embarasser le loup, tout de même que quand les autres laisses sont lâchées à tems, car cet animal rarement en échape: & a l'égard de celui qui tient ses limiers dans le fond de la course, il faut qu'il sorte de sa hute sa laisse à la main, & qu'il vienne au devant de lui, pour la lui donner en tête; & cette laisse sera toûjours composée des chiens qui auront le plus de courage. Pour réüssir encore dans cette maniere de chasser le loup, on doit prendre garde en se postant, de faire en sorte que ceux qui tiennent les laisses soient à couvert eux & leurs chiens, & se tiennent un genoux en terre; de plus, que lorsque le loup est atteint des levriers, il faut courir vîte à lui, pour lui mettre un pieu dans la gueule, crainte qu'il ne blesse les levriers, ce qui souvent leur fait courir risque de leur vie; & se donner bien de garde de les laisser long-tems acharnez aprés leur proye; cela executé, on les retire, pour aller chacun avec sa laisse se porter une seconde fois, pour chasser les autres loups qui seront restez dans le bois au cas qu'il y en ait.

Il y a d'autres manieres de prendre les loups.

Six moyens pour prendre les loups. Voyez page 48. & les suivantes de la partie 5. du premier tome.

De la chasse du Chevreüil. Le chevreüil entre en amour au mois d'octobre, ce qui leur dure seulement quinze jours avec une chevrelle; & le naturel de ces animaux est de demeurer ensemble jusqu'à ce que la femelle veüille mettre bas son faon, car pour lors elle s'éloigne du mâle, qui ne manqueroit pas de le tuer, si elle restoit proche de lui; mais lorsque son petit est devenu grand, & en état de pouvoir accompagner les grands chevreüils, pour lors la Chevrelle recherche son mâle, & se tient en harde avec lui tant qu'on les tuë l'un où l'autre; les chevreüils font pour l'ordinaire leur viandis pendant le printems, dans les bleds, lors-qu'ils commencent à pousser; ce qui fait ainsi que les cerfs se retirent, aprés dans les buissons, où on les doit quêter pour lors.

Pendant l'été ils vont aux gaignages dans les bleds, dans les avoines où ils restent encore en automne, si l'on n'a soin de les en chasser; pour les obliger d'aller faire leur viandis dans les taillis, où il vont aussi quelque fois de leur plein gré.

Lorsque l'hiver est venu, ces animaux se retirent dans le fond des forêts, où ils font leurs nuits, & leurs viandis, sur tout prés des fontaines où il y a toûjours quelques herbes vertes, & qui sont les lieux où avec le limier on doit les aller quêter.

A l'égard des termes dont il faut se servir tant pour sonner du Cor que pour parler aux chiens.

Ce sont les mêmes que ceux dont on use, lors qu'on chasse le cerf, & lors qu'on veut detourner un chevreüil, on agit aussi de la même maniere à l'égard du limier, car c'est tout un: il n'y a que le tems de le detourner qui est diferent en ce qu'on ne lance jamais le matin un cerf, au lieu que le chevreüil se lance toutes les fois que l'occasion se rencontre, à cause que ces animaux se retirent de bonne heure pour aller aux taillis touffus, afin d'y faire leur nuit.

J'ai déja dit que le bruit de beaucoups de chiens étoit meilleur pour lancer un chevreüil, que celui d'un seul limier & j'en avertits encore, joint à ce que cette quantité de chiens se lancent avec plus de vitesse.

Avant qu'on decouple le levrier, il faut toûjours que ce soit ceux en qui l'on a le plus de confiance & qu'on croit les plus sages, afin qu'ils prenent le chevreüil en tête, afin d'être maîtres de la route, & tourner, lorsqu'il tournera; & pour animer les chiens, on leur crie bellement *vel si allé*, ce qui les oblige de donner dans la voye: & lors qu'aprés les avoir decouplez, on les revoit, il faut leur dire *vol ci allé* jusqu'à ce qu'il soit lancée; aprés quoi on crie *volcelest*, quand on en revoit des suites, observant aussi pour lors de sonner du grosron par mots entrecoupez,

& c'est ce qui acheve d'animer les Chiens & si le chevreüil prend ses voyes du côté de quelque riviére ou de quelque étang, il faut observer ce que j'ai dit du cerf par raport à cette occasion, en prenant de grands devants pour les trouver quand il voudra en sortir; & si le bonheur veut qu'il soit pris, il faut pour lors sonner la mort, & faire la curée tout comme au cerf.

Parmi les autres chasses d'un Veneur, celle du cerf est toute noble, il doit sçavoir que les cerfs changent quatre fois de demeure dans l'année, qu'en Janvier, Fevrier, & Mars, on doit le chercher dans le fond des forêts, où l'on en prend connoissance à cause de leur viandis qu'ils y font quelque fois aussi en ce tems il se retirent prés des fontaines & des ruisseaux pour y broter le cresson qu'ils y trouvent soit en Avril, Mai, & Juin les cerfs courent au büisson pour viander ou bien sur les bords des forêts où sont les meilleurs gaignages, à cause des bleds, & autres legumes qui croisent dans les chams, & l'on tient que dans cette sasoin ils sont plus faciles à rencontrer à cause, dit-on, qu'ils ne quitent jamais les buissons où ils trouvent à manger, qu'on ne les oblige de se retirer.

Pendant les Mois de Juillet, d'Aoust, & Septembre un piqueur qui sçait son métier ne va point pour l'ordinaire chercher le cerf ailleurs qu'au bois, d'où pour lors il ne s'écarte que rarement à cause de la venaison dont il est rempli & des viandes dont il est pleinement rassasié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année qui sont Octobre, Novembre, & Decembre, je dirai, que les cerfs étant en rut, depuis le mois de Septembre, jusque à celui d'Octobre il faut dans ce tems les aller chercher dans le fond des forêts où ils sont avec les biches & commencer la chasse sur les huit à neuf heures du matin, & c'est par ce moyen que pendant le rut, on donne les cerfs au chien, lors qu'ils ont quitté les biches mais durant les mois de Novembre & Decembre on doit sçavoir que les cerfs allant chercher du gland ou autre fruit sauvage, se retirent pour lors ordinairement dans les futailles, ou il faut les aller chercher observant toûjours d'aller prendre les devants des grands forts qui sont les plus fourrez & où ils se mettent pour se garantir des grands froids.

La connoissance du pied du cerf. Aprés avoir enseigné les lieux où l'on doit pendant toute l'année aller chercher le cerf, il est bon de parler des connoissances qu'un veneur doit avoir pour sçavoir connoître les vieux cerfs d'avec les jeunes, & pour cela je commencerai par les pieds.

C'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, & la comblette ouverte, ils ont aussi la jambe large, les os gros, courts & non tranchants, la piece ronde & grosse, & ce que les vieux cerfs ont de particulier, est qu'ils ne font jamais aucune fausse demarche, au lieu que cela arrive souvent aux jeunes: de plus on distingue encore les vieux des jeunes par leur alleure, ceux-là n'avancent jamais le pied de derriere plus avant que celui de devant, il s'en faut toûjours plus de quatre doigts, au lieu que ceux-ci le passent toûjours.

Pieds de Biche. Quoi que le Cerf & la Biche soient pour ainsi dire d'une même nature, cependant leur pied est tout dissemblable, ayant le pied fort long, étroit, & creux, & le talon si petit qu'il n'y à point de cerf d'un an, qui n'en ait un aussi gros: de plus on reconnoit la biche au viandis, lorsque le long des brossailles qu'elle à brouté on voit les coupures rondes & pareilles à celle d'une vache, au lieu que le cerf succe le brout, & pour cela ne fait que le mâchillier.

Outre les instructions que je viens de donner, l'on pourroit encore se tromper au pied des vieux cerfs, si l'on ne consideroit les païs où ils sont: car dans ceux qui sont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchants du pied tout usé, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au lieu que dans les païs de sable leur pied paroît plus, a cause qu'ils s'apuyent plus du talon.

Des connoissances des fumées. Fumées en terme de chasseur signifie fiente des bêtes fauves; & l'on en remarque de trois sortes, sçavoir les fumées formées, les fumées en torchées, & les fumées en plateaux; les formées sont celles qui sont grosses, longues & noüées, ointes où dorées; & ils les rendent ainsi depuis la my-Juillet jusqu'à la fin de Aoust, celles qui sont torchées, se voyent pendant les mois de Juin & de Juillet, & sont toûjours molles, & enfin les fumées en plateaux, sont celles que les cerfs rendent au mois d'Avril & de Mai, & sont toûjours larges & grosses, & l'on juge par là que ces animaux sont de dix corps.

Des connoissances des portées. Il ne sufit pas de connoître les cerfs aux fumées, il est encore necessaire d'en juger par les portées; ce qui est aisé de faire pendant l'année à la reserve de quatre mois sçavoir Mars; Avril; Mai, & Juin, qui est le tems ordinaire de leur muë; & où ils ont la tête molette, lors donc que leur tête est un peu endurcie & que les cerfs ne craignent plus de la hurter contre les branches, pour lors l'on peut juger sur leur portée parce que en entrant dans les forêts, ils levent leur tête hardiment, en allant s'y rembucher, & cette marque se fait voir aux branches qui sont tournées, & versées des deux côtés, & quand l'on s'en aperçoit, on peut dire qu'un cerf à passé par là, puisque c'en est la veritable trace.

Ce n'est pas seulement dans les forêts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les endroits du bois qui sont clairs, ou ces animaux quelque fois levant la tête pour écoûter, froissent des branches à la hauteur de leur bois.

De la connoissance des alleures. On reconnoît le corsage d'un cerf par ses alleures qui sont longues ou courtes, & l'on juge par là aussi qu'il peut donner plus ou moins de tablature aux chiens & si l'on remarque que son pied soit long, c'est signe qu'il est grand, au lieu que s'il la rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de là un habile piqueur tire un avantage pour les chiens

De la maniere de chercher les Cerfs aux gaignages. Les cerfs changent de viandis comme le Soleil fait de maison pendant l'année & autant de fois; & pour commencer par Ianvier qui est le premier de l'année, je dirai qu'on va en ce tems ordinairement chercher le cerf sur le bord des forêts à cause qu'ils vont viander dans les bleds, & jamais on ne les trouve seuls, étant toûjours trois ou quatre de compagnie laissent les hardes des autres bêtes fauves.

Comme le mois de Fevrier & de Mars est le tems, où ils jettent leurs têtes, c'est à dire, où ils müent, on sçaura que pour lors ils se separent les uns des autres, pour chercher châcun un endroit

commode pour refaire leurs têtes: & le viandis qu'ils prennent pour lors est les châtons de saules de coudriers, les bleds verts & les prés, ainsi l'on voit que pour les trouver, il faut cette saison les chercher dans ces sortes d'endroits on trouve les cerfs dans les petits taillis, lorsque les mois d'Avril & de Mai sont arrivez; & pour lors quittant rarement leurs buissons où ils demeurent toûjours jusqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les vesses, les lentilles, & s'il y en a qui soient prés du lieu où il se reposent; Juin, Juillet & Aoust sont les mois où les cerfs, ainsi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger; c'est pourquoi quand on les veut quêter on ne s'amuse point d'aller au fond des bois, mais on va aux taillis où ils font leurs viandis, aussi bien que dans les grains generalement qui sont pour lors sur la terre; & c'est pour lors qu'ils sont en leur grande venaison, & qu'ils vont boire pour apaiser la soif que leur cause cette nourriture, il n'est rien où l'amour n'étende son empire; les brutes ainsi que l'homme ressentent son pouvoir: c'est ce qui fait que lorsque les cerfs sont en rut, ils n'ont point de demeures certaines, & viandent pour lors où ils se trouvent: ce qui leur arrive pendant le mois de Septembre, & celui d'Octobre; c'est pourquoi on les quête pour lors où l'on peut.

A la sortie de leur rut, les cerfs vont aux bruyeres, & c'est là où il faut chercher: & comme je viens de dire que le rut les tient pendant les mois de Septembre & d'octobre, on peut juger que c'est en Novembre qu'on doit les quêter dans les bruyeres, qui sont les lieux ou ils font leurs viandis, & où ils se couchent même, lors que la saison est temperée.

Comme l'hiver change la nature de face, les cerfs en cette saison changent de sentiment, ils se mettent en hardes, & se retirent dans le plus profond des forêts & dans les plus épais pour tâcher de se garantir des vents froids; & de frimats; & mangent les bois qu'ils pelent, ou bien la mousse qu'ils trouvent.

De la maniere de mener le Limier en quête. Sitôt qu'on est levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de sa main, en froter les nazeaux du limier, car cela contribue à lui donner un tres-bon sentiment. Cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cause que les cerfs de repos, font pour l'ordinaire leur reüssui dans la taille, d'où ils seroient assés rusez de sortir, pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier.

L'heure donc venuë, qu'on jugera de se mettre en quête, il ne faut point manquer de le faire; & pour lors prenant son limier devant soi, on doit regarder si le cerf va de bon tems, & s'il en fait rencontre d'un, dont on ait lieu d'être content, ce qui se reconnoît à la façon de chasser du chien, qui tire lâchement à cause de la reposée qui lui fait oublier les voix; ou bien vigoureusement en se ressouvenant toûjours de celle qu'il doit tenir pour lancer sa proye.

Il y a deux choses, qui souvent trompent le piqueur, lors qu'il est en quête d'un cerf. La premiere, ce sont des certaines toiles d'araignées qu'ils trouvent dans les formes du pied de cerf, qui lui font juger, qu'il va de hautes ertes, & point du tout: car le matin un cerf viendra de passer par un endroit, qu'aussi-tôt aprés ces toiles se forment dans les trous qu'il fait, & la seconde, est lors que ce piqueur voyant ses formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles sont vieilles faites; il se trompe, sur tout lors que n'ayant pas égard à la nature du terroir qui est humide, il croit que cet eau, à cause qu'elle est claire, n'a pû remplir cette capacité qu'avec beaucoup de tems.

Tout Veneur qui trouve un cerf qui lui plaît, & tel que son limier le souhaite, doit le matin tenir son chien de court & non pas faire comme il y en a qui leur donnent toute la longueur du trait; & si-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher, & le rendre au couvert sans aucun égard de forme du pied, des portées, ni des foulées.

Tout cela observé, le Veneur doit jetter ses brisées, comme il le jugera à propos & prendre aussi-tôt le devant, en faisant deux ou trois fois ces enceintes tandis que son limier est bien échauffé, l'une par les grandes voyes, afin de le secourir des yeux, & l'autre par le couvert, pour faire que son chien ait le sentiment meilleur.

Toutes ces precautions prises, s'il trouve le cerf hors de son enceinte, & qu'il croit l'avoir détourné, il faut qu'il rétourne à sa brisée, & prendre le contre pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a mangé, & pour découvrir, ses ruses malicieuses, Car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le poursuivront seront en pareil endroit, & de même que celles qu'il avoit fait le matin, ce qui aide beaucoup à un piqueur de placer ses chiens avec avantage.

Il arrive quelque fois qu'un veneur trouve deux ou trois entrées, & autant de sorties, & pour lors il est de son art de choisir, celles qui sont de meilleur tems, & pour ne point manquer sa proye, de faire ses enceintes plus vastes, afin d'entrer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui embarrassent un piqueur qui ne peut démêler ses sorties ny ses entrées, entre fort, plusieurs fois la nuit dans son fort.

Cela fait, & voyant les ruses de la bête renfermées dans son enceinte, à la reserve d'une entrée par où il pourroit avoir passé en révenant des taillis ou gaignages, il doit pour lors lancer son chien sur le Cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusque au fort, devant toûjours presumer que ses voyes l'emportent, & par ce moyen on sçait l'art de le detourner.

Tout Veneur ne doit jamais pour detourner le Cerf fouler le fort en le lançant, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort, & content de cela, ne fait point d'enceinte, ce qui est une maniere d'agir qui le trompe bien souvent.

Maniere de quêter aux gaignage, & voir le Cerf en vûe.

Les précautions que doit prendre un veneur, quêtant un Cerf aux gagnages, sont telles; que premierement il faut que le soir veille du jour, qu'il doit aller en chasse, il regarde par quel endroit, il pourra le lendemain venir à bon vent, & observant de choisir pour cela un arbre sur lequel il puisse decouvrir de loin toutes les bêtes qui seront dans les tailles.

Ces precautions prises, il se levera le lendemain deux heures devant jour, & avant que d'arriver aux tailles, il laissera son chien dans quelque

maison prochaine, afin de s'en servir, s'il en trouve avoir de besoin.

Etant arrivé, & montant sur l'arbre remarqué il promenera sa veûë sur toute la taille, & si quelque Cerf qui lui plaît, se presente à ses yeux, il en observera la tête & ne bougera point de son poste qu'il ne le voie rembucher au fort, & lorsqu'il le verra couvert, il aura soin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre, ou de quelque autre chose qu'il se mettra en idée.

Cela fait, & une bonne heure aprés qu'il sera descendu de son arbre, il prendra son chien & ira detourner le Cerf, observant de n'y point aller plus tôt, à cause que les Cerfs font quelque fois leur ressuy au bord du fort.

De la maniere de quêter aux petites couronnes des tailles.

Les ruses des Cerfs sont telles quelque fois qui aprés avoir été courus ils se recelent long tems sans sortir de leur fort, & mangent dans les tailles derobées qui sont dans le milieu des forts; & cela leur arrive plus communément dans les mois de May & Juin.

Cependant, en quelque temps que ce soit que le Cerf use de cette finesse, il ne sçauroit se receler plus de trois ou quatre jours, & lorsqu'on s'aperçoit de pareilles ruses, il faut à neuf heures du matin, & point auparavant, se transporter à cet endroits, à cause qu'ils font leur ressuy un peu tard, afin de joüir de la chaleur du Soleil; & y étant arrivé, on doit sçavoir qu'il ne faut pas entrer bien avant dans le fort; & si tôt qu'on a reveu le pied on leve les fumées du Cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien entre ses bras, & lors que on est éloigné, il faut contrefaire le berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prenne le vent; une demy heure aprés quoy on récommence à faire son enceinte.

De la maniere de quêter aux gaignages.

Les Cerfs vont aux gaignages, lorsque quitant leur bois, ils vont manger dans les jardins, ou dans les champs, & pour lors quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on sort dehors a l'aube du jour, & qui rompent les voyes par où le Cef a passé & en ôtent par ce moyen sa connoissance au veneur, & le sentiment aux chiens.

La maniere de quêter une seconde fois le Cerf

Toutes les fois qu'ont quête un Cerf on ne le prend pas toûjours, c'est ce qui fait qu'on est obligé de quêter une seconde fois, cela étant, voicy comme il s'y faut prendre.

Les veneurs poursuivant donc le Cerf, & ne le pouvant prendre ce même jour là, doivent observer des brisées dans les dernieres routes où ils ont quité leurs bêtes, afin d'y retourner quêter le lendemain dés la pointe du jour avec le limier, & tous les autres chiens destinez en cette prise.

Le matin qu'on doit retourner quêter le Cerf, étant arrivé, on tend aux dernieres voyes où les brisées ont été mises; & là se separant les uns des autres, celui des veneurs qui a les chiens d'un plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il les retient de court, & pour les autres qui l'accompagnent, il ne manque point de prendre les devants, par les endroits qui sont frais, & qui sont ceux qui sont les plus avantageux pour et sentiment des chiens qu'ils conduisent & si par hazard l'un de ces veneurs passe les autres, il doit attendre pour se mettre aprés, à faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor pour apeller ses compagnons, & faire joindre la mute à ce son, tout le reste des chasseurs doivent accourir à celui qui le donne, & considerer tous, si c'est leur droit & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reste de la troupe prendra le devant, aprés s'être separé; & si par bonne fortune il se trouvoit en quelque demeure avantageuse, il faudroit assembler les chiens & & fausser au travers du fort: & s'il arrive dans ce même endroit à renouveler les voyes, il est de leur art de considerer, si ce n'est point du change: si c'est le droit de celui qui suit, ce veneur d'abord doit sonner deux mots pour apeller tous ceux de sa suite, ce qui sert de signal au piqueur pour les avertir que le limier renouvelle les voyes, & qu'ainsi il prenne à eux, il arive souvent, lors qu'un Cerf a été couru, qu'on trouve cinq à six reposées les unes auprés des autres; le Veneur ne doit point s'en étonner, ni prendre ces marques pour une harde de bêtes, s'il arrive tel Cerf pour lors fatigué, ne pouvant se tenir debout, & étant obilgé de manger étant couché.

De la maniere de quêter le Cerf aux hautes Futayes. Pour bien quêter aux hautes Futayes, il est necessaire de sçavoir deux choses, sçavoir la saison ou l'on est, & les demeures a l'égard de la saison, si c'est dans l'été où toutes sortes de mouches sont incomodes, il est inutile d'y aller quêter le Cerf, qui cherche alors pour s'en garantir, les petits forts qui sont prés des gaignages: & pour ce qui est des demeures, & comme il y a des forêts de plusieurs sortes, le veneur qui doit sçavoir son metier, doit pour lors faire ses enceintes plus où moins grandes que ses demeures le requeront, à cause que si on lance un Cerf dans les Futayes, il sera impossible de le detourner, ni d'en aprocher.

Comme c'est en vain qu'on veut donner des connoissances de quelque Art que ce soit, si l'on n'a soin, d'en aprendre les termes; j'ay crû que traittant des chasses, je devois décrire & expliquer ceux qui conviennent à la Venerie, afin que ceux qui liront ce Livre, ne trouvent rien a souhaiter dans cette matiere.

Lors qu'on parle des fientes des Cerfs, des Rangiers, des Cheurevils, des Dains, & enfin de toutes les bêtes vivantes de broût, on se sert du mot de fumée, au lieu que celles des bêtes qui mordent, s'apelle laisses, car, par exemple, on dit les laisses d'un Sanglier, & des autres animaux de cette sorte.

La fiente des Lievres se nomme crote, celle du Renard & des Teissons, fiente; & celle de la Loutre espreinte.

La maniere de manger a l'égard du Cerf, se dit viander & la nouriture qu'il prend, viandis; si le Cerf a fait son viandis en un tel endroit: au lieu que par raport aux bêtes mordantes, comme Sanglier, & autres, on se sert du mot de mangeures.

A l'égard des pieds, l'on dit les pieds, où les voyes d'un Cerf & autres bêtes broutantes, & les traces d'un Sanglier & autres animaux de cette espece qui mordent.

On dit gaignages, lors qu'on veut signifier des champs ou des jardins semés, ou de Bled, de Vesces & autres Legumes; le Cerf a fait cette nuit son viandis, ou bien à mangé dans les gaignages: lors qu'en terme de Venerie on parle des voyes, cela veut dire le grand chemin; ou si l'occasion demande qu'on se serve du mot de route, on entend les petits sentiers; le Cerf va la voye, ou bien le Cerf va la routte.

Quand un Veneur parle d'erres, il veut dire les alleures par où une bête va; & à l'égard des brisées, on doit entendre des morceaux de papiers qu'on attache sur les voyes d'une bête pour la mieux remarquer.

Tout Veneur en lançant un Cerf, ou autre pareille bête, doit crier à son chien voi-le cy, vay avant; mais lors que c'est un Sanglier, ou autres animaux de cette nature, & qui mordent, il doit parler en pluriel, & dire voi-les-cy, allez avant.

Ressuy, est un mot qu'on employe, lors que le Cerf moüillé de la Rosée, se couche en quelque endroit découvert pour se secher au Soleil; & & lorsqu'on s'en apercoit, on dit voicy l'endroit ou le Cerf fait son ressuy, à l'égard des Sangliers & autres semblables, on dit bauges; le Sanglier a fait ses bauges en ce lieu.

Pelage, est un mot dont on use, lorsqu'on veut marquer la couleur des bêtes broutantes & des cheins, ce chien est d'un tel pelage, ce Cerf est d'un tel pelage, ainsi que corsage, veut dire un Cerf qui a la tête haute ou basse.

Si le Cerf que le Veneur a vû, avoit six cors d'un côté & sept de l'autre; & qu'on lui demandât, comme est le Cerf; il doit répondre qu'il est faux marqué: & suivant qu'elle lui aura paru a son extremité, il dira qu'il porte pomures, trouchures, ou couranures: ou bien si on l'interroge, pour, sçavoir s'il est vieux, il pourra dire, s'il l'est, qu'il l'a réconnu pour tel aux meules qui sont larges & fort pierreuses prés du sac, & test de la tête, & aux andoüilliers qui sont gros.

Les ergots qui sont derriere le pied du Cerf & autres bêtes de cette nature, s'apellent pour l'ordinaire os; car on dit, voyci ou le Cerf a donné des os; & a l'égard du Sanglier, ces ergots se nomment gardes.

Bauges signifie le lieu ou les Sangliers se sont couchez, au lieu que par raport au Cerf, on se sert des mots de lits, posées, ou chambres: & si un Veneur voit une troupe de bêtes fauves, il faut qu'il dise qu'il à vû de hardes de bêtes; pour les Sangliers, on dit compagnies.

De la maniere de mettre les Relais. Pour bien entendre la maniere des mettre les Relais, deux points essentiels en ce cas, sont à considerer, sçavoir l'Hiver & le Prin-tems; l'Hiver, parce que les Cerfs ont la tête dure, & suivent à cause de cela les grands forts; & le Prin-tems, parce qu'ils l'ont ordinairement mole & en sang, ce qui les oblige de gagner les tailles ou il ne sont pas sujets de se hurter.

Cela observé & le jour étant venu qu'on veut mettre des Relais on part devant jour & étant arrivés a l'endroit, on place les chiens au pied d'un arbre, se résouvenant pour lors, qu'il faut se tenir dans le silence.

Les personnes qui sont de relais, doivent aprés l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cent pas du côté ou se donnera la chasse, afin de n'avoir rien qui puisse empécher d'entendre quelque chose, au cas que cela arrive, en y pretant attentivement l'oreille, ou bien de voir le Cerf mal-mêné, c'est à dire baissant la tête, ce qu'il fait, quand il ne voit personne; au lieu que, quand il apercoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour donner à connoître qu'il a de la vigueur, en un mot, quand le piqueur s'écarte, c'est pour n'entendre aucun bruit.

Comme il faut forcer le Cerf. Quand on veut forcer un Cerf, il ne faut jamais l'entreprendre que toute la mute ne soit assemblée, pour les faire courir tous à la fois; cela étant, celui qui tient les chiens, doit leur faire suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un, & s'il rémarque qu'il dresse, il pourra alors se determiner de découpler tous les autres, & de sonner pour les chiens: car s'il laissoit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui seroit pour lui un inconvenient fort grand.

Si le piqueur voyoit que le Cerf fut en harde, il faudroit qu'il piquât en tête pour essayer de le reparer, & étant venu à bout de son dessein, il ne manqueroit point aussi-tôt de découbler les chiens pour les voyes: & comme il pourroit arriver que le relais de ce même piqueur fut placé sur le bord d'un étang & qu'il y vît venir le Cerf, il se tiendroit alors tranquille & s'il voyoit qu'il voulût se baigner, il le laisseroit faire, puis quand il seroit hors de l'eau, il prendroit son tems, aprés-quoy il decoubleroit ses chiens comme je viens de dire, observant de ne les point abandonner & de sonner toûjours à leur trousse en mettant les brisées par tout, où il en verroit; que si les chiens prenent le change, & qu'ils s'écartent de leur droite voye, il lui fut plus aisé d'y retourner pour y quêter le Cerf une seconde fois.

Il arrive souvent qu'un piqueur gardant son relay, voit passer un Cerf des dits corps aprés lesquels il n'y a quelque fois que quatre ou cinq chiens; quelque fois aussi en cette conjecture il n'entend, ni les autres piqueurs, ni le son de leurs cors; que faire pour lors, sinon que d'examiner, si la bête est poursuivie vivement, & de quelle nature sont les chiens qui la chassent, s'ils sont bons, & qu'ils passent pour bien garder le change, le piqueur doit sonner pour les chiens le plus fortement qu'il pourra, afin d'apeller du secours & si par malheur personne ne venoit, il faut qu'il se mette aprés les chiens de la meute & qu'il decouble son relais en sonnant toûjours, & apelant du monde à son aide, tandis qu'il jettera des brisées par ou le Cerf passera, & sur ces voyes, mais au contraire, s'il voyoit que les chiens de la meute ny fussent pas & que la chasse fût trop éloignée de lui pour l'entendre, il doit se donner de garde de relayer, mais regarder seulement quel pays prend le Cerf, & le briser à la portée de la vûë pour aprés en faire le recit à la compagnie, lors qu'il l'aura rejointe à moins de lancer le Cerf.

De la maniere de lancer le Cerf & le donner aux chiens. Le Cerf étant detourné, comme je viens de dire, le Veneur doit prendre le limier & s'en aller à la brisée avec tous les piqueurs de la mute, qui ensemble remarqueront les connoissances du Cerf, pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'être trompé au change.

Enfin, lors que tout le corps des chasseurs est rejoint, il doit s'écarter autour du buisson, pour voir si l'on peut, le Cerf au partir du lancé & le Veneur qui l'aura detourné voyant sa compagnie rejointe avec tous les chiens de la mute, observera de prendre les devants, & de fraper à routes, tandis que les autres qui sont aprés, lui crie, voyele ici, voyele-là en lançant ainsi le Cerf, il y a deux observations à faire; la premiere, de menager les chiens à la course, crainte qu'il ne s'échauffent trop à la brisée, ce qui les feroit peut être sortir des voïes & les empecheroit de prendre le droit, La seconde est que les chiens de la mute devant suivre les routes par où passent les Cerfs; il ne faut pas neanmoins qu'ils aprochent du limier de plus de soixante pas, Crainte que le Cerf ayant été rusé, il ne rompit les voyes, & que le limier n'eût pas assez d'espace pour retourner, afin d'en démeler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier par fois, en faisant sa fuite, quite les droites voyes, & lors qu'on le remarque, le Veneur doit prendre soin de le retirer, en hor-va, hor-va: afin que ses chiens retournent sur son droit: cela fait, & le limier étant redressé, ce même Veneur doit mettre un genoux en terre pour prendre connoissance du Cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques: ce que voyant, & si elles lui plaisent il doit se mettre à crier fort haut voye le-ci aller, il dit vray, voici aller le Cerf, rotte-valé, rotte-rotte, puis mettre une brisée dans cet endroit qui enseigne la routte que tient le Cerf, & avant que la mutte fût trop éloignée de lui, il crieroit, aproche les chiens, ou il sonneroit deux mots en plaçant des brisées hautes & basses, pour reconnoître sa premiere, au cas qu'il en eût perdu la voye.

Cette voye retrouvée par l'instinct de son limier, & lors qu'il comence à aprocher du Cerf, le Veneur n'oubliera point de tenir son chien plus de court, crainte que s'il venoit à le lancer d'éfroi, il ne s'emportât inconsiderement hors des routtes, ce qui l'empecheroit d'en voir la reposée, ou les foules, pour en tirer par ce moyen des connoissances dont il a besoin.

Mais s'il entendoit qu'on lancât le Cerf, ou qu'il trouvât son lit, où sa reposée, il se retiendra de sonner si-tôt son chien, & se contentera de crier trois fois gare, & par cette maniere d'agir il aura du Cerf les connoissances certaines qu'il en cherche, en faisant suivre son chien jusque à ce qu'il en puisse remarquer aisement.

En se comportant ainsi, il peut trouver des fumées, & pour lors le Veneur doit les amasser, & les confrontant avec celle qu'on a aporté à l'assemblée, voir si elles sont pareilles; si cela est, tant mieux, & même le chien qui s'animera de plus en plus au sentiment qu'il en prendra, lui donnera à connoitre qu'elles seront telles qu'il desire; & toutes ces marques, lors qu'elles se rencontrent, font juger que le Cerf est lancé.

Un Veneur habile en son Art ne doit point sonner pour les chiens, lors qu'il voit qu'un Cerf part de sa reposée, mais crier gare, gare, aproche les chiens, observant de faire suivre son limier sur les routes environ de cinquante pas, & tout cela à cause qu'il y a des Cerfs si rusez qu'ils ne font que tourner au partir de leur lit, pour chercher le change; mais s'il s'aperçoit que le Cerf commence à dresser par les fuites, & qu'il en ait une certitude parfaite, il sonnera pour les chiens en criant tya hilland, & mettant son limier sur les fuites, & sur les voyes, & ne cessant point de sonner jusqu'à ce qu'il voye tous les chiens de la mute arrivés prés de lui, qu'il connoisse qu'il commence à dresser.

Toute la mute assemblée prenant le droit lit, doit sortir du fort & laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussi-tôt à cheval, pour s'en aller toûjours au dessous du vent & à côté de la mute, afin de lever les defauts.

Il arrive quelque fois dans ces conjectures qu'un Cerf en tournoyant sur la mute, donne le change dans son fort; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres roûtes ou chercher la reposée, n'oubliant point de fraper à route jusqu'à ce que ces chiens aient lancé leur Cerf une secondefois.

De ce qu'un piqueur doit sçavoir pour prendre un Cerf à force. Il faut qu'un Veneur sache, s'il veut prendre un Cerf à force, qu'il y a une maniere de parler au chien, quand il chassera le Cerf, toute differente de celle qu'on doit observer lors qu'il poursuit un Sanglier ou autre bête noire; dans le premier cas on crie, & l'on sonne hautement, & d'un ton qui rejouit; & dans le second, on parle au chien rudement, on les excite par des cris furieux.

N'oubliant pas de faire ce que je viens de dire, on ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ses chiens de loin; mais au contraire il faut suivre leur menée sans s'écarter ni croiser, crainte de lancer le change, & afin de relever les defauts, n'aprochant de la mute que pour cette raison de plus de cinquante pas, sur tout lors qu'on vient de les decoupler, car si le cerf rusoit, que les chiens fussent pressez par les piqueurs il arriveroit pour lors un inconvenient, qui feroit que ces chiens perdroient leur voye ce qu'il faut prendre soin d'éviter; mais si le piqueur jugeoit que le cerf eût couru une heure ou davantage, & s'apercevoit qu'il eut pris le droit en s'éloignant de la mute pour la surpasser; il est du devoir de ce piqueur d'apuyer leurs chiens de plus prés en sonnant trois mots à châque fois.

Voici une maniere des ruses dont se servent naturelement les cerfs, & qui embarasse bien souvent les piqueurs les plus habiles & dont il n'est point hors de propos d'être instruit.

Le cerf, quand il est poursuivi des chiens, est assez rusé, bien souvent pour s'en derober & & leur donner l'échange de plusieurs manieres, alant pour cela cherché les bêtes à leur reposée ou étant arrivés, ils se couchent sur le ventre & laissent les chiens surpasser de beaucoup, observant en cette posture de placer ses quatre pieds dessous & de tenir son nez panché à terre, afin de ne point, par son haleine, évanter les chiens qui passant bien souvent à un pas prés de lui, n'en n'ont ni vent, ni connoissance; & il ne partira pas même de ce poste, deussent les piqueurs passer avec leurs chevaux.

Cela étant, & lors que les piqueurs s'en aperçoivent, il est de leur métier toûjours de mettre des brisées aux entrées des forts par où le cerf passera, afin que s'il donne l'échange, ils puissent aisément rétourner chercher les routes & les brisées où il ne manqueront point de le relancer, pourveu qu'il ait avec eux le limier & de vieux chiens.

Dans la quête que ses vieux chiens font plus sagement que les jeunes, on entend par fois un chien sonner : cela étant & si-tôt qu'un piqueur entend, il doit courir à lui, pour voir si ce n'est point la proye dont il fait rencontre ; si ce la est, il doit donner trois mots, puis crier bien haut, voi-le-ci aller, il dit vrai, voi-le-ci aller le cerf tandis que les autres menacent les chiens pour les obliger de venir à eux, & c'est alors que le cerf pourra être relancé.

Ce n'est pas de la maniere ci-dessus que le cerf sçait donner le change : car pour se derober des chiens qui le poursuivent, il va de fort en fort, pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles pour les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure, puis s'il voit qu'il ait mal mené, il quite pour lors sa compagnie, & fait sa ruse le long d'un grand chemin ou de quelque ruisseau, le long duquel il ira tant que ses forces lui pourront permettre, & lors qu'il se sentira éloigné des chiens il rusera pour se defaire d'eux en se mettant en la posture que j'ai dit ci-dessus, c'est pourquoi lors que les piqueurs remarqueront tout cela, ils se serviront de leurs vieux chiens & se tenant prés d'eux, ils briseront par tout, où il se presentera un cerf à leur veûë

Le cerf aussi abandonne quelque fois le change, ce qui se reconnoît lorsque les chiens tombent en défaut, se separent en deux où trois mutes : pour lors les piqueurs ne se fiant toûjours que sur leurs vieux chiens, doivent aller à eux, & regarder en terre, pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent & s'ils reconnoissent qu'oüi ils ne doivent point manquer de briser en sonnant du cor & criant, voi-le-ci fuyant, il dit vrai. Par fois un cerf passe par des endroits qui ont été brûlez, ce qui ôte presque aux chiens tous les sentimens ; & pour lors observant de quel côté il a la tête tournée, les piqueurs doivent pousser leurs chiens, & leur faire faire leur quete une seconde fois parlant à eux.

Les chiens sont quelque fois sujets à être hors de haleine, & pour lors on ne doit point les presser mais au contraire, il faut les rejoüir : & s'il arrive que la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on se determine de jetter des brisées aux dernieres voix qu'on à vûës & de conduire les chiens dans un Village pour leur faire prendre du rafraichissement avec de l'eau & du pain.

Tout cerf fatigué & mal-mené a toûjours coûtume de chercher l'eau pour se mettre dedans; & pour lors y rusant comme ailleurs les piqueurs doivent briser sur le bord de cette eau regardant de quel côté le cerf à la tête tournée, ce qui se peut voir par les fuites, & par le moyen des chiens qui se jettant dans l'eau pour nager, & peuvent en prendre le sentiment au jonc, ou herbes qui y seront, sitôt qu'on remarque que ces chiens ont senti leur proye, il faut les apeller, crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant.

Au recit pour lors, si l'on veut les chasser, il faut regarder dans l'eau si on ne l'y verra point nager, s'il n'y est pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de la riviere, & non pas sur le bord.

Le cerf est quelquefois si rusé qu'il se cache dans l'eau de telle maniere que n'y pouvant pas l'y voir, les chiens bien-souvent le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment; ce que voyant; il ne manque point de se dérober d'eux & de s'en retourner par où il est entré.

Pour remedier à cet inconvenient, il faut toûjours qu'un piqueur ait l'œil sur l'eau, tandis que les autres feront faire une seconde fois la quête à leurs chiens à douze pas prés du bord, voilà ce que l'on peut en bref dire touchant la maniere de lancer le cerf, & de le donner au chien ; voyons presentement comme il faut que les veneurs sonnent du cor & parlent aux chiens pour le cerf.

De la maniere de parler aux chiens pour le cerf. Comme il est certains langages que les chiens entendent pour les cerfs, qu'ils ne comprendroient pas pour toute autre bête, il est bon de marquer ici ceux qui y sont propres, & dont un piqueur se doit servir, lors qu'il est en poursuite de quelqu'un; il y a le cor, dont il doit sçavoir sonner par raport aux occasions qui se presentent ; & ce son étant essentiel à cette chasse, il faut qu'il s'y fasse instruire s'il ne le sçait pas.

A l'égard du parler, si le piqueur devance la mute & s'il voit le cerf, il doit sonner à veûë, à plusieurs fois, & en mots longs; & si en une pareille conjoncture il parle aux chiens, il faut qu'il crie plusieurs fois, *thyahillaut*, & jusqu'à ce qu'il voit les chiens prés de lui.

La mute étant arrivée, on la laisse passer, & puis on crie, passe le cerf, passe, plusieurs fois har, har.

De ce qu'il faut observer à la mort du Cerf. Un Cerf meurt dans l'eau ou sur terre ; si c'est sur terre, on sçaura que dans le tems de son rut, il a la tête extrêmement dangereuse, c'est pourquoi il s'en faut donner de garde ; & pour le tuër il est toûjours mal aisé d'en venir a bout, si sa tête est fraye & brunie, en lieu plein & decouvert: au lieu que si c'est au long de haye ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse aprés les chiens: & si par cas fortuit il arrive, que le cerf tournât la tête pour venir au piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feüillage, & le secouër rudement ; alors, le cerf en prenant peur, ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Si c'est dans l'eau qu'il meure, il faudra l'y aller querir, ou en nageant, ou si l'eau est trop profonde, dans un bateau.

La maniere de secter le cerf, & d'en faire la curée au chien. Aprés la mort du cerf on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence la section par le ventre depuis la gorge jusqu'au dintier qu'on leve aussi-tôt, cela fait, on le prend par les pieds d'entre le devant, ou l'on incise la peau tout au tour de la jambe audessus de la joincture & qu'on fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine, observant d'en faire autant aux autres jambes, cela fait, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prenent entre le col & les épaules & ensuite les flancars, ces pieces levées on s'adresse a l'épaule droite, puis à la gauche de la hampe, puis au foulx toutes ces parties dechiquetées, on vuide le ventre qu'on netoye bien pour le mettre aprés à la fourchette ; aprés cela on ouvre le cœur, on ôte l'os, on leve les nobles, puis les cuisses toutes ces parties levées on detache le fimier qui regne depuis le commencement du côté jusqu'au

bout de la queuë, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc; puis on disseque le coû; ensuite on enleve les côtés & les échines.

La curée des chiens. Il faut observer qu'on ne doit jamais defaire un cerf que toute la mutte des chiens ne soit presente; & sur tout le limier auquel on donne le cœur, ou la tête; & pour les chiens, leur partage dans cette depoüille est le col qu'on leur offre à manger tout chaud, car les curées plus fraiches faites sont meilleures que celles qui se font à la maison, de la maniere que voici, ayez du pain, coupez-le par morceaux metez-le dans une poële avec du fromage, prenez du sang du cerf, arrosez le pain: cela fait prenez un grand pot de lait chaud, mélez le tout ensemble & puis metés-la curée dessus la nape & remplissez une poële d'eau fraîche pour les chiens prés de la curée: cela fait, metez le forbus au bout d'une fourche & leur donnez à manger.

VENTRE. Le ventre duquel on entend parler, est celui qui renferme le peritoine, l'épiploon, les intestins, la matrice, la vessie, & d'autres parties. Quant au peritoine, c'est une menbrane audessous de la peau fort déliée, qui toutefois est double, envelopant ce qui est contenu dans le ventre, & communique à châque partie une tunique pour les maintenir dans leur naturelle situation.

L'Epiploon est aussi une double tunique que le vulgaire apelle coëfe, elle prend depuis le creux de l'estomach, & va s'étendre ensuite sur les boyaux pour les tenir chaudement & servir de soûtien aux rameaux de la veine porte.

A l'égard des intestins, ce sont des conduits qui servent à découler les ordures du corps, & à filtrer le chile, qui aprés est envoyé au foye par les veines meseraïques. L'on divise les intestins en six, quoi qu'ils ne font ensemble qu'une longueur, mais parce qu'ils ne sont pas tous d'une pareille grosseur, l'on en fait une difference qui est tres-necessaire à la connoissance de leurs maladies, il y a donc trois menus intestins.

Le premier s'apelle duodenum qui veut dire long de douze doigts, il derive du ventricule.

Le second, jejunum, d'autant qu'il est toûjours vuide, & par consequent toûjours à jeun, c'est lui toutefois qui étant plus rempli de veines meseraïques, en tire le chile, pour l'envoyer au foye.

Le troisiéme ilcon à cause qu'il fait plusieurs tours comme en serpentant.

Des trois gros, le premier est nommé cæcum, qui veut dire borgne, n'ayant qu'un seul passage, pour servir d'entrée, & de sortie aux matieres.

Le second, colon, nom d'où derive le mot de colique, dans lequel s'endurcissent les excremens.

Le dernier rectum, parce qu'il va droit au fondement, où se rencontre un muscle apelé sphincter, qui empêche que rien ne se vuide sans necessité. Sous les entrailles il y a un amas de glandes, qui a quelque raport à une masse de chair qui sert d'apui, & d'oreiller à la veine porte, on l'apele pancreas.

Quant au mesentaire, c'est une double menbrane qui tient tous les boyaux attachés ensemble, afin qu'ils ne sortent de leurs places, elle est remplie de veines, d'arteres, de nerfs, de graisse, & de glandes.

De la matrice, & autres parties contenuës dans le ventre, & sous le peritoine, l'on en traitera cy-aprés, voyons presentement à quelle maladie les intestins sont sujets.

Le flux de ventre. Le flux de ventre se distingue en lienterie, diarrhée, celiaque & dissenterie.

La lienterie se connoît par les matieres que l'on rend, dans lesquelles ce que l'on a mangé, est sans coction; & sans avoir changé de couleur.

L'usage des viandes gluantes & grasses, l'excez de melons, de concombres, de cerneaux, de noisettes nouvelles, & d'autres fruits causent la lienterie, comme aussi de boire à la glace, ou de l'eau de nege ou de souffrir le grand froid, ou de coucher en des lieux humides; si elle ne vient que foiblesse, elle ne cause aucune douleur, mais sitôt que les matieres se rendent acres, elles écorchent & cuisent en passant, d'une maniere ou d'autre, elle ne doit pas être negligée, crainte qu'elle ne tourne en dissenterie, ou que l'on ne devienne hectique, la douleur de côté jointe à une difficulté de respirer en sont les avant coureurs.

Pour guerir la lienterie, l'on fera boire de l'eau ferrée, ou l'on éteindra un caillou dedans.

Durant quelques jours on fera prendre à jeun demie dragme d'encens, dans un peu de gros vin, ou de la gelée de groseilles avec trente grains de Rubarbe à demie rôtie sur une pêle à feu; où l'on mêlera dans un verre d'eau d'absinthe, une demie dragme de Mastic en poudre. Ou l'on fera pendant deux heures infuser dans un verre d'eau sur des cendres chaudes deux pincées d'absinthe, autant de menthe, & une dragme de canelle, aprés que l'infusion sera coulée, on y ajoutera un quarteron de sucre, étant mise sur le feu on la laissera cuire en sirop, duquel on en donnera deux cuillerées, soir & matin.

Sinon, prenez une gousse d'ail broyez-la, & la mêlez dans de la boüillie avec demie once d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'Olive.

On pourra encore faire avaler demie once d'huile d'amandes, de pêches, ou l'on fera secher la peau qui est contenuë au dedans des gisiers de poules, laquelle étant pulverisée, on en donnera une dragme dans un verre de gros vin. Ou l'on trempera ses mains dans de l'eau chaude, se faisant en même-tems serrer les pieds avec un cordon jusqu'à souffrir de la douleur, sinon on se couchera sur le ventre: se Provoquer le vomissement est un remede tres-souverain, si dans ce flux il y survient des raports aigres, c'est un tres-bon signe.

La lienterie est causée quelque fois d'une tumeur, ou d'un ulcere au creux de l'estomac, qui est reconnuë à un pus, qui sort avec des matieres indigestes, à quoi on remediera en mêlant une once de casse dans un grand verre d'eau de plantain, qu'on donnera à jeun, pour l'ordinaire l'on fera user d'une ptisanne faite, avec des raisins, & du miel blanc, ajoûtant sur châque pinte une cuillerée de vinaigre.

Pendant cinq ou six jours de suite les matins, à jeun, on fera avaler dans un verre de gros vin une dragme de prêle bien pulverisée, & l'on frotera l'estomach avec de l'huile de coings, ou d'huile de mastic.

Celle qui vient d'avoir souffert beaucoup de froid, ou d'avoir beu de l'eau de nege, ou à la glace, se guerira avec de la conserve de flamme,

ou des tablettes d'Iris de Florence, ou de racines d'Acorus, ou avec le Theriaque, ou l'on prendra pendant huit ou dix jours une once d'Assafœtida, en petites pilules.

Si l'accez de trop boire, ou de trop manger cause cette indisposition, il n'y aura qu'à faire abstinence, & user de gros vin avec un peu de Muscade, de Romarin, & du Sucre infusez ensemble, & en boire par intervale.

Il y a encore une autre lienterie qui succede à la dissenterie causée par des cicatrices, des ulceres aux intestins, ou les matieres que l'on jette, sont à demi cuites, avec lesquelles une partie du chile s'écoule, l'on traitera cette derniere avec les mêmes remedes qui au commencement sont ordonnez.

Dureté de Ventre guerie sans lavement. Quand on ne veut point prendre de lavement, & qu'on est dur du ventre, prenez un fiel de bœuf aprés en avoir ôté la peau de dessus, mettez dans un pot ce fiel de bœuf, remuez le bien, melez y aussi du vinaigre environ le quart, & un peu du sel, remuez bien le tout, trempez dans cette mixtion une plume d'oye qui n'a pas été taillée, ou une broche qu'on met aux épaules de mouton, & metez la broche ou plume dans le fondement, & assurement dans peu on ira du ventre.

2° Ou prenez du beurre frais, broyez le bien avec du sel, & de graisse, avec une plume où broche comme ci-dessus & metez-la dans le fondement.

Pour desenfler le Ventre. Apliquez sur le nombril du malade une tanche vive, la tête en haut vers l'estomac, & la bandez bien ferme avec une serviette, de façon qu'elle demeure sur la dite partie, & l'y laissez vingt-quatre heures, jusqu'à ce qu'elle soit morte: en aprés enterrez-là dans le fumier, & vous verrez que l'enflure s'évacuëra.

VER.

VERD. *Pour faire du Verd bon pour écrire, & pour peindre.* Prenez verdet, & le détrempez seul en vinaigre, & le passez par un linge, & le broyez tres-bien sur le porphire, avec de l'eau claire, & y mettez en le broyant, un peu de miel, & le laissez bien secher; puis le broyerez derechef tres-bien avec eau gommée, & sera fait.

VERGE *d'Or.*

Ital. *Virga aurea.*

Allem. *Guldinvvndskraut.*

VERGE *d'or.* Elle jette une tige ronde, lisse de deux coudées de hauteur: ses feüilles sont comme celles de l'Olivier, quoy que plus larges & lissées, dentelées legerement: à la cime des tiges elle produit des fleurs jaunes rangées en épy, qui étant flétries, tombent en papillotes.

LIEU. Elle est fort épaisse en France, en Allemagne, en Angleterre, & fleurit en Août.

PROP. Les Chirurgiens Allemans la font boire à ceux qui ont des fistules ou des blessures interieures, avec bon succez; & l'apliquent aussi par déhors, prise en brevages ou clysterisée, elle resserre le ventre, sa decoction guerit les ulceres de la bouche, & raffermit les dents, gargarisée elle guerit toutes les maladies de la bouche, comme l'esquinance, & l'inflammation de la luette.

Verge des bergers petite.

QUALITEZ. Sec. au 2. d.

VERGE *des bergers petites.* Cette plante est une espece de Dipsacus, qui est assez semblable au precedent sauvage, toutes fois il n'a pas la tige ainsi canelée ni si couverte d'épines; & a les feüilles foibles, & ses têtes beaucoup moindres, n'étant que de la grosseur d'une Olive, & qui sont remplies de petits filets; en sorte qu'elles ressemblent à des houpes de soye verte. Quelques-uns estiment que ce soit la plombage de pline, ce qui peut être avec raison.

Elle a une vertu fort astringente, & encore plus desicative, par laquelle, ainsi que la consoulde, elle conglutine les playes, ulceres & fistules, tant interieures qu'exterieures, arrête les fluxions, reprime les dissenteries, guerit les ulceres de la bouche, & ses inflammations, qui plus est, elle est fort singuliere pour faire uriner.

VERJUS. *Pour garder du verjus de grains jusqu'à Pâques. aussi vermeil & frais que s'il étoit sur le sep.* Il faut cüeillir le verjus assez verd environ huit jours devant le temps qu'on a coûtume de le cüeillir, & que ce soit en beau Soleil & lors qu'il est sec, & non pourri, moisi, ou moite: puis l'arranger dans un petit baril, grape contre grape, fort doucement: puis étant plein renfoncer le dit baril; & l'emplir par le bondon de verjus vieux, comme de l'an precedent, & laisser le dit baril à la cave, quand on voudra en avoir, il faudra defoncer le baril, & il sera tres beau.

Compotes de verjus pelé. Prenés deux livres de verjus bien meur que vous pelerés, & par le bout en tirerés les pepins avec un petit bâton que vous ferés exprés, & vous le mettrés dans un plat ou terrine, & lors que vous l'aurés tout pelé vous prendrés une livre de sucre clarifié, ou sans clarifier, que vous ferés boüillir & cuire jusqu'à la plume, puis vous jetterés vôtre verjus épluché dedans, & l'acheverés sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit en état, parce que le fruit diminuëra de la cuisson de vôtre sucre: prenés garde sur tout de ne point trop faire cuire le sirop, parce que le fruit noirciroit & bruleroit.

Les compotes de Muscat se font de même.

Pour exprimer de bon Verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de Raisins, sçavoir du Gouais, du Farineau, & du Bourdelas, autrement du Grey: il se plante, ou en Treille, ou en Vigne dressée, observant pour lors seulement de les planter plus au large que les autres Raisins qui servent à faire du Vin à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par consequent davantage.

La culture qui convient au verjus, est pareille à celle des Vignes dont j'ay parlé: la taille est de même, & il n'y a que le temps de le cüeillir qui differe de celui des autres Raisins bons à manger.

Lors que les Raisins propres à faire du verjus sont cueillis trop meurs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on la destine; & sujete à tourner en eau: & produit aussi un mauvais effet, lors que son fruit est coupé trop verd: ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extremitez, que ceux qui ont coûtume d'en recüeillir, ont coûtume de connoître, plûtôt ou plûtard que les années permettent de s'acquitter de ce travail.

Quant à la maniere de le faire pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les

faiseurs d'huile où elle se pratique : & pour entretenir du verjus dans sa bonté, je ne sçay point d'autre secret que de le tenir toûjours bien bouché, d'aucuns y mettent du Sel, je crois que cela ne peut que lui faire du bien.

Pour faire l'eau de Verjus. Dans une pinte d'eau mettez y trois quarterons de verjus en grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût : vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manierez avec les mains, en passerez & ôterez le gros marc, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du verjus : si-tôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche : le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

Pour confire le Verjus. Il faut prendre de beau verjus en grain, fendre le grain par le côté ou par le travers avec la pointe d'un petit coûteau, vous en ôterez le pepin le plus que vous pourrez : en épluchant vôtre verjus, vous le jetterez dans de l'eau fraiche à la quantité de quatre livres : puis vous aurez une poële à confitures ou un chaudron à moitié plein d'eau que vous ferez boüillir sur le feu, vous tirerez ensuite vôtre verjus de dedans l'eau fraîche, que vous mettrez égoutter sur un tamis, puis vous le mettrez dans l'eau boüillante : mais il ne faut pas faire boüillir le verjus mais seulement le faire fremir, si-tôt que vôtre verjus est monté sur l'eau & qu'il nage, vous l'ôterez du feu, & vous le couvrirez d'un torchon ou serviette, & le laisserez refroidir, pendant que vous preparerez quatre livres de sucre que vous clairifierez, & le ferez cuire à la plume, puis vous mettrez égouter le verjus sur un tamis, & le jetterez dans le sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd : & aussi-tôt qu'il verdira, faites-y bon feu & l'achevez promptement, sans quoy il noirciroit : prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir : si vous voulez le faire au sucre en poudre, faut éplucher vôtre verjus sans le jetter dans l'eau, le mettre dans une terrine pour n'en pas perdre le jus qui en sort en ôtant le pepin, puis vous aurez autant de livres de sucre en poudre, comme vous aurez de livres de verjus épluché, que vous jetterez dedans vôtre verjus sur un petit feu, afin qu'il ne fasse que fremir, & vôtre verjus deviendra verd & beau, & vous l'acheverez promptement, jusqu'à ce que vôtre sirop soit fait : & si vous voulez faire du verjus pelé, vous prendrez de beau verjus meur, vous le pelerez & en ôterez le pepin avec la pointe d'un petit bâton ou avec la pointe d'un petit coûteau, & le mettrez dans une terrine, afin que le suc ne se perde point, puis vous prendrez autant de livres de sucre comme de livres de fruit, que vous clarifierez & que vous ferez cuire à la plume, vous jetterez vôtre verjus dedans, le remuërez dans la poële & le ferez boüillir tout doucement jusqu'à ce qu'il verdisse, & l'acheverez promptement, le laisserez un peu refroidir, & le mettrez dans des pots bien nets & bien secs.

Le verjus que vous prendrez pour confire, est celui que l'on apelle Bicanne ou Bourdelas, & du quel à Paris on fait le verjus, & que l'on pile aux pressoirs de sainte Oportune, du pont saint Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & èpaisseur de chair fait la plus belle, & agreable confiture.

Vous le choisirez, non trop mollasse, ou meur, mais dans sa beauté, avant que le goût s'adoucisse : vous le peserez égrené de sa rafle, & le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pepins s'il se peut, en le jettant dans l'eau claire, à mesure que le fendrez, puis vous le ferez parbouillir, mettant une petite pincée de sel, ou deux pincées de salpetre, pour lui conserver sa couleur verte : étant amorty seulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelques linges, le laissant refroidir dans son eau, par aprés vous le tirerez de l'eau, l'égoûterez, & le mettrez dans le sucre en poudre, y ajoûtant un peu d'autre eau claire, pour fondre le sucre seulement : puis vous le confirez tout d'une cuite, car si vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de sa couleur : étant cuit en bonne consistance, vous le retirerez du feu, le verserez dans quelque terrine, pour ne le laisser dans la poële chaude, qui detruiroit aussi beaucoup de sa couleur, & aprés vous le dresserez dans vos pots & Tasses, ainsi que les Cerises : il faut livre à livre de sucre & fruit, pour rendre vôtre verjus bien beau.

Il s'en confit aussi sans sucre, ou avec bien peu; mais c'est une confiture fort desagreable, qui dégoûte plûtôt les pauvres malades à qui l'on le donne, que de leur reveiller l'apetit.

Si vous voulez, vous ferez de la gelée de verjus, y adjoûtant de jus de peaux de Pommes de Reinette ou Capendu, pour lui donner quelque liaison, ou bien de la Gomme de pepins de Coins : elle sera fort agrable à manger, à cause de son acidité.

VERNIS. *à dorer & bronzer.* Prenez une once d'huille de Terebentine, dans un petit matras, avec demi-once de sandaraque en poudre & bien bouché le mêtrez sur un rechaut & la sandaraque étant bien fondue, vous y adjouterez demi-once de Terebentine, que ferez boüillir avec le reste durant un petit quar d'heure, puis passerez le dit verni par un linge dans un goudet dans lequel y aura une once de vermillon, on conservera le dit vernix tant qu'on veut & quand on s'en veut servir, comme il est fort épais, on y met un peu d'huile de Therebentine.

VEROLE, *& de la Rougeole.* La petite verole est un levain contenu en la masse du sang, qui venant à se fermenter petit à petit dans les veines, y excite à la fin un boüillonnement si general, que se faisant un passage au travers des pores, se décharge en suite sur toutes les parties du corps.

Plusieurs ont opinion que l'enfant attire cette impureté du ventre de la mere, la quelle venant aprés qu'il est né, soit par un changement d'âge ou par un air contagieux, ou soit par une maligne constellation, à boüillir dans les veines, agite de telle sorte les esprits, que dans un tel combat, les forces naturelles font quelque fois plus d'effet, que tous les remedes, pour la faire sortir.

D'autres pretendent qu'une nourriture dereglée, ou que cette vivacité, joint au mouvement continuël qui agite incessament les enfans, & les jeunes gens, échauffe, & anime tellement leur sang, que par la violence il pousse aux extremitez sa lie la plus terrestre, qui est proprement le levain de la petite verole.

Car quant à la Rougeole, sa matiere est bien la même, mais c'est la plus subtille qui est mêlée de tout ce qu'il y a de bile.

On ne peut attribuër le retardement de la petite verole, qui arrive dans des âges un peu avancez, qu'à une bonne precaution, à une vie sobre, & à un éxact regime, qui tant que l'un & l'autre ont été bien observez, il ne s'est fait aucune fermentation capable d'agiter le sang, il y a aussi des temperamens si bien disposés, qu'ils s'en trouvent exemts tant qu'ils vivent.

La Rougeole & la petite verole, suivant le sentiment de quelques Medecins, sont héreditaires, comme la pulmonie, la goute & la gravelle; mais la raison veut, qu'elles soient plutôt naturelles, ou des simptomes malins & pestilentiels, ainsi que le pourpre.

D'autres pretendent que ceux qui ont la petite verole, jusqu'à trois fois, ou quatre fois, cela ne peut arriver que de la foiblesse de la falcuté expultrice, qui ayant laissé un reste de levain a donné lieu à une nouvelle fermentation.

Il y a encore une petite verole sans être accompagnée de fievre, qui ne dure que trois jours au plus, les pustules sont blanches semblables à de petites vessies remplies d'une humeur seruse, qui se crevent, & se sechent le même jour: celle-ci n'est point dangereuse, les signes avant-coureurs de cette maladie, ce sont douleurs de tête, envie de vomir, lassitudes, maux de reins, abbatement & fievre.

Si au premier, au second, & au troisiéme jour de la fiévre la petite verole paroît avec des pustules rouges ou blanches, que la fiévre diminuë, & les autres simptomes à proportion, il n'y aura rien à craindre, mais, s'il arrive que les pustules soient jaunes ou plombées, ou livides & enfoncées, que la fievre soit violente, que l'assoupissement soit grand, avec une difficulté de respirer, les yeux, & le visage enflamez, la voix affoiblie, des inquietudess extrêmes avec des picotemens par tout le corps, des urines & des matieres noires, avec la dissenterie, ou un cours de ventre, pour lors on doit tout aprehender.

Il y a toûjours plus de sureté que la fievre devance la petite verole, & la rougeole, que si elle venoit aprés.

La petite verole & la rougeole arrivent plutôt sur la fin de l'Eté, & en Automne qu'en d'autres saisons.

Le Maître grain est apellé ainsi, d'autant que ce sont plusieurs pustules jointes ensemble & qui apportent par consequent plus d'incommoditez, que si elles étoient dispersées.

L'on fera toûjours mieux de saigner, & de purger avec la Casse, & le Catholicon double, ou la Rhubarbe, & de donner de petits lavemens composez de son, d'orge, de plantin, d'Agrimoine, du sucre rouge & de jaunes d'œufs avant que la petite verole paroisse, qu'autrement.

Ceux à qui l'on ne pourra pas tirer du sang, on tâchera de leur apliquer des ventouses, & ceux à qui les hemorroïdes seront suprimées, des sangsuës, & en cas que la petite verole, ou la Rougeole eussent peine à sortir, alors on metra en usage les eaux cordiales, la confession d'Hyacinthe, l'eau Theriacle, le Theriaque, le corail, les perles, le Sedoire, le Bezoard, ou la poudre de Vipere, ou le sel de corne de Cerf, ou autres cordiaux qui exciteront la sueur, laquelle est d'un grand secours dans ces sortes de maladies,

L'on avertit de plus, que pendant que la petite verole poussera en dehors, on ne mette rien sur le visage, qui soit froid, ni astringent, crainte de la faire rentrer, ce qui sans doute causeroit de sinistres accidens. On bassinera avec une plume seulement les dehors des paupieres d'un colire composé de deux onces d'eau rose, ou de Plantin, ou de Chardon benit, ou de Scabieuse dans laquelle on aura mêlé douze grains de Saffran en poudre, si non l'eau rose seule avec le blanc d'œuf, & gros comme un poix d'Aloés hepatique en poudre avec laquelle on frotera les paupieres, & de plus on en poutra faire couler quelque goûte dans les yeux. Le sang de Pigeon tout chaud peut servir au déffaut des susdits colires, & en cas qu'il y paroisse quelque tache dans les yeux, on y souflera du Sucre en poudre, le sucre candi est meilleur que le commun.

Souvent il arrive qu'il se fait des ulceres aux yeux, alors on aura recours au traité des maladies des yeux, où l'on trouvera les remedes propres à les nettoyer & cicatriser.

Que si la gorge étoit remplie de petite verole, pour lors l'on envelopera une douzaine ou deux de cloportes dans un petit linge, que l'on attachera au col, sinon on fera user de meures confites, ou de son sirop: ou du sirop de roses seches, ou l'on fera un gargarisme avec de l'orge, du plantin, de l'agrimoine, de roses de provins, du sumach, y mêlant un peu de miel blanc, ou du sirop de grenades.

Lorsque la petite verole commencera à se secher qui sera aprés le neuf, on pourra froter le visage avec telle pomade: Prenez quatre onces de vieux lard, découpez-le bien, & le faites fondre dans de l'eau, passez le ensuite, & le bâtez petit à petit avec de l'eau rose, tant qu'il devienne blanc comme neige, & aprés l'on engraissera, la face avec une plume les soirs & les matins, il y en a qui estiment le sang de Liévre chaudement & souvent appliqué sur le visage, sinon sans chercher tant de misteres, l'on pourra se servir, ou d'onguent rosat, ou de pomade de ceruse, ou de cerat de Galien.

L'on purgera passé le quatorze ou le quinze, soit avec la casse, ou les tamarins, ou la rhubarbe, ou le catholicon double, ou le sirop de roses, ou de pêcher. L'on dosera suivant les âges, ce qui ne sera pas difficile à faire, car un peu plus ou moins de ces remedes, ne sçauroient faire du mal, on pourra encore employer la manne, mais elle conviendra mieux à ceux qui seront replets & humides.

Pour ce qui est du vivre des enfans & des jeunes gens qui n'auront pas de tres-fâcheux symptomes, ny beaucoup de fievre, on pourra sans danger leur donner au dîner, & au souper un petit potage mitonné avec quelque cuisse de volaille, & pour leur boire, de la ptisanne ordinaire, & entre les repas quelques fruits cuits, ou quelque confiture, comme gelée de groseilles, cotignac, & d'autres semblables.

A l'égard des autres, la prudence en sera la regle,

Pour la verolle, ptisane merveilleuse. Prenez salse pareille six dragmes, Antimoine en poudre autant; envelopez l'Antimoine dans un linge blanc, attachez le au milieu d'un bâton pour le suspendre dans un pot, sans qu'il touche au fonds: mettez en poudre la salse-pareille, c'est à dire la

battez bien, ou la coupez bien à petits morceaux, mais elle est mieux en poudre quarante coques de noix avec leurs zests les plus vieilles sont les meilleures, racines de chine six dragmes & un peu de bois de Bresil rapé pour donner couleur à la ptisanne: puis ayant mis le tout dans un pot avec deux pintes d'eau & l'Antimoine suspendu au milieu, faites bouillir à decouvert deux ou trois bouillons, mettez aussi vos poudres de noix & de racines de chine, & faites bouillir à feu lent à la consommation d'un tiers, il faut refaire trois ou quatre fois.

Pour le creux de la petite verolle. Il faut se laver le visage avec l'eau du vinaigre blanc distillé, un soir en se couchant, & le lendemain, avec de la decoction faite avec des mauves, & du son & reïterer huit jours durant qui est quatre fois de chacun en même ordre que dessus.

Pour empêcher la petite verolle de creuser. Prenez un poulmon de veau ou de bœuf que mettrez sur un feu de charbons, & lors qu'il commencera à suer, prenés une éponge & enlevez l'eau & le pressez dans un vase de terre, y ajoûtant autant pesant de graisse de porc mâle, & autant de suc d'absynthe, mêlant bien & incorporant le tout ensemble sur un rechaut, puis avec un brin dudit absinte que vous tremperez dedans, en jetterez sur le visage en façon d'aspergés, il faut attendre que les neuf jours soïent passez.

VERONIQUE *mâle* All. *Erenbreisa.* elle rempe sur terre, sa tige est pourtant haute d'un pan, rougeâtre & veluë. Les feüilles sont noirâtres: longuettes, veluës & dentelées tout autour, les fleurs sont rouges, qui viennent à la cime; & la graine qui croît dans la petite gousse, sa racine est fort mince, la femelle a les feüilles plus rudes, plus vertes, & qui ne sont point dentelées. Ses fleurs sont jaunes - rouges: pour le reste elle est semblable au mâle.

LIEU. Elle naît dans des lieux incultes & sauvages; elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Elle est amere & astringente, le Mâle a plus d'éfficace que la femelle. L'eau distillée de la plante infusée dans du vin, est beuë avec un peu de Theriaque, & est un excellent remede contre les fievres pestilentielles. La même eau prise au poids d'une once, chasse les vertiges, ayde la memoire, dissout les vents & les humeurs grossieres; purge la matrice & la vessie: elle fait suer & chasse le venin du corps.

Cette herbe, principalement la feüille, est fort recommandable pour ses vertus: car le jus qui est exprimé de ses feüilles, ou l'eau qui en est distillée, guerit toute sorte de playes tant recentes qu'inveterées, toutes sortes d'ulceres malins, chancres, tumeurs chaudes, gratelles, & toutes infections du cuir. Qui plus est le frequent usage tant du jus que de l'eau distilée de Veronique, apporte parfaite guerison aux ladres, dequoi nous avons ample temoignage d'un Roy de France qui en receut entiere allegement, c'est aussi pourquoy cette herbe est appellée herbe aux ladres, l'on en fait un baume qui est singulier sur tous autres à toute sorte de playes & d'ulceres malins, mêmement pour la ladrerie, cette herbe aussi est souveraine ez clysteres pour les dissenteries en breuvage pour les fievres pestilentes, ulceres des poulmons, & opilations de foye & de ratte.

VERRAT. Le Verrat est un Porc qui n'est point chatré, & qu'on destine pour aider avec les Truyes à la generation des Cochons.

Si l'on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendentes, & qui aura les Jambes courtes & grosses: un Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq.

VERRE *artificiel.* Pour contrefaire des pierres precieuses, on fait un certain verre artificiel qui se fait d'aubins ou blancs d'œuf: les autres le font du sablon d'aucuns fleuves, & d'autres, d'aucunes herbes. Mais vous le ferez de cette maniere, vous battrez plusieurs glaires d'œufs ensemble, & en remplirez une vessie laquelle vous mettrez dans un pot de terre plein d'eau boüillante, où elle cuira longuement, puis l'en tirez & la faites secher par plusieurs jours, mais non en lieux poudreux: car s'il n'est luisant, il ne vaut rien: & en est meprisé, & ainsi cette matiere s'endurcira, de sorte quelle acquerra la dureté du verre; Mais si vous voulez rendre vôtre matiere colorée faites la boüillir dans eau colorée; si vous désirez la couleur de topase, faites boüillir en eau où on aura dissous & liquifié du safran: si vous souhaitez celle du rubis où escarboucle, faites la boüillir en eau, ou auront boüilly des raclures de bresil, & ainsi des autres: mais si vôtre matiere ne pese autant que le verre, ou comme les pieres precieuses, mellez y des couleurs pesantes, comme du cinabre non leger à cause de l'argent vif qui y abonde, & ainsi vous pourrez imiter le poids du verre, non toutesfois avec une dureté si robuste, qu'il puisse se defendre contre le burin, & qu'il resiste à la lime, *Joan. Bapt. porta.*

Pour diviser le verre, trempez un fil dans soufre & huile, environnez l'endroit, mettes y le feu, continuez cette maniere de faire, jusqu'à tant que le lieu soit bien échauffé: soudain aprés, vous environnerez le même endroit, d'un fil trempé en eau froide: & là il se rompra comme si avec un diamant on l'eût tracé, la division qui s'en fait avec le diamant est plus propre: mais elle requiert plus long temps.

VERRE mol, *Pour amollir le verre*, le plomb y sert principalement par longue cuisson, il se rend gluant & tenant, il faut en premier lieu reduire en chaux de plomb, & autres metaux: car le plus sale & le plus tenebreux se consomme, mais la vertu est efficace, & demeure au verre, cardan.

Pour conglutiner fragmens de verre, prenez vernis liquide, gras & vieux, avec lequel tu colleras les fragmens de verre, conjoignez les bien, & les liez, qu'en aucune maniere ils ne se desjoignent: puis les mettez au soleil, ou en la fournaise par plusieurs jours tant que le vernis soit bien seché. Enfin vous raclerés dextrement avec le couteau ce qui tiendra contre: & seront les dits fragmens tellement collez, que aucune liqueur si elle n'est boüillante, ne les dissoudra.

Pour souder le verre. L'aubin de l'œuf battu, & mêlé avec chaux vive, sert à souder le verre, & tout ouvrage de terre cuite en est tellment consolidé, qu'il ne peut être dissous pour sa tenacité gluante.

Rendre mol. Le verre étant boüilly en sang de bouc, & suc de senepon, ou y étant détrempé, il viendra aussi mol que cire, ou argille, pour le former comme on voudra, & le mettra on en la premiere nature le plongeant en eau froide.

VERRE, Si en du vinaigre égale portion de sang de bouc, & des cendres de verre, & le tout soit distilé, mettant tremper le verre en l'eau qui en proviendra, il se rendra ployable, & aisé à étendre comme cire. Mais s'il est plongé en eau froide, ou qu'il en soit lavé, il s'endurcira, & retournera en son premier état. Des secrets d'un certain verrier de grand esprit.

Le verre est fait verd avec cendres de fougere: car elles tiennent du salé & je ne sçay quoi tirant au sel Kali, Cardan.

VERRUE. On dit que si les verruës sont touchées de feüilles de figuier, elles se perdent, quelques uns en attribuant autant au cœur de colombe.

Si vous voulez faire perdre les verrues, coupez la tête à une Anguille vivante, & les frotez du sang qui en decoule toutes les verrues tomberont *Jo. Bapt. Porta.*

Mettez les pieds d'une poule dessus le brasier chaud, jusques à ce qu'ils se pellent, & frottez de la peau separée des os les verruës chaudement trois ou quatre fois, & elles tomberont.

Rosselus assure qu'en prenant un oignon rouge, bien pilé & mis avec du sel, puis en frotter les verrues.

VERS. Le ver est un animal engendré d'une matiere corrompuë & pourrie au ventre, ou en d'autres parties, les temperamens gras pituiteux y sont sujets dans l'Automne, & dans l'Eté; ceux qui vivent dans la crapule, & qui ne se reglent point en leur manger, les enfans à cause du lait, & des dents, & la plus part des viellards en sont exempts.

Le grincement des dents, mâcher à vuide, songer des choses horribles, s'éveiller en sursaut, se lever endormi, se tourmenter la nuit en se retournant tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, les joües maintenant vermeilles, & aussi-tôt pâles, le pouls inégal, une fiévre sans être reglée, des envies de vomir, de degoût pour le manger, une demangeaison au fondement, ainsi que si c'étoit des fourmis, & des picotemens dans le ventre, ce sont toutes les aparences que l'on a des vers.

Cette maladie étant negligée, menace de l'apetit canin, de l'épilepsie, de la sincope, de la colique & du misereré.

Si dans les commencemens des fiévres on jette des vers parmi la matiere. ils découvrent la malignité de l'humeur & c'est un signe mortel, s'il en sort avec du sang, soit par le haut, ou par le bas, cela est encore mauvais, d'autant que l'on voit par-là que les parties sont excoriées.

Il y a tant de medecins sur ce chapitre des vers, que le moindre païsan enseignera autant de remedes, que le plus grand Docteur; toute fois on ne laissera pas d'en declarer quelques uns qu'ils peuvent peut-être ignorer, comme de faire prendre dans quelques confitures, ou autres choses de la poudre de ruë, ou de rhubarbe, ou de petite centaurée, ou d'origan, ou de menthe, ou d'écorce d'orange, ou d'absinthe, ou de gentiane, ou de graines de chicoréesauvage, ou de la corne de pied de bœuf.

La plus forte dose sera d'une dragme à continuer cinq ou six jours de suite.

Quant aux personnes qui seront grasses & repletes, ils pourront ajoûter demie dragme d'Aloës, ou mêler lesdites poudres avec une once de sirop de fleurs de pêcher, ou de sirop de chicorée composé, sinon ils useront de vin d'Absinthe, ou de Teriaque, ou d'Orvietan.

Ceux qui auront de la repugnance à prendre par la bouche, on leur apliquera sur le nombril cette maniere d'emplâtre. Prenez de la poudre de petite centaurée, du fiel de bœuf, de farine de lupins de châcun demie once, d'aloës, une dragme, mélez le tout ensemble avec un peu de miel, ou bien prenez du suc de feüilles de pécher, du suc d'absinthe de chacun une once, du fiel de Bœuf ou de quelqu'autre animal, de vinaigre de châcun demie once, de l'Aloës, de la Coloquinte de châcun une dragme, d'huile d'amandes ameres une once & demie, mêlangez le tout ensemble, l'aloës, ou la coloquinthe, ou la gentiane, ou le fiel d'un animal, ou l'absinthe pilée, ou la petite centaurée, l'un ou l'autre mêlé avec un peu d'huile ou du miel, & mis sur le nombril, fera presque autant d'effet, que tant de mêlanges ensemble, l'on pourra encore les faire boüillir avec du lait & du sucre, & le donner en lavement.

Pour empêcher les vers, il n'y a rien de meilleur contre les vers des petits enfans que de faire secher sur une tuille rouge du feu des vers, & en donner la poudre aux enfans: laquelle chassera incontinent les autres du corps.

Autre. J'ai experimenté que les versdes enfans sont chassez, si on leur donne à manger au matin à jeun sans autre chose des raisins de cabas: car les choses douces en abondance sont contraires aux vers comme les ameres: car ils se crevent par l'abondance de douce viande.

VERS. Les vers causent divers accidens selon les parties qu'ils ocupent, comme une distention & même tortion, avec bruit dans le ventre ils excitent aussi la pâleur au visage, demangeaison aux narines, & un amaigrissement de tout le corps, & s'ils s'élevent jusqu'à l'estomach: ils piquent tellement les membranes, ou son orifice superieur qu'ils causent sincope, défaillance avec toux, épilepsie & un sentiment de suffocation.

Les vers s'engendrent dans les intestins & autres parties d'une matiere pituiteuse, putride, qui tire son origine d'une mauvaise nourriture, comme aussi du lait, fromage & fruits, d'ou vient que les pauvres & les enfans y sont fort sujets.

Il est d'abord necessaire pour les guerir de les purger par une decoction de pourpier & feüilles de chicorée sauvage, dans laquelle vous ferés infuser demi dragme de rhubarbe domestique; avec un peu d'écorce d'orange ou de citron, délayant une once de sirop de roses pâles ou de fleurs de pêcher.

Ce remede purgatif pourra servir aux adultes & à ceux qui sont plus avancés en âge, augmentant la dose de rhubarbe, & y ajoûtant deux dragmes de sené.

Incontinent aprés que cette portion sera prise, vous jetterez un lavement d'une decoction d'orge, de son & de racine de reglisse, y mélant une once de sucre rouge, ou deux onces de miel commun.

Le mercure dulcifié donné aux enfans jusqu'à six grains, & autres jusqu'à douze, est un excellent purgatifs contre les vers, si vous le donnez avec un peu de conserve de roses rouges où un peu de moüelle de pomme cuite.

On donne vulgairement aux enfans demi dragme de semence contre les vers, pilée avec un peu de moüelle de pomme cuite, & sur la prise un verre

d'eau de pourpier : mais comme l'experience fait connoître que ce remede excite presque toûjours la fiévre, il est plus utile de leur donner de la poudre suivante.

Prenez deux dragmes de corne de cerf blûlée jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, une dragme de semence contre les vers : & pareille quantité de feüilles de scordium, reduisez le tout en poudre, & en donnez depuis une demie dragme jusqu'à une dragme, avec un peu de miel, sur ce remede vous boirez un verre de prisane faite avec la racine de chiendent & la raclure de corne de cerf, qui servira pour le boire ordinaire.

Le vin dans lequel vous aurés fait infuser les feüilles d'absinthe & de scordium est tres-utile, si vous en prenez châque matin demi verre à jeun.

Le sél de Genevre depuis dix grains jusqu'à quinze, ou l'écorce d'orange pulverisé donnée en même quantité tire les vers, si vous prenez un peu de ce remede.

L'huile de bois de genevre rectifié, ou du bois de noisetier, est admirable, si vous en donnez de châcun une goute pour les enfans avec un boüillon de pourpier, où trois goutes pour ceux qui sont plus âgez.

Ie ne trouve rien de si facile ni si utile contre les vers des enfans, que de leur faire boire aux repas, l'eau dans laquelle vous aurés fait boüillir une once de vif argent, qui servira plusieurs fois à cet effet.

On peut apliquer sur le nombril des enfans l'extrait de genevre, ou la poudre de feüilles d'absinthe & de scordium, avec le fiel de bœuf & un peu de cire l'ail pilé à pareille qualité apliqué sur la même partie mais s'il y a des accidens fâcheux qui travaillent les malades, comme douleurs de ventre & de tête opiniâtres, avec convulsions, il faut en ce cas soupçonner quelques vers extraordinaires, comme celui qu'on apelle platée, qui s'étend selon la longueur des intestins, & dans la violence de ces simptomes, vous ne trouverez de plus pressant remede que le sirop émetique, Febrifuge décrit, dont vous donnerez depuis demi once jusqu'à une once, selon les forces du malade, vous en verrez un éfet merveilleux.

Vers de terre, ou achées en toutes saisons de l'année pour prendre de poisson commun p. 278. 2. Partie.

VERS. *Pour les vers des petits enfants, remedes Chimiques.*

Panacée Mercurielle, la dose est depuis 6. grains jusqu'à deux scrupules.

Sublime doux, la dose est depuis 4. jusqu'à 30. grains.

Precipité de couleur de rose, la dose est depuis 4. jusqu'à 20. grains.

Petite centaurée.

Rasure de corne de cerf en ptisane & en poudre, la dose est depuis 10. grains juqu'à une dragme.

Rubarbe, la dose est depuis 12. grains jusques à une dragme.

Mercure precipité noir, la dose est depuis 12. grains jusqu'à demi dragme.

Æthiops mineralis, la dose est depuis 2. grains jusqu'à 12.

Mercure precipité rouge sans addition, la dose est depuis 2. grains jusques à 6.

Extrait de rubarbe, la dose est depuis 10. grains jusqu'à 2. scrupules.

Extrait d'aloës, la dose est depuis 15. grains jusqu'à une dragme.

VERTIGE. Le Vertige est une vapeur contenuë dans les premiers ventricules du cerveau, qui se jettant sur les nerfs visuels, en rend la veuë trouble, & les sens communs si étonnez qu'il semble que tout tourne autour de soi, sans neanmoins cheoir ; mais lors que la vapeur se rencontre plus forte qu'à l'ordinaire, on ne voit que tenebres, on est comme hebêté, les yeux se renversent, & aprés avoir fait la roüe, l'on tombe à la fin.

La cause du vertige est au cerveau, ou lui est communiquée par la simpathie des autres parties. L'on connoît qu'elle vient du cerveau au frequens tintemens d'oreilles, à une douleur & pesanteur de tête, & à l'odorat qui est interdit des autres parties comme de l'estomach, par un mal de cœur, par des douleurs, tremblemens, & nausées : de la matrice, lors que quelques unes de ces indispositions sont procedées, où par retention de semences ou par celle des mois, du foie, de la vessie ou d'autres endroits, on s'aperçoit a peu prés d'où elle derive.

Si la cause vient du sang, le face rouge, le pouls est vite aux côtez des temples, l'on s'étend en bâillant, l'on est endormi & paresseux, & l'on s'imagine ne voir que du rouge, même les urines le sont, & avec cela fort épaisses. De la bile on a la couleur jaune, & tout ce qu'on regarde, paroît de même, l'on ne dort point, on a souvent des envies de vomir, on sent une amertume à la bouche, les urines sont subtiles & jaunâtres. De la pituite, on est pâle, stupide, la tête lourde, & pesante, peu de choses épouvante, on dort sans cesse, & profondement, on crache beaucoup, par fois salé, parfois non, l'urine est claire & sans coction, & l'accez du vertige dure plus long-tems que les autres. De melancolie le visage est obscur & plombé, la tête n'est remplie que d'idées & de pensées tristes, funebres & materielles, & toûjours dans l'aprehension, sujet aux raports aigres, & faisant des urines subtiles & fort claires.

On est plus sujet aux vertiges en hiver, que dans les autres saisons, si on neglige cette maladie, on est en danger de tomber dans l'apoplexie, ou dans l'Epilepsie, si la douleur de tête survient aux vertiges, elle les guerit, mais elle dure long-tems.

Le vertige est un mouvement irregulier de l'esprit animal, causé par l'agitation des humeurs dans le cerveau, où le malade s'imaginant que tous les objets tournent, il tomberoit s'il n'étoit apuyé. Souvent le vertige est excité par la vapeur qui s'éleve des parties inferieures, d'autrefois il est produit par une matiere amassée & agitée dans le cerveau : celui-ci est souvent le messager de l'epilepsie, & l'autre n'a pas souvent de mauvaises suites.

L'epilepsie est une convulsion de tout le corps par laquelle le malade tombe subitement, privé de toutes les fonctions des sens, avec d'écume à la bouche, causée par une matiere pituiteuse qui ne remplit pas entierement les ventricules du cerveau.

Il y a une autre espece d'epilepsie qui dépend plûtôt d'une vapeur élevée du bas ventre, que d'une matiere reservée dans le cerveau, & vous distinguerés l'une de l'autre par ces signes : dans l'epilepsie dependante d'une matiere qui remplit les ventricule du cerveau, le malade avant l'accez epileptique

épileptique, a un sentiment de pesanteur à la tête, une stupeur & lenteur dans les actions, avec un visage pâle : mais lorsque l'epilepsie dépend d'une vapeur élevée d'une matiere putride ou des vers, le malade se plaint de la douleur de cœur, nausée & défaillance.

Il y a une troisiéme espece d'épilepsie produite par une vapeur maligne élevée de l'extremité des doigts, de la main ou du pied, qui retenant la nature de son principe c'est à dire, d'une matiere putride, produit ce fâcheux accident.

La difference qu'il y a entre les remedes du vertige & les remedes de l'epilepsie, c'est que les remedes contre l'epilepsie, doivent être plus forts, la cause étant plus rebelle.

Si par les signes susdits vous connoissez que l'épilepsie soit produite par une matiere reservée dans le cerveau, la saignée doit être pratiquée, comme aussi la purgation qui doit être preparée avec decoction de racine de pivoine, feüilles de betoine & de melisse, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de sené, délayant demi dragme de poudre d'hermodate & vingt grains de poudre de gui de chêne.

Les mâchicatoires sont ici de bon effet ; mais les sternuatoires sont tres-dangereux, car par l'agitation qu'ils causent, ils augmentent manifestement le mal. Les vesicatoires apliqués sur les épaules, ne sont pas inutiles, non plus que les cauteres potentiels apliqués à la partie posterieure de la tête : quelques-uns se servent avec succés du mercure dulcifié, qu'ils donnent depuis huit grains jusqu'à quinze & audelà avec un peu de conserve de fleurs de Betoine, & même on réüssit, quand ils l'ont donné jusqu'à exciter le flux de bouche ; ce qui peut être pratiqué.

Quand l'epilepsie est opiniâtre & ne cede aux remedes ordinaires, en ce cas vous pourrez avoir recours au sirop emetique ou au tartre emetique qui sont d'un tres-grand effet dans cette maladie.

Vous pourrés aussi donner de vitriol vomitif, apellé *guilla*, jusqu'à une dragme, par trois fois de deux jours l'un, avec l'eau de fleurs de tillot, comme cueillerée d'eau de fleurs de muguet, apellé *lillium convallium* avec laquelle vous mettrés trois goutes d'esprit de vitriol, & six goutes d'esprit de tartre, dans la violence du mouvement épileptique, vous mêlerez dans une cueillerée de ladite eau de muguet, depuis deux goutes jusqu'à huit, de l'huile de tabac, ou nicotiane rectifiée, qui est un puissant remede antiepileptique soit pour preserver.

Si le malade est d'un temperament pituiteux, vous lui ferés observer une diete durant trois semaines, dans laquelle vous lui donnerez soir & matin des décoctions faites avec de bois de buis & de genevre, ou autres.

Vous guerirés les enfans de l'epilepsie à laquelle ils sont fort sujets, si vous les purgez au declin de chaque lune, par une décoction de racine de pivoine dans laquelle vous ferez infuser une dragme de Sené en délayant une cueillerée de suc ou de sirop de roses pales : vous pourrez à même intention vous servir de deux dragmes de roses qui est un remede fort utile pour ceux qui ont aversion des autres remedes.

Ensuite de ce purgatif vous donnerez une demie cueillerée de poudre de racine de valeriane sauvage avec un peu de vin, & si l'enfant est à la mammelle, vous lui en donnerés en moindre quantité avec un peu de lait : la poudre de gui de chéne produit le même effet.

Souvent aux adultes l'epilepsie se fait par une vapeur qui s'éleve de la rate du mésentere, de l'estomach, du viscere, & même des vers qui croupissent dans le ventre inferieur : & en ce cas, il faut recourir aux remedes qui épuisent l'humeur dans sa source & dans la partie qui envoye, ce que est observé particulierement aux jeunes filles au tems qu'elles doivent avoir leurs fleurs ou évacuations menstruales, qui guerissent de telle epilepsie par les bains d'eau tiede, saignées du pied, & autres remedes aperitifs qui les leur provoquent.

Mais il y a une troisiéme espece d'epilepsie qui est un effet d'une matiere putride, qui souvent a son siége dans une extremité des parties du corps, comme des doigts de la main ou du pied, qui éleve une vapeur si maligne, qu'elle cause l'epilepsie avec tous les simptomes : & en cette espece le malade commence à en ressentir les avancoureurs dans ladite extremité par une douleur qui y est causée par une vapeur, qui retenant la nature de son principe, porte avec soi la malignité qui fait toute cette condition, & en ce cas le Medecin doit faire pratiquer de fortes ligatures au dessus de la partie qui envoye pour empêcher ledit accident, & apliquer un vesicatoire ou le Ranuncule pilé que vous laisserez sur ladite partie jusqu'à ce qu'il y ait excité de petites vessies, ou bien même y mettre la moitié d'un petit pain chaud sortant du four, trempé dans l'eau de vie : & si cela ne suffit, vous employerez le bouton de feu qui est le dernier remede, aprés lequel vous pourrez apliquer un cautere potentiel sur la même partie, qui servira de remede de precaution.

Dans le mouvement de l'epilepsie, quelque cause qu'il y ait : vous donnerés au malade une demi cueillerée d'esprit de vin, & pareille quantité d'eau de fleurs de muguet ou lilium convallium, y ajoûtant six grains de castor ; & au même-tems vous exprimerez dans l'oreille avec du coton égales parties d'huile de rüe ou de sureau & de l'eau de vie.

VERVAINE. Outre l'aide que cette herbe donne aux yeux malades encore profite-t-elle aux douleurs de tête & des dents, aux ulceres de la bouche & principalement aux infections de cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, mal de saint Main, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faite avec fumeterre en eau & vinaigre.

VES.

VESSE. Ital. *Assaca*, All. *Vvicken*.

La vesse a la tige assez grosse, quarrée d'environ trois pieds de haut, ses feüilles étenduës ; à l'opposite de l'autre, les fleurs sont purpurées comme celles de la feve, & ses petites branches sont attachées à des gousses plattes qui contiennent les grains de couleur noirâtre.

Lieu. On la seme dans les chams, & elle meurit en Juillet & Août.

Prop. Les païsans les amassent avec la gousse & toute la plante pour en nourir le bêtail : elles ne sont pas d'usage en la medecine ni de nouriture aux hommes, parcequ'elles sont de difficile digestion & resserrent le ventre, & par consequent étant de semblable nature & de mauvais goût elles donnent une nourriture mauvaise, grossiere, propre

à engendrer un suc melancolique.

VESSE *sauvage*, Ital. *Afaca*. All. *Vvildervvicken*.

VESSE *sauvage*. Elle a les feüilles comme la vesse ; mais plus menuës & plus longues, sa tige est quarrée, ses fleurs sont plus rougeâtres, d'où pendent des gousses qui sont plus courtes que celles des poids & plus grandes que celles des lentilles : sa graine est noire & un peu plus grosse que celle de la vesse.

LIEU. Elle naît d'elle-même dans les hayes, & dans les bleds, & on la seme dans les chams : elle fleurit en Mai & Juillet.

PROPR. Sa graine est amere, de substance terrestre, abstersive & astringeante: elle est de mauvaise digestion pour les hommes, quoi qu'elle soit bonne pour les pigeons ; étant un peu rôtie & pilée, puis cuitte comme les lentilles, elle arrête le devoyement d'estomac : La farine mêlée avec du miel & apliquée efface les lentilles & les tâches qu'on a sur la vüe.

VESSIE. La Vessie est receptacle des serositez qui descendent des reins, pour ensuite les jetter dehors par le canal qui leur est destiné.

Aux hommes, elle est scituée au bas du ventre dessous l'intestin droit, aux femmes, elle est entre la matrice & l'os pubis.

Elle est ronde & longue, ayant un conduit par lequel les urines s'écoulent en dehors.

Sa substance est membraneuse pour s'étendre, & se retressir au besoin.

Elle est composée de deux membranes, l'une est exterieure, qui derive du peritoine & l'autre interieure, qui est fort épaisse & garnie de trois sorte de fibres, celles de dedans sont droites, celles de dehors traversent, & les autres serpentent. Elle a plusieurs veines, & arteres qui sont repanduës par toute la substance & deux nerfs, l'un qui vient de la sixiéme paire, & l'autre de l'extremité de l'épine du dos, elle a un muscle fait en maniere d'anneau qui environne son col, & le tient fermé, afin d'empêcher que l'urine ne sorte sans necessité. Son col est plus charnu que le reste plus long & plus large aux hommes qu'aux femmes, ayant au bout deux petites glandes, qui sont apelées prostates ausquelles aboutissent les conduits de la semence.

La Vessie est sujette à la pierre, & aux ulceres, qui causent foiblesse ou supression d'urine avec douleur ou sans douleur.

La Pierre dans la Vessie. La pierre dans la vessie y est portée quelque fois des reins par les ureteres, sinon elle y est engendrée par un suc grossier & fort crud decoulé des veines avec l'urine en sa capacité qui s'y est desseché & endurci par la chaleur.

Les signes les plus aparens, se sont des douleurs que l'on ressent au col de la vessie qui augmentent, lors qu'on veut uriner, une grande demangeaison à l'extremité de la verge, avec pesanteur autour des parties honteuses, une envie de pisser, comme aussi d'aller à la scelle sans pouvoir faire ni l'un ni l'autre ; joint à tout cela que l'on ne peut se tenir, ni assis, ni debout, ni marcher, ni aler à cheval, étant toûjours dans des inquietudes extrêmes.

Les remedes qui servent de maladies des reins seront propres aussi à celle de la vessie; il sera bon toutes fois d'observer, qu'en voulant faire sortir la vessie, de commencer toûjours par de legeres tisannes aperitives, & lorsque l'on en donnera de fortes, que ce soit, à jeun ou quatre heures aprés le repas.

Voici quelque recepte que l'on pourra en toute seureté mettre en usage, prenez deux dragmes de poudre de cloportes, une once d'eau de vie, chopine de decoction de pois chiches, partagés cette potion en deux, & en donnez deux matins de suite à jeun, ou bien prenez une dragme de cloportes en poudre, demie dragme de coques d'œufs frais, mêlez l'un & l'autre dans un verre de vin blanc, y ajoutant une cuillerée de suc d'oignons blancs, sinon faites boire l'espace de six semaines les matins à jeun, un verre d'eau d'oignons distilée. Autrement prenez deux onces de racines de chelidoine ou de l'éclaire bien decoupées, faites les infuser dans une chopine de vin blanc, & en donnez les matins à jûn un demi verre, le plus que l'on pourra continuër ce breuvage, & plus l'on s'en trouvera soulagé.

Si tant de remedes n'avoient pu reüssir, alors il faudra se resoudre à la taille, qui est une operation qui ne doit pas tant donner de terreur, puisqu'à present, il se rencontre beaucoup d'habiles gens.

Ulcere à la Vessie. Si l'ulcere est au fond de la Vessie, ou passage de l'urine, on sentira douleur autour des parties honteuses, & l'on n'urinera jamais si bien, ni à plein canal, que lors que l'on insinuëra une canule dans le conduit.

S'il est au col, l'on sentira une demangeaison au bout de la verge, & du mal dans le tems que l'on voudra uriner ; & si l'urine est forte, outre que la douleur sera violente, on ne pourra se tenir couché, ni debout tantôt on sera ataqué de quelque accez de fievre, ou tantôt fatigué des veilles, enfin de quelle maniere il soit scitué dans la vessie, il menace d'hidropisie, ou le dereglement de toutes les parties du corps, qui s'aplle Kakechie.

Cet Ulcere est plus difficile à guerir que celui des reins, entant qu'ils sont charnus, & la vessie aride, & nerveuse, il se manifeste encore par l'urine puante mêlée de raclure & de matiere semblable au pus.

Si l'ulcere à commencé par la bile, les urines seront saines ou par une pituite salée, elles paroîtront blanches.

Entre toutes les maladies simples où il faut plus promtement aporter du secours, c'est à l'ulcere de la vessie; car pour peu qu'il soit negligé, il se rend incurable; c'est pourquoi on fera bien, sitôt que l'on se sentira de cette incommodité, de retrancher le vin pur, de boire froid, des viandes salées, épicées, sucrées, des ragouts avec ails, ognons, ciboules, poirreaux, jus de citron, de verjus & de vinaigre, on se mettra si l'on peut entierement au lait, crud ou boüilli, il n'importe. On se fera ouvrir une fois ou deux la veine, & l'on prendra souvent des lavemens avec du boüillon de tripes & de jaunes d'œufs & une fois ou deux le mois on se purgera avec de la casse mondée, soit en bolus, ou délayée dans du petit lait, ou une once de catholicon double detrempé dans un verre d'eau de chicorée.

Nonobstant que l'on pratiquera les susdits remedes, on se seringuera avec de telles injections. Prenez quatre blancs d'œufs cruds, agitez-les avec deux onces de lait de femme, & deux onces de mussilage, de semence de coins, ou de psillion, demie once de bol d'Armenie autant de sang de dragon, mêlez le tout ensemble, & en seringuez.

Ou bien prenez une pincée de semences de coins, autant de celles de guimauves, & de lin, metez-les infuser dans une chopine d'eau sur des cendres chaudes, & sur deux onces de cette infusion que l'on aura passée par un linge, ajoutez dedans une once d'huile de nenuphar, deux grains de saffran, & un grain d'opium que l'on s'en serve, étant un peu chaufée. Sinon prenez une once de beurre frais, faites-le fondre dans demi setier de lait, ensuite mélez-y demi cuillerée de miel avec trois grains de saffran en poudre, & que l'on en seringue, étant un peu chaufé, trois à quatre fois le jour.

Ou dans quatre onces de jus de grande consoulde, avec autant de jus de plantin, mélez-y demie dragme d'aloës & dix grains de camphre, & que l'on en seringue.

Si avec l'ulcere il y a strangurie, qui est une dificulté d'uriner, pour lors il faudra prendre quatre onces d'eau de feves, deux onces d'eau de plantin, autant d'eau rose, demie once de ceruse lavée, une dragme de camphre; mêlez le tout ensemble, & en faites souvent user en injection. Ou bien prenez demi setier de lait, dans lequel vous batrez demie once de semence de concombres, ou de citroüilles, ou de melons avec autant de graines de pavots, avec deux blancs d'œufs, & faites-en une injection.

Que si les douleurs étoient extrêmes, l'on poura prendre les bains, sinon l'on apliquera sur la partie cette fomentation, prenez quatre blancs d'œufs frais; trois cuillerées de vinaigre, une pinte d'eau, demie dragme de camphre, batez-les tout ensemble, & tant soit peu dégourdi, trempez des linges.

On pourra encore se servir de telles tablettes, desquelles le long usage est admirable. Prenez des quatre semences froides, de la semence de pavots, de mauves, de coton, de pourpier, de coins, de graine de mirthe, de la gomme adragan, de la gomme arabique, despignons, des pistaches, des penides, de la reglisse, des amandes douces, de l'orge mondé, de chacun deux dragmes; du bol d'Armenie, du sang de dragon: du spode, des roses rouges, de la mirrhe, de chacun demie once, du mussilage, de psillium deux dragmes. Reduisez le tout en poudre, & en formez des trochisques ou des tablettes, la prise sera de deux dragmes les matins à jeun.

Il ne faut pas seulement acompagner ces remedes du regime, mais l'on évitera de plus la soif, la faim, la fatigue, les exercices immoderez, les soucis, les veilles & le long dormir.

De la supression d'urine, dite iscurie. L'Ischurie est une supression d'urine qui vient, ou par le propre vice de la vessie ou du conduit, ou des deux ureraires qui sont bouchez.

Du propre vice de la vessie, si c'est par sa foiblesse, elle marque son intemperie, par son extention, la qualité de l'urine, par son inflamation, sa plenitude par le peu de sentiment que l'épine du dos est blessée, ouquelque vertebre relâchée.

Quant au conduit, il arrive d'être bouché soit par la pierre, soit par le sable, soit par une humeur crasse, épaisse & lente, ou par du pus, ou par quelque corps étrange, comme caroncules, verruës & tumeurs.

A l'égard des deux ureteres, il n'y a que le sable, ou la pierre qui empêchent l'écoulement de l'urine. L'iscurie est incurable, si elle derive d'une blessure, ou d'une laxation de vertebre, ou ensuite de plusieurs accez de fiévre ardente. Elle est aussi mortelle, si elle est causée par un sang épaissi & congelé.

A quelle saison, ou à quelque âge que l'on soit attaqué de l'ischurie, la saignée sera toûjours necessaire, faisant prendre ensuite une once de casse mondée, avec demie once de manne detrempée, ou fonduë dans un verre de decoction de mauves, un jour ou deux aprés la purgation, l'on fera avaler dans un boüillon deux dragmes de resine de pin, ce que l'on continuëra pendant plusieurs jours les matins à jeun; sinon l'on fera boire deux dragmes de coquilles de limaçons bien pulverisées dans un verre d'urine de petit enfant.

L'on apliquera aussi sur le ventre, de la parietaire, du senesson avec une gousse d'ail, l'un & l'autre cuit dans du vin, à même-tems l'on pourra en frotter le nombril de quelque goute d'huile de scorpion, entre les repas l'on usera d'une tisanne faite avec des feuilles d'agrimoine, ou de racines d'asperges.

Deux fois la semaine en se couchant ou en se levant, l'on avalera trois onces d'eau d'oignons blancs distilée, mêlée avec une once de sirop violat, ou de guimauves, ou de capillaires.

Sinon l'on prendra de fois à autre une dragme d'ambre jaune bien en poudre, dans un verre de vin blanc & même l'on pourra en lier un morceau au bout de la verge.

Le parfum de sauterelles reçû par en-bas, est souverain pour l'ischurie, qui proviendroit d'une humeur crasse & épaisse, pareillement celui du poil de chevres ou de cerf.

L'on pourra encore se servir des mêmes preservatifs que l'on a ordonnés à la strangurie.

Cependant l'on avertit que si les remedes pris interieurement faisoient decouler beaucoup d'urines à la fois, de les ménager de crainte qu'elles ne remplissent trop la vessie.

Si l'ischurie étoit causée par quelque caroncule ou quelque calus, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui introduira dans la verge une bougie de cire frotée de quelque remede propre à consumer les chairs: aprés cela on pourra user du bain.

Si l'urine étoit retenuë par des matiéres crasses, on mêlera avec demie once de casse demie dragme de poudre d'aloës, que l'on fera prendre le matin à jeun; & on reïterera ce purgatif tant qu'il en sera de besoin.

De la strangurie. La strangurie est un écoulement qui se fait goute à goute tantôt avec de sensibles douleurs, & tantôt sans en ressentir aucunes, elle est causée, soit par l'acrimonie de l'urine ou par ce qu'elle a été long-tems retenuë ou par un ulcere à la vessie, ou par une tumeur à l'intestin droit ou à la matrice qui comprime l'un & l'autre, ou par quantité de serosités acres qui découlent des reins.

La strangurie arrive aux jeunes gens par la foiblesse de la partie qui doit retenir, ou jetter dehors, ou par un relâchement du muscle de la vessie apellé sphincter.

Aux hommes un peu d'âge suivant la qualité des humeurs, & de leur temperament. Aux gens decrepites elle ne se guerit point, & si une femme grosse en est attaquée, il ne lui faut rien faire qu'elle ne soit accouchée.

Dans un tems sec, cette supression est plus ordinaire aux personnes bilieuses, mais sur tout l'Au-

tomne eſt fort à craindre pour ceux qui ſont ſujets.

Lorſqu'elle ſurvient à l'inflamation des inteſtins, ou de la matrice, l'on meurt en ſept jours, à moins que la fiévre ne ſurvienne, laquelle ouvre le paſſage à l'urine, c'eſt pourquoi ceux à qui on remarquera cette diſpoſition, il faudra promptement leur tirer du ſang ſeulement du bras, & les purger le lendemain avec de la caſſe & du ſirop de roſes pâles diſſoud dans un verre de decoction de mauves ou de violettes, ou de petit lait.

Sinon avec deux onces de manne, dans un bouillon. Aprés cela on leur donnera ſouvent des lavemens compoſés de lait, de jaunes d'œufs, & de ſucre rouge ou de caſſonade, ou de miel, de nenufar. Enſuite l'on fera uſer par intervale d'une tiſanne faite avec des feuilles d'agrimoine, de racines de fraiſiers, de regliſſe, & d'aſperges, ou l'on leur donnera ſoir & matin une priſe des émulſions faites avec les quatre ſemences froides, & du ſirop violat, ou de nenufar, ou de capillaires.

On leur fera prendre quelques juleps le matin ou le ſoir compoſés avec deux onces d'eau de mauves, autant d'eau de violettes, ou de leur decoction mêlés avec une once de ſirop d'althea, ou de pavots blancs, ou de nenufar.

Sinon, l'on leur fera avaler trois onces d'eau d'oignons blancs diſtilée avec un peu de ſucre; ou bien l'on leur donnera quatre onces d'eau de parietaire; ou deux onces de ſon bien épuré avec une once de bon huile d'olive, ou d'huile d'amandes douces, une once de ſirop de guimauves, y ajoûtant un jus de citron.

Tous les jours avant le dîner, faites avaler demie once de caſſe mondée; ou faites manger à l'entrée des repas du fromage mol ſans ſel.

Et en cas que la ſupreſſion fut extrême, envelopez un ail dans un petit linge, & l'attachez à la verge, ſur l'heure l'on urinera, la même choſe arrivera, en y attachant un limaçon ſinon faites avaler un peu de vin blanc, la langue d'un oye; ou frotez la poitrine, les reins & les parties honteuſes avec du ſang de renard; ou ſeringuez par la verge un peu d'argent vif mêlé avec un peu de lait tiede.

L'on pourra ſe ſervir auſſi d'une telle injection. Prenez de la moüelle des os de veau, de l'huile de nenufar, de l'huile d'amandes douces, du lait de femme, ou de vache, de châcun deux onces, mêlez le tout enſemble, & un peu dégourdi, ſeringuez-en de tems en tems.

Pour les femmes rien n'eſt de ſi admirable, ni de plus efficace, que de leur faire recevoir par en-bas la fumée de ſauterelles.

L'on remarquera que ſi la ſupreſſion vient de ſang caillé, elle eſt mortelle, & ſi les uretaires ſont entierement bouchés, l'on meurt le onze ou douziéme jour.

Nonobſtant que l'on fera pratiquer les remedes cy-deſſus, on deffendra cependant les viandes les plus groſſieres & indigeſtes, le ſel, les poires, la ſalades, la patiſſerie, les fruits cruds, & le vin pur.

V I C.

VICAIRE, *dans une Parroiſſe.* Pour reglement de la vie d'un Vicaire, & de ſa conduite, un autre Vicaire pourra ſe conformer a celle de celui dont il eſt parlé dans la dixhuitiéme lettre de mon recueil, elle a été trouvée trop belle & trop utile pour un Vicaire & pour ſon peuple, pour ne pas meriter d'être ici ecrite, voici le contenu,

Ce Vicaire a introduit le travail dans nos Ecoles des Filles. Les inſtructions que l'on y fait, ſont ſi utiles qu'il ſemble qu'on n'y peut rien ajoûter à cet œuvre; cependant il étoit dans ce ſentiment, que ſi les filles ne font point d'ouvrages en même tems qu'elles aprennent à lire & écrire, ces Ecoles leurs peuvent être nuiſibles & préjudiciables, on y fera des filles ſçavantes, mais non point ménagéres & ouvriéres; à la ſortie de ces lieux on y aura pris le goût de lire des Livres & écrire des Lettres, mais on n'y aura point pris de l'amour pour le travail, & même on aura de la peine à l'inſpirer à ces filles.

Il aſſuroit l'avoir remarqué en pluſieurs filles, qu'on examine les unes & les autres, celles qui vont à l'Ecole & celles qui n'y vont pas, & on reconnoîtra facilement cette verité que les Ecoles ſans le travail ne ſont pas utiles comme elles le ſont, lors que l'un & l'autre s'y rencontre.

Ce Vicaire avoit en ſa chambre devant ſon Oratoire les Pratiques ſuivantes écrites de ſa main

1. Je dois avoir une humilité profonde par mon état de Vicaire & par bien d'autres titres, & une douceur qui ne ſe perde jamais, *diſcite à me, quia mitis ſum & humilis corde.* Matth cap. 11. v. 29.

2. Je dois veiller continuellement pour le ſalut des Parroiſſiens.

3. je dois avoir une bonne proviſion de patience, & une prudence preſque univerſelle, & ainſi

4. Je ne me laiſſerai jamais prevenir contre perſonne.

5. J'ayderai à conduire la Parroiſſe, puiſque par mon état de Vicaire je ne ſuis que pour ſupléer au défaut de Monſieur le Curé, & pour le ſervir en ce qu'il trouvera bon que je faſſe.

6. Je ne prendrai point aucun parti dans les diviſions qui pourroient arriver dans la Paroiſſe.

7. Je ne parlerai jamais des défauts des Parroiſſiens qu'à Mr. le Curé pour y aporter du reméde.

8. Je n'entreprendrai rien de conſequence ſans prendre ſes avis & ſon conſeil, & même dans les choſes moins conſidérables autant que je le pourrai faire & qu'il l'agréera.

9. Je dois m'armer de force & de courage pour combattre contre les demons qui me feront une guerre univerſelle, ſi je veux faire ma Charge & remplir tous les devoirs de mon miniſtere.

10. Ie dois avoir une ame genereuſe & conſtante pour ne perdre jamais l'eſperance du ſalut des pecheurs.

11. Ie dois être immobile dans la reſolution du ſervice de Dieu, comme un rocher au milieu des vagues de la mer.

12. Ie prendrai garde de ne ſouffrir jamais une penſée & un déſir d'être élevé à la dignité de Paſteur, & d'avoir quelque Cure, & s'il m'en arrive quelque penſée, je la rejetterai comme une tentation dangereuſe.

13. Ie dois autant ſurpaſſer le Peuple dans l'amour de Dieu comme je le ſurpaſſe, & que je ſuis élevé audeſſus de lui par la qualité de Prêtre.

Ie crois qu'il eſt bon de marquer ici ſa conduite en diverſes rencontres, & on verra qu'il ne ſe contentoit pas d'avoir cet écrit devant ſes

yeux, mais qu'il faisoit son possible pour le mettre en pratique.

Ie vous ai parlé de ce qu'il pensoit sur la conduite des Ecoles, & comme il y avoit introduit le travail des mains par le moyen du Livre de l'Ecole parroissiale qu'il avoit aporté de Paris, & des Réglemens des Ecoles de Lyon que je fis acheter, il n'est pas croyable, quel changement on vit dans nôtre Ecole, dont il a toûjours pris un grand soin.

Il aimoit si fort l'obéïssance qu'il ne sortoit point du presbitére, quand j'y étois, qu'il ne me demandât mon agrément, & quand je n'y étois pas, il disoit à ceux de la maison les lieux où il alloit, afin qu'on le pût trouver en cas de besoin.

2. Si j'alois à la campagne quelques jours, & que je fus absent, d'abord à mon retour il ne manquoit de me dire tout ce qui s'étoit passé, & ce qu'il avoit fait.

3. Il prenoit un soin particulier de découvrir tout ce qui se passoit contre le bon ordre dans la Paroisse, il avoit des Penitens & des Penitentes qui lui étoient fidelles, à lui venir faire un raport veritable, non dans la Cure ou dans les ruës, lieux ausquels il ne leur parloit jamais, afin qu'ils n'en fussent point soupçonnez, mais toûjours dans le Confessionnal, & il me faisoit ensuite ouverture de tout ce qu'on lui avoit dit, afin que je visse ce que j'avois à faire sur ce qui lui avoit été declaré.

4. Il avoit sous sa conduite prés de cinq cens personnes qui alloient à lui à Confesse, dont une grande partie y venoient tous les quinze jours, les uns le Dimanche matin & le soir, les autres le Ieudy, Samedi & autres jours de la Semaine: châcun étoit réglé à son jour. Une année aprés qu'il fut chez nous, & qu'il eut réglé tout son monde, j'étois surpris de voir communier si souvent beaucoup de personnes que je ne voyois guéres au confessionnal, je parlai à trois ou quatre divers tems, & leur fis quelques demandes où elles alloient à confesse, elles me répondirent que c'étoit à Monsieur le Vicaire, je leur demandai ensuite, si elles y alloient souvent, de quinze en quinze jours, me répondirent-elles, & aux jours qui nous sont marquez, & sur ce que je leur dis, mais vous communiez deux fois la semaine, comment faites-vous donc quand vous êtes tombé dans un peché, chacune d'elles me dirent, quand je tombe dans un peché mortel ou veniel, si c'est dans un peché mortel, je gemis & fais penitence jusqu'à mon jour réglé pour la Confession; si c'est un peché veniel, ou il est volontaire & de malice, ou par fragilité; si je l'ai commis volontairement & avec malice, j'attends à la quinzaine, & si c'est par fragilité, je fais une Acte de contrition, je prens de l'eau benite, je vais communier les jours qui me sont marquez. Parlant un jour sur ces confessions si frequentes une ou deux fois la semaine, il se declara là-dessus & dit, *ab initio non fuit sic*, c'est tout ce qu'il disoit là-dessus.

5. Il avoit d'autres pénitens qui n'aloient à lui que de trois semaines en trois semaines, les autres tous les mois, ou les Fêtes de la sainte Vierge, & d'autres les Fêtes principales de l'année. Il avoit commencé à régler une partie de ces pecheûrs, qui menoient une vie moins reglée que les autres, qui alloient trés-rarement à confesse de les faire venir dans la premiere semaine du Carême pour les disposer à la Pâques, & cela se continuë encore avec grand fruit.

6. Et je vois bien maintenant que par cette conduite Messieurs les Curés sans le secours des Confesseurs de déhors, peuvent à la Pâque, & même pendant le cours de l'année, venir à bout de conduire & confesser tous leurs Parroissiens; car dans le fonds il n'y a qu'à connoître son monde, & convenir avec eux des tems qui leur sont plus commodes de venir, & de leur accorder ce tems-là, & s'y assujettir; & je connois bien aussi ce que j'avois de peine à croire, & ce que certains Prêtres de quelque Communauté bien réglée m'avoient dit, que châcun d'eux avoit six cens personnes & plus qui venoient à eux pour se confesser.

7. Ce Monsieur le Vicaire avoit un grand fond d'humilité, & en voici un trait que je n'ay pas remarqué dans aucun autre, lors qu'on me blâmoit, & qu'on parloit contre moi, quand il pouvoit sans mentir, il s'attribuoit en être la cause, & disoit que c'étoit lui qui étoit en faute, & en demandoit excuse. Une fois je lui demandai pourquoi il en agissoit de la sorte, puisque veritablement il n'étoit aucunement coupable, & qu'il s'attiroit l'aversion de ces personnes en colere, il me répondit; quand la tête est en danger de souffrir quelque coup, le bras va au devant, & s'expose à le souffrir pour conserver la tête.

8. Lors que quelqu'un avoit de l'aversion, ou éloignement pour moi, il ne manquoit point de parler à ces personnes, & leur faisoit connoître leur faute; tantôt il citoit S. François de Sales, qui disoit que les Pasteurs étoient les arbres de vie & qu'il n'y falloit pas toucher sur peine de la vie, d'autrefois il disoit que c'étoit les oints du Seigneur, *diis non detrahes*, en un mot il leur parloit avec tant de graces que j'en ai veu beaucoup qui me sont venu demander pardon, d'autres sont venu à confesse à moi, & m'ont declaré leurs peines.

9. Devant les Fêtes solemnelles, ou durant les autres jours, où il y avoit quelque chose de particulier, il ne manquoit de me venir trouver pour me faire souvenir de ce qu'il convenoit faire, ou qu'on devoit éviter, & prendre garde, en un mot, il mettoit en ma memoire ces choses dont l'oubli auroit peut-être fait un méchant effet.

10. Il avoit une chose en lui qui faisoit souvent de la peine à certains particuliers dont on ne fait aucun scrupule, & qu'il s'en faisoit un, lorsqu'il y avoit manqué, c'est qu'étant dans le Confessionnal, ou dans d'autres endroits, où il sembloit qu'il pouvoit continuër une bonne action, il rompoit tout à coup, quand la cloche l'apelloit pour dire la sainte Messe, pour aller à Vêpres, ou à quelque action publique, il disoit qu'il falloit que le particulier cedât au public, qu'un Prêtre manquant d'aller satisfaire à l'attente des Peuples, qu'il étoit responsable des impatiences des murmures qu'ils pourroient faire, quand le Prêtre les faisoit attendre.

11. Autant qu'il pouvoit, avant que d'aller administrer les Sacremens, il demandoit s'il y iroit & si j'avois quelqu'avis à lui donner touchant personne malade. Un de nos Confreres le voulut railler des petites déferences qu'il me faisoit, il lui fit une réponse qui marquoit le principe qui le faisoit agir, & qui nous jettoit en même tems dans la confusion, il répondit que les Marchands ne refusoient jamais de gagner, même des petites tes sommes, & qu'il falloit qu'un Prêtre n'eut point de Foi, qui pouvant s'aquerir des degrez

de vertu, n'en tenoit aucun compte.

J'ai remarqué qu'il n'a jamais dit que du bien de tous nos Confreres chez qui il avoit demeuré en qualité de Vicaire, quoiqu'il en eût reçû quelquefois du déplaisir.

Ce zélé Vicaire donnoit des Billets du mois aux personnes qui étoient sous sa conduite, comme les Reverends Peres Iesuites en donnent avec tant d'utilité à ceux de leurs Congrégations, les siens étoient écrits à la main, il y avoit toûjours Une offrande ou mortification à faire. 2. Un Mistere de la sainte Vierge à honnorer. 3. Une maxime à établir. 4. Une pratique à faire. 5. Une priére pour quelqu'un. En voici un de ces Billets qu'il donna à un de nos Confréres qu'il confessoit.

1. Offrande, langues, ou fruits, c'est-à-dire se priver de manger des langues, ou des fruits, *lingua inquietum malum, pleno veneno mortifero, universitas iniquitatis.*

2. Mistére à honorer le silence de la Sainte Vierge aux pieds de l'Enfant Iesus.

3. Maxime a établir; pour bien parler, il faut se taire, *nemo securè loquitur nisi qui legitimè tacet*

4. Pratique, *audi tacens, disce in silentio, quid quando & quomodo oporteat loqui* S. Bas. Aprenez dans le silence ce qu'il faut dire, quand & comment il faut parler. Priez pour ceux qui gardent le silence. Ce même Vicaire, outre la feüille imprimée, dont le tiltre est, *Instruction pour la visite des Malades* & dont nous avons obligation à Mr. Vilemot, Promoteur General de ce Diocése qui la composé, en faveur des Malades, qui sert à ceux qui les assistent leur aprenant de la maniére qu'ils leur doivent parler pour les porter à Dieu, & leur inspirer de bonnes pensées pour sanictfier leurs Malades, avoit inventé un autre secours & une autre pratique qui sera sans doute de vôtre goût, il avoit écrit en gros caractéres des sentences fort courtes, & des termes tirez de l'Ecriture Sainte, qui étant attachés aux rideaux du lit, ou en un lieu que ce malade pouvoit les lire, ils ne servoient pas peu à plusieurs dans ce fâcheux moment ou on se trouve souvent épuisé, & sans aucune bonne pensée. Par son secours les malades souvent étoient consolez, encouragez, & fortifiez dans leur infirmité, & entroient en des dispositions saintes pour faire un bon usage de leur maladie, & pour mourir d'une bonne mort, d'où dépend leur bonheur éternel.

Il portoit cette feüille imprimée, ces Ecriteaux, & un Crucifix, le tout étant collé sur de la toile, & les attachoit lui-même en des lieux en vûë du Malade: si le Malade revenoit en santé il les portoit lui-même à la Cure, où il lui inspiroit de bons moyens pour ne pas retomber dans le peché, & des resolutions pour vivre plus saintement qu'il n'avoit pas fait. Ce digne Vicaire donna les Pratiques suivantes en faveur de la Noblesse pour leur sanctification, & ou y manquant on pourra degenerer, s'apauvrir & devenir tout Roturier.

1. Elle doit fuir l'indevotion, la superbe, l'amour desordonné des plaisirs, honneurs richesses, qui sont les quatre chefs qui composent le peché de toute la Noblesse.

2. Discourir des choses saintes, & qui apartiennent à la Foi avec un esprit de raillerie, de mépris, de libertinage & d'impieté; dire des paroles injurieuses contre Dieu, contre les choses de Dieu & contre les actions saintes des serviteurs & servante de Dieu.

3. Controoler les saintes pratiques de l'Eglise, les Ordonnances du S. Siege, & des Evêques, mépriser & traiter indignement les Prêtres & Religieux, & les employer à des affaires temporelles & mecaniques.

4. Frequenter sans juste necessité les Heretiques lire leurs Livres, & specialement ceux qui sont composez par les derniers Heretiques.

5. Desesperer d'obtenir le pardon de ses pechez de la misericorde de Dieu, ou par une fausse ou veritable présomption de sa bonté, se donner la liberté de l'offenser, & de continuer long-tems dans cette méchante vie.

6. Murmurer contre Dieu, contre sa Providence, contre ce qu'il permet, ou dans les afflictions qu'il envoye.

7. User de superstition, faire dire la bonne avanture, consulter les devins ou magiciens, rechercher le caracteres ou autres choses semblables, soit pour empêcher l'effet des armes, ou pour quelqu'autre chose.

8. Jurer le S. Nom de Dieu sans necessité: se donner au diable, maudire Dieu, blasphemer & prophaner les membres sacrez du fils de Dieu & son precieux Sang, dire des paroles de mépris contre son Image, celles de la sainte Vierge, des Anges & des Saints.

9. Prier Dieu rarement, assister à la sainte Messe sans respect, attention ni devotion requise, debout, sur un genoüil, accoudé, ou assis sans necessité: causer dans l'Eglise, y tourner la tête de côté & d'autre, comme dans un marché, desirer y être veu & regardé, y aller à ce dessein, y laisser ocuper son esprit à plusieurs pensées vaines, & quelquefois si mauvaises, que ce papier ne les peut souffrir.

10. Abuser des Sacremens de Penitence, y allant par coûtume, contrainte, ou maniere d'acquit s'examinant legerement, ou point du tout, en choisissant un Confesseur ignorant, ou s'en approchant sans avoir un vrai desir, de quitter pleinement certains pechez habituels.

11. Entretenir des inimitiez publiques & scandaleuses, vivre dans des desirs habituels de nuire à son prochain en son honneur, en ses biens, & en venir à l'effet si on en trouvoit l'occasion

12. Croupir dans l'occasion prochaine du peché, comme d'impudicité, juremens, blasphémes, yvrognerie, detraction, fierté orgueilleuse & tacquine, demangeaison de se battre en duel, ou d'y provoquer les autres directement ou indirectement.

13. Se vanter de ses combats, de ses impudicitez, d'être grand beuveur, & tout le reste, dont on devroit plûtôt rougir de honte, que de se glorifier.

14. Faire plus d'état d'un Que dira-t'on, que de la Mort & Passion du Fils de Dieu, & du salut éternel.

15. Mettre son cœur & son esprit, vivre selon les maximes damnables du monde qui conduisent en Enfer, & selon les maximes Chrêtiennes de l'Evangile qui conduit en Paradis.

16. Excés aux habits, festins, jeu de cartes & de dez, danses, entretiens lascifs, cajoleries, mugueteries, & nuictées, où se perdent l'ame, les biens, la santé, le tems precieux de faire son salut.

17. Les coûtumes ou maximes damnables de certains hommes débauchés, ou, pour mieux di-

re de certains pourceaux, qui à force de boire des santez, tuent leur ame, ruinent leur corps, & leur famille.

18. Se trouver frequemment dans les danses, à causes des pechez qui s'y commettent, & que c'est une occupation dangereuse, sensuelle & reprouvée par le S. Esprit és Ecritures saintes, par l'Eglise & les saints Peres, hanter les cabarets & autres lieux qui portent avec soi l'ocasion d'offenser Dieu, à moins d'une grace tres-rare, pour ne pas dire miraculeuse.

19. L'esprit de chicane & de procez, prendre des causeances du tiers & du quart pour plaider contre de pauvres gens, ou autres gens qui n'ont pas d'esprit de se deffendre.

20. Donner mauvais exemple, ou en faisant mal, ou en obmettant le bien, qu'on est obligé de faire; ne se soucier de perdre son ame, pourveu qu'on satisfasse à ses passions, & qu'on vienne à bout de ses pretentions.

21. Se servir de méchants valets, blasphemateurs impudiques, larrons, cruels aux Vassaux, donner sa maison pour retraite aux criminels qui ont merité d'être punis de Justice, ou conserver par son authorité l'impunité des crimes.

22. Idolatrer par une affection dereglée un enfant en particulier, pour lequel, on laisse les autres à l'abandon, même quelquefois on les maltraite, ce qui est une inhumanité cruelle.

23. Choisir à ses enfans un état de vie sans autre veuë que l'interêt humain & temporel, ne demandant la lumiere du Ciel pour cette fin, n'ayant égard à leur inclination & au salut de leurs ames.

24. Les marier, ou les obliger à être Prêtres ou Religieux contre leur volonté & sans vocation de Dieu, ou quelqu'autrefois les empêcher d'être Ecclesiastiques & Religieux, y étans appellez de Dieu.

Quelques cas qui obligent à restitution.

25. Maltraitter & tiranniser ses sujets, les obligeant à payer les rentes à plus haut prix qu'elles ne sont pas.

26. Exiger de ses vassaux des corvées, outre celles qu'ils doivent d'obligation, ou leur aprecier sesdites corvées, quoi qu'ils soient contents & prêts de les faire.

27. Refuser aux sujets de prendre les rentes qu'ils doivent par especes, comme bleds, moutons, chapons, beurre, &c. & leur en faire un aprecix injuste.

38. Rester des années entieres sans vouloir recevoir de ses vassaux les fermes par bleds, par la raison que les bleds sont à bon marché, & attendre l'année de cherté pour les recevoir, ou pour leur en faire un aprecix.

29. Ne donner des quittances à ses sujets immediatement aprés qu'ils ont payé, mais les mettre entre les mains de certains maîtres valets, afin qu'ils ayent la piece d'argent; tenir à son service pareils ouvriers, qui sous pretexte de faire les affaires de Monsieur, font les leurs, en échorchant les pauvres sujets par rapines subtiles & artificieuses.

30. Faire des assemblées de sujets & de voisins pour avoir des presens, ce qui se pratique fort en certaine Province, que je ne veux pas nommer lors qu'on y defriche de vieilles terres, qu'on y apelle materie, ou escobuë; aux tirteries de lin, renderie de fil, aires neufves à l'accouchement de Madame, ou au Batême de l'enfant, qui sont autant de lacets & cordons de seye, avec lesquels le diable entraine avec soi les Nobles de ce pays-là en Enfer.

31. Simuler qu'on veut congedier son vassal ou convenancier, & susciter pour cette fin quelqu'un à même temps, qui fasse semblant de vouloir acheter le convenant du pauvre homme, afin de l'obliger au moyen de cette peur, à s'accommoder avec son Seigneur, qui en extorque tout le plus d'argent qu'il peut.

32. Bailler ses Fermes, particulierement des Moulins à trop haut prix, sçachant bien que les Fermiers voleront & concutionneront les sujets.

33. Faire des emprunts d'argent ou d'autres choses à ses vassaux, que Monsieur sçait fort bien ne lui devoir être prêtez, sans la crainte de son authorité, & par aprés être negligents à les rendre à ceux à qui il doit, n'osant lui rien demander, & craignant d'avoir plûtôt des coups de bâtons qu'autre chose.

34. Empêcher que les Dixmes & autres biens Ecclesiastiques ne soient baillez à ce qu'ils valent, afin de les avoir à meilleur marché pour soy ou pour d'autres.

35. Usurper les rentes de l'Eglise, des Maladeries, ou des Hôpitaux, ou ne pas payer celles qu'ils doivent.

36. Contraindre par authorité, menaces ou artifices les pere & mere à donner leurs filles, ou les tuteurs & parens, leurs mineures qui sont heritieres, à leurs domestiques, ou bien empêcher la liberté de tels mariages, jusques à ce qu'on ait composé avec Monsieur.

37. Ne payer ses serviteurs, ouvriers, marchands, & autres debtes, mais prodiguer ses biens, & reduire à grande misere sa femme & ses enfans.

38. Employer dans les distributions des Tailles, taxes, ou roolles leur authorité pour faire décharger les uns, & surcharger les autres injustement, ou par vengeance.

39. Endurer dans le détroit de sa Jurisdiction des sorciers reconnus, larrons, meurtriers, usuriers publics, & ceux qui ne font leurs pâques, les plaideurs, ou qui ne veulent s'accommoder leurs differens a l'amiable.

40. Presenter aux Benefices des personnes incapables, soit parce qu'elles leur sont recommandées, soit parce qu'elles sont parentes ou alliées.

41. Etre rebelle à son Roy, à ses Ordonnances, à ses Gouverneurs & Magistrats, faire des partis & monopoles contre le bien de son Etat, contrarier son Curé ou en parler en mal.

Points particuliers pour les Capitaines & Soldats.

1. Retenir l'argent du Roy qui apartient à ses compagnons, prendre de l'argent des hôtes pour ne point loger chez eux, & aller loger chez d'autres.

2. Prendre de l'argent des Parroisses pour n'y pas loger; & aller loger en d'autres.

3. Se loger en des Parroisses par vengeance, ou à la sollicitation de personnes qui le font faire dans cet esprit.

4. Souffrir les juremens, blasphémes, larcins, violences, & autres desordres, qui se font par les soldats.

Ce qu'elle doit faire pour meriter le Paradis.

S'attacher fortement à la Foy, adorer d'un esprit humble la divine Majeste de Dieu, faire souvent des actes de Foy & de Religion; comme d'adoration, d'amour, de loüange, de remerciement, d'offrande & de vœu à Dieu, & de renonciation

à tout ce qui lui est contraire, comme au demon, à la chair, au monde, & à soy-même.

2. Aymer Dieu de tout son cœur, de toute son ame, & de toutes ses forces, tenant pour maxime fondamentale, que la vraye Noblesse consiste à aimer & servir Dieu, & qu'il n'est point de lâcheté plus grande que de l'offenser, & d'obeïr au demon, ou à la chair, ou au monde.

3. Mettre toute son esperance en Dieu, ne se confiant en ses biens, honneurs, credit, noblesse & amis, qu'il faudra quitter plûtôt, qu'on ne pense; mais en toutes ses necessitez avoir recours à Dieu, & croire qu'on obtiendra de sa bonté, autant qu'on y esperera.

4. Empêcher les desordres & offenses contre Dieu, que l'on peut empêcher. Vivre exactement dans l'observance de ses saints Commandemens, & dans la resolution de plûtôt tout perdre & endurer, que de commettre un peché mortel.

5. Ne haïr, ne fuïr, ne pleurer & ne craindre qu'un seul mal, qui est le peché, & se bien convaincre que l'infamie, la pauvreté, la maladie, les rouës, & les gibets, & l'enfer même, n'est pas un si grand mal que le peché.

6. Prier Dieu soir & matin avec respect, attention & devotion, sans jamais manquer à faire faire pareillement la priere tous les jours à ses domestiques, & les faire instruire des principaux misteres de la Religion Chrêtienne, à sçavoir de la sainte Trinité, de l'Incarnation, de la Mort & Passion du Fils de Dieu, les Commandemens de Dieu, & l'usage des Sacremens, particulierement du tres-saint Sacrement de l'Autel.

7. Entendre tous les jours la sainte Messe, autant que faire se peut, avoir une singuliere devotion au tres-saint Sacrement de l'Autel, à la sainte Vierge, l'exciter en l'autruy, avoir, s'il est possible, la Confrairie du Rosaire dans sa Parroisse, invoquer souvent & avec foy l'intercession des Saints & des Anges, pour lesquels on doit avoir une devotion toute particuliere, puisqu'ils nous protegent & deffendent continuellement de nos ennemis tant visibles qu'invisibles.

8. Porter honneur, respect & obeïssance à ses peres spirituels, qui sont N. S. Pere le Pape, tous les Pasteurs de l'Eglise, les Prelats, les Curez, Confesseurs, & tous les Prêtres, desquels N. Seigneur a dit, parlant à eux, *Qui vous écoute, m'écoute, & qui vous méprise, c'est moy qu'il méprise, & qui vous touche, me touche en la prunelle des yeux.*

9. Preter main forte à ce que les Ordonnances Ecclesiastiques soient executées pour la police & bien public, tant du temporel que du spirituel de la Parroisse, faire fermer les cabarets durant l'Office divin, empêcher que les Marguilliers ou Fabriques n'abusent des biens de l'Eglise.

10. Aimer son Curé ou Recteur, & le visiter quelquefois, excitant par son exemple les peuples d'en faire estime, l'authoriser dans les fonctions de sa charge, lui prêter main forte pour chasser hors de la Parroisse les incorrigibles qui sont à scandale au public.

11. Rendre au Roy, à ses Gouverneurs, à ses Seigneurs, à ses Juges & Magistrats, les devoirs de respect, d'honneur, & d'obeïssance.

12. Aimer son prochain en Dieu, & selon Dieu, frequenter les gens de bien, avoir liaison & union particuliere avec quelqu'un de ses voisins, moyennant qu'il soit sage & vertueux, pour traitter avec lui familierement & à cœur ouvert, de ses affaires spirituelles & temporelles.

13. Porter son prochain à l'amour & crainte de Dieu, & lui donner en toute occasion exemple de pieté, de chasteté, d'humilité, de mépris du monde & autres vertus Chrêtiennes.

14. Payer raisonnablement & en temps ses serviteurs, & ouvriers, proteger ses sujets, secourir & assister les pauvres, les vefves, orphelins, malades, &c.

15. demander souvent à Dieu l'esprit de penitence, temperance, abstinence, sobrieté, chasteté, travailler à se deffaire des pechez ausquels on se connoît être plus enclin, offrant à Dieu pour cela toutes ses prieres: toutes celles de l'Eglise, & pratiquant les vertus contraires aux mêmes pechez.

16. Se confesser & communier une fois le mois, & une fois l'année, faire une confession generale depuis la derniere; & prendre garde à ce que ceux qu'on a en charge, comme enfans ou serviteurs, frequentent les Sacremens: & s'il arrive quelque different ou querelle dans sa maison, garder le dire de l'Apôtre, sçavoir est, *Que le Soleil ne se couche point que l'on ne se soit reconnu.*

17. Ruminer souvent par son esprit qu'il faut mourir, & qu'on ne doit mourir qu'une fois, & que de cette fois depend l'Eternité heureuse ou malheureuse, qu'il y a un jugement redoutable & inévitable. Se souvenir qu'il y a un Enfer, dans lequel il faudra brûler à jamais, si on ne veut faire une veritable penitence en cette vie.

18. Séparer l'eternité veritable de cette imaginaire, qui est l'aveuglement & la folie de tous les mondains voluptueux & ambitieux, & ne choisir d'être bienheureux dans le temps, pour être malheureux dans l'eternité.

Points plus particuliers pour la Noblesse desireuse d'une plus grande perfection.

19. N'aimer & ne chercher autre chose que Dieu, en toute œuvre que l'on fait, la lui diriger, la lui offrir, & lui demander qu'elle soit pour son honneur & pour sa gloire.

20. Ne faire aucun estime de ce qui est au monde, si ce n'est seulement de la grace de Dieu, veu que ce qu'il y a de plus grand & de plus precieux en ce monde comparé avec l'amitié de Dieu, n'est qu'ordure, laideur & difformité.

21. Ne chercher point dans ce que l'on fait son honneur, ses goûts, ny ses satisfactions, mais le seul bon plaisir de Dieu & l'accomplissement de sa tres-sainte volonté en toutes choses.

22. Avoir soin de tenir son ame dans un grand calme & oubli de toutes les choses creées, la nourrir d'un regard simple & amoureux en Dieu, en toutes ses actions prendre la conduite de Dieu, & les faire toutes par un pur regard de Dieu, & pour Dieu.

23. Tenir pour constant que le fondement de la vie Chrêtienne consiste en JESUS, c'est à dire, en l'adherence de nôtre ame à JESUS-CHRIST, & en la soumission de nôtre être & de nôtre vie, à la conduite de nôtre Seigneur & de sa grace.

24. Croire que personne n'a accez auprés de Dieu que par l'entremise de N. S. JESUS-CHRIST, que c'est en lui & par lui que Dieu triomphe de nous, & que sans lui nous ne pouvons rien.

25. Se persuader fortement qu'il faut embrasser la Croix de JESUS-CHRIST, avant qu'être faits participans de sa gloire, & si l'on y veut parvenir, qu'il

qu'il faut l'imiter, aimer & pratiquer ce qu'il a aimé & pratiqué ça bas en terre.

26. Faire soigneusement l'oraison mentale soir & matin, avoir un reglement de l'employ de la journée, relire souvent le reglement de sa vie, ses resolutions prises dans l'oraison, examiner les progrez qu'on a fait en la vertu, avoir toûjours sa vie passée devant les yeux pour la pleurer, & aussi la tiedeur de la presente, pour exciter en soy l'amour & la crainte de Dieu avec ferveur.

27. Etre exact à tenir le compte de ses fautes, plûtôt que de ses bonnes œuvres; n'en laisser échaper aucune à son examen, qu'il seroit bon de faire à toutes les heures du jour, afin de n'en laisser aucune sans penitence, prenant un cœur de Juge contre soy, pour obliger Dieu d'en prendre un de pere.

28. *Ce que la Noblesse doit faire.* Prendre pour directeur son Curé ou le Vicaire qu'on connoîtra sage, vertueux & experimenté, pour traitter avec lui des choses de son ame, & lui en rendre compte fidele tous les mois, le croire en tout, & lui obeïr pour l'amour de nôtre Seigneur comme à Dieu même, puisque la providence de Dieu les a établis.

29. Vouloir & ne vouloir que ce que Dieu veut, & ne veut pas, & en la maniere dont il le veut: car autrement, c'est se chercher soi même, & non purement Dieu.

30. N'estimer rien que la volonté de Dieu, être aussi content de faire peu, que beaucoup, pourveu qu'en ce peu, on y voye la volonté de Dieu: la pratique de ceci est infiniment douce, & remplit l'ame d'une paix inconcevable: quand on mange, on est aussi content que lors qu'on fait oraison, puis que Dieu veut que l'on mange, & ainsi de tout le reste, chaque chose en temps suivant la disposition divine.

31. Aimer l'effet de la volonté divine, tel qu'il soit, amer ou doux; aimer les volontez renversantes ses desirs, comme l'on aimeroit celles qui les feroit succeder, & aimer toutes les croix & les peines, car ce sont autant de moyens favorables pour trouver Dieu seul.

32. Paroître à l'exterieur en habits, vivre & le reste: mais en cachette être pauvre, austere, & de grand interieur, faisant les choses communes, & non communement: ayant la partie superieure de l'ame continuellement occupée & perduë en Dieu, & anneantie en soy-même.

33. Se laisser conduire paisiblement à la Providence divine, reposer entre ses bras avec confiance, & quelque chose qui arrive, loüer Dieu, le benir & le glorifier en toutes choses.

34. Ne quitter jamais le service de Dieu ni les bonnes œuvres, quelque oposition ou contradiction qu'on y rencontre, car selon le dire du Bien-heureux François de Sales, *Quiconque ne cherche que Dieu, jamais ne laisse les affaires de Dieu, pour les fautes des hommes.*

35. Tenir pour maxime inébranlable, qu'il faut une fois pour toutes, faire littiere du monde, le prendre en horreur, ses maximes, ses mines & ses compliments: & ce malheureux, on dira, on fera, on se mocquera: car tout cela est du poison, & l'ame Chrétienne ne doit chercher qu'à contenter Dieu & les Anges.

36. Se persuader que la moindre partie de la vie, est celle qu'on respire sur la terre, puisqu'elle ne fait pas le commencement de l'eternité, ni le premier âge de l'homme.

37. Prendre un jour le mois pour se preparer à la mort, auquel il se faut mettre dans une solitude interieure & exterieure, & faire trois choses. La 1. se representer sa vie passée, noyant ses crimes & ses fautes dans le sang de Jesus-Christ, & faisant plusieurs actes de contrition, comme si on alloit mourir. La 2. s'examiner pour voir si on a vêcu, de la façon que l'on voudroit avoir vêcu à l'heure de la mort. La 3. se resoudre de vivre plus parfaitement en exerçant les vertus avec plus de perfection.

38. Se prolonger souvent dans les plus profonds abysmes de l'Eternité, de crainte que le temps n'y precipite en traître, celui qui n'aura sceu le prevenir en avisé.

39. Prier le Pasteur de choisir quelques autres Prêtres ou Religieux, pour faire une Mission, ou quelques retraites en la Parroisse & s'offrir à la depence qu'il conviendroit faire, car il est juste que celui qui travaille soit nourri & entretenu.

40. Qu'on se souvienne que la charité efface les pechez, & merite des recompenses.

41. faire son testament quand on est en santé, & qu'on n'oublie pas de faire quelque chose a l'égal, & en faveur des pauvres.

VIE.

VIERGES. Saint Basile marque expressement qu'elles doivent éviter tous les ornemens exterieurs; avoir un maintien grave qui imprime du respect & qui édifie; marcher toûjours posément en sorte qu'elles ne blessent en rien la pudeur, & la bien seance, & mener une vie sedentaire; sortir peu, & seulement par necessité, & étant accompagnées; se réserver pour elles mêmes une bonne partie de la journée; ne pas s'engager indiscretement à visiter les pauvres & les malades; mais avoir égard à leurs âges, & ne le faire qu'à des heures non suspectes; il ajoûte que leur pureté doit être universelle, & s'étendre jusqu'à leurs langues, à leurs oreilles, à leurs yeux, à leur toucher, & à tous leurs sens; qu'il faut qu'elles conservent leurs corps exempts de toutes soüillures, parce qu'ils sont les temples vivans de la souveraine majesté de Dieu, qui veut bien y resider & que sur tout elles sont obligées de veiller avec la derniere exactitude à la garde de leurs ames & de n'y admettre que des pensées tres-sages & tres-reglées, afin de ne pas offenser leur divin époux, à qui rien n'est caché, qui penetre le fond de leurs cœurs, qui lit dans le secret de leurs consciences & qui ne sçauroit avoir agreable la pureté du corps, à moins qu'elles ne soient accompagnées de celle de l'esprit, & qu'elle n'en regle tous les mouvemens.

L'on peut juger par ce que Saint Augustin raporte des Vierges de son tems, à quelle sainteté & à quelle pureté sont obligées toutes celles qui se déterminent à suivre cette profession, non seulement, dit-il, en s'adressant à elles mêmes; vous êtes exemptes des grands pechez tels que sont l'homicide, l'idolâtrie, les vols, les rapines, les fraudes, les parjures, l'yvrongnerie, l'impureté, l'avarice, les haines, l'envie, l'impieté, & la cruauté; mais vous vous abstenez avec beaucoup de soin de toutes les fautes legeres, ou qui passent pour telles parmi les hommes: l'on ne voit rien

ndas vôtre visage qui ne ressente la modestie; vous ne permettez point à vos yeux de se porter çà & là & de regarder indifferemment toute sorte d'objets; vous donnez un frein a vôtre langue, & vous ne souffrez pas qu'elle se repende en des discours inutiles: vous ne vous emportez point à rire avec excez; vos divertissements n'ont rien de pueril ni de trop de gaiion ne remarque aucune chose dans vos habits & dans vôtre exterieur qui puisse choquer la bien-seance; vôtre maintien est grave. mais il n'a rien de fier; vous ne rendez point mal pour mal, ni injure pour injure: enfin vous avez un si grand amour & une charité si ardente que vous donneriez volontiers vôtre vie pour vos freres.

Ie supose que vous êtes telles que je suis persuadé que vous y êtes effectivement obligées; & je vous promets que si vous avez soin de vous conduire ainsi, & de joindre a vôtre virginité toutes les qualitez que je vous ai marquées, vous vivrez ici bas comme des Anges & vous imiterez sur la terre la perfection de ces esprits bien-heureux qui habitent dans le ciel.

Ce que ce Saint Docteur dit de la pieté & de la sainteté de plusieurs fidelles qui vivoient alors dans l'Eglise, sert encore à prouver quelle perfection on a droit d'exiger & de se promettre des Vierges qui sont les veritables Epouses de Jesus-Christ; combien, dit-il, voit-on de personnes dans nôtre Communion qui se soumettent a tout ce qu'il y a de plus parfait & de plus sublime dans les preceptes Evangeliques? combien d'hommes parmi nous qui ne s'engagent point dans le mariage, qu'y ayant vêcu pendant quelque tems, embrassent ensuite la continence, & la gardent le reste de leurs jours. Combien de fidelles qui renoncent à tous leurs biens, & le distribuent aux pauvres; qui pour reduire leurs, corps en servitude, jeunent tres souvent, ou plûtôt tous les jours, & qui font même durer leurs jeûnes pendant un si lon-tems, qu'on est surpris comme ils les peuvent suporter? & combien voit on dans l'Eglise Catholique de saintes Communautés ou personne n'a rien de propre en son particulier, ou on possede en commun des biens qui sont destinez à avoir des vivres & des vêtemeos, & ou regne une charité si parfaite, que tous ceux qui s'y retirent, n'ont pour ainsi dire, qu'un cœur & une ame.

La doctrine du Pape saint Gregoire paroît aussi tres-utile aux Vierges Chrêtiennes, pour leur faire comprendre quels sont leurs devoirs; car il explique avec beaucoup de soin tous les combats qu'il faut soutenir, & toutes les vertus qui sont necessaires pour surmonter l'impureté & pour vivre dans la continence. Il dit que les Amalecites contre qui le Roi Saül eut de grandes guerres à soûtenir, étoient selon la propre signification de leur nom, la figure de l'impureté. Il observe que l'Ecriture porte que ce Prince assembla son armée pour vaincre & pour subjuguer ce peuple & qu'elle ne dit point qu'il ait fait la même chose; lorsqu'il a eu à combattre contre d'autres Nations; & puis il examine la raison de cette differente conduite, & il se demande à lui-même: d'ou vient qu'il est marqué que Saül a combattu contre les Moabites, les Iduméens, & les Rois de Saba, & qu'il n'est point dit qu'il ait assemblé contr'eux une armée, & qu'au contraire il est exprimé qu'il assembla son armée pour vaincre Amalec; pourquoi cela? dit-il; c'est afin de nous faire comprendre que pour vaincre & pour surmonter l'esprit de fornication, une seule vertu ne suffit pas, mais qu'il en faut plusieurs; à la verité l'abstinence qu'on garde dans le boire & dans le manger, a beaucoup de force contre ce vice; mais si elle se trouve seule, elle ne sçauroit le vaincre entierement, car elle n'est qu'un simple Soldat qui peut bien combattre, mais qui n'est pas en état de remporter lui seul la victoire: & l'on sçait qu'Amalec ne peut être vaincu que par une armée entiere, il faut donc que celui qui desire surmonter la fornication, ait soin del joindre une humilité profonde à son abstinence: car tant que son esprit ne sera pas soûmis à Dieu par une veritable humilité, il ne pourra pas apaiser ni suprimer les revoltes de sa propre chair. Mais son armée est encore bien petite & il doit penser à la renforcer pour continuër cette guerre, ainsi aprés s'être humilié, & avoir matté son corps par l'abstinence, & par les jeunes, il est obligé de faire de frequentes prieres qui sont un puissant secours contre un tel ennemi, cependant tout cela lui seroit fort inutile; il ne lui serviroit de rien d'afoiblir son corps par les jeunes, & de prier avec beaucoup d'affection; & il ne pourroit vaincre Amalec, s'il permettoit à son esprit de penser à des choses deshonnêtes, & s'il souffroit que son imagination fût remplie d'idées contraires à la chasteté; c'est pourquoi il est absolument necessaire qu'il évite jusqu'aux moindres pensées qui sont contraires à la pureté.

Ce grand Pape faisant encore reflexion que Dieu ne se contenta pas d'ordonner à Saül de declarer la guerre aux Amalecites, mais qu'il lui fit dire par le Prophete Samuël *Marchez contre Amalec, taillez le en pieces & détrüisez tout ce qui est à lui:ne lui pardonnez point, ne desirez rien de ce qui lui apartient, mais tuez tout depuis l'homme jusqu'à la femme, jusqu'aux petits enfans, & ceux qui sont encore à la mammelle, jusqu'aux bœufs, aux brebis, aux chameaux, & aux ânes.* Ce Pape dis-je, forme une autre question: Qu'est-ce, dit-il, qu'épargne Amalec, sinon n'abandonner pas toutes sortes d'impureté, ou de ses pensée, ou de ses paroles, ou de sa chair? car il s'en trouve plusieurs qui ne commettant aucune action deshonnête, n'ont pas soin d'éviter tous les discours qui ne sont pas conformes à la chasteté; qui ayant beaucoup d'éloignement d'abandonner leurs corps à l'impureté, ne se mettent pas en peine si leur esprit se soüille par des pensées impures qui ne voulant rien faire à l'exterieur que de legitime, conçoivent une infinité de mauvais desirs, & ne travaillent point à les reprimer. Or c'est pardonner à Amalec que de se plaire à parler de ce qui est impur, que d'y penser volontairement & d'en avoir desir. Le Prophete dit dit donc de la part de Dieu, *Ne lui pardonnez point.* parce qu'il ne faut rien retenir d'un vice si horrible, ni dans son esprit, ni dans ses actions, & qu'il faut éviter tous les discours déshonnêtes, & tous les mouvemens qui peuvent porter le corps à la rebellion: & il ajoûte, *Ne desirez rien de ce qui lui apartient.* Afin de marquer qu'on est encore obligé de combattre & de rejetter toutes sortes de mauvais desirs.

Enfin saint Gregoire observe que parce que les femmes auroient pû attendrir le cœur de Saül, & les

petits enfans, exciter sa compassion, le Prophete lui ordonna de tuer les uns & les autres; ce qui fait connoître, ajoûte-t'il, que lors qu'il s'agit de combatre & de vaincre l'impureté, on ne doit rien épargner, & qu'il faut sacrifier tout ce qu'on a de plus cher & de plus tendre.

Les Vierges Chrêtiennes peuvent voir en abregé dans la doctrine de ce saint Pontife ce qu'on leur a prouvé avec plus d'étenduë, dans tout ce qu'est de marque que; si elles veulent se conserver pures aux yeux de Dieu, elles sont obligées de veiller exactement sur toutes leurs pensées, de bannir de leur cœur toutes sortes de mauvais desirs, de ne tenir que des discours sages & honnêtes, de mener une vie austerre & penitente, de n'avoir d'elles-mêmes que des sentimens bas & ravalez & de s'humilier en toutes rencontres; de se prosterner tres-souvent aux pieds de Jesus-Christ d'adorer incessamment sa souveraine Majesté, & de lui offrir de frequentes prieres, pour implorer son secours & pour obtenir de son infinie misericorde toutes les graces qui leur sont necessaires pour se sanctifier dans un état si parfait, & qui est exposé à tant de difficultés.

Ives de Chartres, écrivant à des Religieuses de son Diocese qui avoient besoin de reforme leur donne plusieurs avis qui sont tres-importans & qu'on peut proposer à toutes les personnes qui vivent dans la continence, comme des regles tres-asseurées pour leur conduite spirituelle, il leur dit qu'il faut que les Vierges de Jesus-Christ ayent le cœur plein d'humilité; que leur visage paroisse pâle & maigre, que leur peau soit rude & sale à force de porter le silice; qu'elles soient sages & honnêtes dans tous leurs discours; qu'elles écoutent avec soumission ceux qui les instruisent, qu'elles soient temperantes dans leur manger sobres dans leur boire, & graves dans leur marcher; qu'elles ne portent que des habits fort simples & conformes à la pauvreté & qu'elles évitent avec soin la prodigalité qui est la marque d'un esprit dissolu, qu'elles ne recherchent en toutes choses que la necessité, & jamais la volupté, qu'elles soient toûjours apliquées à l'oraison, à la lecture, ou au travail, afin que le demon les trouvant toûjours occupées n'entreprene point de les troubler par des pensées inutiles, & souvent mêmes criminelles.

Saint Bernard marque aussi en peu de mots les principales obligations des Vierges, lors qu'il dit qu'il faut que les Epouses de Jesus-Christ soient belles éclairées & chastes, parce qu'elles devroient être pleine de bonnes œuvres, & ornées de toutes les vertus Chrêtiennes; éclairées, par ce qu'elles devroient être instruites de toutes les voyes du salut, penetrer dans l'intelligence de nos misteres, juger de toutes choses, non par les faux principes de la sagesse du monde corrompu, mais par les lumieres de la foi, & connoître tres-parfaitement les grandeurs & les bontez inéfables de leur divin Epoux; Chastes parce qu'elles doivent aimer souverainement la pureté, la preferer à tous les biens & à tous les avantages temporels, se priver des plaisirs & des divertissement qui y sont contraires, & se soumettre avec joye aux austerités & aux mortifications de la penitence qui sont des moyens ordonnez de Dieu pour les mettre en état de s'y maintenir.

Et en un autre de ses Sermons, il dit, pour donner une haute idée de la vie qu'elles doivẽt mener qu'il faut qu'elles imitent la tourterelle qui est un animal fort chaste, & que tous les Peres de l'Eglise regardent comme le simbole de la pureté: il les avertir de cõsiderer que lorsqu'elle a perdu sa compagne, elle est toûjours seule, qu'elle gemit continuellement, qu'elle ne se repose jamais sur les branches d'arbres qui sont chargées de feüilles, & qu'on la trouve presque toûjours sur le sommet des montagnes, ou sur le faîte des arbres les plus élevez; & il ajoûte que cela leur aprend que; n'ayant point d'époux sur la terre, elles doivent se separer du bruit & du tumulte du monde, vivre dans la retraite & dans la solitude, éviter les joies & les plaisirs du siecle; gemir & s'affliger sur la terre qui est pour elles un lieu d'exil & de bannissement, mépriser les richesses temporelles, contempler incessamment la Jerusalem celeste, & rechercher avec ardeur les biens éternels.

Mais les instructions que saint Ambroise leur donne sont encore plus importantes; car il leur dit que c'est la sainte Vierge elle même, qu'elles devoient se proposer d'imiter dans toutes les actions, soyez persuadées, leur dit-il que la vie de la bien-heureuse Marie, est vôtre modelle & vôtre exemplaire; vous y verrez éclater comme dans un miroir la beauté de la chasteté, & le lustre de toutes les vertus, & vous y aprendrez tout ce que vous devez corriger en vous; tout ce que vous devez imiter, & tout ce que vous devez faire pour mener une vie digne de vôtre état, il n'y a rien sans doute qui soit plus capable d'exciter en nous le desir d'aprendre, & de nous instruire que l'excellence & la noblesse du maître qui doit nous enseigner. Or qui a t'il de plus noble & de plus excellent que la mere de Dieu, de plus éclatant & de plus lumineux que celle que le Verbe, qui est la lumiere même, a choisie pour s'y reposer par le Mistere de l'Incarnation? de plus chaste & de plus pur que celle qui a conçu & enfanté un fils sans soufrir aucune corruption?

Que voulez vous que je vous dise de ses autres vertus, elles étoit Vierge non seulement de corps, mais encore d'esprit; puis que jamais aucune dissimulation n'altera la sincerité & la pureté de son amour. Elle étoit humble de cœur, grave dans ses paroles, prudente dans toute sa conduite, fort reservée à parler, & tres apliquée à la lecture. Elle ne mettoit point son esperance dans les richesses incertaines de ce monde, mais dans la priere des pauvres. Elle étoit assiduë au travail, & modeste dans tous ses discours, se contentant de plaire à Dieu. Elle se mettoit fort peu en peine du jugement des hommes, ni de toutes leurs pensées. Elle avoit soin de n'offenser personne: & au contraire elle desiroit obliger tout le monde, elle avoit du respect pour celles qui étoient plus âgées qu'elle, & jamais elle ne portoit d'envie à ses compagnes, ni à celle de son âge, Elle avoit une extrême aversion de la vanité, Elle suivoit exactement la raison, & elle aimoit par dessus toutes choses la vertu.

A-t-elle jamais offensé ses parens, même par ses regards? a-t-elle jamais contredit la pensée & les sentimens de ses proches a-t-elle jamais meprisé les petits, s'est-elle jamais moquée de

ceux qui étoient foibles & infirmes : & a t'elle jamais evité la compagnie des pauvres ? elle ne se trouvoit dans les assemblées des hommes que lors que la charité l'y obligeoit, & que la modestie ne l'en éloignoit point. On ne voit rien de rude dans ses regards, rien d'indecent dans ses paroles, rien de trop élevé dans le ton de sa voix, desorte que son corps étoit une image parfaite de la disposition interieure de son ame, & un modelle accompli de toutes les vertus. Que dire maintenant de sa grande sobrieté & de ses occupations continuelles.

Son travail surpassoit les forces de sa nature, & son abstinence lui accordoit à peine ce qui lui étoit absolument necessaire ; car elle travailloit sans cesse, & elle jeûnoit presque tous les jours de sa vie, & lors qu'elle étoit obligée de s'accorder quelque nourriture, elle ne prenoit que des alimens simples & communs, qui pussent l'empêcher de mourir, sans flatter son goût, ni lui causer aucun plaisir, elle ne dormoit jamais a moins qu'elle ny fut contrainte par la necessité; & pendant même que son corps prenoit quelque repos, son esprit ne dormoit pas; parce qu'il repetoit dans ses songes ce qu'elle avoit lû durant le jour, ou il continuoit ce que son sommeil avoit interrompu, ou il pensoit à ce qu'elle avoit résolu, ou enfin il prevoyoit ce qu'elle devoit faire, elle ne sortoit du logis que pour aller au temple & encore ny alloit elle jamais qu'en la compagnie de ses parens. Elle étoit toûjours occupée dans sa maison,& toûjours accompagnée lors qu'elle en sortoit ; & elle s'attiroit le respect & la veneration de tout le monde par son abord modeste & par la douceur de ses discours.

Voila sans doute une conduite digne de celle qui a été choisie pour être la mere de Dieu, il faut que les Vierges l'ayent toûjours devant les yeux, afin de la suivre & de s'y conformer autant qu'elles en seront capables;car il leur seroit fort inutile d'honorer cette Reine des Anges, d'implorer son secours, & de la reconnoitre pour leur protectrice, si elles n'avoient soin de vivre comme elle a vêcû elle même, puis qu'il est constant, selon tous les Peres de l'Eglise, qu'imiter les saints est le plus grand honneur qu'on puisse leur rendre ; & qu'au contraire on les deshonore & on est censé les mépriser, lors qu'on neglige de suivre leurs exemples, & de les imiter, comme ils ont eux mêmes imité Jesus-Chrit.

Je prie ce divin Sauveur d'éclairer leurs esprits & d'échauffer leurs cœurs, afin qu'elles puissent profiter de ce que j'ay mis cet article, comme aussi ce que j'ay écrit sur le mots d'Agnus Castus, de Luxure, & sur celui de secret pour conserver la Chasteté, en leur consideration; les veritez que je leur ay representées,leur sembleront peut-être un peu fortes ; mais elles n'auroient pas raison de s'en plaindre, puisque leur état les oblige de tendre à la perfection, & de mener une vie beaucoup plus pure & plus reglée que celle de tous les autres fidelles, & d'ailleurs elles doivent considerer que je ne leur ay rien dit de moi-même, & que je n'ay fait que leur proposer les pensées & les maximes des saints Peres, qu'elles s'apliquent donc serieusement à pratiquer les instructions que ces grandes lumieres de l'Eglise leur donnent par mon ministere ; & que quand même leur homme exterieur en témoigneroit de la peine, & en seroit contristé, qu'elles ne cessent point de marcher par la voie que je leur ay montrée:car leurs repugnances ne dureront pas toûjours ; à force de porter le joug de Jesus-Christ, elles s'y occoutumeront, & elles reconnoîtront enfin qu'il n'a rien de rude ni de rebuttant ; & j'oze me promettre qu'il leur arrivera la même chose qu'au Prophete Ezechiel, qui ayant mangé par obeissance le Volume qui lui fut presenté, & s'en étant nourri ; le trouva ensuite fort doux & fort agreable.

VIG.

VIGNE *abondante & qui Fructifie trois quatre cinq fois plus qu'a l'ordinaire, & pour cet effet.*

1°. Remarquez qu'il faut que la terre soit franche, qu'elle aye du corps, qu'elle soit ferme.

2°. Il est necessaire d'avoir du plant de Vigne qu'on apelle pressagne le bonne sepe, ou de gros plant de Coson, de la grosse Malvoisie, gros Muscats d'abas dont la graine n'a qu'un pepin, & autres gros plants qui reussissent plus dans les pays ou on est.

3°. Parce que de ces plants depend toute la bonté de vôtre Vigne.

4°. Il est à remarquer que quand vous ferez vôtre plant il suffira de mettre à chaque trou que vous planterez une berbue à racine, ou marcotte, ou d'un speau à racine, ou même une branche, c'est a dire un sarment de la Vigne qui a été taillée, quoyque taillé des especes cydessus marquez mais de telle maniere si faire se peut qu'il y aye deux ou trois yeux du bois vieux & qu'il soit taillé immédiatement au dessous de l'œil de cette broche;quoyque non raciné ne laissera pas de prendre racine dans la terre quoy que l'année de vôtre plant n'avancera pas autant que les autres qui sont enracinés & il sera bon pour jouër au plus sur de mettre deux broches de cette facon dans un trou sauf, si l'année suivante il se trouve que les deux ayent pris, il en faudra arracher une.

5°. pour avoir de ces plants en racine par le moyen d'une sepe, vous en pourrez faire des vingts plus ou moins, si vous la couchez en terre d'une maniere que chaque sarmente qui sera attaché à la grosse sepe aprés que toutes ces sarmentes sont couvertes de terre il en sort un bout ou extremité de chacune ou il y aye deux ou trois yeux hors de terre & l'année suivante tout ces bouts seront autant de barbuë en racine qui étant planté dans chaque trou pousseront avec beaucoup plus de feu, on peut faire aussi plusieurs marcottes sur le même pied ou sepe & comme on fait plusieurs marcottes sur un même pied d'œillets,il y en a qui mettent dans un trou de pot de terre une sarmente attachée à une sepe de vigne qu'on remplit ce pot de terre, l'on laisse sortir hors du pot cette sarmente avec 2. yeux, & l'année suivante elle sera asseurée de sa souche, & renversant le pot la motte sera attachée à ce pot enraciné qui poussera avec beaucoup de feu & de force.

Il faut que le plan soit mis à quatre pieds au moins de distance l'un de l'autre, sur des lignes droites tirées au cordeau, & sur la ligne d'entredeux lignes le planter.

Cette distance fait que vôtre plan a lieu de bien étendre ses racines, & de tirer beaucoup d'hu-

ment de la terre, comme aussi sert à donner bel air à vôtre Vigne pour bien meurir ses fruits, lors qu'elle sera parvenuë en son âge de vous les départir abondamment.

Vous n'obmettrez les premiere, seconde, & troisiéme année de vôtre plan, de le tenir en labour, & le nettoyer de méchantes herbes, & le devez même décharger de bois & jets, pour le fortifier par chacun an.

Au bout de trois ans que vôtre plan est bien repris à la mye-Octobre, vous le provignerez une fois si vous voulez, mettant tout le vieil bois en terre, & lui laisserez un seul jet de charge que vous taillerez alors ou en la saison suivante, si bon vous semble, selon sa forme & de vôtre terre, à deux, trois, ou quatre bouts hors de terre seulement.

Cette premiere année, vous lui laisserez pousser un beau jet, maître ou montant pour faire une ploye l'année d'aprés, & les deux bouts au dessous ayans poussé, vous les arrêterez en aislerons une feüille au dessus de leur fruit qui sera au premier, deuxiéme, ou troisiéme bouts ou yeux.

Pour conduire & tenir une Vigne en état, il faut de forts échalats de sept à huit pieds de haut & plus.

On laisse pousser de la hauteur de six pieds ou environ ledit maître jet ou montant qui sera lié à son échalat avec de paille ou de joncs, & ledit maître en sera arrêté pour ne faire crever les bouts pour l'année suivante, qu'aprés qu'il aura atteint ladite hauteur de six pieds ou environ, alors vous l'arrêterez par le bout environ la fin de Juillet, à la hauteur un bout ou deux davantage que vous donnerez à vos ployes l'année suivante, le tout selon la force du plan, comme il est dit.

L'année d'aprés & les suivantes taillez en la saison, ce jet ou jets (si vous en avez laissé plusieurs) maîtres ou montans de l'année derniere à dix ou douze bouts, laissant deux ou trois crochets au dessous taillez à un, deux, trois, ou quatre bouts, selon la force de vôtre plan & de vôtre terre comme dessus, & c'est de ces crochets que doivent sortir les deux, trois, ou quatre maîtres jets ou montans que laisserez pour l'année prochaine.

Et quand les feüilles & les Raisins paroîtront bien au Printemps, & que le vert & le bois seront bien en seve, vous ployerez ces maîtres en rond, si vous voulez & les attacherez premierement à l'échalat au droit des crochets, puis en bas au vieil bois de vôtre speau, le tout avec des petits oziers.

Et quand il y aura deux maîtres ou plusieurs, vous les mettrez d'un côté & d'autre de vôtre échalat, & c'est qu'on apelle des lunettes ou ployes qui seront aussi attachez à quelques échalats communs pour soûtenir leur fruit.

Tous les ans vous en ferez de même, taillant toûjours en la saison, & retranchant entierement de vôtre souche & plan ces lunettes & ployes, déchargeant le trop de bois, laissant des crochets comme il a été dit, & tenant vôtre dite souche la plus basse & prés de terre que faire se pourra, & les maîtres qu'aurez laissé l'année precedente, seront pliez en leur temps comme il est dit.

Cette taille & retranchement de lunettes & ployes, donne une belle connoissance & instruction à bien conduire, tailler & gouverner les treilles, pour les pouvoir décharger du trop de vieux bois, leur en laisser du beau jeune, & par ce moyen & de l'amendement qu'on leur peut donner, les obliger à beaucoup raporter, supposé qu'elles soient de bonne nature, qui est le principal secret pour les avoir bonnes.

Surquoy il est à remarquer qu'il y a des natures qui viennent bien en un lieu, & qui ne feront rien qui vaille en un autre, c'est pourquoy il faut s'arrêter à celles qui sont propres à vôtre climat & fond de terre.

On laboure les grosses Vignes, on les écotrile, effeüille, arrête & rogne les aislerons des filoyes une feüille au dessus des raisins, comme il a été dit, & on nettoye dans les saisons lesdites grosses Vignes comme les autres, & on les fume quand il est besoin, & plus souvent ordinairement que les petites Vignes.

Il y a des fonds de terre si bons, qu'il ne faut les fumer que rarement.

Si vôtre grosse Vigne en rencontre un de cette qualité, elle poussera abondamment les cinq ou six premieres années, & les années suivantes, il ne faudra l'amander qu'aprés qu'elle aura passé toute sa fougue; alors vous la pourrez fumer si vous le jugez à propos selon vôtre prudence.

Si vous l'amandiez autrement, elle vous donneroit plus de bois que de fruit.

En certains lieux où ils ont de grosses Vignes, au bout de douze ou quinze ans qu'ils voyent que la terre s'effrite, se lasse de porter toûjours une même plante, & que les Vignes viennent en quelque façon steriles, ils en arrachent ordinairement le quart, vendent le plan qu'ils en peuvent avoir tiré, l'ayant provigné en Mars auparavant en de beaux montans, & brûlent le reste des souches, & ayant bien labouré & amandé ce qu'ils auront arraché, ils le sement en bled, ou le laissent reposer une ou deux années, & ensuite ils le replantent de nouveau en Vignes, & en son temps ce nouveau plan fait des merveilles.

Quand ledit nouveau plan commence à porter, ils arrachent encore un autre quart de leurs vielles Vignes, & ainsi des autres deux quarts restans alternativement, & de cette sorte, ils ont toûjours de bonnes Vignes & de tres-grand raport.

Cette observation pourra peut être vous donner envie de le suivre, quand vous le trouverez bon, s'il arrivoit qu'il vous écheût d'avoir des vieilles Vignes en mauvais état, que vous prétendriez rétablir par une autre voye qui pourroit bien vous éloigner de vôtre attente.

Entre les speaux de vôtre Vigne, éloignez comme il est dit cy-devant, vous y pouvez planter quelques chicorées, laictuës, ou petits poix nains, que labourerez & arrouserez, & cela ne nuira pas à vôtre Vigne.

On peut faire des tonnes, espalliers, contr'espalliers, & buissons de Vignes si l'on veut: à cela le jugement & la prudence de celui qui les conduira, en pourra bien ordonner, & il se prevaudra, si bon lui semble, de ce qui est dit ci-devant, pour les buissons, espalliers, & contr'espalliers.

Ce qui sera en buisson, aura seulement de tige & souche un pied de haut, faite comme une tête de Saulz, & pourra porter trois ou quatre ployes au dessus de soy, ayant chacune dix ou douze

bouts, & seront lesd. ployes toutes attachées en rond & sphere à l'échalat qui sera fiché au milieu dudit buisson, lequel aura aussi ses crochets, d'où sortiront les jets, maîtres ou montans pour l'année suivante, & pour le reste, seront gouvernez comme il est dit.

Ces grosses Vignes, comme l'on sçait, ne sont si sujettes à la gelée que les petites Vignes qu'on apelle de provins.

En ladite haute Bourgogne pour fumer lesdits contr'espalliers, dont les sepes sont éloignez de huit à dix pieds de tous sens, ils font une grande fosse au pied de chaque sepe à l'Automne & l'emplissent de bon fumier, & ce fumier étant penetré des pluyes & humiditez de l'Automne, de l'Hyver & du Printemps, fait faire de merveilleux effets à ces Vignes, comme vous pouvez juger.

Si vôtre grosse Vigne ne meurit pas bien, taillez-la à l'Automne, & labourez-la au Printemps de bonne heure, & ainsi elle ne meurira point devant les autres.

Cette taille d'Automne pourra aussi être pratiquée à l'égard des petites Vignes, tant pour les avancer de meurir que pour faire profiter leur bois, quand il est trop petit, & cette taille met ledit bois en l'état de celui des Vignes qui sont plus fortes & plus grosses : il faut pourtant fumer les Vignes quand il est besoin.

Il est à propos de faire icy une remarque sur ce qu'on terre les petites Vignes, parce que la plûpart de ceux qui le font, n'en sçavent peut-être point la raison, sinon qu'ils estiment avoir moyen de les mieux provigner: mais il y a bien une meilleure raison que celle-là, dont ils ne s'avisent pas, sçavoir est, qu'en mettant ainsi de la nouvelle terre, ils font en quelque façon un nouveau fond à leurs Vignes, & par ce moyen les rendent meilleures pour les causes cy-devant dites à l'égard des grosses Vignes.

Le dessus & le gazon de la terre des grands chemins est fort propre pour faire ce terrement de Vignes, & si cette terre mise en morceaux étoit reposée de quelque temps, & qu'elle eût passé un Hyver à l'air, avant de la mettre aux Vignes, elle seroit incomparablement meilleure & y serviroit d'un amandement tout entier.

De tout le discours des grosses Vignes devant dit, on peut tirer beaucoup de connoissance pour les petites & quasi toutes, puis qu'il ne reste plus qu'à provigner pour achever toute leur façon, c'est pourquoy je ne diray rien davantage pour lesdites petites Vignes, parce que tous les Bourgeois qui en ont, les sçavent parfaitement faire accommoder en y faisant toute la dépense necessaire, dequoy ils font tres-bien leur compte, quand il plaît à Dieu, comme il se voit par l'experience.

La Vigne ne croît ordinairement qu'en certains endroits qui lui sont propres, & qui est d'autant plus admirable, que la singularité de cette plante est plus recommandée aux hommes que nulle autre pour le bien qu'elle aporte, qui fait qu'aux endroits ou elle ne croît point, les personnes usant d'autres brevages, ne sont si forts, ny si puissants.

Quant au terroir, il faut considerer deux choses : la qualité de la terre ou on la veut planter, & le soulage, & disposition du Ciel qui domine sur le lieu : quant a la qualité de la terre, vous la choissirez non trop forte & épaisse ; ni trop meublée & même plus aprochant toutefois de la menuë : ni maigre, ni trop grasse neanmoins aprochant de la grasse : ni lieu champêtre ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ny trop roide & droite ; mais plus élevé qu'autrement, pour être plûtôt secouruë par les rais bienfaisans du soleil : ny lieu sec, ny humide & aquatique ou la vigne n'est de longue durée, & ne produit de bon vin, & lequel se gâte bien tôt, toute fois moderemment arrosé: qui n'ait des sources de fontaine à fleur de terre, ny aussi dedans au fond ; mais de sorte qu'elle puisse bailler de l'humidité aux racines de la vigne, ladite humidité non amére ny salée, afin que le goût & saveur du vin n'en soit gâté : pour cela il ne faut planter la Vigne aux profondes & basses vallées, quoy qu'elles produisent des raisins en abondance, d'autant que ne pouvant meurir en saison, feroient des vins verds & de petite valeur : joint que les Vignes situées aux vallées sont dangereuses des gelées d'Hyver & du Printemps, ou sont sujettes à couler & à pourriture de raisins, qui rendent un goût moisi au vin, & avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain se fend & creve par l'abondance de la pluye, pour raison de laquelle, le raisin étant trop humecté sans la dessecher, le vin est insipide & sujet à tourner & autres vices, & au cas qu'en tels lieux y choisissiez de celles qui font les grains de raisins rares & peu épais, afin que le Soleil y penetre facilement, moins ne faut planter celles qui sont émoüelles, & font le grain ferme, aux terres froides & humides, ny en terroir chaud & sec, celles qui ont assez de substance & le grain mollet sur tout, si vôtre lieu étant favorable qui y ait des côteaux & collines, choisissez les pour planter vôtre vigne : il est vray qu'elle y viendra à peine, mais ayant pris racines, elle rendra un vin fort plaisant.

En general pour planter la vigne, qui puisse profiter à l'abondance & bonté du fruit, il faut que la terre soit facile, aisée, subtile, & mediocrement meublée, non pas que telle terre soit seule bonne pour la vigne, mais parce qu'elle est la plus propre & convenable aux vignes, les terres glaireuses, pierreuses, ou grovetteuses & graveleuses, & qu'ont force cailloux ou argile au fond, & couverts de terre : sont bonnes, pourveu qu'il y est de la terre grasse parmi, & qu'elle soit souvent rafraichie de labeur jusques à leurs groüettes & en terre glaiseuse, argileuse & forte, le premier labeur doit être assez profond : le terroir veut trois labours, pour le moins. Tels lieux produisent des vins forts & delicats, mais celles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grande quantité, ne sont propres pour la vigne, à cause qu'elles meurent l'Eté par la chaleur qu'elles reverberent en hyver a cause de leur froid excessif: il est vrai, que si l'on plante la vigne en terre graveleuse, grouetteuse, & pierreuse, le labeur en ce terroir ne doit être si profond, a cause que la racine n'est si avant en terre que le plant qui est en terre glaireuse, il est suffit de deux labeurs en la plûpart une terre croyeuse ou marneuse, comme d'oigny sur yonne, est assez bonne pour la vigne; mais l'argilleuse & celle de laquelle usent les potiers, n'y est bonne, aussi le lieu sablonneux ne lui est du tout propre, qu'il rend au vin un goût assez delicat ; mais le raport en est fort petit, & le plant est fort sujet a couler : la terre seche & ardente produit des vignes maigres, si elle n'est secouruë de fumier.

Quant au soulage & disposition du ciel la vigne ne veut être plantée au sommet & coupeaux de montagne,& moins aux lieux qui sont exposés au vent de bize. Elle demande l'air plus chaud que froid,plûtôt serain que pluvieux,craint les tempêtes & orages.

Elle s'éjoüit d'un petit vend doux & gratieux & veut être tournée vers l'Orient ou le midi, il est vrai que generalement aux lieux froids les vignes doivent regarder le midi:aux lieux chauds,le Septentrion ou l'Orient pourveu qu'elle soit à couver des vents, tant du midi que du levant: si le lieu est sujet aux vents, il sera mieux aux septentrion, ou du soleil couchant, aux lieux temperez vers l'Occident; mais pour le mieux vers l'Orient.

Au surplus, parce qu'il est fort difficille que toutes les commodités des terres & de l'air, puissent se trouver en tout païs, le bon Vigneron accommodera les plants des Vignes, selon la nature des lieux & Païs ou il sera & parcequ'il y pourra avoir des bourgeois qui n'ont aucune connoissance de cette culture, qui voudroient faire planter de la vigne, & il est important qu'il ne se tienne pas au sentiment de son vigneron, il doit ou consulter plusieurs personnes intelligentes, sages & craignant Dieu, & leur parler en particulier, & écrire même ce qu'ils lui diront & il connoîtra aprés ceux qui sont plus capables & même plus fidelles, & leur demandera premierement quel plant est le plus utile en telle sorte quel avoir en cela est:car les plants qui reussissent en une terre, dans l'autre il ne reussissent pas, tel à un tel soulage, ou situation du soleil, fera bien & il ne reüssira pas en un autre, ce que je dis pour le plan des vignes, je dis pour les labeurs & autres façons & culture des vignes.

Enter la Vigne,comment on le doit faire. On ente peu souvent la vigne en ce pays,toutefois nous en dirons un petit mot, ayant traité de ce point plus amplement, nous avons parlé de toutes les manieres & singularité d'enter. La vigne ne se peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres, vigne sur vigne, est entée en deux manieres, l'une en tronc, & l'autre en branche,Pour enter en tronc, il faut choisir un tronc gros, ferme & plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieil, & le trancher à fleur de terre, ou pour le meilleur un pied dans terre, parce que l'ente se reprendra mieux en terre, que hors de terre. Les greffes que l'on voudra enter, seront ronds, fermes, ayant plusieurs yeux prés l'un de l'autre & prises du tronc & mor de la vigne. La maniere de les enter, sera d'inserer dedans le tronc environ deux doigts en profondeur les greffes, vous ferez le semblable si vous voulez enter la vigne sur branche de vigne.

En des endroits, on a une façon d'entrouter les susdites, & de laquelle ils usent souvent, qui est; qu'ils coupent toutes les tailles ou brins du sep fort de l'année precedente, qui demurera de la longueur de deux pieds, laquelle sepe en sarment ils fendent de deux à trois pointes, de doigt, vuident & parent ladite fente audessus, par le dedans de l'un & de l'autre côté,afin que le greffes du chapon fait en coin, s'unissent mieux à la dite fente dans laquelle ils mettent ledit greffe (qui aura du viel & du nouveau bois) aiguise du bout qui entrera dans la fente en forme de coin avec la moëlle, & le font revenir de telle proportion que les écorces se rencontrent, & puis les tient doucement sans les beaucoup serrer avec un ozier ou ambre fendu, & acharnée, en sorte qu'il n'y air quasi que la pelure qui demeure pour être plus douce & plutôt pourrie : cela fait,ils couchent ladite ente dans la terre environ d'un demi pied, & la recouvre de terre douce, ils n'oublient à émonder en la souche les tailles & brins qui y viennent l'année même, afin que la seve ne monte, & donne nourriture & accroissement à autre qu'à l'ente nouveau fait, que dés la premiere année croit le plus souvent de deux à trois poids: deux ans aprés ils provignent la souche avec l'ente qui jettera plusieurs nouvelles tales. On peut faire le semblable d'une talle de pied.

La vigne est entée de même façon sur les arbres, comme cerisiers, pruniers, & autres semblables,dequoi parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel je renvoirai parce qu'en nos pays de france, on ne fait aucun état d'enter les vignes.

VIGNE. *Maniere de rendre les vignes medecinales, de sorte que les raisins qu'elles produiront, & le vin qu'on en tirera, lâchent doucement le ventre & purgent le corps sans aucune incommodité.* Environ le tems des vendanges,los qu'on déchausse les vignes, il faudra déchausser autant de seps de vignes que vous penserez être assez, pour avoir la quantité du vin que vous pretendez, & les marquer, puis les faudra biner tour au tour & les bien monder: cela fait, il vous faudra des racines d'Ellebore, les piler en un mortifier,& les biens agencer. tout autour du sep; puis faut mettre au tour de cecy du fient vieil & bien pourry, des vieilles cendres, & les deux parts de terre: & mettre par dessus les racines du sep, de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part, si vous le voulez garder jusqu'à ce qu'il soit vieil pour lâcher le ventre, vous le pourrez faire sans le mêler avec l'autre vin, si vous prenez un verre de ce vin, avec un peu d'eau & vous le boirez devant souper, il vous purgera sans danger ni incommodité.

Vous pourrez faire ceci autrement, lors qu'on dechausse les vignes, il en faudra marquer quelques unes, afin qu'on ne les mêle pas parmi l'autre vin, & mettre tout autour des racines trois faisceaux d'Ellebore noir, puis jetter la terre par dessus: Quand le tems des vendanges arrive, faites mettre à part les raisins qu'on recueillera des seps que vous aurez marquez, & faites, aussi serrer le vin à part : duquel vous pourrez mettre un plein verre parmi le reste de vôtre boire; & asseurez vous qu'il vous lâchera le ventre, & qu'il vous purgera sans incommodité.

Ce qui nuit, & endommage les Vignes & les remedes, quand on ne donne pas les façons à la vigne dans les tems qu'il faut.

1. C'est l'impetuosité des vents, ou l'imprudence du Vigneron, qui la blessée avec l'hoyau, en écertant, il faudra couvrir le lieu blessé avec du fumier de chevres, ou de brebis ou de vaches mêlé avec terre bien liée, & rejetter souvent la terre d'alentour.

2. La vigne ne sera gatée de gelée, si en divers lieux, l'on fait amas de fumier sec, ou de paille, & si quand on voit aprocher les gelées, l'on

y met le feu, car la fumée qui sortira rompra toute la force de la gelée : toutefois s'il arrive que la vigne soit gâtée de la gelée, & qu'il paroisse que le fruit soit perdu, la faudra couper fort court, afin que la vertu demeure, car l'année suivante elle aportera du fruit au double.

3. La Vigne ne sera offensée de nielle, si alors qu'elle veut jetter son bourgeon, on la taille plus tard que l'on peut : car si la taille est tardive, cela fait qu'elle fleurit, alors que le soleil est déja en sa grande chaleur.

4. Pour dissoudre & rompre les broüillards que l'on voit déja amassé en l'air, de crainte, qu'ils ne tombent sur la vigne, faut faire de la fumée a l'entour de ladite vigne, avec du fumier de bœuf ou de chevre allumé.

5. *Contre le broüillards qui auront endommagé les vignes,* il faut piler des racines ou feüilles de concombres sauvages, ou de colocynthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arrouser les vignes aprés les boüillard, l'on dit que si l'on plante force lauriers dans la vigne, que toutes la malices des broüillards tombera sur les rameaux des lauriers.

6. L'on dit que la vigne sterile sera renduë fertile, si l'on arrouse le tronc avec urine d'homme ou de femme faite de long-tems, & distilée sur le tronc peu à peu, & incontinent aprés si on l'environne du fumier mêlé avec de la terre, & il faut faire cette cure en automne.

7. Les vignes seront connuës ou avoir deffaut d'humidité, quand elles auront des feüilles fort rouges: & a cet effet, faut remedier par l'arrousement d'eau marine, ou urine d'homme ou de femme.

8. La vigne rend quelquefois grande quantité de larmes, d'où il arrive qu'elle perd sa force totalement. Le remede est de faire au tronc une fente, & l'oindre avec huile cuit jusques à la moitié, ou bien avec lie d'huile non salée, puis l'arrouser avec du plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouver.

La vigne est quelquefois caduque, de telle façon qu'elle laisse tomber ses raisins : les vignes sont telles, quand les feüilles sont blanches & seches, & le sarment est large, & maniable ; à cela il faudra remedier avec des cendres battuës & mêlées avec vinaigre fort, & en frotter le pied de vigne, & arrouser tout ce qui est a l'entour du tronc.

La vigne qui fait trop de sarmens, la faut couper court, & si pour cela elle ne cesse point, la dechausser & à l'entour de son tronc mettre du sablon de riviere, & un peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafraichir.

Si les raisins se sechent en la vigne, il faut ôter la partie du raisin qui est sec & arrouser l'autre partie avec mixtion faite de vinaigre & de cendres de sarment, ou pour le plus assuré arrouser le pied de la vigne d'urine forte, faite de longtems.

Il y a des vignes qui pourrissent le fruit recemment produit, avant que les raisins soient devenus meurs : contre ce dommage faut mettre sur les racines des cendres vieilles, ou sablon, ou à l'entour du tronc farine d'orge mêlée avec semence de pourpier.

Pour empêcher que la morsure ou haleine des bœufs & vaches (qui sont fort dommageables à la vigne, ne fasse tort aux vignes, arrousez le pied de châque sep de vigne avec l'eau ou auront trempé & seront amollis les cuirs de bœuf ou de vache, & autres animaux, les bœufs & vaches ont en si grande horreur la puanteur de cette eau, qu'il n'auront garde d'aprocher de la vigne.

Les chenilles & poux, ni autres petites bêtes ne gâteront le bourgeon, ni la feüille de la vigne, si la serpe, de la quelle l'on élargira ou coupera, & taillera les vignes, est ointe avec sang de bouc & graisse d'âne, d'ours, ou d'huile, ou auront boüilli les chenilles ou ails pilez.

Pour chasser des vignes des petites bêtes, que l'on apelle hannetons. Faut faire de parfums dans les vignes, du fumier de bœuf, ou de *Galbanum*, ou de quelque vieille savatte, ou de corne de cerf, ou planter dans la vigne de la pivoine.

Les formis qui gâtent le bois de la vigne jusques à la moëlle, si on frotte le tronc avec fumier de bœuf, ou avec graisse d'âne.

Aux vignes semblablement nuisent beaucoup le laurier, coudrier, choux plantez en leur terre, & principalement les choux qu'elle haït sur tout, étant une antipathie naturelle & mortelle entre ces deux plantes & que le choux est le vrai antidote de l'yvrongnerie, pourquoi le bon vignéron ne semera, ou ne plantera jamais en sa vigne ni choux, ni laurier, ni coudrier.

Divers secrets des vins & des vignes outre ceux qui sont marqués dans le mot de secret page 18. quatriéme partie du 2. Tome ou il est parlé de faire quantité de vins laxatifs.

Vous connoîtrez avant les vendanges, qu'il y aura grande abondance de vin ; si vous tirez avec les doigts legerement un grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose : l'abondance du froment donne aussi presage de l'abondance du vin, les pluyes du Printems font conjecturer que les vins seront forts & puissans.

Les Anciens ont fait grand cas de la vigne theriacale pour sa grande vertu qu'a son vin contre la morsure des serpens, & autres bêtes venimeuses, & non seulement son vin, mais ses feüilles pilées & apliquées en frome de cataplâme sur le lieu offensé, même les cendres de son sarment. La maniere de la preparer est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'en bas du sarment que nous voulons planter : & aprés en avoir ôté la moëlle ; il faudra mettre au lieu de ladite moëlle, de la Theriaque : puis enveloper de papier, & planter la partie fenduë : les autres ne se contentent de ces moyens, mais repandent de la theriaque sur ces racines.

La vigne de même façon sera renduë laxative, si au sarment fendu l'on insere quelque laxatif, ou si l'on arrouse ses racines avec chose laxative, notez toutefois que le sarment de la vigne theriacale ou laxative, pour planter ne retiendra pas la vertu de la mere : d'autant que le theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu de la vigne par succession de tems.

Vôtre vigne raportera de vin qui aura vertu d'endormir : si de même façon qu'en la vigne theriacale, vous mettez de l'opium, ou du jus de mandragore dans la fente qu'aurez faite au tronc de la vigne.

Pour faire raisins sans pepins, ôtez la moëlle du sarment que vous voudrez planter, non pas du tout : mais seulement de la partie qui sera mise dans terre, puis envelopés en cette partie moite, ou l'entre en un oignon (car l'oignon aide beaucoup au

Sar

Sarment à naître) & la plantez ainsi. D'aucuns conseillent de l'arrouser souvent avec eau, ou sera détrempé de benjoin, jusques à tout qu'elle ait jetté le bourgeon.

Pour avoir des raisins au Printems, il faut enter un sarment de vigne noire sur un cerisier.

Pour faire bien-tôt bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du sarment fraichement taillé avec eau, ou ait trempé du sel nitre, & huit jours aprés elle bourgeonnera.

Pour faire venir des raisins qui ayent des grains les uns blancs les autres noirs, il faut prendre deux sarments differends l'un de l'autre, & les fendre par le milieu prenant garde que la fente vienne jusques aux yeux & que rien ne se perde de la moëlle, puis les ajoûter l'un à l'autre & tellement aglutiner que les yeux soient prés l'un de l'autre, & qu'il se touchent de telle sorte que de deux il n'en soit quasi un seul: aprés il faut bien lier les sarmens avec papier, & les couvrir de terre argileuse, ou de coupeaux d'oignons, & en cette maniere les planter & souvent les arrouser, jusques à ce que le bourgeon sorte.

Pour garder l'hyver entier les raisins, les faut couper en tems serain, environ huit heures du matin, que la rosée est déja abatuë: puis le plonger en eau marine, ou saumure mêlée avec un peu de vin boüillant, & les mettre sur la paille d'orge. Quelques uns les mettent dans un vaisseau plein de moût, ou dans un vaisseau bien couvert & bien bouché, les autres dans du miel, les autres les gardent dans la paille d'avoine, aprés avoir été criblée & qu'il n'y aye point de poussiére, s'il y a de la poussiere, ils pourrissent, j'y ay été attrapé pour ne pas sçavoir qu'il falloit la bien faire cribler auparavant, d'autres font tremper la queuë des raisins dans la poix resine, d'autres les pendent dans un lieu ou il n'y aye pas de l'air.

Pour planter une vigne, on ne doit pas se fier aux marques d'une bonne terre qu'aprés qu'on aura fait experience, quel vin produira la terre, ou on veut la planter; car ce seroit peine perduë, & dépens superflux, de planter une vigne de petit revenu. Or l'experience de cela, pourra être prise en cette maniere: faites une fosse en la terre ou vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez en une motte, & la mettrez dans un verre plein d'eau de pluye bien nette, mêlez & battez cette eau, puis la laissez reposer jusques à ce que cette terre fasse residence au fond du verre, ce que l'on pourra facilement connoître à la clarté du verre: & aprés que la terre sera bien reposée, vous goutterez l'eau, vous aurez du vin de telle saveur que l'eau, si vous trouvez que l'eau soit desagreable, le vin s'en ressentira.

Si vous êtes curieux d'avoir de bon vin, ne fumez les vignes, d'autant qu'il est fort difficile que la terre nourrie & engraissée de fumier, ne retienne en soi la saveur du fumier, & à la fin ne la communique au vin; C'est pourquoi, les Parisiens sont assez mal avisez de charger tous les ans leurs vignes de fumier: cela est cause que leurs vins de la plus grande part, ont un goût mal plaisant, & se gâtent facilement & bien-tôt: & de plus le fumier fait envieillir incontinent & devenir steriles les vignes, d'autant qu'elles jettent toute leur bonté aux premieres années.

La maniere de terrer les vignes. Terrer est un mot qui se dit en terme de vigne: il faut terrer cette vigne, ce secours qu'on lui donne ne lui est pas moins utile que le fumier qu'on y aplique, le motif de l'un, n'étant point different de l'autre: car lors qu'on terre les vignes, ce n'est qu'en veüe de rendre fertiles celles qui ne le sont pas.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser de seis, si l'on n'a soin par quelque amendement de prevenir ce défaut, ou de le reparer lors qu'il est arrivé: l'une en demande plus & l'autre moins: & enfin laissant conduire le tout à vôtre prudence, ces terres qui contiennent les vignes attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur besoin.

Ce surcroit de puissance qu'on fait acquerir aux vignes par le moyen des terres portées, augmente considerablement leur production par le concours des sels qui sont dans ces sortes de terres, & que l'air y réveille, les penetrant plus aisément par le grand remüement que l'on en fait & en les purifiant de mauvaises qualitez qu'elles auroient pû avoir contractées, ce qui seroit cause que les sels venant à se détacher pour se laisser aller où la pesanteur des humiditez les emportent, tomberoient sur la racine de ces vignes qui naturellement se portent à sa superficie de la terre, vont chercher à vivre par tout où elles peuvent trouver un aliment nouveau.

Aprés avoir montré comme la terre portée fertilise effectivement les vignes, il n'est plus question que de dire comme il faut mettre cette terre dans chaque espece de vigne.

Ce transport de terre est extrêmement necessaire, surtout lorsqu'on voit qu'une vigne ne donne plus que de chetives productions, & il se fait ainsi dans cette sorte de vigne.

On prend d'un endroit destiné à amender les vignes, de la terre qui y est, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la vigne, observant toûjours que c'est à celui qui est le plus haut, où cette terre étant prevenüe, est jettée sur la tête des perchées, comme on dit aux environs d'Auxerre. On porte cette sorte de terre au haut de la vigne, à cause qu'elle descend toûjours assez dans le bas, par le moyen des labours qu'on lui donne, ce qui l'y entraine.

Lors qu'on terre ces vignes, on se forme plusieurs idées à cet effet: ou l'on n'y veut simplement que des têtes tout au long de l'extremité de leur bout d'enhaut dont j'ay parlé, & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre sur hottée, jusqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut: ce n'est pas ce qu'observent toûjours les vignerons qui travaillent à forfait pour leurs maîtres, sans lesquels le plus souvent ils en font passer un pour deux, faute de la part de ces maîtres, ou de s'en raporter trop à leur bonne foy qui les trompe, ou de ne s'y pas connoître, lorsqu'ils vont voir l'ouvrage que ces vignerons ont marchandé de faire, & qui est fait à la verité, mais non pas suivant les clauses du marché: car on ne porte gueres de faux jugemens, lors qu'on dit tous vignerons, tous fripons.

Si l'on souhaite terrer les vignes tout du long des perchées, on observera que sur le haut de chaqu'une, il suffit qu'il y ait une terre de la hauteur de la terre que j'ay dit, mais seulement longue ainsi de quatre bons pieds: & que ce sera assez pour le reste que la terre soit mise le long de chaque perchée à l'épaisseur de quatre doigts. Une

perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainsi jusqu'à ce que l'ouvrage soit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hotées distantes l'une de l'autre, autant qu'on le jugera à propos, voila tout ce qui regarde la maniere de terrer les vignes moyennes: voyons à present celle qui concerne les basses.

A cause de la confusion avec laquelle les vignes basses sont plantées, je ne connois qu'une seule maniere de les terrer, qui est de jetter chaque hottée de terre au pied de chaque sep, & cela fait bien: & le temps de pratiquer ce travail, est depuis le mois de Septembre, jusqu'au mois de Mars.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre espece de vigne, que lors qu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il est question la seconde année qu'ils sont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces: il faut, dis-je, remarquer qu'on peut les terrer seuls, & par trous, sans qu'il soit besoin pour cela d'attendre que la vigne où ils sont, demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terrera une vigne delicate, lors qu'il y sera tombé de la nege: car cela est dangereux de la faire jaunir: pour les vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puisse arracher de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par consequent la terre à été mise grossierement, seront dés le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uny, & fort profondement.

Et enfin on remarquera, qu'en terrant quelque vigne que ce soit, plus on s'aproche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre prés les unes des autres, à cause que cette terre descend toûjours. Comme le temps auquel la vigne fleurit, est fort dangereux pour les labours, il faut pour lors se donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraichement remüée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres fraicheurs ausquelles cette saison est sujete, s'arrêtant sur les fleurs, les attendrissent d'une telle maniere qu'il en perit la plus grande partie.

De l'ébourgeonnement. La taille n'étant à la vigne qu'un retranchement de branches superflües, & qu'un racourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues: aussi la methode d'ébourgeonner n'est qu'une déstruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menües, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette vigne.

Le temps de tailler les jeunes plantes, est pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau: celui de les ébourgeonner, est en May & Juin: & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne sçauroit trop tôt faire aux vignes l'ébourgeonnement, crainte que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-à-propos une certaine quantité de seve qui pourroit servir à une meilleur usage: de sorte que, lors qu'on a negligé ce travail, il faut s'empresser de s'en acquiter au plutôt.

Il est fort facile dans la vigne de connoître precisement quelles sont les branches qu'il faut ebourgeonner: & s'étant fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessus de la tête du sep, & qui poussent du tronc en confusion, que ce sont celles-la, dis-je qu'il faut abatre.

Mais comme il n'est point de regle generale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un sep de vigne a beaucoup poussé en pied: & une telle production inégale ne lui pouvant être que tres desavantageuse, on condamne d'abord toutes les branches nouvelles à être exterminées: on le juge ainsi avec d'autant plus de raison, qu'on voit sa tête qui n'a jetté que mediocrement, en voyant telle chetive production dans un endroit où on l'esperoit belle pour avoir du fruit; on raisonne, sans avoir aucun égard à l'âge du sep, que sans doute ce sont ces nouvelles branches, venuës en-bas, qui ayant consumé la meilleure partie de la substance, sont cause que celles d'en-haut n'ont point profité, ce raisonnement à la verité, pour tenir du bon sens, n'est pourtant pas tout-à fait sûr, & cela ne vient que par le peu de connoissance qu'on a de l'agriculture & de la maniere que la seve se comporte dans les vegetaux.

Si bien que lors que telle chose survient à un homme qui ébourgeonne une vigne, il doit d'abord considerer le sep sur lequel elle paroît: car ou ce sep est jeune, ou il est vieux: s'il est jeune & que neanmoins il ait poussé si peu sur la tête, on peut esperer que l'année suivante, il donnera en cet endroit du sarment qui sera plus beau & mieux nourri: c'est pourquoy on ne balancera point pour lors de l'éplusher tout en pied.

Facons qu'on donnera, apres que la plante aura été dressée, & quand vous apercevrez qu'elle commencera à jetter du bois. La premiere année, & a prendre terre (ce qui se doit recognoître vers la my may) quand aussi vous trouverez que le bourgeon pourra endurer le labour, il faut commencer à le tailler, & couper avec une serpette ce peu qu'il aura de bois sur le sarment principal, afin que se fortifiant en sep, le tout soit uni en une même tige: à la charge toutefois que la coupe soit faite le plus loin du tronc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se feche, sinon lui laisser son bois; mais le netoyer, & émonder des bourgeons qui y surcroissent, pour lui faire plus grosse tige, puis apres il la faut biner; car la premiere façon de la plante porte aussi son premier labeur, en binant l'on laboure sur les conduits, afin que l'herbe ne gagne, ny n'étoufe pas la plante, à la charge toutefois qu'en bouchant & remuant la terre, l'on ne frape la racine de la vigne, étant certain qu'elle craint plus le choc qu'on ne croit pas, on remuera seulement les herbes, afin qu'elles ne croissent pas, & avant que de le faire, il faut bien regarder par tout, ce qui est sec ou moud, du plant qui a été fait, pour en retourner d'autre au mois de Mars, sinon vous attendrez les Avents de l'année d'aprés, & marquerés tres bien les endroits du defaut, afin que il vous en souvienne mieux.

La seconde année, vous commencerez à donner la plante nouvelle de toutes façons, telles que reçoit la vigne, qui est déja creuë & plantée de long temps, excepté la provigner: car plus la nouvelle plante est cultivée de labeur, & en plus douce, elle en vaut mieux. Si la troisiéme année en binant on aperçoit un bourgeon à fleur, il le faut abatre de l'ongle.

En cette même année l'on fume la premiere plante, en émondant bien fort, & écurant les rayons, & par même moyen l'on y épend & on donne le fumier, qui pour le meilleur doit être de vache, & aprés celui du cheval, & en aprés

de ce que le pauvre vigneron pourra recevoir, sinon de la marne, ou de la terre meuve & noire, qui est bien le meilleur de tous les amandemens: le vigneron dit toutefois, que le bon vin de pierrotte ou de griotte demande grand labeur: mais bien peu de fumier, à ce qu'il ne fasse avorter la plante.

La quatriéme année même l'on abat avec la main doucement sans y toucher avec aucun fer, les plus foibles méchans bourgeons, & on laisse les plus beaux pour voir s'ils rencontreront du plant, dont ils étoient issus, ce qu'on doit faire environ le mois de May.

Pour parler en general des labeurs que demende la vigne, tant nouvellement plantée, que creuë & vieille, on apelle foüir de premiere façon.

Le premier labeur que les autres apellent sombrer, par lequel l'on rend la terre plus souple & plus meuble, en ce labeur l'on déchausse les plus principaux seps, ce qui se fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits: car dans les païs frilleux & sujets à la gelée & bruines, comme au dessus & au haut des montagnettes, cela se fait a la queuë de l'Hyver.

La seconde façon de la plante, c'est biner, mais auparavant il la faut elavaller comme en la taillant, c'est à dire avec béche, agencer les sarmentes qui ont poussé, à ce qu'elles se contiennent bien en leur plante & ne s'égarent aux grands vents.

La troisiéme année outre les façons susdites, si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté beau bois, l'on la commence à provigner à la my Avril, ou à la my May: & alors l'on jette les Provins aux endroits que l'on veut provigner, de côté & d'autre, par ce moyen se fait l'échiquier, dont fait mention Columelle.

En cette même troisiéme année de la plante neuve, selon la façon du bois qu'elle aura jetté, nonobstant que vous abbatiez avec l'ongle une partie des boutons à fleurs pour la cause que dessus: toutefois selon la façon du bois, aprés avoir taillé & amendé le sep, l'on commence a lui bailler apuy, l'échalasser & lier pour soutenir le fort bourgeon, qu'il ne tombe & se prosterne: cela fait il la faut bisner: encore devant que ce faire, il faut qu'elle soit levée, bourrée, & liée du premier lien.

L'on provigne aux Advents, & en Janvier aprés avoir taillé, bien qu'aux endroits plus froids l'on attend Fevrier & Mars, & pour ce faire, l'on prend le plus beau jetton du sep que l'on connoît être creu, en coupant ses compagnons à deux nœuds prés de la tige, quelquefois si le sep est beau, l'on prend de la premiere plante deux brins, & on les couche doucement l'un arriere de l'autre, sous les pieds, dans la fosse qui aura été faite au chevalier ou au condors: puis l'on les recouvre de terres, & on fait le provin fort profond, afin que l'année d'aprés qu'il aura été dressé, & le brin nettement couché sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage: car jamais l'on ne fume la mere, ni le premier & principal brin: mais bien on les déchausse en Janvier, & aux Advents, quand on fume les provins, afin de lui faire mieux recevoir la neige, & l'eau du Ciel, qui lui peut engrossir le pied. A Chabiyes & par tout le Tonnerois & Auxerrois, on provigne au mois d'Octobre & aux Advents, lors que sont deux, aux terroirs pierreux & graveleux, & depuis la my Mars jusques à la my Avril, on y provigne en terre glaireuse & argilleuse, & non plûtôt que cette saison, pour autant que l'eau qui croupiroit dans les fosses, feroit pourrir & mourir du tout les plants, à cause de la gelée qui y est retenuë & en Hyver & au Printemps.

Aprés l'Aoust il faut redresser la vigne vieille ou nouvelle, à la relier de nouveau à cause des precedentes cheveleures, qui pourroient avoir le premier lien offensé & desseché, & alors l'on lui donne deux liens par tout, à cause de leur labeur different du nôtre, nous avons oublié qu'à la my-May, devant que de lever la plante, il la faut ébourgeonner, & en ce faisant, bien garder que l'on n'offense les principaux brins que l'on verra à fleur, sinon quand il y en aura trop à un sep.

En tierçant. Ce qui sera fait en Aoust, l'on la redresse & relie derechef, puis en temps doux, aprés la pluye l'on remuë la terre avec la houë assez doucement, & on renverse les herbes: & quelque-fois l'on sarcle, si l'année est pluvieuse. Outre lesquelles façons ordinaires, soyez advertis qu'en la vigne il faut toûjours avoir la béche en la main, qui la veut faire profiter, la provigner, & ébourgeonner, enfin donner toutes ses façons, l'on doit entendre en general qu'au mois de Decembre & Janvier, l'on taille le nouveau provin, & on cure le vieilli de l'année passée, en dechaussant le pied de la mere, & façonnant derechef le provin, & en l'amendant. C'est la coûtume, en Mars & Avril, que l'on taille, & on fait les nouveaux plants: en même temps on déchausse les vignes, & on fume celles qui en auront besoin: peu de temps aprés les faudra rechausser & recouvrir: puis avant qu'elles jettent leur fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres, qu'il ne les faut guere toucher du doigt pour les abatre, bien-tôt aprés les apuyer avec échallats & paisseaux, lier d'un lien doux & souple, & durant tout ce temps, n'oublier à leur bailler toutes les façons que nous avons dit.

VIGNE *sauvage*, It. *Vitesalvatica.* Qualitez ch. & sech.

VIGNE *sauvage*. Elle a les sarmens longs comme la vigne, apres, durs, ayant l'écorce crevassée, ses feüilles retirent à la Morelle, quoique plus larges, & plus longues. Son fruit vient en petites grapes, lequel étant meur, devient rouge: & ses grains sont ronds, & de mauvaise odeur. La racine est veluë; l'écorce des branches est d'abord amere, quand on la mâche, mais ensuite elle devient douce: c'estpourquoi on l'apelle douce-amere.

LIEU. Elle naît dans les hayes & dans les buïssons, en des lieux humides. Elle fleurit en May & Juin, & le fruit est meur en Septembre.

PROPR. Ses grappes sont a stringentes. La racine boüillie dans de l'eau, & beüe en deux verres de vin mellé d'eau de mer, est bonne contre l'hidropisie. Les Dames se servent des grains pour s'embellir le visage, pour s'ôter les lentilles & les taches & pour faire tomber les cheveux.

VIGNE. de quelque espece qu'elle soit, Muscat, blanc, rouge, noire, chasselas, Bourdelais, corinthe, muscat long, autrement passe-musqué, & se multiplient par marcottes, par crocettes, & sur tout mises sur couche, & enfin se multiplie par greffe en fente.

Dans le lyonnois se multiplie par chapons, voyez chapons, ou barbuos qu'aux racines, les cha-

pons pour bien reüssir, *quid*.

Le plant de gamé est le plus excellent pour le puis, le blanc vaut mieux que le noir.

VIGNERONS. *Des obligations des Vignerons.* Les Vignerons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in dis. Ezech.* 20. 21.

1. S'ils ont fraudé une notable partie du jour & n'ont pas travaillé à leur besogne comme ils devoient, il y a peché, & obligation de restituer ce à quoi se peut monter la perte du tems au prorata de ce qu'ils gagnoient, *Tit.* 2. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 4. *in corp.*

2. S'ils se sont fait payer plus de journées qu'ils n'en avoient employé : ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris de trop. *S. Thom. Suprà. art.* 2, *in corp.*

3. S'ils ont couché le plant de leurs voisins dans leur vigne, ou dérobé les raisins, de jeune plant, des échalas, souches, ou autres arbres, & bois contre la volonté des Maîtres: il y a peché, & obligation d'en faire restitution, si ce larcin est notable, *idem suprà.*

4. S'ils ont arraché les bornes des vignes, ou autres marques de limites, s'ils les ont outrepassez, ou laissé outrepasser contre l'interêt de leur Maître : ou si ayant été pris pour en faire la verification, ils n'en ont pas jugé équitablement : il y a peché, & obligation de reparer le tort, qu'ils ont fait en toutes ces manieres. *Id. suprà. q.* 69. *art. in corp.*

5. Si ayant pris à tâche des vignes, ils leur ont donné toutes leurs coupes aux tems propres, & les ont bechées comme ils doivent étant obligez à dédommager les Maîtres desdites vignes des torts qu'ils leur ont fait en faisant mal ces choses. *id. q.* 62. *art.* 4. *in corp.*

6. S'ils y ont fait toutes les fosses dont ils étoient convenus avec le maître, & les ont fait de la profondeur qu'elles doivent être en chaque lieu: ils sont obligez de reparer le mal qu'ils ont fait par leur negligence *Idem suprà.*

7. Si lors qu'on les a loüez à la journée, ils s'en sont acquittez fidellement & n'ont point abatu les bourgeons en travaillant à la hâte en les attachant, & les bêchant : il y a obligation de dédommagement envers les Maîtres, *Id. suprà.*

Ses point changé la vigne, c'est à dire s'ils l'ont taillé plus long qu'il ne faut, quand ils ont les vignes à loüage, ce qu'ils en preçoivent le fruit a moitié attendu, qu'ils ruinent la vigne, & qu'elle ne porte pas tant de durée.

VIN.

VIN. *Façonner les vins, du vin rouge.* La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de seve qu'ils desirent, qu'ils ayent cette couleur : mais ils se trompent; l'experience nous ayant fait voir jusqu'icy, qu'il y a bien d'autres precautions à prendre pour y reüssir, c'est-à-dire pour lui donner cette rougeur au point qu'on la souhaitte, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin, & ce sont ces precautions qu'on prend qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du vin : d'ou vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un merite égal, crû dans les vignes de differens maîtres, situez dans un même terroir également bon, & favorisé pareillement des rayons du Soleil : d'où vient, dis je, que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est pas la mauvaise façon qu'on lui a donné: Ainsi pour éviter de pareils inconveniens, il faut premierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En second lieu, il faut considerer l'espece du vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou gros : s'il est fin, & par consequent beaucoup plus rempli d'esprit qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent, si nous voulons qu'il soit bien rouge : & c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Collange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long tems dans la cuve.

Si le vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins sevé, on l'y laisse un jour entier & encore au bout de ce tems, si l'on juge qu'il n'ait pas assez de cuve, on retardera encore à le mettre sur le pressoir : car ces sortes de vins n'acquierent leur merite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que tres-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lors qu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un râteau le plus de grappes qu'on peut, soit qu'on ait déja pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait negligé de le faire: car ces grappes sont si dangereuses de faire perdre au vin la grace qui lui est necessaire, qu'on ne sçauroit les y laisser toutes, sans que le vin ne tombe dans cet inconvenient.

Il y a des gens qui par une aplication particuliere à façonner du vin, sçavent pour ainsi dire, le tems & l'heure qu'il est à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'il se sont acquise du point de couleur & de seve que ces vins doivent avoir suivant les années auquel ce cas échet, secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes & qu'ils aprendroient aisément, s'ils vouloient s'en donner la peine : secret qui empêcheroit, sur tout aux Villages, qu'on ne bût du vin si matin.

Du vin clair autrement œil de Perdrix. Pour faire acquerir à ce vin le point de couleur qu'on lui demande, & pour le rendre bien excellent, suivant le païs où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures aprés qu'il a été vuidé, & le porter sur le pressoir.

Il y en a qui fort curieux d'avoir du vin de cette espece, & de belle couleur, aportent des raisins sans les meurir, & les mettent tout d'un coup sur le pressoir: mais c'est lors qu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raisins noirs parmi les blancs.

Des vins gris. Les raisins propres à faire cette espece de vin, ne croissent ordinairement que dans les terres pierreuses, ou c'est là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela, que dans d'autres, & quoi qu'il y ait des raisins noirs parmi beaucoup plus de blancs ; cependant le vin qui est bon quand il est bien fait, est toûjours tout gris comme un gris de perle : la maniere de le façon-

ner, est qu'aprés que les raisins sont coupez, on ne sçauroit assez-tôt les mettre sur le pressoir.

Du vin blanc. Comme les vins blancs sont fort sujets à devenir jaunes, lors qu'ils sont mal façonnez ; on doit observer, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvenient, de ne les faire nullement cuver : les raisins blancs, pour rendre du vin bien clair, ne voulant qu'entrer & ressortir incessemment de la cuve pour être mis sur le Pressoir, où le plus souvent, on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne, ou bien on les y met sans être écrasez.

Pour bien éclaircir le vin, quand on le met dans le tonneau on le remplit jusques à ce qu'on le touche avec le doigt, soignant même pour cet effet de le remplir souvent. Quand le vin a jetté sa premiere fougue, & qu'on voit qu'aprés qu'on a rempli le tonneau il ne dit plus mot, pour ainsi parler, on commence de le couvrir de feüilles de vignes, sur lesquelles on met de petites pierres plates ou des tuileaux, crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprit: & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veüille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plûtôt qu'il est possible.

Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur, & de bonté, ce qu'elle acquiert, lors qu'on a tout mêlé le vin dans une cuve, avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve, que de celui qui sort du pressoir.

Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la grossiereté dont est celui du dernier pressoirage, se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres: mais le mettant dans un tonneau à part, il les destinent ou pour boire, s'ils sont d'un vin delicat : ou pour celui des domestiques, s'il vient de raisins qui ne puissent rendre, que du vin commun.

On doit être soigneux de bondonner le vin le plûtôt qu'on peut, car pendant qu'il est dans sa chaleur, il est fort susceptible d'évent, & de le tenir toûjours plein, crainte de cet inconvenient.

Qu'on ne suive jamais la methode de ceux qui par un certain esprit de ménage, & ayant de quoi se comporter mieux en cela, ne font que patroüiller leur vendange, en les faisant tirer en longueur: car deux inconveniens arrivent de ce tripotage: le premier, si c'est du vin rouge, qu'il est dangereux que la premiere vendange, attendant l'autre ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grape & si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse : & le second, soit vin blanc, soit vin rouge, que les meilleurs & les plus subtils esprits ne s'en évaporent gâtant par là leur vin, en interrompant à l'égard du blanc en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne lui convient pas, ils sont cause que ces vins prennent un goût mollasse, qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne seroient, si l'on avoit suivi une meilleure methode à les faire.

Vin laxatif. Pour faire un vin laxatif, il faut choisir en la saison des sarments de vignes bien nourris, & de bonne sorte : & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces decoctions & breuvages laxatifs ou de quelque liqueur medecinale preparée par une longue infusion d'herbes laxatives, cela fait, on met de la terre parmi, & les mêleront si bien & si long-tems & avec tel soucy jusques à ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser; & lors l'on les plante en lieu propre comme on fait aussi les autres vignes, qu'en se prenant toûjours bien garde qu'en les traitant trop rudement les bourgeons ne soient endommagez ou qu'on ne les fasse choir, les raisins qu'une telle vigne produira aprés, purgeront la même humeur qu'eussent fait la liqueur ou infusion, dequoi on les a arrousez & abreuvez, le même vin qu'on en tirera, fera le même effet, voyez la page 16. quatriéme Partie au second Tome & on pourra dire & demander les vins medecinaux. Ceci est tiré de mot à mot des livres des choses rostiques de M. Caton.

Les Doctes en agriculture & medecins Affriquains & grecs, qui ont precedé de beaucoup Monsieur Caton, usoient de ce moyen, ils fendoient par le bas le sarment de vigne qu'on vouloit planter, de la longueur de trois ou quatre doigts & ayant ôté la moëlle, ils mettoient en son lieu quelque simple medicament laxatif & purgatif, du nombre de ceux que nous avons marqué cy-devant dans le mot de secret, le pilant un peu auparavant : ou bien ils y mettoient quelque medicament composé (ce qui est bien meilleur) puis ils resserroient la fente, & pour empêcher que rien ne s'écoulât, ils mettoient un emplâtre par dessus & le lioient tres-bien, & ainsi, ils mettoient le sarment en terre. Ce recit est pris de Florentinus un des Medecins Grecs ; aprés lequel Pallade la aussi écrit.

Les modernes ne font autre chose, sinon qu'ils nettoyent tres-bien les racines de la vigne aprés qu'elle est déchaussée : puis ils arrousent tres-bien & l'abreuvent du suc de quelque medicament composé, ou bien de la liqueur dans laquelle quelque simple medicament laxatif aura trempé, reïterent cela durant quelques jours & principalement au tems que les vignes commencent à jetter leurs nouveaux bourgeons, étant pleines de seve. Cela étant fait, ils remuent la terre contre les racines, & sur tout ils se prennent garde que durant ce tems, la bise froide ne regne, depeur que le froid ne gâte les racines, & ne diminue la vertu des drogues & medicamens, les raisins qu'une telle vigne produit, sont laxatifs & purgent le corps : comme aussi le vin qu'on en tire, voyez le mot de secrets, il y a quantité de secrets de vins laxatifs.

Vins de Grenades & sa vertu & à quoi il sert.

De tant de façons de composer ce vin, que les anciens & les modernes ont mis en avant, j'en produirai ici seulement quelques unes éprouvées par Dioscoride, & par les modernes écrivains, ils tirent le suc des grains de ces Grenades qui n'ont pas le noyau dur comme bois, apelez *apiran* lequel ils font cuire jusques à tant que le tiers soit consumé, & lors il le serrent pour garder : ce vin est fort vertueux contre les fluxions inferieures, & contre la fievre qui est conjointe avec flux de ventre, il fait uriner, resserre le ventre, & si est grandement utile a l'estomach, d'autres aprés avoir nettoyé les grains de Grenade, les mettent incontinent au pressoir, & serrer le suc qui en sort dans des pots de verre : lequel il laissent là boüillir de soi même jusqu'à ce qu'il ne boüille plus, & que la lie soit alée au fonds : cela fait, ils prennent le clair & le mettent en d'autres pots, avec un peu d'huile pardessus, afin que le gardant trop long-tems il ne s'évente, ou qui s'aigrisse.

Accidents qui surviennent au vin & les remedes. Le vin n'est pas exempt de dommage & d'accident; non plus que toutes autres choses qui sont sous le Ciel; C'est pourquoi pour prevenir tous les inconveniens, qui surviennent au vin, il faut diligemment & souvent visiter les tonneaux toutefois depuis le tems qu'on aura couvert & bouché les vaisseaux jusqu'à l'equinoxe du nouveau tems il suffira de traiter & remplir son vin en trente six jours une fois: aprés ce tems là deux, & si le vin commence à fleurir plus souvent, afin que la fleur ne descende au fond & gâte le tout; plus grande sera la chaleur, & plus souvent il faudra les visiter & en remplissant, retenir le vin, le rafraichir, lui donner vent, tant qu'il sera froid, il demeurera entier,

Si le vin commence a s'aigrir, il faut mettre au fond du tonneau un pot plein d'eau qui bouche, puis boucher aussi le tonneau en y laissant un petit soupirail: au troisiéme jour il faut retirer le pot, l'eau duquel on trouvera puante, & le vin sain & net.

Pour les garder de tourner. Quand ils boüillent il faut mettre dedans du sel cuit, ou graine d'ache, avec son d'orge, & feüilles de laurier, ou cendres de sarment de vigne, avec semence de fenoüil pilée.

Les autres donnent tels remedes: prenez racine d'armoise, & de l'herbe nommée cinq feüilles, faites en poudre: & quand le vin aura boüilli, mettez en dedans, il ne tournera point.

Aussi si vous mettez les tonneaux en caves voutées: ou si vous mettez une lame de fer, ou de cailloux, ou de levain de pâte de segle au couvercle des tonneaux, gardant le vin de tout dommage qui peut arriver par le tonnerre ou par la foudre.

Secret asseuré pour empêcher que le vin ne tourne. Il faut mettre dans châque tonneau une bille de plomb pesant trois ou quatre livres de telle maniere quelle puisse passer par le bondon & la suspendre par le moyen d'une ficelle jusques au milieu du tonneau. Cela me fut de l'année derniere 1707. par une personne dit grande vertu & fort éclairée, qui me dit qu'ayant veu chez un de ses parens une vintaine de barres de plomb penduës contre une muraille & lui ayant demandé a quoi bon ces barres de plomb, il repondit que c'étoit pour empêcher que son vin ne tournât & que par ce moyen son vin n'étoit point tourné depuis prés de vingt années. Cette personne éclairée me dit que s'étant trouvée dans une compagnie de personnes sçavantes qu'on y proposa comme ce plomb pouvoit avoir cette vertu & dans quel lieu du tonneau il devoit être mis, il fut dit que le plomb devoit être mis dans le tonneau, parce que c'est dans ce lieu que le boüillonnement ou fermentation se faisoit en cette année, je l'ai experimenté que le secret en étoit bon. Car presque par tout le vin à été tourné & le mien ne l'a pas été.

Les Parisiens & un Marchand de Strasbourg de ma connoissance qui viennent faire leurs provisions de Mâcon, m'on dit que dans le mois de Mars ou avril, ils transvasent leurs tonneaux de vin dans d'autres qui sont vuides & ainsi comme il n'y a point de lit dans le tems que le vin bout & qu'elle est la cause que le vin tourne, il conserve leur vin par ce moyen-là.

S'il arrive que le vin soit tourné, il faut jetter dans le tonneau assez bonne quantité de poivre batu, ou le changer de vaisseau: Prenez blancs d'œuf, lesquels aprés que vous aurez bien batu & écumé, jettez les dedans le tonneau, & le remuez: ou prenez douze noyaux de noix vieilles, enfilés les, & les faites cuire sous les cendres, étant tout chauds, pendez les aux tonneaux dans le vin, les y laissez tant que vous voyez le vin avoir repris la couleur.

Le meilleur moyen d'y remedier, c'est dans le tems des vendanges faire un bon rapi de muscats bien meurs, & même les faire rotir étant bien meuris au soleil, les y exposer quelque tems sur des ais, ou autrement les fait avec un bon succos, avec les muscats, y mettre des lits de sarment, & du bon vin nouveau & à mesure qu'on en prend quand il a bien bouilli, y mettre de ce vin tourné à proportion qu'on en tire, en fit passer trois pouces de ce vin tourné par ce moyen.

Cette année 1708. les Peres Jacobins mirent un picotin d'avoine, qu'on fricassa & brûla dans une poësle qu'on jetta dans le tonneau, ce vin fut trouvé bon aprés, il est même qu'il sentoit le brûlé, mais il n'avoit pas le goût du tourné, le Pere Sacristain me le fit voir.

Si le vin est trouble, il sera bien-tôt clarifié avec le noyau de pomme de pin, ou de pêches ou avec blanc d'œuf, & un peu de sel, autrement prenez une demi livre d'alun de roche, & autant de sucre, faites en poudre fort menuë & la jettés au tonneau.

S'il vous semble que le vin se veuille gâter, usez de ce moyen. Si le vin est clairet, prenez le Jaune d'un œuf, & s'il est blanc, prenez le blanc d'un œuf, ajoûtez trois onces de pierre vive, prise d'un fleuve qui coure fort, mettez les en poudre avec deux onces de sel pulverisé bien menu, & melés tout ensemble: puis mettre le vin en un autre vaisseau, qui n'ait aucune odeur; jettez dedans toute cette composition, & la mêlés avec le vin cinq ou six fois le jour, jusqu'au bout de trois ou quatre jours; nottez qu'il faut faire cette provision avant que le vin soit pourri, car s'il étoit corrompu, vôtre mixtion ne serviroit de rien.

Pour mettre en son entier le vin qui est gras, moisi & éventé, jettez dedans le tonneau, de lait de vache peu salé, aucuns y jettent de l'alun, chaux, & souffre, mais cela n'est pas sain & au dommage de ceux qui boivent: il seroit meilleur y mettre grains de genevre, & racine d'Iris.

Si le vin tient de les vent, pour le lui faire perdre, faites faire deux ou trois tours au vaisseau, puis le mettez sur son chantier & le remplissez

Pour ôter l'odeur du moisi au vin, vous prendrez des nefsles bien meures sur la paille & les ouvrez en quatre parties, liez les avec un filet, & les attachez au bondon du tonneau, sibien qu'elles soient toutes couvertes de vin, laissez les demeurer un mois, & les ôtez, par ce moyen, vous ôterez la mauvaise odeur du vin, ou vous prendrez semence de laurier, faites la boüillir en vin, puis jettez la dans le tonneau, autrement faites un sachet plein de sauge, & le mettez dans les tonneaux sans toucher au vin. Le même sert, quand le vin est aigre: si vous n'aimez mieux pour amender le vin aigre, jetter dans le vaisseau de la graine de pourreau.

Pour empêcher que le vin s'aigrisse, il faut mettre le tonneau en lieu froid, bien plein, & bien bouché, tellement qu'il ne respire point; ou bien s'il arrive que l'on n'aït commodité du lieu

froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long-tems tenir en perce le vin pour le deffendre d'aigreur, il faut prendre une grosse piece de lard envelopée en toile de lin, & la descendre par le bondon jusqu'au milieu du vin, & selon que le vin s'abaissera, il faudra descendre la piece de lard, en sorte qu'elle soit toûjours au milieu du vin : cependant le vaisseau doit être toûjours couvert & bien bouché : d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir, quelques uns conseillent pour ce même effet, qu'il faut mettre dans le tonneau d'huile d'olive en telle sorte qu'il couvre seulement la superficie du vin, or quand le vin sera tiré l'on pourra recueillir l'huile.

Pour ôter l'aquassité & trop grande humidité du vin., il faut mettre dans le tonneau de feüilles de grenadier.

Si quelque bête est tombée dans le vin, y est morte, comme un serpent, un rat, une souris, afin qu'elle ne donne mauvais gout au vin. Si-tôt qu'on aura trouvé le corps mort, il le faut bruler & jetter la cendre froide dans le vaisseau auquel il étoit tombé, & le remuer avec un bâton de bois, les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou un anneau de fer, & le venin s'en ira.

Divers moyens, pour faire que le vin tourné devienne bon. Il faut vuider le tonneau par la canulle, c'est à dire le clair, jusqu'à ce que la lie sorte, & le mettre dans un autre tonneau où il y aura de la lie de bon vin fraiche : puis prendre une livre de bonne eau de vie rafinée, avec demie livre de cire jaune rapée dans ladite eau de vie, que vous ferez fondre à feu fort doux : puis tremperez un linge dans cette mixtion, & l'allumerez avec du souffre, & le ferez brûler par le bondon, aprés quoi boucherez bien le tonneau.

Prenez une poignée de vieille noix avec leurs coquilles, si c'est pour un tonneau d'un quart de muid : deux poignées puis mettez les dites noix au four tout chaud, & les faites fort secher qu'elles deviennent toutes rousses, en aprés, prenez autant de copeaux de saulle du premier bois aprés l'écorce, & mettez vos noix toutes chaudes & rousses daus vôtre tonneau, & le laisserez trois jours & trois nuits reposer : & verrez merveilles.

Vin venté ou tourné. Agitez le vin par le bondon avec un bâton, sans toucher à la lie, puis y versez une bonne livre de bonne eau de vie, & laissez reposer six jours, & il sera remis.

Le vin venté se corrige aussi en mettant dans le pot, avant que le boire, une croûte brûlante.

Vin moisi. Il faut faire comme un bâton de pâte de froment, & le faire cuire à demi au four; aprés le sortir & le piquer de cloux de gerofle le mettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis metez le bâton suspendu dans vôtre tonneau qui ne toûche pas au vin, on le peut jetter dans le tonneau, & ils en ôtent la mauvaise senteur.

Pour le Vin qui sent l'aigre ou l'amer. Faites boüillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau tant qu'elles reviennent à moitié, puis la passez & la mettez dans le tonneau par le bondon, & el remuez avec un bâton sans toucher la lie.

Pour le vin verd. Il faut faire boüillir du miel pour en sortir la cire, & le passer par un linge : aprés en mettre deux pintes sur un demi muid : ce qui le rendra fort bon & si c'est en été, & que vous voyez qu'il risque de se tourner, il faut jetter une pierre de chaux vive.

Pour garder le Vin de s'en aigrir. Prenez du sable de riviere au mois de Mars, & le lavez bien & sechez au soleil, & en jettés deux écuellées pleines dans un tonneau de demi muid de vin, c'est a dire sur sept vingt pintes, avec deux pintes d'eau.

Autrement prenez à la saint Martin un demi mui de vin, & le faites boüillir jusqu'à la troisiéme partie, & de ce vin en mettez dans vos autres tonneaux quatre pintes, où environ dans châcun, avec deux morceaux d'encens gros comme une noix chacun, & les bouchez bien.

Pour bien clarifier le Vin. Il faut mettre sur un tonneau deux pintes de lait, que vous aurez bien fait boüillir & écumer, pour en faire sortir la créme.

Vin corrompu. Je m'avise d'un secret que les taverniers voudroient acheter bien cher, lequel je leur donnerai volontiers, si vous mettés dedans le tonneau un raifort coupé par morceaux, il tirera tout le mauvais goût & aigreur si le vin en a; mais de peur qu'il ne se gâte la dedans, il le faut tirer incôtinent, & s'il est besoin, y en faut plonger un autre.

Pour empêcher que le vin ne se gâte, il faut prendre la peau de vigne, par une certaine convenance, & pource qu'elle desseche, & même d'Alun mis dans le vin encor nouveau, & devant qu'il boüille, font qu'il ne se corrompt pas.

Faut corriger le vin gâté comme par le choux, la faveur & goût du vin ausément se corrompt au tonneau, il est aisément preparé aussi par l'odeur de la blete, y plongeant les feüilles.

Comme l'on corrige le vin gras, & qui coule en danger de se tourner. Prenés de cire Vierge 1. livre ou autant qu'il faut, coupés-la menu, & la mettés au vin, & en peu de tems il aquerra sa premiere nature, d'un livre écrit à la main.

Vous amanderés le vin gâté, Si vous le changés de tonneau, & le mettés dans un autre bien nétoyé de la lie, & soigneusement lavé avec decoction chaude de feüilles de laurier, de mirthe, de toutes bonnes herbes des jardins, que nous apellons Orvale de noix, ou de la racine de glayeul ou de baye de Genievre : quand vous en voudré user, vous le trouverés d'une couleur, odeur, & suave plus agreable qu'il n'étoit.

Autre. On corrige le vin qui a quelque mauvaise odeur ou qui est gâté, si selon la grandeur du tonneau, vous prenés une juste quantité de froment bien net dans un sac, lequel vous pendiés dans ledit tonneau & le retirés bien-tôt aprés car il en attirera tous les mauvais goûts, & rendra le vin clair & pur.

Vous remettrés en son entier, le vin gâté & troublé, en cette sorte, prenés quelques blancs d'œuf & les ayant long-tems remués & écumés, jettés les au tonneau, & les remués là dedans, vous en ferés autant, si vous enfilés avec un filet douze noyaux de noix fort vieilles, si vous les faites cuire sous les cendres & quand ils sont encore chauds, vous les faites pendant dedans le vin, & les y laissés tant qu'il ait pris sa couleur accoûtumée, & qu'il vous plaise, & lors il les faudra mettre dehors.

Pour ôter l'aigreur & corruption du vin, Prenez une juste quantité de poix chiches, oignez les d'huile, cuisés-les & les pilés, pour en faire une masse : de laquelle vous jetterez une demie livre dedans ce vin, qui commence à aigrir, & cette saveur se corrigera dedans un jour naturel.

Pour garder le vin d'aigrir. Prenez la semence

de pourreau jettée dedans le vin, fait qu'il n'en aigrit point : & qu'il laisse toute aigreur s'il en a.

Contre la mauvaise odeur du vin. Les cuisiniers ôtent la force du vinaigre qu'ils mettent parmi les viandes en y mettant de l'ache, & les vendeurs de vin ôtent la mauvaise odeur au vin, en mettant de ladite herbe dans les sacs, Plin.

Autre. Faites chauffer une piece d'une grosse tuille nette & étant liée à une corde mettés-la dedans le vaisseau, & le bouchés de deux jours : aprés vous verrés s'il est amendé : s'il ne l'est, vous reïtererez cela tant qu'il faudra.

VIN *pour les Domestiques.* Le bon ménage veut qu'au tems de Vendange, on soit soigneux de faire d'une certaine boisson qu'on apelle piquette autrement dit demi vin, & voici comme on façonne cette liqueur.

Avant que d'ôter le moût de la cuve il faut avoir fait provision d'eau autant qu'on juge devoir faire de ce petit vin, afin que sitôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, crainte que le marc restant sans humeurs, n'aquit quelque goût desagreable qui ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arrouseroit de nouveau.

L'aigreur est un deffaut principal dans lequel il pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence a y mettre de l'eau autant ou peu qu'on souhaitera que le petit vin soit plus ou moins bon. L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur, tant que les années plus ou moins chaudes le permettent, & lors qu'on juge que la fermentation du vin qui reste est suffisamment fait, avec l'eau, on tire tout le moust de cette cuve dont on remplit une autre cuve, puis ôtant le marc de celle ou il est, on le porte sur le pressoir pour y être pressé, & en exprimer la liqueur du vin qui est encore dans les grains, pour porter ensuite le vin pressoiré dans la cuve où on a jetté le moût, & le tout ainsi mêlé ensemble est retiré pour être mis dans des tonneaux.

Autre petit Vin. Voici une autre maniere qui à la verité n'est pas si bonne que la premiere, mais dont on se sert avec assez de succez pour la boisson du commun. Il ne s'agit pour cela que de prendre un marc de raisin bien rouge & qui ait pour cela que de prendre un marc de raisin bien rouge & qui ait déja été mis sur le pressoir.

Il vrai qu'on observe qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne lui en donne que deux : puis l'ôtant fraichement, dessus le pressoir, on le porte directement dans une cuve dans laquelle on le separe l'un de l'autre le mieux qu'on peut aprés quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué on le laisse cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait encore avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, & qui communiquent à cette eau une qualité étrangere, lui fait acquerir la couleur qu'on lui souhaite.

Petit vin en piquette. Comme la precedente est tirée de la cuve & mise dans une autre; Et quand le marc qui reste, on le porte aussi sur le pressoir ou on lui donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient & qui est toûjours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve : raison pour laquelle on ne le met point dans le tonneau que tout ne soit mis ensemble afin de mieux egaler cette boisson au petit vin qui veut être beu incessament.

Divers secrets & choses remarquables sur les Vins. outre ceux qui sont marqués en la quatriéme partie de ce tome page 17. 18. 19. en voici d'autres.

Au cas que la vendange se trouve petite & qu'un particulier en desire faire pour la boisson il se fera en façon de rapé.

1°. Il fera égrener une bonne quantité de raisins & qui fait le meilleur vin, qu'ils soient bien meurs ayent l'écorce dure, qui n'ayent que les grenes seules & entieres sans être crevés, fera remplir a peuprés les tonneaux qu'il trouvera à peu prés, il fera deffoncer d'un des bouts & puis les fera ressoncer aprés avoir mis les grains & les ferez mettre sur le chantier, fera entonner par le bondon quatre setiers de bon vin vieux & puissant qui font trente deux pintes mesure de Paris cela étant fait il fera boüillir de l'eau dont il achevera d'emplir les tonneaux, qu'il laissera jusqu'à que son vin soit fait ce qui arrive quelque fois tard, selon que l'année est chaude ou froide; pourtant il pourra le percer pour commencer d'en boire, & toutes les fois qu'il en fera tirer, il remplira son vaisseau d'autant & tiendra toûjours son vaisseau plein par ce moyen ce vin lui passera une bonne partie de l'année en une même force de vin & quand il commencera à s'affoiblir trop, il en tirera seize pots ou pintes, & remettra au lieu de bon vin vieux pour en boire si bon lui semble il continuera a y mettre de l'eau comme auparavant, sinon qu'il trouva trop foible, pour y remettre du vin il fera boire à ces ouvriers en le remplissant toujours d'eau comme dessus.

2. Pour faire que le moût ne se répande point par dessus en boüillant dans le tonneau, vous mettrez à l'entour du trou par ou le moût sort, un chapelet de pouliot, ou de calaminthe, ou d'origan : ou vous oindrez le bords du trou du tonneau par dedans avec lait ou fromage de vache, ou jettercy dedans le tonneau un petit mourceau de fromage; car il retiendra par dedans la grande chaleur du moût pour faire que le moût pourra être bien tôt purgé, il faut donc mettre soixante sextiers de vinaigre, & dans trois jours le moût sera purifié.

3. Si vous voulez avoir du moût toute l'année, il faut prendre le moût qui distille par lui même des raisins avant qu'ils soient foulez & le mettre le jour même dans un tonneau poissé dedans, & dehors; en sorte que ce vaisseau soit à demi plein & fort bien bouché de plâtre par dessus, ainsi le moût demeurera long-tems en sa douceur: encor plus long-tems il se gardera, si vous mettés le tonneau dans l'eau, bien fermé & enclos d'une petite peau & le laissés là trente jours; car d'autant qu'il n'aura point boüilli, il sera toûjours doux & se gardera par la chaleur de la poix, ou bien sera bon de froisser les raisins tout doucement sans les trop presser & le moût qui en sortira, sera durable, les autres mettent les tonneaux dans du sablon moité, il y en a qui poissent les tonneaux dedans & les mettent dehors de l'eau seulement : & les couvrent de marc, puis y amoncellent pardessus du sablon humide.

Pour connoître si il y a de l'eau au moût ou vin, prenés un jonc dessechè & le jettez dans le vin, il attire à soi l'eau s'il y en a, ou prenez des poires cruës sauvages, & en coupez par le milieu, & les netoyez, ou si vous voulez, prenez des mures & les jettez dans le vin, si elles nagent dessus, le

vin est pur, mais si elles vont en bas, il y a de l'eau. Quelques uns frotent d'huile une canne, ou de bois ou du papier, ou du foin ou quelqu'autre buchette ou paille de fouarre laquelle ils essuyent & la mettent dans le vin, aprés le retirent & de là prenent connoissance; car si le vin a de l'eau les goutes sembleront à l'huile, les autres jettent dans le vin, de la chaud vive, & s'il y a de l'eau, la chaux se dissoudra, si le vin est pur, il conglutinera la chaux, d'autres versent le vin dans une poëile ou il y a de l'huile boüillante, & s'ils y a de l'eau, il fera grand bruit & boüillonnera; d'autres jettent un œuf au vin, si l'œuf descend, il y a de l'eau, s'il ne descend pas il n'y en a point.

Si l'année est pluvieuse, & qu'il arrive que les raisins étant à la vigne, soient moüillez, ou s'il arrive qu'aprés vendange qu'il pleuve impetueusement & que les raisins soient plus arrousés qui n'en n'est besoin, nous les foulerons necessairement & si vous connoîssez que le moût qui sortira de telle vendange soit de peu de force ce que vous pourrez sçavoir en le goûtant aprés que les vins seront mis dans le tonneau à la premiere fois qu'il boüillira il faut changer en un autre vaisseau, car la qualité qui sera en lui demeurera encor chargé, vous mettrés en nonante sextiers de vin trois demi sextiers de sel, les autres font boüillir le vin sur le feu, tant que la cinquiéme partie en soit consumée quatre ans aprés il en use.

S'il arrive que le moût ainsi preparé que nous avons dit ci-devant, aprés avoir duré assez longtems commence à s'aigrir, pour remedier à cela il faut y mettre tremper huit pintes de raisins boüillir jusqu'à qu'il soient enflés puis les presser & jetter dans la huitiéme partie du moût, ou faire couler le moût parmi le sablon de la riviere.

Si vous voulez que le moût dans vingt quatre heures soit rassis sans boüillir pour en user incontinent, emplissez un tonneau de petit copeaux de fayard, jettez vôtre moût: & dans les ving-quatre heures vous aurez du vin rassis, sans avoir jetté aucune écume. Les Lionnois, Champenois, & principalement les Bourgeois de Ville, usent de cette recette non seulement pour avoir bien-tôt du vin rassis; mais aussi pour faire du rapé.

S'il arrive que le vin aye de l'eau, & qu'on l'aye connu par les moyens que j'ai marqués, pour separer l'eau, il faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu puis étouper la bouche du tonneau d'une éponge imbibée d'huile, & toûrner la bouche contre terre car l'eau sortira, ou bien faites faire un vase de bois de liere & y mettrez la quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau sortira incontinent, & le vin demeurera peur.

Vous ferés du vin odorant, & doux en cette sorte: prenés un peu de graine de mures, sechez, & pilez la & la mettez dans un petit barril de vin & le laissez dix jours & aprés l'ouvrez & en usez. Vous ferés le semblable, si vous prenés la fleur du raisin celle qui se trouve dans les hayes ou bois de vigne au tems que les raisins flurissent & la jettez dans le tonneau les feüilles de pin & de ciprés frottée contre les bords des tonneaux & mise parmi le vin, font le vin fort odorant: ou pour le plus facille, il faut prendre une orange ou citron qui ne soit pas trop gros, & le piqués de clou de giroffle jusqu'à tant qu'il ne touche point au vin & bien bouchés le tonneau: ou bien faites tremper quelque tems dans d'eau de vie la simple matiere de laquelle vous voulés que le vin aye l'odeur passez & coulez cette eau de vie, puis la jettés dans le tonneau du vin.

Pour faire du vin blanc de vin noir, & au contraire du vin noir de vin blanc. Prenez de sel commun huit dragmes & les metez en dix demi sextier de vin noir, ou bien versez dans du vin noir du lait clair, avec cendre de sarment de vigne blanche & le tournés bien l'espace de quarante jours, puis laissez le reposer, il deviendra vin blanc, au contraire, le vin blanc deviendra noir, si vous mettez en celui des cendres de sarment de vigne noire: ou jettez dedans le vin blanc, poudre de miel cuit & consistance de pierre, & redigé en poudre. & le changés de vaisseau en vaisseau pour le mêler, vous ferez cela plus facilement, si vous jettez dedans le vin blanc, les racines seches ou vertes de toutes sortes d'ozeilles.

Vin clairet. Battez trois blancs d'œuf en un plat tant que l'écume en vienne, & y ajoutés du sel blanc, & autant de vin, battés le tout ensemble derechef, jusqu'à ce qu'il devienne fort blanc, aprés remplirez le plat de vin, & le tout metés dans le tonneau du vin & le gardés, vous ferés un vin qui portera beaucoup d'eau & dessechés de racines de guimauve, & en faites poudre que vous jeterés dans le vin, lequel aprés il faudra tourner mêler soigneusement.

Le vin n'aura point de fleurs, si vous mettés au vin fleur de raisin cueilli & seché, ou de la farine de vesse, & quand les fleurs & farine seront descenduës au fond remués le vin dans un autre tonneau.

Vous ferés un vin cuit, si vous faites boüillir du du bon moût & fort doux; jusque à ce que la tierce partie en soit consommée & refroidie, il faut le mettre dans des vaisseaux pour l'usage.

Pour faire vin doux qui dure toute l'année, il faudra cueillir le raisin entier & pendant trois jours le laisser étendu au soleil, au quatriéme jour sur le midi, le fouler le vin doux, c'est à dire la mere goute qui coulera dans la cuvette au tems qu'on presse le marc, doit être ôté & mis à part, & on le doit faire boüillir; & aprés avoir bouilli en dixneuf cartes y mettre une once d'iris, ou flambe bien pilée, & couler ce vin sans la lie, ce que faisant il sera doux, & ferme, & sain au corps.

Pour faire du vin semblable au vin grec, vous cueilirés dans des vignes hârives des raisins bien meurs & pendant trois jours les laisser au soleil: au quatriéme les fouler au pied & mettrez dans un vaisseau le vin qui sera ainsi fait, ayant le soin de le bien faire purger de son ordure & de la lie & lors qu'il bouillira, & le cinquiéme jour que le vin sera purgé, vous mettrés deux livres de sel recuitte, ou cassé ou batu bien menu, ou pour le moins une livre en dix-huit cartes & demi de vin.

Pour faire du vin fort excellent d'un qui est debile & foible. Prenés une poignée de feüilles des toute-bonnes, une poignée de la graine de fenoüil, & ache & versés dans le tonneau.

Pour faire bonne dépense il faut considerer combien montera la dixiéme partie du vin qu'on aura tiré en un jour & jettés autant d'eau douce par dessus le marc duquel on aura tiré ce vin: avec cela ou mêlera de l'écume du vin. Ce vin bouilli ou cuit & de la lie qui sera dans la cuvette, qu'on laissera tremper une nuit: le jour suivant faudra fouler le tout avec les pieds & puis le pressurer: aprés, mettre ce qui en sortira en deux

tonneaux : quand ce vin aura boüilli, le boucher pour faire reposer le vin trouble & plein de lie versez-en soixante six tiers de vin un demi septier de lie d'huile cuite, jusqu'à ce que la tierce partie soit perduë : & le vin reposé incontinent revienne en son premier état, ou pour le mieux & plus facile, jettez dans le tonneau six ou sept blancs d'œuf, & le remuez avec un bâton.

Vous ôterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du jus de choux lequel auparavant vous aurez pilé & en aurez tiré le jus.

Pour faire le vin 1. Il faut prendre l'humeur subtile qui dégoûte des sarments aprés qu'il sont coupés & le mettre dans le verre du beuveur quand il voudra boire sans qu'il en sache rien & il perdra toute la volonté de boire du vin.

2. Ou bien lui faire boire avec du vin blanc fleur de segle; cueillie alors que le segle fleurit:

3. Ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes envie metez les tremper dans le vin jusqu'à ce qu'elles meurent, puis faites boire de ce vin.

4. Ou bien prenez une grenoüille verte que l'on trouve ordinairement dans les fontaines & la faites mourir dans le vin.

5. Ou autrement observez diligemment ou le Chat-huant fait sa retraite, afin que vous puissiez avoir un de ses œufs, fricassez-le & le faites manger au beuveur.

Pour faire que les beuveurs deviennent sobres, il faut leur faire manger des choux & confitures faites de miel: ou bien boire du vinaigre à grands traits.

Pour faire incontinent que le vin nouveau soit vieux. Prenez amandres ameres, melilot, de chacune une once, reglisse trois onces; fleurs de lavande autant, aloës hepatique deux onces pilez le tout & le liez ensemble en un linge & le mettez dans le vin.

L'on connoitra le vin être de garde ou non, ne ces sortes quand le vin sera entonné, quelque tems aprés il le faut changer dans un autre tonneau & laisser la lie dans son premier tonneau lequel il faudra bien boucher & puis prendre garde, si la lie ne change point & ne prend quelque mauvaise senteur, ou engendre des moucherons, ou autres bêtes, si l'on voit que rien de cela ni survienne il ne faut point craindre que le vin se tourne. Si aucontraire, on pourra être assuré de la corruption du vin; les autres mettent jusqu'au fond du tonneau un canal ou tuyau de sureau, ou autre semblable bois qui se peut caver, par lequel il attire le vin, par ce moyen on est asseuré de son odeur & senteur de la lie & selon la qualité d'icelle donne jugement de la qualité du vin.

Quelques uns font presage par le couvercle des tonneaux, ausquels ils connoissent une saveur vineuse, font conjecture de la bonté du vin, les autres font experience par la saveur du vin, lesquels s'ils trouvent aprés du cōmencement, esperent bien de sa bonté. Si au contraire: si quand on met le moût dans le tonneau il est gras & gluant, c'est signe de bonté : s'il est sans aucune force, il se tournera facilement.

Pour garder le vin facilement en tout tems, jettez de la poudre d'Alun de roche subtilement pulverisez, ou de graviers & petits cailloux pris en quelque riviere, ou eaux de vie, ou pendre dedans le tonneau par le bondon une fiole pleine de vif argent bien bouché de toute part & la descendre peu à peu selon que le vin descendra de telle façon que la fiole soit toûjours plongée dedans le vin ou versez de l'huile commune.

Abondance de vin ou une œconomie surprenante dans le vin & par moi experimenté & par d'autres dans des communautez d'hommes & de filles voyez premiere Partie du premier Tome, dans le mot d'Abondance de vin.

VINAIGRE. *La maniere de faire du bon Vinaigre.* Pour y parvenir, il faut plus ou moins qu'on en souhaitera faire commencer par observer la doze des ingrediens qui doivent entrer dans cette composition; apés cela on sçaura que pour un moi qui tient quatorze cent pintes mesure de Paris, il est necessaire de prendre trois livres de farine de segle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de Gingembre, une once de pirette, & une once de poivre-long, demie ence de muscade, & demie once de canelle toutes ces espices destinées pour faire une mistion seront reduites en poudre, & paitries dans la farine dont je viens de parler; pour detremper cette pâte on prendra du bon vinaigre, avec quoi on en formera une espece de gâteau un peu épais qu'on mettra cuire au four; pour le laisser aprés refroidir, tout cela pratiqué on prend ce gâteau qu'on met en morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud, n'oubliant pas de le boucher de son bondon, pour aprés les rouler à plusieurs fois.

On remarquera que tous les ingrediens mis en gâteaux & le vinaigre dont je viens de parler, doivent être jettés dans le tonneau & roûlé comme j'ai dit avant que d'y rien mettre de ce qui doit achever de le remplir; ce point observé on cherchera un endroit chaud pour y placer ce tonneau, & le lendemain, on prendra douze pintes de vin (soit de celui qui est dans les tonneaux lors qu'il y a fort long-tems qu'ils sont percez, éventez ou non, ou soit tout fraichement) qu'on mettra dans ce tonneau, puis huit jours aprés encore douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit en huit jours continuer, jusqu'à ce que le tonneau soit plein jusqu'à un trou qu'il faudra faire à quatre doigts d'enhaut du fond qu'on laissera debouché, & on sera instruit que ce trou doit être percé d'une largeur à y pouvoir soutenir un bondon, & comme un point par experience reconnuë contribuer à rendre le vinaigre plus fort: on prend un litron plein de fleurs de sureau qu'on jette dedans, aprés quoi, & lors qu'on sent, qu'il y a acquis état de perfection qu'on lui demande, ou l'on s'en sert pour tout ce qu'on a de besoin.

VINAIGRES. Prenez de cornoilles quand elles commencent à venir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, de celles qui naissent aux chāps à demi meures, vous les ferez secher puis vous les mettrés en poudre, & avec un peu de vinaigre, vous en ferez de petites pelotes, que vous ferez secher au soleil, puis prenez du vin & le faire chaufer, & quand il sera chaud mettés en dedans cette composition & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Pour faire du vinaigre avec du vin gâté. Prenez du vin pourri, & le ferez boüillir, & ôter toute l'écume qu'il fait en boüillant, & le laisser demeurer au feu jusques à tant qu'ils decroisse du tiers & puis mettez le dans un vaisseau ou il y ait en dedans du vinaigre & y ajoûtez de cerfuil

& couvrez bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ait point d'air; & en peu de tems ce sera du vinaigre bon & fort.

Pour faire du vinaigre sec, lequel l'on peut porter où l'on veut. Prenez des Cerises sauvages quand elles commencent à meurir: (mais les cornoilles sont meilleures) de meures quand elles sont encore meilleures) de meures quand elles sont rouges & grapes d'aigrats bien gros, glands sauvages avant qu'ils se meurissent, pilez tout cela ensemble, puis prenez du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, incorporés le tout ensemble, & redigez par petits pains, que vous mettrez secher au soleil: & quand vous voudrez faire du vinaigre, détrempez ces petits pains dedans le vin, & vous aurez de bon vinaigre, autrement prenez de verjus de grain bien verd, & le pilez en y ajoutant du vinaigre, & en faites de la pâte, de laquelle vous ferez des petits pains que vous secherés au soleil, puis voulant avoir du vinaigre, detrempez ces pains dedans tel vin que vous verrez être suffisant, & vous aurez du vinaigre tres-bon.

Pour faire du vinaigre rosat. Prenez bon vinaigre blanc, & y mettez des roses rouges nouvelles ou seches, les tenant au vaisseau plusieurs jours, puis ôter les roses, & les remettez en un autre vase, & les gardez en un lieu frais. De même façon vous preparerez du vinaigre rosat.

Pour faire du vinaigre sans vin, mettez dans le tonneau pêches molles & delicates, puis par dessus orge brûlé, & les laissez pourrir tout un jour, aprés coulez les & en usez, ou bien prenez figues vieilles & orge brûlé & le dedans des oranges, & mettez cela dedans un tonneau & les tournez tres-bien & souvent: & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerez & en userez.

Pour faire du vinaigre doux. Prenez cinq septiers de vinaigre, fort & avec autant de bon moût reservé quand les raisins seront foulez, ajoûtez-y de la poix, & mettez le tout ensemble dans un tonneau, qu'étouperez soigneusement: & aprés qu'il aura reposé trente jours. Vous en pourrez user. Autremant prenez un mui de moût, & le mêlez avec deux muits de vinaigre, faites les boüillir ensemble tant que la troisiéme en soit consumée, quelques uns aux deux muits de moût, & au mui de vinaigre, ajoûtent trois muits d'eau douce, puis font le toût boüillir ensemble, tant que la troisiéme partie soit consumée.

Pour faire du vinaigre puissant, faites secher du marc de raisins l'espace de deux jours, puis le mettez dans du moût, y ajoûtant un peu de verus de grain, & ferez un vinaigre fort duquel jusez sept jours aprés, ou autrement mettez-y du pirethre & il sera fort. Davantage, si vous faites boüillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre, qui soit bon pour la disgestion & & pour la santé, prenez huit dragmes d'oignon marin, vinaigre deux sextiers, mettez le tout ensemble en un tonneau, & y ajoûtez poivre, menthe, graine de genevre autant, puis en usez par aprés.

Pour faire du vinaigre squillitique, il faut mettre dix squilles salées & composées en 54. quartes de moût doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre, & s'il n'est bien aigre, deux fois autant: en un pot tenant 54. quartes, & faire boüillir à la hauteur d'une palme, la quatriéme partie, où si le vin est doux, on le peut faire boüillir jusques au dechet du tiers: mais il faut que le vin soit de la mere goutte, & clair. Autrement mettez dans un tonneau trente sextiers de bon vinaigre, & fort, dans lequel faites tremper par l'espace de douze jours, le dedans d'une squille blanche, qui aura été au soleil trente jours: aprés prenez le vinaigre, & le laissez reposer là ou vous voudrez pour en user par aprés: Dioscoride fait une autre description. Il faut noter qu'en toute sorte de vinaigre pour lui garder son acetosité, rien n'est plus expedient que de mettre dedans le tonneau par le trou un bâton de saule rouge.

VINAIGRE. Faites boüillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre & puis le mettez avec l'autre: exposez le au soleil, l'espace de 8. jours & il sera fort aigre; au reste les racines vieilles du gramen, les raisins de cabats les feüilles de poirier sauvage, la racine de ronce, les noix brûlées: la braise de feu allumée, la decoction des pois chiches, & les têts ardens, une chacune de ces choses mises au vinaigre, le font fort, Alexis, Mizauld.

Vous ferez incontinent du vinaigre fort en cette façon: mettez en celui que vous avez des morceaux de pain d'orge, frais, en deux jours, il sera fort aigre.

On dit que si on jette du sel mêlé avec du poivre & du vin, il s'aigrira soudain, & encore plûtôt, si vous plongez dans le vaisseau une fois ou deux, une toile ou une piece d'acier ardente: ou les racines des raifort, ou de nefles vertes, ou des cornelles ou des meures, ou des prunes. La fleur de l'oeillet ou de girofle mise dans le vin fait le même.

Pour faire vîte le vinaigre, il faut piler la racine de bette, & la mettre au vin, trois heures aprés il sera changé en vinaigre.

On peut faire du vinaigre avec sel, & toute autre chose acre, part art qui ne pourrit point: je l'ai éprouvé avec de poivre même qui voudroit faire un grand gain, il ne faudroit qu'avoir du poivre d'inde & le garder pour ceci, on le fait aussi avec le feu: car quand le vin boüillit, on l'expose au soleil y mêlant du vinaigre & le tout aigrit aisément.

Vinaigre admirable. 1. Prenez une livre de raisins de Damas des plus nouveaux, & en ôtez les pepins, puis les mettez dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat, & le laissez infuser toute une nuit sur les cendres chaudes & le matin le faites un peu boüillir: & aprés l'avoir tiré du feu, & être refroidi, le couler & le gardez dans une bouteille bien bouchée.

2. Le vinaigre se fait en trois heures, si vous infusez la racine de bette en vin, & le vin retourne en son premier état, si on y ajoûte la racine de choux.

VINAIGRE *de feu Monsieur Gr. le Connétable.* Prenez une livre de raisin de Damas des plus nouveaux, & en ôtez les pepins, puis les mettez dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat & le laissez infuser toute une nuit sur les cendres chaudes, & le matin le faites un peu boüillir & aprés l'avoir tiré du feu, & être refroidi, le couler & le garder dans une boûteille bien bouché.

VIO.

VIOLETTES. Les Violettes croissent toutes de l'hauteur d'une coudée, leurs fleurs ont quatre feüilles de plusieurs couleurs & non d'une, car les unes sont de couleur de pourpre, les autres blanches, les autres jaunes; la blanche ne vit que trois mois: depuis lequel tems elle s'envieillit & s'abâtardit. En France, on apelle ces fleurs en des endroits violettes, en d'autres giroflées, sous lequel nom on comprend non seulement les violettes blanches celestes, pales marquettées, & jaunes; mais aussi les purpurées, qu'on apelle violette de Mars, lesquelles plus souvent viennent au commencement du Printems, ayant une odeur fort suave & une couleur plaisante, si voulez qu'une seule plante aye toutes les couleurs de toutes les sortes de violettes, prenez les semences de châque sorte, & les mêlez toutes ensemble, puis les mettez dans un petit linge usé, & les mettez en terre bien labourée & fumée, je l'ai souvent experimenté avec un grand plaisir; mais il ne faut pas oublier que si la violette dont la fleur est si recomendable, n'est remuée tous les ans de lieu, elle s'abâtardira, & aportera la fleur plus petite & de nulle senteur. Le moyen d'en avoir des fleuries toute l'année, est de couper leurs têtes quand elles sont prêtes de semencer.

VIOLETTE *de Mer*, *Gans de Nôtre-Dame.*

VIOLETTE *de Mer.* Cette plante a les feüilles longues, larges, rudes, noirâtres & veluës: sa tige est ronde, droite, branchuë, & veluë: ses fleurs naissent à la cime des rameaux, qui sont longuettes, creuses, rondes & découpées aux bords, d'une couleur d'un bleu rouge: il s'en trouve même qui ont les fleurs blanches, il vient ensuite des fleurs de certaines petites têtes veluës qui pendent en bas, où est renfermée une petite graine jaunâtre, sa racine est longue, grosse, blanche, & d'un goût qui n'est pas desagreable.

LIEU. Elle croît dans les bois & sur les montagnes, dans les lieux ombrageux & pierreux. Elle fleurit au mois de Juillet & d'Aoust peu à peu.

PROPR. La racine de cette plante est refrigerative & astringeante: on la mange en salade tout de même que les Reponces: elle est singuliere à la Luette, ulceres, & maux de la gorge & du col; à cause de quoi elle est apellée *Trachelium* & *Cervicaria.*

Poudre de Violette, pour les coussins & même pour le linge, Prenez Iris de Florence, une livre, roses deux livres, bois de roses une once & demie, Santal citrin une once; Benjoin deux onces, Calamus Aromatique, & de souchet c'est à dire moitié de l'un, & moitié de l'autre une once, & demie; pour environ deux liards de Coriandre; une noix muscade.

Conserve de Violette. Il faut prendre un quarteron de fleur de violette bien épluché: vous la pilerés bien dans un mortier: vous l'arroserés avec un poîlon & plus d'eau boüillante, en les pilant, vous passerés la violette pilée & arrosée au travers d'une étamine ou linge, puis vous prendrés deux livres de sucre clarifié que vous ferés cuire à la forte plume; vous le tirerés du feu & vous le remuërez avec une cueillere tout au tour de la poële, puis vous prendrés vôtre fleur de violette que vous aurez passée & bien pressée au travers d'un linge ou étamine, que vous jetterez promptement dans vôtre sucre cuit, que vous remuerez promptement, & le mettrez dans les moulles, & en dresserés en tablettes aussi comme à la fleur d'orange.

Vertus de Violette de Mars. Les fleurs de violette de Mars apliquées sur la tête apaisent la douleur, & font dormir. Qui aura receu quelque coup sur la tête, sera étourdi, ni aura autre inconvenient plus grand, si incontinent aprés avoir été frapé, il boit fleurs de violettes pilées, & continuë ce brevage quelque tems.

L'on fait sirop & conserve des fleurs de violettes propre pour l'inflammation des poulmons, pleuresies, toux, & fiévres.

VIOLETTE *de Mars.* It. *Violat porporea.* Esp. *Violeta.* Allem. *Merzen-Violens, ou Blauvviolen.*

QUALITEZ, Fr. au premier degré, humide au 2.

La violette a les feüilles plus menuës, moindres & plus brunes que le Lierre, auquel elle retire: du milieu de sa racine il sort une petite tige qui porte des fleurs purpurines, qui s'entent bon. Elle est fort en usage à raison de la beauté de sa fleur, elle jette plusieurs feüilles & la racine large, pleine de veines, un peu dentelée à l'entour.

LIEU. Elle croit és lieux âpres & ombrageux prés des buissons & murailles. Elle fleurit en Mars.

PROPR. Elle est laxative, & sert dans la Medecine aux sirops, aux juleps, aux conserves, aux vinaigres, & aux huiles. Elle est bonne à toute sorte d'inflamations, sur tout aux enfans Epileptiques, ou qui ont des fiévres ardentes, elle fait dormir, appaise les douleurs chaudes, purge la bile, & l'adoucit aussi bien que l'âpreté de la poitrine & du gozier; le seul Sirop violat laxatif en prenant trois ou quatre cuillerées appaise les ardeurs des fievres, lâche le ventre, fortifie le cœur, adoucit les douleurs de côté, & sert à tous les maux qui procedent de trop grande chaleur: la partie jaune qui est au milieu de la violette, cuite dans l'eau & beuë, est un souverain remede contre le mal caduc des enfans, & contre l'esquinancie: deux dragmes de la poudre de violette lâche le ventre doucement.

VIOLIER, *ou Giroflée, pour en avoir de doubles.* La graine cueillie au mois d'Aoust, en pleine lune aprés avoir deffeüillé, ou pincé les bouts d'enhaut, afin que la seve soit plus nourrie on ôte toutes les feüilles, d'abord qu'il commence à faisa gousse, afin que toute la nourriture se jette dans la graine, il y en a qui en sement au mois d'Aoust dans des terrasses qu'on ferme pour les deffendre de la gelée, que le lieu pourtant ne soit pas trop chaud, autrement il blanchiroit, étant semée mettrés de la paille bien froissée par dessus, & arrosés peu, il y a des curieux qui laissent la graine dans des gousses & qui la sement ainsi.

VIOLIER *blanc.* Ital. *Viola Bienca*, Esp *Viollettes*, Allem. *Veyelen.*

QUALITEZ, chaude, & seche.

VIOLIER *blanc.* Le Violier blanc est une plante commune, & quoi qu'il s'apelle *Viola alba*, il ne laisse pas d'y en avoir qui ont les fleurs blanches, d'autres qui les ont rouges, & d'autres jaunes; lesquels derniers sont ordinairement en usage dans la Medecine.

LIEU. On les trouve tous trois dans les Jardins, tant doubles que simples. Elles naissent en

Fevrier, la semence en Avril.

PROPR. La decoction des fleurs du violier jaune, est bonne en fomentation, contre les inflammations de la matrice, & pour attirer les mois. Les mêmes fleurs apliquées avec du miel, guerissent les ulceres de la bouche, & apliquées avec du cerat, elles guerissent les crevasses du fondement, ses racines enduites avec du vinaigre repercutent les duretés de la rate, & soulagent les goutes.

VIOLIERS, tant les doubles, que les simples, & de quelque couleur qu'ils soient, quoi qu'ils fassent de la graine dans des petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, châque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées, deviennent assez grosses avec le tems pour être à leur tour separées en plusieurs autres petites.

VIORNE. Ital. *Lantana* All. *Schlingbaum.*

VIORNE. Ses Rameaux sont gros comme le doigt, longs de deux coudées: ses feüilles sont blanches, veluës, dentelées, venant deux à deux oposées des deux côtés par égaux intervalles. Sa fleur est blanche, faite en bouquet, d'où pendent certains grains aplatis comme des lentilles, qui ayant été vertes, puis rouges, deviennent enfin noires, ses racines sont à fleur de terre. On se sert de ses branches pour lier les fagots.

LIEU. Il vient dans les hayes, & dans les buissons.

PROPR. Ses feüilles sont d'un goût astringent Etant cuites dans de l'eau & du vinaigre, avec des feüilles d'olivier.

cette decoction est bonne pour affermir les dents qui branlent; pour les maux de gencives, du gozier, & de la luette, ses grains sechez, avant qu'ils soient meurs, & mis en poudre, guerissent le diarrhée, les prenant par la bouche, ses feüilles font les cheveux noirs, & les empêchent de tomber,

V I S.

VISAGE. La face en general est le miroir de l'ame qui par sa couleur nous fait connoître ses bonnes ou mauvaises dispositions, comme aussi de toutes les parties qui lui sont sujettes.

Pustules du visage & du front. Prenez une once de Camphre, autant de souffre vif, demie once de Litarge & autant de mirhe, battez tout ensemble, & dans une livre d'eau de vie, ou de Plantin, mettez-les infuser pendant sept ou huit jours; & vous en bassinez le visage avec un petit linge, ou bien dans une chopine de jus de scabieuse purifié au feu, & passez par un linge, jettez-y demie once de borax avec un gros de camphre: Aprés une infusion de deux ou trois jours, servez-vous-en, Ou bien faites boüillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié de la decoction, étuvez-en soir & matin les pustules, sinon prenez une once de camphre, autant de souffre, demie once de mirrhe, autant d'encens, reduisez le tout en poudre, & le mettez infuser dans une chopine d'eau rose, ou de plantin, ou de scabieuse l'espace de sept ou huit jours & vous en servez.

Pour ôter les rides du visage. Prenez d'huile de mirrhe, & le soir en se mettant au lit, que l'on s'engraisse le visage, le couvrant ensuite d'une toile cirée. Ou bien prenez une once d'huile de tartre; demie once de mussilage, de semence de phillium, ou de coings, six gros de ceruse, demie dragme de borax, autant de sel de gemme, & demie once d'huile d'olive remuez le tout ensemble quelque espace de tems dans un petit plat de terre avec une espatule de bois, & aprés que l'on s'en frote.

Sinon prenez deux œufs frais du même jour, cassez-les & les vuidez dans un plat de Fayance, poudrez-les par dessus d'un gros & demi de sublimé: laissez-les mitonner vingt-quatre heures, cependant prenez un quarteron des quatre semences froides, trois onces d'amandes ameres, & deux onces d'amandes douces, battez-les ensemble dans un mortier de marbre, les arrosant petit à petit d'eau de riviere; environ d'un demi setier passés-les au travers d'un linge, remettez derechef vôtre marc d'amandes & de semences froides dans le mortier & les repilez encore avec autant d'eau & les repassés, & mettés cette seconde liqueur avec la premiere, puis prenés demie once de sucre candi, une dragme d'alun brûré, mettés-les avec vos œufs, & les pilés alors tous ensemble les arrosant petit à petit de vôtre liqueur, aprés cela passez tout au travers d'une étamine, & versez-le dans les fioles & toutes les fois que l'on s'en voudra servir, que l'on remuë bien.

Prenez deux onces d'étain de glace en poudre quatre onces d'eau forte, mettez-les dans un grand vaisseau de terre sous une cheminée, ou au milieu d'une cour, laissez-les ensemble l'espace de vingt-quatre heures, alors prenez l'eau qui paroîtra claire, mettez-la dedans une autre terrine, & jettez par dessus autant pesant d'eau salée, laissez l'un & l'autre reposer derechef vingt quatre-heures, le lendemain vôtre étaing de glace sera au fond, jettez doucement l'eau qui sera dessus, & aprés l'avoir lavé sept ou huit fois avec de l'eau simple, mettez le secher au soleil, de cette poudre l'on s'en peut servir: soit avec de la pomade de jassmin, ou de celle de pieds de mouton ou d'os de veau, sinon afin qu'elle fasse plus d'effet, l'on se fera preparer celle-cy.

Prenez des racines de Sigillum Salomonis, d'oignons de lis, de châcun deux onces, lavez-les bien, & laissez les tremper six jours dans l'eau fraiche en les retirant, on les essuyera, & on les coupera bien menu aprés l'on les mettra avec de la gresse de roignon d'agneau mâle, & de la panne, environ quatre onces de chacun, jettant par dessus de l'eau, l'on les laissera tremper six jours, les changeant d'eau deux fois le jour, aubout duquel tems l'on fera fondre les graisses avec l'eau même, ce qu'étant fait l'on les coulera, & l'on les mettra dans des pots de fayance, les changeant tous les jours d'eau fraîche, sur châque once de cette pomade, l'on pourra y mêler une dragme de la poudre que l'on peut apeller à cause de sa blancheur, blanc de perles, cette pomade n'embellit pas seulement elle est propre encore pour les rougeurs, pour les dartres, boutons & autres vices de la peau, sinon on se servira de cette recepte.

Recepte pour les rougeurs du visage. Prenés une once d'alun de roche, autant de souffre vif en poudre, une once d'eau rose, ou d'argentine, mêlés tout ensemble dans une fiole, & au bout de

vingt-quatre heures servés-vous-en. Le vitriol de cipre avec l'eau de plantin est encore admirable, ainsi que le jus de mouron à continuer quelques jours soir & matin.

Pour ôter les rousseurs du visage. Prenez les os longs des pieds de moutons que vous ferés brûler au feu, jusqu'à ce qu'ils se reduisent facilement en poudre, laquelle vous ferés infuser vingt-quatre heures durant en du vin blanc: puis le couler, & vous en servir, il faut sur quatre pieds un verre de vin blanc.

Pour les tâches du visage qui viennent de naissance. Prenés deux onces de racine de bourrache ôtés-en le cœur, & decoupés la bien menuë, ensuite faites la infuser dans quatre onces de vinaigre rosat, le plus fort sera le meilleur, au bout de vingt-quatre heures que l'on en bassine tous les soirs, sans doute, les tâches s'enleveront.

VISAGE. *Pour les lentilles du visage.* Prenés une once d'alun brûlé, autant de vitriol de cipre, nourrissés l'un & l'autre avec du jus de citron, & l'apliqués sur le visage le soir en se couchant à l'endroit ou il y aura des lentilles & ne le defaire que le matin avec un peu d'eau pure, en continuant un mois de suite alors l'on changera de peau, & celle qui reviendra, sera tres-belle, ou prenés du jus d'oignon, & l'on l'aplique à l'endroit des lentilles, ou que l'on se serve d'huile d'œufs, ou de lait de truye, ou de jus de la petite centaurée: ou prenés de la racine de patience, & de la chair d'un melon bien meur, de châcun deux livres, du salpètre demie once, du tartre calciné deux onces, faites les distiler ensemble, & de l'eau que l'on s'an serve les soirs en se mettant au lit: sinon faites boüillir des feüilles de lierre dans du vin, & que l'on s'étuve de la decoction, ou que l'on s'aplique sur le visage du sang de liévre, ou que l'on se bassine avec du vinaigre, dans lequel l'on aura fait tremper de la litarge, ou apliqués sur les lentilles du lait de figuier, ou du suc de cyclamen, sinon prenés deux onces du jus de cresson d'eau, une once miel, mélés-les ensemble & le passés au travers d'un linge, les soirs bassinés-en les lentilles.

Pour les boutons des visages. Envelopés du selpêtre dans un linge bien delié, puis l'ayant trempé en eau claire, touchés les boutons.

Tres excellente eau pour le visage. Faites un pain de fleur de farine de froment détrempée avec lait de chevre blanche, que vous mettrés au four, & l'en tirés, avant que d'être entierement cuit, & en ôterés la mie, que vous émierés le plus menu que vous pourrés, & la mettrés tremper dans de nouveau lait de chevre, auquel ajoûtés demi douzaine de blancs d'œufs, passés par l'éponge: ce fait prenés une once de chaux, des coques dœufs, & mettrés le tout ensemble, étant bien mêlé dans l'alambic de verre, & le distilés à feu lent, & vous en aurés une excellente eau pour ôter toutes tâches & rougeurs du visage, qui blanchit & decore merveilleusement

Eau pour blanchir le visage. Prenés de la racine de vitis alba, & celle de Narcisse mettés les toutes deux dans un alambic de verre, & une mie de pain blanc, distillés cette eau, & pour vous en servir mêlés-la par moitié avec celle de la Reine d'Hongrie: & vous verrés qu'elle blanchira fort bien: vous pouvés en user pour le visage,

Pour les fluxions qui font enfler le visage & les joües: Prenés du beurre frais quatre onces, deux cüillerées d'eau rose, faites fondre doucement l'un l'autre ensemble, & chaudement froté-en le visage, apliquant par dessus un papier broüillard, & renouvellant cette onction deux ou trois fois le jour, on en sera bien-tôt gueri, cependant s'il est necessaire de saigner, & de prendre quelque lavement, il le faudra faire pour aider au remede externe.

Pour le feu volage, Prenés des oignons de narcisses avec la moitié d'autant de graines d'orties nouvelles, pilés les ensemble avec demi setier de vinaigre & en frotés le soir, sinon l'on se servira du jus d'oignons, ou l'on se bassinera avec le jus de cresson alenois, ou bien l'on pratiquera les mêmes receptes qu'aux lentilles du visage, qu'aux pustules. Voyés l'éresipelle qui en traite.

VOI.

VOITURE *par terre.* Les Commissionnaires des Voituriers sont ordinairement des Hôtelliers qui les logent, qui pour les soulager & les laisser reposer d'un long, & pénible voyage, quand ils sont arrivés, se chargent des lettres de voiture de leur carguaison, & des acquits de la doüanne, ou des bureaux des traites foraines des lieux où ils ont passé, & vont avertir les Marchands à qui les Marchandises apartiennent de retirer à la doüanne où elles doivent être ordinairement déchargées par les Voituriers, ou de chez-eux celles qui s'y sont déchargées: ils prennent aussi le soin de payer pour les Voituriers les droits de barrages domanniaux, & autres droits qui se payent à l'entrée des Villes d'aller recevoir des Marchands le prix de leurs voitures à leur loisir & cependant en faire l'avance aux Voituriers. Ces sortes de Commissionnaires doivent observer sept choses.

La premiere de ne pas permettre aux Voituriers de décharger dans leur maison les marchandises qui le doivent être au Bureau, de la doüanne, ou en d'autres Bureaux, où elles doivent être veuës & visitées: parce qu'ils n'y va pas moins que de la confiscation, nonseulement des Marchandises qui se trouveroient être déchargées en leurs maisons: mais encore de charettes, & Chevaux: ainsi qu'il est ordonné par plusieurs Edits, & Arrêts rendus en con sequence.

La seconde de se trouver presents à la Doüanne, lorsque les Marchandises se déchargent pour deux raisons: La premiere, pour voir si les balots, ou caisses sont bien conditionnez pour éviter les difficultez qui pourroient survenir entre les Marchands, à qui les Marchandises apartiennent & les voituriers, s'il s'en rencontroit quelqu'une de moüillée où gâtée par quelque accident, à quoi les Voituriers n'auroient pas pris garde: la seconde afin de faire ranger en quelque endroit à couvert les balots ou caisses pour eviter qu'elles ne reçoivent du dommage depuis les avoir déchargées.

La troisiéme est à l'instant même que la Marchandise est déchargée à la Doüanne de porter aux Marchands à qui elle apartient les acquits, afin qu'ils aillent la retirer au plûtôt, il seroit encore mieux qu'ils eussent le soin de la faire porter sur l'heure chez les Marchands, ainsi que les habilles Commissionnaires ont accoûtumé, cette peine ne leur est pas inutile, parce que à même-tems ils sçauront d'eux s'ils n'ont point de Mar-

chandises à envoyer dans les lieux où doivent retourner les voituriers.

La quatriéme est d'être diligent à visiter souvent les Marchands, pour aprendre d'eux les Païs Etrangers, & dans quel tems ils en peuvent avoir, afin qu'il se trouve toûjours, s'il se peut, des voitures prêtes pour renvoyer les Voituriers d'où ils sont venus, pour ne les pas retarder, & consommer en depense.

La cinquiéme observation est de ne point favoriser les Voituriers les uns plus que les autres, lors qu'il est question de leur donner des Voitures pour leur retour, preferant le dernier venu au premier pour tirer par ce moyen quelque petit avantage: car cela n'est pas juste, & la raison veut que le premier arrivé charge sa charette avant le dernier venu: outre qu'il y va de l'interêt des Commissionnaires d'en user ainsi, parce que si un voiturier s'aperçoit avoir receu ce mauvais traitement de son Commissionnaire, cela lui donne lieu de le changer, & en prendre un autre pour faire ces affaires & par les plaintes qu'il en peut faire à tout le monde, il lui fait perdre sa reputation, & par consequent son emploi, il ne faut pas non plus que les hotelliers qui logent les voituriers & qui font leurs commissions, negligent de leur faire trouver des Marchandises pour voiturer pour leur retour, à dessein qu'ils soient plus long-tems chez eux pour gagner davantage avec eux en les consommant en dépense.

La sixiéme est que les Commissionnaires doivent tenir des Registres pour écrire la marchandise qu'ils reçoivent, tant des Provinces que des Païs Etrangers, & celles qu'ils chargent sur les charrettes pour le retour des voituriers pour deux raisons: la premiere, parce que bien souvent les puissans voituriers qui ont plusieurs chevaux, & charrêtes, envoyent leurs chartiers pour les conduire: ainsi il est necessaire qu'ils tiennent un bon ordre pour leur rendre compte des voitures entre les Marchands, & les Voituriers pour le tems que les marchandises doivent arriver dans les lieux où elles sont envoyées, ils peussent rendre raison de la condition qui a été faite: car il arrive quelquefois que les Marchands, comme il a déja été dit ci-devant, font quelquefois des conditions de donner tant pour cent pour la voiture, en cas que les Voituriers la livrent au jour nommé: ou tant, en cas qu'elle ne soit livrée dans le dit tems.

La septiéme, & derniere observation est d'être secret, & ne pas dire à d'autres Marchands quelles marchandises sont arrivées, à ceux à qui elles apartiennent, ni celles qu'ils envoyent dans les Provinces ou dans les Païs étrangers, parce que cela leur est d'une grande consequence que personne sçache leurs affaires.

VOITURIER. *Maximes utiles à ceux qui veulent s'adonner à cette profession.* Premierement il faut que dans les Villes d'entrepôt où les marchandises viennent par eau, les Commissionnaires se logent proche les rivieres, afin d'éviter les frais des crocheteurs & gagnedeniers pour le port des marchandises au Magazin, qui seroient grands s'ils en étoient éloignez.

2. Il faut qu'ils ayent un magazin grand & spatieux pour y mettre les marchandises commodément, separément & sans confusion, pour les trouver à point nommé, quand il est question de les en tirer pour les charger sur des charrettes, & les envoyer aux lieux destinez.

3. Ils doivent prendre soigneusement garde quand ils reçoivent les balles & caisses de marchandises des Batteliers, qu'elles soient bien conditionnées: c'est à dire qu'elles ne soient point moüillées & gâtées par quelqu'autre accident: si ce sont des tonneaux d'huile, ou quelqu'autre marchandise liquide, si elles ne sont point trop en vuidange: ainsi à l'égard de toutes sortes de marchandises, & en faire de bon procés verbaux s'il s'en trouvoit aucun, afin d'éviter les difficultez qui pourroient survenir entre les charretiers & les Marchands à qui elles apartiennent, & entre eux pour la difficulté qui s'y rencontreroit, lors qu'elles leur seroient livrées, dans la croyance qu'ils auroient qu'elles seroient arrivées par leur faute: cette precaution est même conforme aux lettres de voiture, qui portent ordinairement ces mots: *L'ayant reçüe bien conditionnée, & en tems deu, il vous plaira payer pour la voiture tant pour cent ou pour balle*: Cette maxime est si importante aux Commissionnaires que s'ils recevoient des marchandises defectueuses & mal conditionnées, qu'ils seroient tenus des dommages & interêts envers les Marchands à qui elles apartiennent, la raison en est, que suivant le Proverbe, *qui passe Commission perd.* Car la lettre de voiture portant qu'ils recevront les marchandises bien conditionnées, ils ne doivent pas les recevoir autrement, à moins d'en être garans: c'est pourquoi il est necessaire que les Commissionnaires ou leurs Facteurs soient presens à la décharge des marchandises.

4. Si la marchandise est frelle, & qu'elle se puisse casser & briser, ce qui est marqué par une main imprimée, sur les balles & caisses, ainsi qu'il a été dit ci-devant, d'avertir les crocheteurs & gagnedeniers de la manier doucement pour empêcher qu'elle ne se brise.

5. Il faut songer en arrangeant les marchandises dans le magazin, de separer celles qui peuvent gâter les autres: par exemple, de ne point mettre des huiles & autres liqueurs coulantes sur des balles de draps & sur des caisses de marchandises de soye, afin qu'elles ne puissent pas par le coulage les endommager.

6. De tenir des livres de reception & d'envoi des marchandises en bon ordre, pour éviter la confusion.

7. De ne point preferer dans l'envoi des marchandises les uns plus que les autres, car ce seroit une injustice: il faut qu'un Commissionnaire observe cette maxime, de les envoyer chacune à leur rang, c'est à dire que les premieres doivent toûjours partir avant les dernieres arrivées, si ce n'est des marchandises sujettes à se pourrir & se gâter, comme les olives, oranges, citrons, & autres fruits, & celles dont la vente doit être sommaire, comme le poisson sec & sallé qui se debite en tems de Carême, parce que ce sont marchandises privilegiées & qui ne peuvent souffrir de retardement sans produire un dommage tres-notable à ceux à qui elles apartiennent.

8. De donner avis aux Marchands, lors que leurs marchandises seront arrivées, & le jour qu'elles sont parties, ou qu'elles partiront, afin qu'ils puissent prendre leurs mesures dans la vente qu'ils en doivent faire, cela étant de tres-gran-

de consequence aux Negocians.

De Menager le prix de voitures, & en tirer le meilleur marché qu'ils pourront, afin d'éviter les dépences inutiles, parce que les Commissionaires sont obligés en conscience de procurer tous les avantages possibles des Commetans, & ils ne doivent non plus faire payer aux Marchands à qui apartiennent les marchandises, que ce qu'ils auront effectivement payé & deboursé pour les frais & avarices d'icelles & autrement ce seroit un vol manifeste.

10. Les Commissionnaires doivent envoïer du moins tous les ans aux Commettans, la memoire tant des frais qu'ils ont payé pour eux, que de ce qui est deu pour leur commission, pour éviter les difficultés, les fins de non recevoir, & pour en procurer le payement : c'est une maxime à laquelle ils ne doivent jamais manquer.

Les mémoires qu'ils envoiront doivent marquer trois choses la premiere, le datte du jour qu'ils auront envoyé & fait partir les marchandises. La seconde, le nombre des ballots, caisses, & tonneaux : & la troisiéme, par le menu les frais & dépences qu'ils auront fait lors de châque envoi.

VOL.

VOLAILLE. *Maniere de nourrir & élever des Poules.* Pour réüssir à élever des Poules, il faut d'abord en sçavoir faire le choix : comme par exemple, les poules de moyenne grandeur, & de couleur noire sont à preferer aux plus grandes, & à celles de couleur blanche, tant pour la delicatesse de la chair, que pour l'abondance des œufs, ayant à remarquer aussi que les blanches, à cause de leur plumage qui frape davantage les yeux, sont plus en danger d'être prises des oiseaux de proye, que les autres ; & outre ces marques, il y en a encore d'autres qui font connoître leur fecondité : car si l'on veut choisir une poule qui produise beaucoup d'œufs, on en prendra une dont la crête pendra d'un côté, qui aura les pieds jaunes : ainsi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort éveillé ; au lieu que celle ordinairement qui a les ergots hauts montez, pond beaucoup moins, & est sujete à casser ses œufs, lors qu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter son nid.

Du Cocq. L'on connoît un bon Cocq par sa taille, qui doit être moyenne, toutefois plus grande que petite, dont le plumage est noir, ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds, garnis d'ongles & de griffes, les cuisses grosses & fournies de plumes de diverses couleurs : on juge encore de sa bonté par le bec qu'il a court & gros, par la noirceur de ses yeux, par ses oreilles blanches & qui sont larges, par sa barbe qui lui pend & qui est longue : enfin par la force de ses aîles, & par sa queuë qu'il éleve, en la portant recourbée par dessus sa tête.

Je ne dis pas qu'on ne puisse se servir de ceux qui n'ont pas tous ces signes de bonté, mais ils ne valent pas les autres : de plus, on sçaura encore qu'il faut qu'un bon cocq, avec les qualitez que nous venons d'expliquer cy-dessus, paroisse éveillé, courageux, qu'il montre avoir de la force, qu'il soit promt à chanter, & qu'on le voye caresser ses poules, les défendre, & les solliciter à manger.

Il est encore des poules qu'on apelle poules de la grande espece, qui quoy que beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées neanmoins parmi : & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros Chapons : & il y a encore quelques sortes de poules, comme les poules reines, & les poules frisées, qu'on jette aussi dans la court, toutefois beaucoup moins que des autres, pour diversifier seulement cette volaille.

Pour le nombre, cela n'est point fixé : mais on peut prendre pour avertissement là-dessus, de n'en pas plus nourrir jamais, qu'on aura de quoy leur donner à manger : & non pas faire comme bien des gens, qui s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, & ne point avoir de quoy les nourrir : ils se trompent, car on doit sçavoir pour maxime, qu'un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son maître, qu'une grande quantité qu'on laisse jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la court.

Un cocq peut suffire à douze ou à quinze poules seulement : ainsi l'on s'en pourvoira, suivant le nombre qu'on voudra élever de poules, & que ce soit toûjours le plus qu'il sera possible.

Une poule à la verité pourroit pondre des œufs sans la cooperation du cocq, mais c'est que ces œufs ne sont pas si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, le cocq ayant cette vertu particuliere de rarefier un œuf, & de le rendre propre à la production de son semblable par le germe qu'il y infuse.

L'heure de donner à manger aux poules. L'heure la plus propre pour donner à manger à ce bestial, est toûjours, autant qu'on le peut, lors que le Soleil se leve, cette volaille étant accoutumée de sortir du matin de son poulailler : & le soir un peu auparavant que le Soleil se couche : on ne cessera point ce manege tant qu'il n'y aura plus de grain dans la grange à batre : car pendant la moisson, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toûjours assez de quoy vivre, si ce n'est lors que la nége couvre la terre, quoy qu'on bate, qu'elles sont privées de trouver dans la court bien des choses qui leur servent en partie d'alimens ; ainsi pour lors on leur pourra donner une fois à manger un peu devant que de se coucher.

De la nourriture de cette Volaille. Pour ce qui est de la nourriture, on amasse toutes les criblures, & les vannures des grains, qu'on a soin de serrer : & pour les lui menager, on lui entre-mêle par fois cette nourriture d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autre choses suivant la saison : on lui donne encore du son boüilli, & lors qu'on veut échauffer cette volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on se sert d'avoine pure, de bled sarrazin, ou de chenevis, & le temps de la nourrir ainsi est d'ordinaire en Hyver, car lors que la saison nouvelle commence à se faire sentir, les poules naturellement deviennent assez échauffées, pour produire quantité d'œufs, lors qu'elles sont nourries comme il faut.

Aprés cela, l'on se souviendra d'un fumier exprés pour l'entretien des poules, & dont j'ay parlé dans le mot de Poulailler, cet expedient étant un fort grand menage pour ce qui regarde la nourriture de ces animeux. Voyez le mot de Poullailer.

Pour nourrir Volailles. Il faut avoir du marc de vin

Vin qui reste dans la cuve, aprés en avoir coulé le Vin, & le bien mêler avec du son, puis faire un creux en terre, dans lequel vous mettrez par lits, & couches ledit marc & son, puis par dessus un lit de terre grasse; en aprés un de marc mêlé avec le son, & ainsi continuer jusqu'a la derniere couche.

De la maniere de gouverner cette Volaille. Je veux bien que la maitresse de la maison en puisse commettre la charge à une de ses servantes, qu'elle jugera la plus intelligente & la moins paresseuse, mais il est toûjours plus à propos qu'elle même, autant qu'elle pourra, se donne ces soins: enfin soit elle, ou sa servante, il faudra veiller à ce que les poules soient nourries, comme je viens de dire: & aux heures que j'ay marquées, on soignera de leur fermer & de leur ouvrir soir & matin la porte du poulailler, sans y manquer une seule fois.

Des œufs qu'elles auront pondu de jour à autre, on en fera une separation, afin de distinguer les plus frais, pour s'en servir à ce qu'on jugera à propos.

Le bon ordre veut, que le poulailler soit nettoyé toutes les semaines une fois: qu'on le parfume aussi d'herbes, qui ayent de l'odeur, tel qu'est le Thym, la Marjolaine, ou la Lavande, par fois d'encens si l'on veut, n'y ayant rien de plus salutaire pour les poules que ces sortes de fumées, qui ont la force de chasser du lieu ou elles couchent, tout ce qu'il y a de mauvais air: ce qui les preserve de bien des maladies, qui ont coutume de les travailler.

La paille qu'on aura mise dans les nids des poules, sera renouvellée, afin d'en ôter les poux, les pouces, & les autres petits insectes qui leur nuisent extrémement: & au lieu de paille pour ces nids, on se servira de foin, comme étant plus chaud & moins rude que la paille, & moins sujet aussi à engendrer de la vermine.

Pour faire pondre les poules en Hyver. Dans le nombre des poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures, aprés cela deux choses sont à observer, le lieu où mettre ces poules, & la mangeaille dont on doit les fournir.

Le lieu sera une chambre separée, dans laquelle on les enfermera, crainte que les autres poules ne viennent leur derober leur nourriture, ne souhaitant avoir que cette petite quantité pour avoir des œufs en Hyver, ce qui couteroit trop d'en agir ainsi avec toutes les poules de la basse-court, de telle maniere que le jeu ne vaudroit pas la chandelle, y ayant même des poules d'un naturel à ne pondre jamais quand il fait froid, de quelque bon grain qu'on les puisse entretenir.

A l'égard de la nourriture, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur donnera chaud: l'avoine leur est tres-bonne, ainsi que toutes sortes de criblures de bled. Mais si l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'a leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, & l'on verra quel effet cela produira, je dis de tems en tems: car quiconque leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient à avoir, plus qu'ils ne vaudroient, quand ils seroient pondus: ce seroit ainsi aller contre l'ordre de l'œconomie, & ce n'est point ici nôtre dessein.

Il sera necessaire de prendre garde que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera soit nette & claire.

Les tenir proprement est encore un poinct essentiel à cette sorte de manœuvre, ainsi que de remuer & de changer souvent le foin dont on remplit leurs nids.

Cependant, quelques precautions qu'on puisse avoir pris dans le choix de ces poules, il arrive bien souvent qu'il y en a par milles qui ne repondent pas à nôtre attente. On demande ce qu'il faut faire alors: car cette sorte de nourriture ouvre les unes, & resserre les autres, c'est pourquoy, quelques jours aprés que ces poules auront été renfermées dans cette chambre, on aura grand soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laisser: au lieu qu'il en faudra separer celles qui mangeront inutillement ces grains.

Les pepins de raisin sont extrémement contraires à la ponte des poules: c'est pourquoy on se donnera bien de garde de leur en donner à manger dans le tems qu'elles la font, quoique ce grain d'ailleurs ne laisse pas de les bien entretenir: mais on doit attendre à les en nourrir, lors qu'elles ont pondu tous leurs œufs.

Maniere de nourir les poules. La mangéaille que les poules trouveront en campagne n'est pas sufisante pour les faire subsister, il leur faut encore donner du grain où d'autre viande deux fois le jour sans y manquer, de peur qu'elles ne cessent de pondre, & qu'elles ne deviennent maigres. Il n'est pas expedient de les changer de place pour les faire manger; mais il est à propos de leur toûjours donner leur viande dans le même endroit; & afin qu'elles y mangent commodément, le lieu doit être uni, & à couvert des vents, qui leur feroient soufrir le froid.

Le premier repas leur doit être donné à Soleil levant; car ces sortes de Volailles se levent d'abord qu'il est jour, elles veulent manger dés le grand matin. L'impatience qu'elles ont en atendant la viande, les porte à faire ressentir les éfets de leur colere aux herbes les plus pretieuses, qui croissent dans les jardins, quand elles y peuvent ateindre, & qu'elles ont le moien de se délivrer du poulailler, où l'on a acoûtumé de les tenir renfermées pendant le tems de la nuit. Ceux qui leur donnent à manger au lieu & aux heures acoûtumées évitent où du moins moderent cette perte.

Le second repas sera quelque petite heure avant que le Soleil se couche, pour leur donner le tems de se retirer à l'heure convenable. Les femmes qui en useront de la sorte, sans y jamais manquer, auront des poules, qui se porteront parfaitement bien, qui seront toûjours disposées à faire des œufs & bonnes à servir aux conviez à table, pourveu que le tems n'y soit du tout point contraire. La nouriture, qui leur est la plus propre, & qui se peut la mieux ménager, sont les millets communs, & les petites ordures, qui sortent des bleds, en les tournant & retournant dans le vants où dans le crible, qu'on serre à part à cet usage; ausquelles, pour prolonger, on ajoûte quelque fois du gland pilé, & des herbes coupées fort menu & des fruits mis en pieces & d'autres choses, selon les diverses saisons, pour épargner, on leur baille du son boüilli encore chaud; & autant qu'on peut des miettes ramassées sur la table, pour les exciter à pondre; & pour cet éfet on les garde avec soin, comme l'on fait l'avoine pure, qui leur est fort propre, le millet sarrasin l'est aussi; mais la graine de chan-

vre est plus éficace à faire pondre, qu'aucune autre viande.

L'invention des amas de vers, qui sont profitables en ce ménage, est provenuë du plaisir, que prend la poule, à manger ces petits animaux, qui aident à peu de frais, à entretenir une grande quantité de Volailles, qui par ce moïen s'engraissent, avec le peu de grain qu'on leur donne d'ordinaire. Voïci la maniere dont on procede à cette couche. On creuse une fosse de la figure & de la grandeur qu'on veut, elle doit être également étenduë, quarrée de dix & douze pieds, & à l'équivalant d'une autre figure, profonde de trois à quatre; en un lieu tant soit peu penchant, afin qu'on puisse faire vuider toute l'eau qui sera dedans, que si l'endroit est si égal, qu'on ne le puisse pas faire pancher, l'on ne s'arrêtera pas à le creuser; mais on élevera la partie la plus basse, avec de la terre, pour faire vuider l'eau qui s'y rencontrera, on le fera de muraille bien maçonnée, en forme d'une court de la hauteur de cette enceinte creusée, où élevée un lit de paille de segle, coupée fort menu de la hauteur de quatre doigts, où d'un demi pié, à qui on joindra un lit de fumier de cheval, où de mulet pur & recent qu'on couvrira de terre legere & déliée, sur laquelle on versera du sang de beuf, où de chevre, du marc de raisins, de l'avoine & du son de froment, qu'on mélera ensemble, cela fait on retournera à la paille de ségle, & ensuite aux autres matieres; c'est à sçavoir au fumier, & à la terre qu'on disposera en litiere l'une aprés l'autre, comme il à été dit ci-dessus, chacune de quatre doigts d'épaisseur, où d'un demi pié, en y ajoûtant des autres ingrédiens, comme il a été dit ci-dessus; & de plus jettant au milieu de cette composition, des tripailles de moutons, de brebis, & d'autres bêtes, telles qu'on pourra rencontrer, enfin cette couche sera couverte de gros buissons, qu'on chargera avec des pierres, pour empécher que les vents ne découvrent l'artifice, ni les poules aussi; ce qu'elles feroient, si on n'y aportoit point d'empêchement, y gratant & béquetant. L'eau qui tombe du Ciel la fera pourrir, qui est le fruit que l'on pretend de tirer de cette composition. Dans ce mélange s'engendre en peu de tems un nombre infini de millions de vers, qu'il faudra ménager avec ordre; car si on les laissoit à discretion, les poules les auroient bien-tôt consumez, ceux qui bâtissent le lieu propre à produire des amas de vers, laissent une porte au milieu du côté de l'orient, où du midi, & que l'on ferme avec des pierres séches, on se sert de cette porte, pour commencer à découvrir l'amas des vers; on ôte des plus hautes pierres autant qu'il est nécessaire, pour distribuer chaque jour aux poules, la mangéaille qui en est tirée à proportion de l'amas des vers, qu'on a fait & du nombre des poules, qu'on a à nourrir, qui s'en répaissent avec beaucoup de plaisir, aprés qu'elles ont mangé le grain qu'on a coûtume de leur donner le matin, quand elles sont sorties du poulalier, on tire tous les matins avec trois où quatre coups de bêches, pour la provision de tout le jour; & les poules y emploïent tout le tems, sans cesser de les queter, & de grater jusques à ce qu'il n'y aparoisse plus de vers. L'amas des vers se vuidera, par un seul endroit, si on veut qu'il fournisse long-tems aux poules, qui auront la liberté d'entrer dans la couche, qu'on tient continuellement ouverte, quand on y a fait un vuide, & non auparavant. L'on n'enlevera pas les buissons qui couvrent la couche, que quand il n'y aura plus de composition pour empêcher le désordre que les poules feroient, comme il a été ci-devant représenté. Cet assemblage de vers, doit être placé en un lieu chaud à couvert des vents, afin que les poules qui s'y arrêtent, n'en soufrent point d'incommodité; & afin que ces amas de vers ne manquent point, il sera bon d'en faire quatre où cinq, afin qu'ils puissent servir tour à tour les uns aux autres, n'en tenant jamais deux ouverts en même tems, quand il y a une fosse vuide, il la faut d'abord remplir, pour avoir de quoi fournir sans cesse de la nourriture à vos poules, comme ce ménage est plus nécessaire en Hiver, qu'en Eté, c'est aussi pendant le grand froid, qu'on s'en sert le plus, à cause de la rigueur de la saison, qui empêche que la terre ne produise tant de bestioles, d'herbes, de fleurs, qui servent à nourrir les poules, qu'en tems chaud & temperé.

Maniere de conserver les œufs & du tems.

Oeufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter, bien avant dans l'Hyver: car de s'aviser en Esté de les vouloir serrer, c'est abus: il n'y en a toujours que trop dans cette saison.

Pour donc reüssir dans la garde des œufs, les uns prennent du son, du sel, ou des scieures de bois de Chêne, les autres des cendres, ou du Millet, dans quoi ils mettent ces œufs, j'ay vû des personnes qui se servoient, pour y parvenir, de paille ou de foin: d'autres sans tant de mistere: prennent ces œufs, puis ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en été, & chaud en hyver, prenant garde sur tout que l'humidité n'y regne point. Aprés cela ils ont vû par experience, que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

On peut dire à l'avantage des œufs, c'est une des meilleures provisions qu'on puisse avoir dans un menage, soit pour ceux qui sont malades, comme les œufs frais: soit pour ceux qui joüissent d'une santé parfaite, pour s'en servir au repas en diverses manieres de ragouts: joint à ces commoditez, que c'est par le moyen de œufs mis sous les Poules, que nous viennent les poulets, comme la maniere de les faire éclore à quelques particularitez qu'on ignore, j'en vas incessament donner des leçons, qui ne seront point inutiles à ceux qui voudront se donner la peine de les lire.

Maniere de faire couver les poules. On perdroit bien-tôt la race des Poules, si l'on ne soignoit de les renouveler tous les ans, l'on ne reüssit en cela qu'en leur faisant couver leurs œufs, car une Poule est vieille à quatre ans, & ne vaut plus rien qu'à boüillir, les Coqs, peuvent aller jusqu'à six, mais il faut qu'ils soient bien robustes.

Ces sortes d'animaux seroient comme les oiseaux, & feroient sans doute éclore leurs œufs propres, si les chiens, les renards, ou les personnes même ne les leur déroboient pas.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tous de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoit lors qu'elles commencent à glosser, on songe à leur preparer un nid pour les y mettre, ce nid sera dans un lieu retiré, crainte que personne n'y effaroche les poules qui couveront: il sera mis hors de la portée de la gueule des chiens, & des Foüines, pour la même raison, au fonds de ces nids, pour

suivre en cela la scrupuleuse observation de nos bonnes femmes, on y mettra du fer en croix, pour empêcher, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne se troublassent, en telle sorte qu'ils ne produiroient rien; sur ce fer sera arrangé du foin plutôt que de la paille à cause qu'il est plus chaud: & sur ce foin seront posez les œufs bien doucement, pour ensuite les couvrir de la poule qu'on connoîtra être en chaleur, glossant, comme j'ay dit ci-dessus, & ayant gardé deux ou trois jours le nid, que de tems en tems on parfumera; Quoi que toutes les Poules generalement aprés leur pointe, glossent & gardent quelque temps le nid, qui est une marque qu'elle veulent couver; neanmoins pour ne point perdre son tems ni sa peine, on sçaura faire choix de ces Poules*, en rejettant malgré ce glossement & cette grande chaleur, toute celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots; les unes étant sujetes d'abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvez, ou les ayant couvez jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu: les autres cassent leurs œufs, pour marcher top rudement dessus, ou tuënt leurs poulets, pour la même cause: ainsi pour sçavoir qu'elles sont celles qui sont les meilleures pour couver, je dirai que ce sont les Poules qu'on apelle Fanches, c'est-à-dire celles qui ne prennent pas l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'éffarouchent, on les choisira aussi d'une complexion qui marquera avoir beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Cette volaille nourrie comme j'ay dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure: & comme le plutôt est toûjours le meilleur pour avoir des premiers poulets, on soignera, si tôt, qu'on entendra glosser ces Poules, de leur preparer des nids de la maniere que je m'en suis expliqué en leurs lieux.

Afin que les poulets devenus grands avant l'Eté, puissent avant la saint Jean être chaponnez: ce qui est le veritable moyen d'en avoir de beaux, ainsi que des jeunes poules, qui commenceront de pondre de bonne heure.

Nous voyons cependant arriver tous les jours, que des Femmes, pour mettre couver fort tard leurs poules, les poulets qui en viennent ne laissent pas beaucoup de profiter, c'est pourquoi on peut le faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien reüssi, ou soit qu'elle ait fait merveille: mais ce sera, afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire de Chapons; étant de remarque ancienne, qu'ils ne deviennent jamais beaux, mais toujours fort petits.

Les uns on coûtume, lorsque les poules couvent, de mettre prés d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de sortir hors de dessus leurs œufs, crainte qu'ils ne se refroidissent; mais je n'en voudrois agir ainsi qu'avec celles qu'on connoit les moins attachées à leur ouvrage: encore aprés cela faut il toujours les lever pour leur faire prendre l'air, comme une chose qui leur est fort salutaire, c'est ce qui fait qu'autant qu'on pourra, on les levera toûjours pour leur donner à manger, puisque même il est de certaines poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

L'on ne touchera aux œufs qu'une fois ou deux aprés qu'ils auront été mis sous la Poule, & ce sera pour les tourner afin qu'ils se puissent échauffer également: car les manier davantage, par une marque d'impatience qu'on a de voir ses poussins éclos, c'est tout perdre bien souvent. On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, afin de ne se point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ses petits, cette couvée dure vingt-un jour, on observera à chaque poule qui veut couver, si sa nature la pousse de le faire avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs: en Mars quinze: & en Avril & autre temps chaud, autant qu'elle en pourra embrasser: sans se faire un scrupule, comme des esprits foibles de les mettre impairs, tel nombre ne pouvant ni prejudicier à la naissance des poulets, ni leur aider. Voici encore d'autres erreurs, dont les bonnes femmes se laissent preocuper l'esprit, qui sont, que lorsqu'on met les œufs au nids, il ne faut pas toucher, ni les compter les uns aprés les autres en les y posant: mais les mettre dans quelque chose, pour les y faire rouler tous à la fois, si l'on peut: abus, superstition, pour le tems de mettre couver les poules, elles veulent aussi pour le mieux, que ce soit deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les poulets, disent-elles, croissent avec plus de vitesse, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, qui se fortifiant de plus en plus, contribuë aussi de la même maniere à leur acroissement; folie encore d'ajoûter foi à cela, puis qu'il y fait bon en toute quadrature.

Choix qu'on doit faire des œufs. Ce n'est pas le tout de dire: il faut mettre des œufs sous une poule pour les y faire couver, & observer ce que l'on vient de marquer: il est encore un choix qu'on doit sçavoir faire de ceux qu'on y veut destiner, autrement on perd son temps.

On sçaura donc pour l'ordinaire, que ces œufs doivent toûjours être les plus frais pondus, pour en produire plus sûrement des poulets: c'est à dire qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours: on prendra ceux qui seront les plus pesans à la main: & pour les éprouver d'une autre maniere à la pesenteur, on en mettra dans de l'eau & ceux qui demeureront au fonds seront ceux là dont on se servira, au lieu que pour cet usage on rebutera ceux qu'on verra flotter.

Tous ceux qui se sont jusques icy mêlés de mettre couver des poules, ont toûjours observé que les œufs longs rapportent des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles, & voici la raison qu'on en donne: il est de la nature du chaud de se porter toûjours du centre à la circonference du froid, ainsi il arrive de là, que les œufs étant longs, c'est un signe qu'ils ont beaucoup de chaleur, & que par consequent ils deviennent la matiere du mâle, le mâle étant generalement parmi tous les animaux, toujours plus chaud que la femelle: au lieu que si les œufs paroissent ronds, la chaleur qui est en eux étant dispersée, & par consequent mediocre, il ne produisent jamais que des femelles, ainsi quiconque voudra mettre couver des poules, qu'il choisisse lequel des deux lui plaira le plus, ou de la femelle, ou du mâle, cette observation d'œufs se fera generalement pour toute la volaille qu'on voudra mettre couver.

Maniere d'avoir des poulets en hyver. Il semble que ce ne soit pas ici un point d'œconomie, tant à cause de la depense qu'il y faut faire, que de la peine, croit-on bien souvent, qu'on s'y don-

ne inutilement à cause de la rigeur de la saison, cependant, l'experience a appris, que ce soin, quand rien n'y manque, bien loin d'être infructueux, apporte beaucoup de profit; puisque on a vû pendant d'assez grandes froidures, qu'on sçavoit le moyen de conserver aussi les poulets qui naissoient pendant cette saison, & que dans le temps qu'ils sont fort rares, on les vendoit fort cherement, il est aisé de juger par là, que pour peu qu'il en reste, on peut facilement se dédommager de la nourriture qu'on leur aura donnée.

Une bonne ménagere ne refusera donc point cette pensée, qu'ont euë bien de gens, qui sçavoient parfaitement ce que c'étoit que le vray ménage: & si la curiosité l'a porté jusqu'à ce point, voici comme il faudra qu'elle s'y prenne,

D'abord, pour reüssir, elle fera choix de quelques poules, & parmi celles qu'elle aura renfermées pour faire pondre l'hyver, elle en prendra les meilleures, quelle mettra encore dans un autre chambre separée, ausquelles, outre la nourriture dont j'ay parlé ci-dessus à l'article pour les obliger de pondre pendant le froid, on aura encore soin de donner, tantôt du chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feüille ou de la graine d'ortie mise en poudre: cette sorte de mangeaille ayant la vertu de les échauffer beaucoup, & de telle maniere, que l'envie de couver ne manque point de les prendre: & sitôt quelles glosseront, on leur preparera des nids pour les y mettre, qu'on placera dans un lieu le plus chaud de la maison, qui est ordinairement derriere le four, & comme ce four ne s'allume point tous les jours & que pendant la rigueur de l'hyver cette chambre ne laisse pas d'être froide: il faut pour lors soigner d'en bien fermer les fenêtres & d'y faire du feu pour en chasser l'air le plus froid: & pendant qu'elles couveront, ne point manquer de leur fournir de nourriture proche leurs nids. Pour les obliger si l'on peut, à manger sans en sortir: ou bien, si leur naturel n'est point tel, de prendre un torchon de cuisine bien chaud, qu'on mettra sur les œufs, crainte qu'ils ne se refróidissent tandis qu'on levera la poule de dessus pour lui donner à manger, voilà tout ce qu'il y a à observer.

Soin qu'on doit prendre, lorsque les poussins éclosent. Celle à qui le soin de la volaille sera commis, ou même la Maitresse du logis, étant obligée de visiter les poules pour leur donner de la nourriture, aprés dix neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui est le tems que les poulets commencent à éclore, prêtera l'oreille, & en cas qu'elle en entende pioler quelqu'un, elle verra aussitôt, si ce petit animal n'a point besoin de secours, pour lui aider à sortir de sa coque: & en cas que cela soit, elle prendra l'œuf, qu'elle rompra fort doucement crainte de blesser le poussin, Aprés cela elle le remettra sous la poule, sou laquelle il achevera d'éclore, ce soin se prendra jusqu'au vingt-uniéme jours qu'il faudra tout a-fait lever la poulle, pour voir combien il y aura de poussins éclos, & jetter les œufs qui n'auront rien produit: car aprés ce temps; il n'y a plus rien à esperer, & cela ne fait qu'amuser la poule.

Aprés que les poussins sont éclos, il faut les laisser sous la poule un jour & davantage, sans leur rien donner: ils n'en valent pas pis, la necessité de manger leur permetant bien d'attendre jusqu'à ce les autres poussins soient hors de la coque.

La maniere d'élever les poussins. Tous les poussins ne seront pas plûtot éclos, qu'on les sortira du nid pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable. pendant un jour seulement: encore cette futaille sera-t'elle placée dans un lieu qui sera chaud, & qu'on soignera même de couvrir à cause du froid dont ils sont pour lors susceptibles, en leur donnant de tems en tems un peu d'air, afin de les y accoutûmer petit à petit.

Les uns les parfument dans cet endroit, avec du romarin, ou d'autres herbes de senteur qu'ils brulent, afin, disent-ils, de détourner certaines maladies ausquelles ils sont sujets en naissant, telle que est la pipie, j'aprouve cette maniere de prevenir pareils maux, & je conseille de l'observer.

Ce premier jour ainsi passé, on les ôtera de cette futaille, pour les porter dans une chambre qui sera un peu claire: là sera une grande cage ou müë sous laquelle on les mettra avec leur mere, & dans ce commencement on les visitera de temps à autre pour leur donner à manger.

De la nourriture des poussins. La nourriture des poussins pendant les premiers jours, sera du millet crud, ou bien de l'orge, ou du froment boüilli, par fois on leur fera tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou bien dans du caillé, telle viande les excite beaucoup à manger, & & les engraisse de même.

A mesure qu'ils croitront, & que par consequent ils prendront des forces, de deux jours en deux jours on leur donnera des pourreaux bien hachez, car outre que les poussins aiment boaucoup cet aliment, c'est qu'il leur sert encore de remede, & avec cette nourriture, l'eau ne leur sera point épargnée, comme ces animaux ne peuvent pas toujours vivre renfermez, & qu'il est bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais que ce soit à proportion: car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour se promener avec leur mere, les mettroit sans doute en danger de mourir, c'est pourquoi dans les commencemens lorsque le Soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures, ce soin exact continuëra jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on leur permettra de sortir de la chambre, pour aller avec plus de liberté batte la campagne, puisque une seule poule peut conduire autant de poussins que deux en pourront faire éclore: & il est de l'œconomie de separer l'une de ces poules de ses propres poussins, la jetter dans la cour avec les autres, pour se mettre à pondre: ce quelle fait facilement, oubliant bient tôt qu'elle avoit des petits à conduire, & une seule poule, quand elle est grosse, en peut embrasser jusqu'à trente.

Voici encore un second secret qui ne plaira pas moins que le premier: c'est par le moyen des chapons, qui conduiront ces poussins, pour en décharger entierement toutes les poules, en telle sorte que trois jours aprés qu'elles auront couvé, on les mettra parmi les autres poules de la basse-court, à dessein de leur faire produire des œufs, l'on me va demander comment les chapons peuvent être réduits à conduire ces poussins.

La chose n'est pas difficile, & voici comment: On fait choix d'un chapon qui soit gros, sain, & fort éveillé: on lui plume le ventre: cela fait, on le lui frote avec des orties, qui le piquent, puis on l'enyvre avec de la rôtie au vin, qu'on lui don-

ne à manger tout son sou, on le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend neanmoins l'air par quelques trous qui y a, crainte qu'il n'étoufe, de là on le porte sous une cage & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangeant avec lui de compagnie, excitent cet animal à les caresser, jusqu'à les couvrir de ses aîles; ces poulets ainsi sous le ventre de ce chapon plumé, adoucissent la cuisson que ces orties y ont causée, & ce chapon y trouvant son soulagement, a peine de sortir de dessus ces petits animaux; & eux n'en sont pas plûtôt dehors, qu'il les rappelle d'abord, & avec le tems, il les prend tellement en amitie qu'il ne veut plus les abandonner, dans la crainte qu'il a que son mal ne revienne, cet empressement de les avoir toûjours sous ces aîles ne paroit que trop : c'est pourquoy d'abord qu'on s'en aperçoit, il faudra petit à petit, tous les soirs, lui augmenter le nombre, de ces poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant que la capacité de son corps en pourra contenir sous elle, & pour s'acoutumer avec ses poussins, aprés que toute la bande qu'on veut qu'il conduise lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours sous cette grande cage : aprés quoi on lui permet de se promener par-tout avec ces poulets & il les soignera mieux & plus long-tems que si c'étoit leur mere, car le naturel de cet animal le rend tellement attaché à ces poussins, qu'il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à dire, les coqs prés d'etre chaponnez, & les femelles toutes prettes à pondre : on peut donc juger de là que les poules produisant des œufs dans le temps qu'elles ne devroient s'amuser qu'a conduire des poussins, que ce petit soin qu'on prend, ne sçauroit rendre qu'au ménage; c'est pourquoy, la maitresse de la maison ne negligera pas ce secret, voyez l'utilité de ce chapon dans l'article des poules-dinde.

Aprés que les petits poulets sont parvenus à un certain âge, qu'on connoît qu'ils sont bons à chaponner, & qu'ils ne se soucient plus par consequent de celui ou de celle qui les conduit, on en ramasse tous les petits cocqs, dont on fait des chapons : bien qu'on puisse travailler à faire des chapons pendant tout l'Eté, toutefois on sçaura pour maxime, que le mois de Juin est la meilleure qu'on puisse choisir pour cet effet : cet pour quoy, qu'on ne s'y épargne pas dans ce mois : pour la maniere de le faire, il n'est gueres de femme de Campagne qui ne sçache cette operation, c'est ce qui fait que je n'en dis rien.

Menage des poules & de toute sorte de volailles.

VOLAILLE. Le grand ménage ne consistant pas seulement dans une grande abondance de Volaille : son effet principal étant de ne rien nourrir qui ne nous aporte du profit, la servante qui aura soin des poules, remarquera celles qui seront trop vieilles, ne pouvant plus pondre : ou celles dont le naturel n'aura pû s'accoutumer à couvert, ou enfin les poules qui égareront leurs œufs, qui les mangeront ou qui les casseront, faisant comme les cocqs, & chantant de même : & lors qu'elles les aura connuës, elle les prendra pour les mettre en état, où d'être venduës ou d'être mangées à la maison : & si elles ne sont pas assez en chair pour servir à cet usage, & qu'on veüille les engraisser, pour cela voici la façon de s'y prendre.

La maniere d'engraisser la volaille. On prendra indifferemment, ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre, ou le grain ne leur manquera point; ainsi que l'eau & les meilleurs de tous les grains sont, suivant l'estime qu'on en fait, l'Orge, & le Froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de son boüilli, qu'on leur donne de tems en temps.

Autre maniere d'engraisser la volaille. Voici encore une autre maniere d'engraisser la volaille qui demande à la verité un peu plus de soin, mais qui rend aussi beaucoup plus de profit : & voicy quelle elle est.

Indiferemment on prendra la volaille de la basse-court, soit chapons, soit poules : & auparavant de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cage faite exprés, où cette volaille est à l'etroit, & separément l'une de l'autre : auparavant, dis-je, de les placer là-dedans, on leur plume la tête, & les entrecuisses à cause qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance, & que par consequent tout le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur destinera, seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui penetre audedans de nous par l'organe des yeux, subtilise par trop la substance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de se convertir toute en embonpoint, cette substance venant une partie à se dissiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit: c'est ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux: & si on les tient à l'étroit, c'est que plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient, se convertiroit en excremens, plûtôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espece de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons ou les poules qu'on souhaitera engraisser.

Des alimens pour engraisser la volaille. Cette pratique observée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compose une pâte qu'on leur fait avaler par morceaux: on prend ce soin deux ou trois fois le jour, dans le commencement on ne leur en donne que peu à peu, à cause que ces animaux ne sont pas encore faits à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, jusqu'à ce qu'ils y soient entierement accoûtumés: aprés cela on oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lors qu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera pas d'abord de leur manier le gozier, afin que si on le trouve entierement vuide on ne craigne point de leur en donner à manger : au lieu que si l'on s'apercevoit que la digestion de ces viandes ne fût pas encore faite, qu'on attende à les en-nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son operation, autrement ce seroit perdre son tems : cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'est ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment qui ne se tourne qu'en crudités, au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans ces épinetes, on les en ôte; pour un peu de tems les laisser promener, & pendant lequel même ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder: ce petit soin leur est tres-agreable.

Autre maniere pour engraisser en quinze jours toutes sortes de Volailles, soit poules, oyes, canards, ou autres, depuis la Toussaints jusqu'au Carême. Prenés orties, feüilles & graines cueillies & sechées en son tems, que vous mettrez en poudre & passerez par un tamis; & quand vous voudrés vous en servir, vous les paitrirés avec du son, ou farine de froment, de chacun les delayant avec laveures de vaissaille; à faute de quoi, avec eau chaude, & en donnerés, à la volaille une fois le jour, & verrés merveilles.

Pour engraisser la volaille comme il se pratique au Mans. Il faut premierement les mettre dans une muë, & leur donner à manger trois fois par jour d'une pâte composée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de bled noir, ou millet d'outre mer moulus ensemble, & la farine sassée, & le gros son ôté, de laquelle ferés des morceaux un peu plus longs que ronds de grandeur convenable dont vous donnerés sept ou huit par fois, & dans quinze jours au plus ils seront chargés de haute graisse.

Maladies des poules & de toutes sortes de Volailles. La pepie à laquelle les poules communement sont principalement sujetes entre les autres maladies, tiendra ici le premier rang. Cette maladie se connoît, lorsque la poule ne veut ni boire, ni manger: ce que voyant, on la prend & on lui ouvre le bec: & l'on s'aperçoit d'un certain cartilage blanchâtre, qui leur croît à la langue, il ne faut plus douter que ce ne soit la pepie. La cause de ce mal ne procede d'aucune autre cause que d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de quelqu'une qui renfermoit en soi quelque malignité. Ce n'est pas une operation bien difficille à faire, que de guerir les poules de la pepie: car il n'y a d'abord qu'à les prendre, leur ouvrier le bec, comme j'ai dit, puis avec une éguille arracher tout doucement ce cartilage: cela fait, on leur lave la langue & le bec, avec du vinaigre un peu chaud, ou avec sa salive seule.

Aprés cette operation, qu'on se donne bien de garde de la mettre avec les autres poules: car comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assés d'avoir remedié au mal, il faut en guerir la source, & pour parvenir à étindre ce feu, qui des entrailles s'est porté à la langue, on enfermera cette poule sous une muë pendant deux ou trois jours, où on lui donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon: au bout de ce tems, que cet animal ne manquera pas de se mieux porter, on lui changera d'eau, dans laquelle eau, qu'elle boira, on jettera un peu de sucre candi, pendant deux jours encore ne prenant pour nourriture avec cette eau, que de l'orge & par fois du son, detrempé aprés. Aprés ce traitement la poule se portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

Goute. Le froid est souvent cause que les poules amassent la goute: le moyen de les en preserver, est de faire ensorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulailler soit assés chaud, nettoyé bien souvent, & parfumé de même pour les en garantir pendant l'hiver: mais si cette maladie par malheur les attaquoit, il faudroit pour lors leur graisser les pates & les jambes de beurre frais ou de graisse de poule, ce qui est encore meilleur.

Cette incommodité leur est trés-fâcheuse, & on connoît qu'elles en sont atteintes, lorsque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent s'y tenir dessus, à cause de la grande douleur qu'elles endurent.

Flux de ventre. Souvent les poules ont un grande liberté de ventre, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui le leur lâchent par trop d'herbe sans manger de grain, alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir de la pelure de coing, ou du coing même, & pour nourriture, jusqu'à ce qu'on remarque que ce flux ce soit passé, avec de ce fruit cy-dessus, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur presentera pour manger sous une muë, où elles seront renfermées: car j'entens que lors qu'on voudra traiter quelque poule malade, qu'on l'enferme toûjours seule autrement ce remede ou la nourritu- qu'on lui donneroit pour la guerir, seroit aussitôt pris par les autres poules, que par elle-même: ce qui rendroit pour cet effet tous vos soins inutiles.

On s'opose encore à ce mal en leur donnant des jaunes d'œufs hachez, & melez parmi du chenevis bien pilé aprés cela, on pourra les lâcher, pour retourner prendre leur aliment ordinaire.

Paresse de ventre. Voici une maladie contraire à la precedente, & qu'il arrive principalement aux poulets, quand ils sont encore jeunes: & pour y remedier, on prendra des betes, ou des laitües, qu'on hachera bien menuës, & qu'on mêlera avec du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel: telle nourriture ayant la vertu de rafraichir beaucoup, & ce breuvage détrempant facilement la matiere qui séjourne dans le ventre, les gueriront sans doute de cette paresse de ventre, & le leur rendront libre comme il faut. D'autres pour guerir les petits poulets de ce mal, leur ôtent les plumes d'autour du fondement, qu'ils leur ouvrent aussi avec une plume frotée d'huile, & incontinent leur ventre est lâché.

Gale. On reconnoît que les poulets ont la gale, lorsque les plumes de la partie sur laquelle elle s'est jettée, tombent.

Voici la maniere d'y aporter du remede: il faut d'abord rafraichir ces animaux, & s'y comporter ainsi. Prendre des bettes & des choux, qu'on hache bien menus, & qu'on mêle avec du son, le tout détrempé dans un peu d'eau: voilà leur nourriture: puis on prend du vin dans sa bouche, dont on les arrose; on soigne incontinent de les faire secher ou au soleil, ou au feu, & ce soin doit durer jusque à ce que ces animaux soient gueris.

Yeux. Outre une infinité d'autres incommodités la volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux, & à devenir aveugle, si l'on n'y remedie promtement ce mal se connoît à leur yeux chassieux, & à cer-

taines petites plumes frisées qui les environnent ; & lors qu'elles baissent la tête, & qu'elles ont la créte pâle.

Pour guerir la volaille de cette fluxion, on prendra de feüilles de bettes, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Ou bien on prendra du jus de poirée, qu'on mêlera avec un peu d'eau claire, & qu'on mettra pendant un jour seulement dans son abrevoir.

On n'oubliera point pour lors, dans la muë sous laquelle cette volaille sera renfermée, de mettre des bâtons de figuier de travers, contre lesquels elle puisse de tems en tems se froter les yeux : ce qui lui sera fort excellent, d'autant que le figuier a cela de particulier, que d'ôter aux yeux non seulement les demangeaisons que cette fluxion y cause, mais encore d'en nettoyer ce qui y survient de mauvais.

Poux. Les poux incommodent aussi les poules ; le remede est de les oindre de beurre ou d'huile & de soigner à les tenir proprement : ou bien de les laver dans de l'eau ou l'on aura fait boüillir du cumin, dont l'amertume est si forte qu'elle fait mourir, dit-on cette vilaine vermine, qui emmaigrit extremement cette volaille.

Abscés. Il est fort difficile de connoître, lorsque ce mal attaque les poules, sinon quand elles paroissent tristes, & melancholiques : pour lors il les faudra prendre, & leur regarder au cropion, qui est l'endroit ou se forme ordinairement cet abscés, qui par le sejour qu'y fait le pus qui s'y engendre, leur cause de la douleur, cette maladie leur vient d'être trop échauffées & d'une paresse de ventre qui corrompant la masse du sang, oblige la nature de se décharger sur cette partie de ce qu'elle a de mauvais : & le seul remede qu'on y peut apporter, est de fendre l'abscés avec le cizeau & de le presser ensuite avec le doigt : & puis rétablir les poules en leur donnant des laituës, ou des bettes bien hachées mêlées avec du son détrempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel : voilà tout ce secret.

Mal-Caduc. J'ai vû des poules être attaquées du mal-caduc, sans sçavoir d'abord qu'elle étoit cette maladie : les bonnes femmes la traitent d'un sort que quelques sorciers, disent-elles, a jetté sur leur volaille : car pour lors ces pauvres animaux sont d'une maigreur terrible, demeurent tout immobiles sans manger : & par fois si la nature les excite à quelque mouvement, c'est d'une maniere à surprendre ; toute volaille guerit difficilement de ce mal, qui n'étant causé que par des vapeurs ausquelles leur tête ne peut pas resister, les fait souvent mourir : & à cela je ne trouve autre remede si ces poules en rechapent, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin. Pour leur nourriture, on leur donnera d'abord de l'orge boüilli pendant cinq ou six jours, puis on les purgera avec des bettes où des choux comme j'ai dit ci-dessus : ensuite pendant quatre jours on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis : aprés quoi on les jettera dans la basse-court.

Phtisie. Avoir le corps & le poumon dessechés, c'est ce qui arrive souvent à la volaille, principalement à celle qui est d'une complexion chaude, ces esprits vitaux étant plus sujets que les autres à s'épuiser : ce qui est cause bien souvent qu'elle meurt hetique.

Quand la phtisie est formée, il n'y a plus de remede : ce qui ne vient que par un défaut de nourriture qui le fait languir : c'est pourquoi, si avant que ce mal soit inveteré, on veut s'y oposer, on donnera à cette volaille de tres-bonne nourriture : cette maladie se connoît assez par la langueur que ces animaux nous font voir.

Melancholie, toutes personnes qui auront été exacts observateurs des accidens qui ont accoûtumé d'arriver à la volaille, avouëront qu'on voit des poules quelquefois tomber en langueur : ce qui se reconnoît quand elles se herissent, & qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume, qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de leur estomach, qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant ; cette melancholie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées : c'est pourquoi on les frustrera d'abord d'avoine & de chenevis : & on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours alternativement, des laituës & de la poirée bien hachée, avec du son détrempé dans de l'eau où l'on aura mis fondre un morceau du sucre.

Ou bien, si c'est dans le tems des melons, ou qu'on ait été soigneux d'enterrer de sa graine, on en prendra, qu'on batra bien, & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger. Cette maniere de leur donner de la nourriture reüssira tres-bien pour les guerir.

Muë. La muë est une maladie qui est commune à tous les animaux qui volent, les poulets, lors qu'ils sont petits, y sont tous sujets : il y en a qui en meurent, & elle arrive ordinairement à ceux qui naissent trop tard, & par consequent que cette maladie attaque dans les vents froids de Septembre ou d'Octobre : au lieu qu'au contraire ceux qui muënt à la fin de Juillet le font avec succés, parce que la chaleur contribuë à la chute, & à la generation de leurs plumes il ne sont pas a lors en danger de mourir par le froid, ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques unes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année suivante.

Pendant que ces petits poulets muënt, ils mangent peu, ils sont fort tristes & melancholiques, herissant leurs plumes secoüant souvent celles du ventre de côté & d'autre & les tirant avec leur bec en se gratant la peau.

Le remede qu'on y doit ordinairement aporter, est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard ; pendant le jour on les exposera le plus qu'on pourra au soleil, puis l'on prendra du vin qu'on laissera tiedir dans sa bouche, & qu'on jettera aprés sur leurs plumes, en leur donnant aprés un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevis pour leur nourriture : étant ainsi bien entertenus, ces petits poulets ont le tems de reparer les plumes qu'ils ont perduës, par d'autres nouvelles qui sçavent les garentir du froid d'avenir.

Iambe rompuë. Il est de certaines poules dont quelquefois une bonne femme voudroit avoir donné bien de l'argent, pour lui remettre une jambe qu'elle auroit rompuë, plûtôt que de la tuër, à cause qu'elle lui produiroit beaucoup d'œufs : & pour satisfaire celles qui desireront aprendre ce secret de les guerir, j'ay bien voulu en donner ici l'instruction.

Premierement, lorsque cet accident est arrivé a quelque volaille, il faut la mettre sous la muë, sans

y laisser aucun bâtton sur lequel elle puisse se percher crainte de se blesser davantage.

J'entens que la nourriture ne lui manque pas: ainsi que de l'eau pour la faire boire.

On la laissera ainsi sous cette muë, jusqu'à ce qu'on voye que cette jambe se soit fortifiée & refaite entierement, ce qui arrivera sans doute, par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la poule, étant ainsi renfermée, & mise dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation, ou quelque aposthume dans la ligature: ce qui reculeroit la guerison de ce mal, plûtôt que de l'avancer.

VOLAILLE. *Comment la preparer pour la table & y estre mangée.*

Poulets de grain. On les plume au sec, ou dans l'eau chaude, & puis qu'on les vuide; cela fait on les larde ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rotir, & on connoît qu'ils le sont suffisamment lors que le lard a pris couleur, dans lequel tems on ne manque point de les tirer, crainte que les laissant trop secher. Ils ne ne viennent à perdre tout leur goût, la sauce avec laquelle on on les mange, est la vinaigrette ou le verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulets en fricassée, lors que les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voici comment: on en prend qu'on coupe par morceaux, puis, qu'on passe à la poëlle avec du lard fondu, ensuite on les met cuire avec du bon beurre dans du boüillon ou dans de l'eau & un verre de vin blanc le tout assaisonné de sel, de poivre & de cerfeüil haché & d'un paquet de ciboulettes, qu'on retire, & lorsque leur cuisson est faite, on y met des jaunes d'œufs delayés avec du verjus, puis on les sert. On peut encore lier la sauce avec de la creme: Cette liaison n'a pas moins d'agréement que celle qu'on fait avec de jaunes d'œufs;

Poulets à la Ciboulette. Ayez des poulets, coupés les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, & du cloud de girofle, un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes & si-tôt qu'ils sont cuits, servés les tous chauds.

Poulets à l'ail. Voicy une maniere d'accommoder les poulets qui convient à ceux qui aiment l'ail, & elle se pratique comme je le va dire. On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rotir, ayant auparavant observé de les avoir piqués d'ail: étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail & cela est fort excellent.

Poulets farcis. Prenez des poulets que vous ferez rotir aprés que vous leurs aurez mis dans le corps de la farce dont voici la composition, sçavoir du lard crud, de la moële de bœuf, de ris de veaux haché, du persil, de la ciboule & quelques fines herbes, le tout mêlé de champignons hachés ensemble & assaisonné, de sel, de poivre & de clouds de girofle, observant de bien ficeler les poulets, crainte que la farce ne tombe, & de les bien enveloper châcun d'une feüille de papier, & lorsque ces poulets sont cuits, on les sert, avec un coulis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits. Prenez des poulets minces les par gros morceaux faires les cuire dans de l'eau du sel & du poivre, tirés les, faites les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, mettés les frire dans du saindoux, ou du beurre; lors qu'ils sont assez frits, tirés les & les servés avec un jus de citron.

Les Poulardes se mangent aussi de plusieurs manieres: Elles se routissent, aprés avoir été piquées de lard menu & se mangent aussi avec un jus de citron & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poularde en ragoût. pour reüssir à mettre en ragoût des Poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire boüillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os, cela fait on les passe dans une casserole avec du lard, étant passées on accommode des bardes au fond de cette casserole, ausquelles on joint un peu de persil, de sel de poivre, de cloud de girofle, & de ciboules, aprés cela on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle, le tout ainsi assaisonné, on pose la casserole sur la braise & on la met ainsi dessus, observant que cette braise soit mediocrement ardente & lorsqu'on juge que la cuisson sera parfaite, on les retirera pour les servir.

Poules. On ne mange gueres de poules que boulies au pot, à moins qu'elles ne soient encore Jeunes, & qu'elles peuvent encore pour lors être aprêtées, ou comme des Poulardes, ou comme des Chapons.

Chapons. Si l'on souhaite manger un Chapon roti, il faut auparavant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder; aprés cela on le fait cuire, & on le sert avec du verjus, assaisonné de sel & de poivre, ou bien accompagné de jus d'orange.

Chapons à la daube. Ayez un chapon, lardez le, assaisonnez-le de sel, de poivre, de cloud de giroffle, de muscade, de laurier, de ciboule: cela fait envelopez le dans un serviete, faites le cuire dans un pot, avec du boüillon & du vin, & sitôt qu'il est cuit, tirez le & l'ayant laissé à moitié refroidir dans son boüillon, servés le aprés & l'on peut dire qu'il est ainsi excellent.

Poules dindes. Ils s'aprêtent de bien de manieres: on les sert roties avec une sauce-robert; on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodés comme des chapons, ou bien on les sert en pâté.

Les oyes & oisons, les veritables œconomes de Campagne lorsqu'ils ont des oyes ne manquent point d'en saler une petite provision, aprés qu'il les ont fait engraisser, pour ensuite être mises au pot, ou on peut dire qu'elles deviennent un manger excellent. On en sert aussi à la daube ainsi que des oisons, on les aprête de la même maniere que les chapons. La petite oye qui comprend le col, la tête, les aîles & les pieds, & est mise ordinairement dans le pot pour être boüillie & ensuite être servie sur le potage.

Oisons farcis. On farcit les oisons, soit qu'on veüille les manger rotis, soit en potage, & voisi comment on y reüssit. On prend le foye & le cœur de ces animaux qu'on hache bien menu avec sel, poivre & fines herbes, on y joint une aumelette de quatre œufs & le tout étant bien batu ensemble, & assaisonné comme il faut, si c'est pour manger les oisons rôtis on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps pour être servis lorsqu'ils

lorsqu'ils sonts cuits. Si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce: car on se contente d'en farcir l'oison, lors qu'elle est cruë, pour ensuite être cette volaille mise au pot & dressée quand elle est bien cuite avec un boüillon composé comme on le souhaite.

Les Canards domestiques sont merveilleux en quelque aprêt qu'on les puisse mettre: on les fait rotir & ils s'accommodent pour lors comme les canards sauvages.

Potage de Canards. Prenez des canards, lardés les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, ratissez-les, coupez les en long, passez-les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine, mettez le tout ensemble dans un pot avec du boüillon assaisonné de sel, de poivre & des herbes fines & lorsque vous verrez que le canard aura fait un boüillon d'un bon goût; dressez-le, faites mittonner ce potage, puis garnissez le de vôtre canard, de vos navets & d'un peu de pain frais & servés chaudement, les canards se mangent aussi en pâté & à la daube accommodés comme le chapon.

Les Pigeons. Le plaisir & le profit qu'on tire des pigeons doit bien animer un homme de campagne à n'en point être depourveu. Ils se mangent de bien de manieres: ou les sert rotir & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Pigeons en composte. On met des pigeons en compotte, & pour y parvenir on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu, puis les mettant dans dans une casserolle, on les fait cuire avec du sel, poivre, muscade, écorce d'orange, cloud de girofle, champignons, un verre de vin blanc, & du boüillons, & lorsque la cuisson en est faite, ou les sert pour être mangés chaudement.

Autre maniere. Ayés des Pigeons, faites les cuire dans un petit pot, ou vous les assaisonnerez avec sel, poivre, cloud, Thym, oignons & un peu de vin blanc lorsque vous voudrés les servir mettez-y un jus de citron. On fait encore de tourtes de pigeons.

Autre ragoût. Pour reüssir dans ce ragout, on a des pigeons qu'on retrousse proprement qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de chapons, hachés avec du lard, & des fines herbes le tout assaisonné de sel & de poivre, de persil & cela fait, on les met dans une casserolle au feu mediocre dessus & dessous: sitôt que ces pigeons sont cuits, on les sert pour être mangés tout chauds.

Pigeons en marinade. On fait mariner des pigeons en metant tremper dans du vinaigre, sel & poivre & pour faire que cette mixtion les penetre davantage on les fend sur le dos ou bien en deux parties: trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade, on les trempe dans la pâte claire composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs puis on les fait frire pour être servis aprés à la vinaigrette.

V O M.

VOMISSEMENT. Le vomissement est un mouvement depravé du ventricule, par lequel il jette ce qui incommode. Il est interne ou externe, Interne lorsque l'estomach a peine à digerer, ou par une postume, ou de quelque humeur corrompuë, ou par la crise d'une fiévre, ou par la simpathie du cerveau ou de la rate, ou du foy, ou de la vessie, du fiel, ou de la matrice, ou des intestins ou des reins, ou de quelque veine rompuë.

Externe par la qualité, ou quantité des alimens ou par quelque poison, ou remede corrosif, ou par une fracture ou blessure, ou coup, ou playe à la tête ou par quelque mouvement extraordinaire, comme d'aller sur mer, en carosse, ou se balancer, l'envie de vomir est plus à craindre, que le vomissement, d'autant que la matiere est adherente au ventricule, & qu'elle imbibe ses tuniques.

Les avancoureurs du vomissement, ce sont nausées, tremblement de levre inferieure, version aux hipocondres & la veuë trouble, si ce que l'on rejette, est acide sans que l'on soit alteré, cela marque une humeur froide, s'il est de couleur jaune, ou verde, que l'on ait soif, la bouche amere, picottement à l'estomach, la langue & le palais écorchés & secs, il derivera de la bile, si avec le vomissemeut il sort une matiere sanieuse, que le goût en soit horrible, & d'une mauvaise odeur il procedera d'une humeur bien corrompuë. Ou si ce qu'on rejette, est semblable à du suc de laituë, ou de couleur de verre, il viendra de la pituite; si le vomissement vient d'une veine rompuë en l'estomac, on y sentira seulement de la chaleur, s'il derive de l'œsophage, on sentira du mal en avalant, & de la douleur au dos.

Si ce qu'on vomit, paroit dur, & épais en maniere de petits lopins de chair, ce sera une marque, qu'il y aura ulcere au ventricule, on connoitra le vomissement critique aux nausées qui auront precedé.

Le vomissement simptomatique qui se fait dans le commencement des maladies hors des jours de crise n'aïant aucuns precedens signes de coction est toûjours pernicieux ainsi que dans les fiévres pestilentielles.

Le frequent vomissement est souvent avant-coureur des fâcheuses maladies.

Le vomissement qui est simplement debile, ou de pituite, ou de melancolie, est fort mauvais.

Le vomissement verd, ou erugineux, ou puant au commencement des maladies est mortel.

Tous vomissemens, soit poiracez, ou livides & puans, signifient la mort.

Le vomissement qui cause en l'épilesie, le retirement des nerfs, ou la sincope, si en trois heures il ne s'arrête, on meurt.

Les yeux rouges & le hoquet, aprés le vomissement, sont des funestes signes; ceux qui vomissent le sang, n'ayant point de fiévre, ils n'ont rien à craindre.

Le vomissement qui est mêlé, de bile & de pituite, soulage & purge l'estomach. Ceux qui sont fatiguez d'un long cours, de ventre, ils en sont gueris, s'ils viennent à vomir, & si les femmes qui sont sujettes aux pertes, vomissent le sang, elles en sont delivrées.

Le vomissement convient aux maladies croniques, comme à la plenitude de tout le corps, à l'hidropisie, à la jaunisse, à la paralisie, à la goûte, à la sciatique, aux varices, à la lepre, à la palpitation de cœur, aux ulceres des reins, à la fiévre quarte, & à la melancholie.

Il nuit à la poitrine, aux poulmoniques, aux dents, aux yeux, aux vieilles douleurs de tête, à

moins qu'elles ne viennent de l'estomach, à l'épilepsie, au foie, & aux personnes extremement grasses & replettes.

Il y a de trois sortes de vomitifs, des doux, des mediocres, & des forts.

Les doux sont la semence d'anet, l'atriplex, le porreau, la nielle, la rave, la graine d'oignon, la racine d'asarum, le sirop aceteux, l'eau tiede, la racine de melon, l'huile, le boüillon gras, la graisse, le beurre, avec l'oximel, ou le vin.

Les mediocres sont le sel gemme, le sel indique, l'oignon de narcisse, la fleur de genêt, le suc de la racine d'hieble, ou celui de la seconde écorce de sambre, la noix vomique, le poids de deux dragmes dans une decoction d'anet, ou de feüille de laurier, ou d'agaric, ou avec le sirop aceteux; ceux-cy font vuider les veines meseraïques, & penetrent jusqu'au foie.

Les forts sont palmachristi, la ruë sauvage, l'élebore blanc, le concombre champêtre, le crocus, metallorum, le tartre émetic, le vitriol calciné: ceux-ci se portent aux parties les plus éloignées; il y en a d'autres que l'on peut apliquer sur l'estomach, comme le ciclamen mis en onguent, ou le fiel de quelque animal que ce soit, ou la scamonée, ou le lait de thitimal, ou l'élebore noir, en poudre, & arrêtée avec du miel.

Il y en a encore d'autres, desquels on frotte le dedans des mains, ou la plante des pieds, mais on n'a pas trouvé à propos de les declarer, on se contentera des precedens.

Celui qui sera sujet au vomissement on examinera à peu prés la cause, car s'il se fait des humeurs grasses, & visqueuses attachées au ventricule, ou à ses tuniques on employera la decoction de rave mêlée d'un peu de miel, & de vinaigre. Sinon on s'excitera à l'atirer de l'estomach, en se fourrant une plume dans le gosier, & l'on se purgera avec le catholicon double délayé en eau d'agrimoine, ou du plantin, ou de renouée, ou de roses, reïterant cette purgation, autant que l'on s'en trouvera soulagé.

Si c'est une humeur bilieuse, on usera d'eau tiede, avec trois à quatre cuillerées de jus d'oseille, sinon on prendra deux onces de vin emetique, enfin si le vomissement derivoit de la simpathie du cerveau, du foye, de la rate, de la matrice, des nerfs, ou d'autres endroits, les remedes en sont proposés à châcun de leur traités.

A quelques filles & femmes, il leur arrive de vomir le sang à cause de la superssion de leur ordinaires, la seule saignée du pied l'arrêtera; mais voicy comme il faudra la pratiquer, à six heures du matin on tirera neuf onces de sang, à une heure aprés midy, deux, & à neuf du soir une & demie tout du même pied, & par la même ouverture, cette experience est infaillible.

Contre le vomissement qui procede de la mere, il faut piller de l'Aluine & Pouliot, avec huile & vinaigre, & en frotter souvent le nez au dedans, la semence d'Ache, en fait autant: car elle empêche le vomissement & si on se remuë, fait suer, l'Aluine en fera autant.

Pour appaiser le vomissement.

1. Prenez un œuf frais, faites-le mediocrement cuire avec la coque dans l'eau boüillante: mêlez-y dedans la grosseur d'une feve de bon theriaque, & l'avalez.

2. prenez une dragme de sel d'absynthe, une cueillerée du suc de limon ou de grenade mêlés les ensemble, & l'avalez.

3. Prenez de l'eau Rose, quatre onces, sucre trois onces, faites-les cuire jusques à ce que le sucre soit dissous, aprés prenez la Therebentine, celle qui vient de Venise est toujours meilleure, demi once, lavez-la diligemment & plusieurs fois avec cette eau, formez en des petites pilules, comme des pois, desquelles le malade en prendra trois, quatre, cinq, six, jusques à douze, selon que le mal se rendra opiniâtre.

Ce remede est encore bon contre la colique nephiritique & difficulté d'urine.

Le vomissement est causé par l'éfort d'une matiere bilieuse, qui de son propre mouvement la porte aux parties superieures, ce qui se fait plus souvent dans la saison de l'été, que dans la saison d'hyver, or vous connoître cette humeur dominante par l'amertume de bouche, par la couleur jaune de l'humeur rejettée, par le sentiment de chaleur, & par le soulagement que sent le malade des choses qui rafraichissent & humectent.

Dans cette espece de vomissement, vous pouvez librement recourir à la saignée, pour corriger l'intemperie chaude & seiche qui produit, vous purgerez ensuite par l'infusion d'une dragme de nôtre rubarbe dans la decoction de feuilles d'agremoine & de Plantin; vous pourrez exciter le vomissement par un grand verre d'oxicrat tiede, puisque selon le sentiment d'Hipocrate, le vomissement est gueri par le vomissement, pour arrêter le vomissement vous ferés une décoction avec le fruit d'épine vinette, autrement berberis, dont vous en prendrez un verre; vous prendrez à même intention une cuillerée d'esprit de cerise qui sera reïterée.

Si le malade ne retient aucunement les remedes liquides, comme il arrive souvent, vous lui donnerez une dragme d'aloës lavée ou nourrie & d'eau ou de suc de rose pales.

Vous ferez bouillir la chair de coing en vinaigre jusqu'à consistance de bouillie, puis vous ajouterez sur une livre d'icelle, une once de poudre de racine de souchet, ou d'écorce d'orange, dont vous prendrez soir & matin la grosseur d'une noisette; vous preparerez une poudre fort utile, une dragme de semence d'oseille & de pourpier, deux dragmes de poudre de menthe seiche, deux dragmes de raclure de corne de cerf, & un scrupule de roses rouges seiches.

Vous vous servirez de cette poudre pour prendre avec le bouillon, ou la mêlerez avec un peu de sirop ou chair de coing cuite, pour en faire opiate vous preparez aussi un apozeme avec une decoction de racine d'ozeille, feuilles de treffle aceteux & fruit de berberis, à quatre onces de laquelle vous ajouterez un peu de suc de treffle à celui qui à une vertu pareille au suc de limon, vous y pourrez mêler un peu de sucre.

Si vous ajoûtez deux goutes d'esprit de vitriol à l'apozeme susdit, vous augmenterez sa vertu. une once de suc de coings cruds est un merveilleux remede pour arrêter le vomissement, si vous la donnez à boire, en apliquant la pomme de coing cuite pilée sur la region de l'estomach.

Si le vomissement ne cede aux remedes susdits, vous donnerez trois grains de laudanum que vous mêlerez avec une dragme d'aloës preparé comme dessus.

Quand le vomissement est causé par une matiere pituiteuse, vous l'en guerirés par les remedes contre l'impatience, qui a pour cause la même hu-

meur, vous observerez si le vomissement est causé par le nephretique, la passion iliaque ou l'inflamation du cerveau, de la rate ou du foye, car en ce cas il faut recourir aux maux particuliers de telles maladies pour tirer les remedes propres contre tel vomissement.

U S U.

USURIERS. Je ne pretends pas parler ici contre les billets de change de Lion, ce n'est pas là mon dessein, je me contenterai de montrer assez clairement que ceux qui prêtent sur gage & nipes à des interêts de 30. 40. 50. 60. sont des injustes & des usuriers.

L'Ecriture Sainte, l'Eglise, les Peres, les Docteurs, les Ordonnances des Rois, & les Sentences des sages Payens me fournissent des preuves si fortes à mon dessein, que je n'ay besoin pour cela, que recourir à une simple exposition de leurs sentimens. Il n'y sçauroit avoir de l'équité de prendre des profits d'une chose qui est sterile & infeconde par elle même, c'est agir alors contre les lumieres de la raison; l'Usurier n'a donc point recours à cette premiere regle, au lieu de remarquer, que comme il n'est pas permis d'acheter ce qui est à autrui, de même il n'est pas loisible de tirer des avantages d'une chose qui n'est plus à soi, s'il n'y a point d'autre tître pour le faire; ce qui est la cause que l'écriture Sainte, qui ne commande rien que de juste, nous ordonne de prêter sans usure à nôtre frere, ce qu'il aura de besoin, cela se pratiquoit dans l'ancienne Loi, à plus forte raison doit-il être en usage parmi les chrêtiens, aussi le crime de ceux qui manquent à ce devoir, est bien plus grand, & le Prophete le confond avec les fraudes & les injustices. Je prouve encor l'énormité de l'usure par les sentimens de l'Eglise qui paroit presque plus exacte en ce point qu'en tout autre, & par les peines dont elle menace & punit les Usuriers. Le Catach. du Concile de Trente enseigne, que l'Usure est un peché tres-grief, & qu'il étoit si odieux parmi les Gentils, qu'être Usurier, & être homicide étoient la même chose; de-là les regles de cette même Eglise qu'on apelle le droit Canonique, nous aprennent que ceux qui tirent des profits d'une chose sans un juste tître, *ce que font tous les Usuriers*, sont condamnez par la Loi; de-là l'assemblée du Clergé de nôtre France, tenuë à Melun l'an 1579. soûtient, que toutes personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, doivent se soumettre à ces mêmes Lois; ce n'est pas assés, l'Eglise pour obliger ses enfans de fuïr & de concevoir une grande horreur de l'Usure, ne se contente pas de la decrier & de la defendre, mais elle y ajoûte des châtimens & des menaces: elle interdit tous les Evêques qui soufrent que des étrangers commettans publiquement des usures, se domicilient dans le district de leurs Dioceses, elle menace toutes les semaines d'Excommunication les Usuriers, elle ne veut point recevoir leur offrandes, elle les prive de la sepulture Ecclesiastique, & Gregoire X. ajoûte à tout cela qu'on ne doit pas ni assister à leurs Testamens, ni les absoudre qu'ils n'ayent restitué tout le profit, qu'il n'est rien de si honteux & & de si cruel que ce peché, & que celui qui le commet est semblable à une personne qui faisant semblant de tirer son voisin du naufrage, le repousseroit cruellement dans l'eau, que sert-il, dit-je, de produire tous ces temoignages contre l'Usure, elle est déja assez décriée; Aussi je laisse la citation de tous les Docteurs qui avoüent tous unanimement qu'elle est un peché mortel, & un veritable larcin, puis qu'ils obligent tous les Usuriers & leurs heritiers à la restitution sous peine de l'Enfer, pour dire qu'il faut que ce vice soit bien criant; puis qu'il s'est fait jour au milieu des tenebres les plus épaisses du siecle corrompu, & qu'il a obligé nos Rois de le defendre par leurs ordonnances & leurs Arrêts; c'est ce qu'a fait Charlemagne dans ses Capitulaires, S. Loüis dans son Edit fait à Milan l'an 1230. Philipe le Bel dans son Ordonnance de 1312. & ce que l'article 22. de Blois continuë de confirmer.

L'Usure ou la perception des fruits injustement venus du prêt sans autre titre est un crime atroce il est certain qu'il y a des Usures, autrement l'Ecriture sainte, les Peres & les Docteurs auroient combatu une chimere, & ils se seroient déchainez contre un pur fantôme, quelle ridiculité seroit ce d'avancer une telle proposition! il y a donc des Usuriers, & des usures, or cela étant, je dis que ceux-là tout au moins en sont coupables qui prêtent dans les termes marqués, ou en trouver d'autres? en effet que faut-il selon l'Ecriture Sainte, pour être Usurier, si ce n'est exiger de son frere qui est déja infirme & acablé de misere, des gros profits de ce qu'on lui a prêté dans son besoin; que faut-il encore, si ce n'est prendre ses habits pour gages, lorsque ils lui sont necessaires, & les garder jusques au soir; ce n'est-là qu'un foible crajon de ceux contre qui je parle, car ordinairement, ils tirent des profits non mediocres; mais exorbitans, & ils les exigent des gens pressés pour le plus souvent de faim & de soif, & avec tout cela ils gardent les gages des années entieres. Que ces Usuriers se souviennent de ce que dit Saint Jean, que celui-là ne peut pas être dans l'amitié de Dieu, qui ferme, comme vous faites, ses entrailles aux derniers besoins de son frere; vivra-t'il Seigneur! celui qui prête de cette maniere, non! *dit le Prophete Ezechiel*; mais il mourra infailliblement. Que faut-il encore dans la Doctrine du S. Siege, pour être un Usurier, si ce n'est prendre & se faire donner des profits precisément pour avoir prêté, & non pour aucune autre raison, ce que le Pape Alexandre VII. a si fort reprouvé, qu'il a condamné sous peine de desobeïssance & d'encourir les rigoureux jugemens de Dieu, tous ceux de quelque qualité & condition qu'ils fussent, qui dans ce cas exigeroient des interêts par voye même de reconnoissance; cet endroit est si fort contre nos Usuriers, que je n'oserois pas les produire, s'ils ne venoient du S. Siege; cependant ceux contre qui je parle ne se contentent pas de prendre des profits mediocres; mais encore ils tirent les 30. 40. 50. 60. pour cent, & des plus ils les font passer en des dettes rigoureuses. De plus tous tous les Pasteurs de l'Eglise qui dans leurs Prônes menaçent d'Excommunication toutes les Dimanches les usuriers publics, que faut-il, dis-je pour être tels! il ne faut qu'agir comme nos usuriers, car contre qui autres pourroit-elle fulminer ses Censures. Que faut-il dire dans le sentiment du Concile de Paris, tenu l'an 826. pour être Criminel de ce même peché honteux, si ce n'est, ne vouloir pas prêter aux pauvres dans leurs necessités, si ces bonnes gens ne leur engagent un champ labourable ou un pré & s'ils ne leur ont

abandonné entierement les fruits pour les interêts d'une somme tres-modique, qu'ils leur ont preté, ce qui les accable, & les reduit dans une extreme necessité, & n'est-ce pas là, la conduite de ceux qui prêtent aujourd'hui sur gages à des interêts de 30. 40. &c. pour cent, ils ne prennent pas un champ, mais ils prennent un gage qu'ils font valoir plus que ne rendroient 7. ou huit champs à la fois; mais établissons cette these sur plusieurs principes qui me paroissent & solides & de bon sens. 1. Principe. Ce que les Peres & les sages Payens ont traité d'Usure, & d'injustice, doit être regardé comme tel, car ils n'ont pas parlé, ni par prevention, ni avec ignorance, cela étant, il est clair que les premiers ont taxé d'Usure la conduite de ceux contre qui je parle. S. Jean Chrisostome a dit, que c'étoit-là negocier la misere des autres & faire son profit de l'adversité des malheureux; S. Gregoire de Nyce, cité par S. Thomas a soutenu que c'étoit un Larcin, & qu'importe, ajoûte-t'il, qu'on enleve le bien de son prochain, ou par la fraction des portes, & des serrures, ou par des interêts forcés. Alphonse enseigne, que c'est être Usurier que de s'enrichir de la sueur des Ouvriers, ou si vous aimez mieux, de les contraindre de travailler à vil prix, & n'est-ce pas le même crime que d'obliger les pauvres gens à vous rendre beaucoup, d'un chetif service, ou pour m'expliquer plus clairement, à vous donner par an 25. 30. 36. sols, pour un pauvre écu que vous leur aurez prêté. Il est clair que l'Usure se peut rencontrer même dans des petits profits tirez du pur prêt, ce que Philipe le Bel à expliqué nettement dans son ordonnance de 1312.

Troisiéme principe, tous les Docteurs enseignent que c'est une injustice de vendre une terre beaucoup plus qu'elle ne vaut, uniquement à cause qu'elle accomode nôtre voisin, parce qu'alors ce seroit vendre la commodité de ce voisin, qui ne nous apartient pas; donc c'est une injustice encore plus formelle de prêter à de gros interêts, une chose, à son prochain, à cause qu'il est dans un grand besoin d'argent. Quatriéme principe, tous les Casuites enseignent pour la même raison, qu'il est injuste d'acheter à un marché tres-bas, des nipes des pauvres qu'ils sont contraints de vendre; donc il est tres-injuste de s'aproprier des nipes des gens presque oberés, qui d'ailleurs vaudroient beaucoup plus, si un gros interêt ne les avoit absorbées. Toutes ces consequences sont naturelles, d'autant plus que ceux qui prêtent, seroient bien souvent marris qu'on retirât bien-tôt les gages qu'on leurs a remis.

Y.

YEUX. *La Pierre divine pour les yeux.* De tous les maux il n'y en a point qui chagrine davantage que le mal des yeux, car ils sont les miroirs ou se peint la nature : la vûë est en effet un si grand avantage qu'on ne sçauroit trop estimer un secret qui la conserve, les Medecins comptent 113. maladies des yeux, il y en a peu de tout ce grand nombre que la pierre divine ne guerisse, elle fait des guerisons si promptes & si surprenantes qu'on les prendroit volontiers pour des miracles; il n'est pas juste qu'un tresor si utile aux hommes demeure plus long-tems caché, on est redevable de ce secret à Monseigneur de *Cicé* Evêque de Sabule qui l'a donné à son retour des Indes, on le tient d'un Medecin Arabe qui faisoit la Medecine à la Chine, voici comme on le prepare.

Prenez quatre onces de Vitriol de Chipre, quatre onces de Nitre, ou Salpêtre, quatre onces d'Alun de roche. Il faut mettre ces trois choses en poudre & les faire fondre dans un pot neuf vernissé, dabord à petit feu, & puis l'augmenter jusqu'à ce que tout soit fondu avec de l'eau chaude; ensuite jettez dans cette matiere qui est tres-chaude un gros de Camphre mis en petits morceaux & même en poudre si vous pouvez, remués bien tout cela avec une spatule de bois & lors que le Camphre sera bien fondu & incorporé avec des autres matieres couvrez le pot avec son couvercle, & le luttés avec de la pate de farine; laissez refroidir tout cela durant vingt-quatre heures, puis vous casserez le pot, ou vous trouverez vôtre pierre verte, qu'il faut separer des morceaux du pot, on conserve cette pierre dans une fiole de verre pour empêcher l'évaporation.

Usage de la pierre divine. Il en faut mettre un demi gros en poudre dans un demi septier d'eau de fontaine & quand on veut s'en servir il faut faire tiedir l'eau, & en laisser tomber une goutte dans l'œil ou dans les deux yeux, s'il y a du mal à tous les deux. Il en faut user trois fois par jour le matin en se levant, à midi, & le soir en se couchant. Cette eau éclaircit la vûë, la fortifie, nétoye les yeux, en mange les tayes naissantes, guerit les suffusions, enleve la rougeur &c.

YEUX. Lorsque l'œil est blessé, prenez glaire d'œufs, eau rose, suc de la grande joubarbe, lait de femme de chaqu'une de ses drogues, parties égales; battez le tout ensemble avec un peu de saffran & en apliquer sur l'œil : la douleur étant apaisée, il faudra oindre le tour de l'œil avec de l'onguent rosat.

YEUX. *Mal des yeux, pour les guerir.* Prenez Tutie preparée, trois gros, Aloës épatique trois gros, Sucre Candi deux gros, Vin blanc, cinq onces, eau rose cinq onces; pulverisés bien toutes ces drogues, ensuite mêlez-les avec vin blanc & l'eau rose; mettez cette composition dans une bouteille de verre bien forte, exposés la au soleil pendant un mois pour vous en servir au besoin : frottez en vos yeux & en faites distiler quelque goute dedans.

YVR.

YVROGNES. Voyez Ivrognerie cinquiéme Partie du premier tome page 27.

YVROGNES. Voyez le mot vin cinquiéme Partie du second tome page 50. au commencement de la page, douziéme ligne, pour faire le vin, il faut mettre, pour faire haïr le vin : il y a cinq secrets. Il faut prendre l'humeur subtile, &c.

Fin du second Tome.